

#### IV. CONSIDERACIONES FINALES.

- **Sobre la primera parte del Seminario:** Propuesta de un sistema de alimentación para las FAS.

Se establece como conclusión, tras un estudio comparado de los diversos sistemas de alimentación de las FAS de los países del entorno geoestratégico, la aparente conveniencia de extender el modelo de "factorías" de la Armada, en coordinación con la Industria Civil, como sistema general para la alimentación de las FAS.

- **Sobre el análisis estructural de los recursos:** Leche, carne, aves y pescados.

Se resalta la gran **dependencia exterior** que tiene el país para factores limitantes de la producción, tales como:

- **Fuentes energéticas** (petróleo) necesarias para todos los procesos de transformación y conservación de los alimentos: Cría, fabricación y transporte de piensos, esterilización, pasterización, producción del frío, etc.
- **Algunas materias primas** para la alimentación animal: Soja y surtos protéicos, maíz, mandioca, etc.
- **Estirpes genéticamente seleccionadas:** Aves particularmente, truchas y en menor medida cerdos y vacuno; todo ello consecuencia de la falta de inversión en investigación agropecuaria aplicada. Por otra parte, se constata el buen nivel tecnológico de las industrias de elaboración y transformación de productos alimentarios, con una capacidad industrial instalada muy superior a las necesidades reales, en buena medida utilizable para producciones alternativas. La cadena de frío, imprescindible para el ciclo productor/consumidor, es aceptablemente buena.

El consumo de los alimentos básicos analizados tiene **peculiaridades** propias del país. Somos grandes consumidores de leche

líquida y huevos, así como de carne de cerdo y pollo. Por el contrario, consumimos menos productos lácteos derivados: Mantequilla y quesos, así como carne vacuna, lo que posiblemente se compensa con la mayor ingesta de pescado. También son peculiares algunas de las **características industriales**; existe aún un cierto minifundio empresarial y sobre instalación. La rentabilización de estas industrias conduce a su concentración y estandarización, con disminución de costos, desapareciendo, como contrapartida, calidades y preparaciones artesanales. Las **costumbres alimenticias**, aunque en el seno de un profundo cambio, objeto de un análisis más pormenorizado, podían orientarse para que no se renunciara a hábitos saludables o se adoptaran modos dietéticos insalubres dentro de la tendencia a consumir productos cada vez más transformados.

De todos los sectores, el que va a sufrir a corto plazo un cambio más profundo es el del pescado, con desarrollo y crecimiento de la acuicultura y disminución y encarecimiento de la pesca.

Salvo nuestra posible participación en los excedentes de la CEE en mantequilla, leche en polvo y carne de vacuno, no existe en el país más **reserva estratégica** que la consecuente del almacenado por productores y distribuidores según la duración del producto y su ciclo comercial. Como consecuencia de lo anterior, ante una situación de bloqueo, las producciones y consumos se pueden extender como máximo a seis meses. Situaciones de mayor duración, dadas nuestras dependencias y características, serían insostenibles.

El análisis estructural de las producciones alimentarias básicas, bajo las condiciones antedichas, va a continuar siendo la tarea preferente de este Grupo de Trabajo del Seminario de "Recursos para la Defensa".

EL PRESIDENTE DEL SEMINARIO