SITUACION DE LA INDUSTRIA AZUCARERA EN PERU

Por el Ing. Emilio ALANIS PATIÑO

EL siguiente informe se basa en las estadísticas relativas a la actividad de la industria azucarera en 1951, proporcionadas por la Sociedad Nacional Agraria, que tiene su sede en Lima, Perú, complementadas con datos de otras fuentes. Se omiten noticias acerca de las empresas latifundistas que cultivan e industrializan la caña de azúcar, pero adelante se da un informe de la Hacienda Casa Grande, típico ejemplo de la explotación azucarera peruana. Las noticias de la técnica agrícola e industrial que se emplea en las haciendas cañeras y los ingenios azucareros, también se han omitido aquí.

La industria azucarera se localiza en la zona de la costa, dentro de los siguientes departamentos, ordenados de norte a sur: Piura, Lambayeque, La Libertad, Ancash, Lima, Arequipa. Las 46 haciendas cañeras pertenecen a 23 negociaciones diferentes jurídicamente. La caña de esas haciendas se muele en 15 ingenios azucareros, pertenecientes a 13 empresas. Los ingenios que aportan las mayores producciones son Casa Grande, Cayaltí, Pomalca, Pucalá, Cartavio y Paramonga.

En siete valles regados por otros tantos ríos hay 54,566 hectáreas que se cultivan con caña de azúcar. Durante el año 1951 se cortó caña en 31,997 hectáreas. Esta cifra posiblemente incluye la superficie donde se cortó caña para semilla. La caña molida en el año fué 3.961,421 toneladas. Además se produjo la caña empleada para sembrar unas 11,000 hectáreas, semilla que se estima en 88,000 toneladas. En los valles de Chicama y Santa Catalina se produjo la mitad de la caña molida; en los valles de Lambayeque y Zaña se produjo 35%, y el 15% restante se cosechó en los otros valles.

Los campos cañeros de Perú se distinguen por sus altos rendimientos. En los valles de Chicama y Santa Catalina se obtuvieron 16.3 toneladas de azúcar por hectárea (año 1951) y en los valles de Lambayeque y Zaña la producción de azúcar correspondiente a la caña cortada en una hectárea fué 12.9 toneladas. Estos elevados rendimientos se contrarrestan parcialmente por la prolongada duración del período que antecede a cada corte. Suponiendo que ese período sea de año y medio, se tiene un rendimiento de 10.9 toneladas de azúcar por hectárea—año en Chicama y Santa Catalina; en Lambayeque y Zaña el rendimiento por hectárea— ɛño resulta de 8.6 toneladas de azúcar.

También debe tomarse en cuenta que gran parte del azúcar producida en Perú es de mala calidad. En efecto, sólo se refina 18.6% de la producción total. Del azúcar refinada se exporta 43.5% y el resto se consume en Perú. La calidad "exportación" corresponde al azúcar no refinado, y cubre 58.5% de la producción total. A pesar de

su nombre, un pequeño volumen del azúcar "exportación" queda en Perú para el consumo interno.

El azúcar se exporta por los siguientes puertos marítimos: Chicama 34%, Salaverry 25%, Eten 23%, otros 18%. Chile y Uruguay fueron los principales compradores de azúcar peruana, pues absorbieron respectivamente 26 y 21% de las exportaciones totales. El resto se distribuyó entre Bolivia (14%), Gran Bretaña (13%), Japón (11%), Holanda (10%) y Estados Unidos (5%).

La producción azucarera de Perú ha sido estacionaria durante los últimos años y, en general, aumentó lentamente después de la crisis mundial. El azúcar producida en 1951 fué sólo 31% mayor que la obtenida veinte años antes. Este hecho contrasta con el rápido crecimiento de la cantidad de azúcar consumida por la población peruana. El consumo nacional de azúcar en 1951 se triplicó en el período 1932-1951; mientras que este consumo interno absorbió 17% de la producción azucarera de 1932, para 1951 tomó 39%. La consecuencia natural fué el descenso del volumen de exportaciones azucareras de Perú. La escasa vitalidad de la industria azucarera es un hecho muy significativo dentro del funcionamiento presente y futuro de las instituciones peruanas, pero el análisis de sus causas excedería los límites y la naturaleza de este informe.

La producción de azúcar ¹ en los ingenios peruanos fué de 463,752 toneladas durante 1951. El azúcar vendida fué menor, como lo muestran los datos siguientes:

DESTINO	Toneladas métricas	Soles Oro 2
Exportación	263,758	515.968,685
Consumo interno	166,412	157.011,800
Sumas	430,170	672.980,485

¹ Excluyendo el piloncillo que en Perú se llama chancaca, y que con frecuencia se presenta englobada en la producción azucarera.

² Un sol equivale a 6.41 centavos de dólar, ó 55.5 centavos mexicanos, en diciembre de 1952

De esta cifra se infiere que el azúcar se vendió a 955 soles la tonelada, mientras que en el mercado interno el azúcar se vendió a 944 soles la tonelada. La diferencia de precios plantea situaciones que sin duda ha merecido atención en Perú.

La caña de azúcar en Perú no es objeto de compraventa. Las negociaciones azucareras cultivan en sus propios campos gran parte de la caña que muelen. Además elaboran azúcar con la caña que se corta en haciendas cañeras que carecen de fábricas de azúcar, pero cobran la maquila correspondiente y los dueños de la caña quedan en libertad de retirar su azúcar. Utilizando informes de 1948 se puede inferir que en promedio una tonelada de caña de azúcar costó 13.20 soles puesta en el batey. El 70% de ese costo correspondió a gastos de siembra cultivo y fertilizantes, mientras que 30% se asignó a erogaciones en el corte, carga y transporte de la caña.

El costo de producción del azúcar peruana es bajo, debido a tres factores que son: 1) altos rendimientos de campo y de fábrica, 2) salarios bajos, 3) estructura de la industria caracterizada por grandes unidades productivas. Según datos de 1948 referentes a los 9 principales ingenios azucareros, el costo de producción del azúcar era el siguiente:

PARTIDAS	de azúcar	a %
Siembra, cultivo y fertilizantes	77.0	22.0
Corte, carga y transporte de caña	33.5	9.6
Gastos de elaboración	53.4	15.3
Envasado y transporte de azúcar	57.6	16.4
Gastos generales	96.0	27.3
Castigos, reembolsos y reservas	32.8	9.4
Sumas	350.3	100.0

La utilidad de las negociaciones azucareras, antes de pagar los impuestos, fué de 215 soles por tonelada, es decir 61.5% del costo de producción, según los datos relativos a 1948.

Las personas que trabajaron en las haciendas cañeras y los ingenios azucareros de Perú durante el año 1951 fueron 37,467 según informa la Caja Nacional del Seguro Social. Como los ingenios trabajaron posiblemente 320 días al año, resultó que se emplearon casi 12 millones de hombre-jornadas para producir 463,752 toneladas de azúcar. Parte de esa mano de obra se ocupó seguramente en cultivos diferentes de la caña, fabricación de alcohol, transporte de caña a los ingenios, etc. Incluyendo esa mano de obra ajena a la producción de azúcar, se tiene que una tonelada de azúcar demanda 25.8 hombres jornada de trabajadores en campo y en fábrica.

Los campesinos y los obreros de la industria azucarera no están organizados en fuertes uniones sindicales. Sin embargo, en septiembre de 1952 hubo un movimiento huelguístico en el ingenio de Cartavio, que fué secundado por todos los trabajadores de Casa Grande. La huelga duró un mes y se resolvió con la intervención del gobierno central, que concedió a los campesinos un aumento de 1.40 soles por jornada, dando así un total de 4.90 soles. A este pago en dinero se añade el almuerzo para el trabajador y la ración de arroz y carne, cuyo valor se estima en 3.10 soles a precio de menudeo.3 Lo anterior, que suma 8 soles, todavía se aumenta con las cuotas para la Caja Nacional del Seguro Social y otras prestaciones valoradas en 1.20 soles por jornada.

La intervención gubernamental para resolver la huelga de los campesinos que trabajan en Cartavio y Casa Grande fué un caso excepcional, pues las negociaciones azucareras generalmente actúan con bastante autonomía. A simple vista el Estado peruano tiene escasa participación en el proceso productivo de la caña y del azúcar. Los recursos económicos de las empresas les permiten no depender del crédito de instituciones gubernamentales. La ausencia de agricultores o colonos cañeros que venden su producto a los ingenios elimina todo conflicto en ese campo. La propiedad de sistemas ferroviarios excluye cualquier discusión sobre tarifas. La preferencia de la población peruana por azúcar no refinada, así como la demanda externa por azúcar cruda, hace innecesaria la vigilancia gubernamental para el cumplimiento de las normas de calidad. Aún la investigación agrícola y el combate de plagas se realiza sin recurrir al Estado.

Las negociaciones azucareras están libres de fuertes influencias gubernamentales, pero no logran evadir los peligros sociales propios de un acentuado capitalismo agrícola, establecido sobre el monopolio de la tierra, los bajos salarios, la excesiva integración de actividades y la notable concentración de capitales, todo dentro de un régimen que pretende consolidarse y perpetuarse. Los inconvenientes de la organización predominante en la industria azucarera peruana se han señalado repetidas veces en el curso de las últimas décadas. Aun los propios directores de la industria sienten que su sistema es poco estable. Esa latente inseguridad detiene la ejecución de obras necesarias para ampliar los riegos a nuevas tierras y retrasa el progreso agrícola. El efecto social más importante consiste en mantener tanto como es posible el postulado inscrito el año 1873 en la fachada de una fábrica de azúcar: Tace, ora et labora.

HACIENDA CASA GRANDE

Los terrenos de la hacienda están comprendidos en el Departamento de La Libertad, Provincia de Trujillo, hacia el norte de Perú. La superficie destinada al cultivo de caña de azúcar se localiza en el Valle de Chicama, regado por agua del Río Chicama. A la hacienda corresponde una vasta extensión desde la costa hasta la alta sierra peruana.

Casa Grande es propiedad de la Empresa Agrícola Chicama Ltda., que también es dueña de las haciendas Sausal y Roma, contiguas a los terrenos de Casa Grande. La familia Gildemeister dueña de esas tres haciendas es

³ En Casa Grande la ración diaria es una libra de arroz que vale 1.10 soles y una libra de carne que en el mercado cuesta soles.

también la única accionista de la Negociación Azucarcra Laredo Ltda., cuyo fundo Laredo y Anexos se halla en cl Valle de Santa Catalina.

La Hacienda Casa Grande es una gran unidad agrícola industrial, la más importante de Perú por su organización y su actividad económica. Su ingenio azucarero es uno de los más grandes en el mundo. Tiene su propio sistema ferroviario (unos 300 kms. de vías con escantillón de 91 mm.), puerto marítimo y un campo aéreo. Cultiva papas y cereales para el consumo de sus trabajadores y familiares. Con el mismo fin cría ganado vacuno para la carne y explota vacas lecheras. Opera como empresa agrícola, ganadera, industrial y comercial, dentro de una organización integral establecida hace varias décadas.

Casa Grande está manejada por un gerente general que atiende las oficinas de la empresa en Lima; un administrador de oficinas y de fábrica en la hacienda (señor William Rotermund); un administrador de campo (señor Cox); jefes de las secciones siguientes: cañaverales, tractores e implementos, tráfico, pozos, colonos, etc. Las haciendas Roma y Sausal están manejadas por sendos gerentes, y se administran separadamente, pero según las instrucciones de los administradores generales de Casa Grande.

En Casa Grande, Roma y Sausal se cultivan 16,000 hectáreas con caña de azúcar. Esta superficie es aproximadamente 80% del área dedicada a la caña de azúcar en el Valle de Chicama. El 20% restante corresponde a las siguientes haciendas: Cartavio y anexas, pertenciente a la negociación W. R. Grace & Co., Cía. Agrícola Carabayllo; Chiclín, Molino Bracamonte y Hacienda Arriba, propiedad de Larco Herrera Hnos., en liquidación; Ciquitoy, de la Testamentaría Luis José de Orbegoso. Estas haciendas muelen su caña en el ingenio azucarero Cartavio, de modo que en el Valle de Chicama sólo trabajan dos ingenios (Casa Grande y Cartavio), abastecidos por campos cañeros que en total cubren más de 20,000 hectáreas.

La superficie de las tierras de Casa Grande, Roma y Sausal, cultivadas con caña de azúcar, se distribuyen del modo siguiente:

CAMPO MOLEDERO	HECTAREAS	
Primer corte (planta)	2,300	
Segundo corte (1a. soca)	2,300	
Tercer corte (2a. soca)	2,300	
Cuarto corte (3a. soca)	2,300	
Quinto corte (4a. soca)	2,300	
Suma	11,500	
Barbecho y nuevas siembras	4,500	
TOTAL	16,000	

La caña de azúcar se cultiva en suelos ligoramente

ácidos (pH. 6.9), limoarcillosos, generalmente profundos y bien drenados por su relieve favorable. La caña de azúcar se siembra en surcos que tienen una separación de 1.50 metros, empleándose 8 toneladas por hectárea. La siembra se hace durante los meses más calurosos, de diciembre a mayo.

La variedad P.O.J. 2878 ocupa más o menos el 80% de la superficie cultivada con caña; el resto se cubre con otras variedades, principalmente dos nuevas introducidas de Hawaii recientemente. Se observa que la variedad P.O.J. 2878 no se ha degenerado durante muchos años.

El primer corte de la caña se realiza en un lapso de 18 a 24 meses después de la época de siembra. Los cortes siguientes se repiten cada 16 meses como mínimo, y como máximo cada 22 meses. El largo ciclo vegetativo de la caña probablemente se debe a que la insolación es muy reducida (6 horas al día en promedio), y que la temperatura en el invierno desciende tanto que el crecimiento de caña se retarda en forma notable. En cambio durante el período veraniego la formación de la sacarosa es más activa,

El corte de la caña se hace continuamente, excepto en un período de 4 a 6 semanas en que la fabricación de azúcar se suspende para hacer limpieza y reparación general del ingenio. El corte de caña se hace cuando se observa plena madurez fisiológica, y con la floración muy extendida.

La caña de azúcar se cultiva, sólo en tierras de riego, aprovechando aguas del Río Chicama, cuyo caudal disminuye mucho durante el período de estiaje. A fin de asegurar los riesgos se perforaron 225 pozos en el área que abastece al ingenio Casa Grande. El agua se extrae de una profundidad que oscila entre 7 y 15 metros, mediante bombas centrífugas accionadas con motores eléctricos. La energía eléctrica proviene del sistema propiedad de Casa Grande, que se alimenta con una planta hidroeléctrica y una central termoeléctrica instalada en el ingenio. Los pozos aportan una parte muy considerable del agua total que se emplea en el cultivo de la caña.

El cultivo de caña recibe de 8 a 20 riegos durante un período de 18 a 21 meses. El técnico encargado de la estación experimental de Casa Grande considera que se requieren 200 a 250 metros cúbicos de agua por tonelada de caña cortada, durante el ciclo vegetativo. Admitiendo un consumo de 225 metros cúbicos de agua por tonelada de caña, y un rendimiento en plantilla de 170 toneladas de caña, resulta que el agua necesaria para el cultivo de una hectárea durante 20 meses, será de 38,250 metros cúbicos. Como la evaporación es reducida, la humedad atmosférica es alta y la insolación es limitada, el cultivo de la caña resiste hasta 4 meses sin riego, cuando el agua escasea notablemente.

El guano de islas que se usa ampliamente en el cultivo de la caña de azúcar contiene de 10 a 15% de N (nitrógeno), 7% de P_2O_5 y 3% de K_2O . El salitre chileno (nitrato de sodio) que también se emplea en aquel cultivo, contiene de 60 a 70% de N tal como se usa

⁴ La superficie total de las haciendas Casa Grande, Roma y Sausal es de 150,000 a 200,000 hectáreas, según informes proporcionados en la Administración de Casa Grande.

generalmente. En cada hectárea de caña se hacen dos aplicaciones de guano, con un total de 1,500 kilogramos que contienen 195 kilogramos de N y 400 kilogramos de salitre chileno, que aportan 62 kilogramos de N, o sea un total de 257 kilogramos de N.⁵

El rendimiento de caña de azúcar es de 170 a 180 toneladas en el primer corte, y de 140 toneladas en el quinto corte. Suponiendo que el primer corte se haga 20 meses después de la siembra, resulta un rendimiento de 102 a 108 toneladas de caña por hectárea-año. En el quinto corte el rendimiento es de 105 toneladas por hectárea-año, en el caso que la cosecha se haga 16 meses después del cuarto corte. Una hectárea con caña se corta cinco veces (plantilla y cuatro socas), duran en cultivo siete años aproximadamente, y en total produce más o menos 780 toneladas de caña, con un rendimiento promedio de 111 toneladas de caña por hectárea-año.

Los datos anteriores seguramente corresponden a observaciones hechas en los cultivos de las tres haciendas que suministran caña al ingenio Casa Grande. En el campo experimental se informó que en 1932 se obtenían 117 toneladas de caña por hectárea-año, mientras que en 1952 el rendimiento medio de los campos era de 128 toneladas de caña. De estadísticas proporcionadas en Lima por la Sociedad Nacional Agraria se infiere que en 1951 el rendimiento medio por hectárea de caña cortada fué de 131 toneladas, considerando la superficie de todas las haciendas cañeras ubicadas en los valles de Chicama y Santa Catalina. Según ese dato el rendimiento por hectárea-año sería de 93 toneladas de caña, suponiendo un lapso de 17 meses antes de cada corte. Las informaciones anteriores no concuerdan, pero debe reconocerse que no son comparables rigurosamente.

La caña de azúcar que se muele en el ingenio Casa Grande contiene según análisis de laboratorio, de 12 a 18% de sacarosa. El rendimiento en fábrica varía de 13 a 14%, pues se aprovecha 92% de la sacarosa contenida en la caña. Cada hectárea produce en un ciclo de siete años (plantilla y cuatro socas) 101 toneladas de azúcar, y en promedio la hectárea-año produce 14 toneladas de azúcar, cifra muy elevada que resulta de favorables condiciones naturales y adecuados procedimientos técnicos de la explotación agrícola e industrial.

La preparación del terreno con superficie de una hectárea, la siembra y el cultivo de la caña de azúcar, desarrollado en un período medio de 20 meses, requiere el trabajo de 80 hombre-jornadas, o sea 800 hombre-horas aproximadamente. El cultivo de las socas demanda 60 hombre-jornadas por hectárea, en un lapso de 17 meses más o menos. En los siete años de un ciclo (plantilla y cuatro socas), una hectárea cultivada con caña de azúcar absorbe 3,200 hombre-horas y, en promedio, se requieren 4 hombre-horas para producir una tonelada de caña de azúcar, sin incluir su corte y acarreo.

Los cortadores de caña hacen su trabajo después que

la caña se ha quemado. Los técnicos afirman que esa práctica no es perjudicial en Casa Grande. Cada trabajador corta de 3 a 4 toneladas de caña en 7 horas. Una grúa tipo oruga, accionada con motor, carga las plataformas de ferrocarril, a razón de 750 toneladas de caña en 12 horas de trabajo. Por supuesto que el corte se hace en diferencias campos simultáneamente, empleando varias grúas. Casa Grande dispone de 63 locomotoras de diversos tipos, para todos sus servicios ferroviarios.

El ingenio Casa Grande puede moler como máximo 6,000 toneladas de caña de azúcar en 24 horas, trabajando sus tres tandems de 19 masas cada uno. La capacidad máxima anual sería de 1.920,000 toneladas de caña, trabajando 320 días. Parece que la molienda en 1952 fué de 1.500,000 toneladas, o sea 78% de su máximo potencial. Puede estimarse que el ingenio Casa Grande produjo 200,000 toneladas de azúcar mascabado en 1952. Tal vez la mitad se destina a la exportación y el resto al consumo de la población peruana. El ingenio carece de refinería ⁶ pero sí tiene fábrica de alcohol.

El bagazo contiene 54% de humedad. La mitad de todo el bagazo se quema en las calderas y el resto se quema en el campo, como desperdicio. El bagazo no se aprovecha para fabricar papel debido a que se carece del agua que sería necesaria en grandes volúmenes.

Se dice que Casa Grande ocupa 5,000 trabajadores de campo y de fábrica, sin incluir los empleados de categorías superior y media, que son de 60 a 80. La Caja Nacional del Seguro Social informa que en 1951 se registraron 4,387 trabajadores de campo e industriales de la Empresa Agrícola Chicama Ltda., cuyos salarios monetarios se estiman en 7.250,000 soles durante el año.8 A esa cantidad hay que agregar el valor de los almuerzos que la empresa proporciona a sus trabajadores, más el valor de las raciones de arroz y carne que da como complemento del salario. El valor de los almuerzos y las raciones durante un año se puede estimar en 5.600,000 soles. En resumen los trabajadores de campo y de fábrica perciben al año 12.850,000 soles. Todavía hay que añadir las cuotas que la empresa paga a la Caja Nacional del Seguro Social, los pagos por accidentes y enfermedades profesionales, las prestaciones por escuelas y centros deportivos, las habitaciones, etc. La remuneración total se estima en 10 soles en promedio por hombre-jornada.

La Caja Nacional del Seguro Social cubre los riesgos de maternidad, enfermedades no profesionales, vejez y muerte; quedan sin cubrir los riesgos profesionales. En el ingenio Casa Grande hay una clínica para el personal de campo y de fábrica. Para casos graves se recurre a un centro médico que la Caja Nacional del Seguro Social tiene establecida en una ciudad cercana. Los familiares de los asegurados no tienen derecho a ninguna prestación. Los empleados reciben los servicios médicos de la

⁵ En Paramonga se aplican de 120 a 130 kg. de N. por hectárea cultivada con caña de azúcar empleando guano y salitre chileno.

⁶ Los dueños de Casa Grande poseen y manejan una refinería en la República de Chile, adonde exportan parte del azúcar cruda que se produce en Perú. Por el puerto de Chicama se exporta 35% de toda el azúcar peruana que se envía al extranjero.

clínica, pero no son derechohabientes del Seguro Social. La empresa paga a la Caja Nacional del Seguro Social 9% de los salarios pagados en moneda, correspondiendo 6% a la propia empresa y 3% a los trabajadores.

Una investigación realizada en 1948 reveló que los costos de producción en Casa Grande se distribuían así:

So	Soles por tonclada	
PARTIDAS	de azúcar	%
Siembra, cultivo y fertilizantes	69.2	23.0
Corte, carga y transporte de caña	36.5	12.2
Gastos de elaboración	37.6	12.5
Envasado y transporte de azúcar	51.2	17.0
Gastos generales	81.2	27.1
Castigos, reembolsos y reservas	24.6	8.2
Suma	300.3	100.0

El mismo estudio sobre costos de producción realizado en 1948 revela que en Casa Grande se obtiene el azúcar al costo más bajo, dentro de la industria peruana.

En los ingenios Paramonga y Cartavio, los dos propiedad de la negociación W. R. Grace & Co., se produjo azúcar a un costo que resultó 32% superior al registrado en Casa Grande, debido a que en aquellos se fabrica azúcar refinada. Un conjunto de circunstancias naturales, técnicas y de organización han permitido a Casa Grande disminuir sus costos notablemente.

El azúcar exportada de Perú en 1948 por varias negociaciones se vendió en promedio a 565 soles la tonelada. La diferencia entre este precio y el costo de proudcción de 1948 (300 soles por tonelada) menos las deducciones por impuestos, daría la utilidad neta por tonelada de las actividades agrícolas, industriales y comerciales que la empresa realizó aquel año. El precio medio del azúcar vendida por todos los ingenios peruanos en 1951 fué de 1,450 soles por tonelada.

III REUNION DEL CONSEJO INTERAMERICANO ECONOMICO Y SOCIAL

El Lic. Ricardo J. Zevada, director general del Banco Nacional de Comercio Exterior, S. A. y delegado de México en la tercera sesión del Consejo Económico y Social de la Organización de Estados Americanos, clausuró el 21 de febrero en Caracas los trabajos de este Organismo con un discurso en el que exaltó el espíritu de unidad de los países americanos, rindiendo homenaje a la Memoria del Libertador Simón Bolívar.

"Discutir como hermanos y vecinos —dijo el Lic. Zevada—, como Naciones Libres movidas por elevados sentimientos y ponerse de acuerdo para resolver, más que otra cosa, los problemas de la paz, de nuestro comercio e industria, velando sólo por mejorar las condiciones de vida de nuestra gente: la negra, la indígena, la blanca y la mestiza, sin discriminación de raza". Es posible para las Naciones hispanoamericanas porque en la discusión de sus problemas internacionales está presente el espíritu de Bolívar.

El Lic. Zevada hizo hincapié en que la acción coordinada de los países hispanoamericanos ha comenzado a recorrer el camino que debe sacar de la miseria, del abandono tradicional y del atraso económico a nuestras grandes masas rurales, ubicadas en las pampas, en los llanos, en los valles, en los ríos y en las grandes sierras; pero que falta mucho por hacer. Empero, "unidos podemos apreciar el valor de la libertad y del respeto a nuestras opiniones para que la tarea nos resulte fácil".

En la tercera sesión del Consejo Económico y Social de la O. E. A. se produjeron intensos debates alrededor de una moción boliviana, que México apoyó, para la protección de las materias primas no reemplazables y cuyo agotamiento es un peligro para la economía futura del país productor. El Delegado norteamericano objetó enérgicamente ciertos términos de la moción, suscitando un largo debate con la intervención de México, Argentina y Venezuela, Bolivia y otras delegaciones. La moción de referencia propone declarar "reservas estratégicas del Continente Americano todos los recursos naturales de reservas no explotables y que en caso de conflicto internacional con naciones de otro continente, su aprovisionamiento deba ser soportado y cubierto integramente por Naciones Americanas". En consecuencia recomienda a las Naciones Compradoras de estos materiales estratégicos, "que consideren el pago de precios que permitan equipar, racionalizar y modernizar la producción", así como "cooperar técnica y económicamente para la industrialización del país de origen de estos productos esenciales".

Otro miembro de la Delegación Mexicana, Lic. Alfonso Aguilar M. en la reunión del 12 de febrero, hizo una amplia exposición de la política económica del actual Gobierno de México, en especial de los planes para conciliar el rápido desarrollo industrial con el ritmo de producción agrícola y determinar la progresiva elevación de los niveles de vida del pueblo. En la misma fecha otro miembro de la Delegación Mexicana, el Sr. Emilio Calderón Puig, hizo una exposición demostrando la poca eficacia que han tenido en 1951 y 1952 los programas de cooperación técnica de la O. E. A. de los que no se recibieron todos los frutos que era legítimo esperar.

"Cierto número de proyectos que integran dichos programas, dijo el Delegado Calderón, no llegaron a cobrar existencia real por falta de adhesión del número necesario de países, que conforme al sistema actual debe obtenerse para que entren en vigor los proyectos y con éstos, hacerse efectivo el programa. Consecuentemente, no se han utilizado en la forma planeada los fondos destinados a su ejecución". Concluyó afirmando que considera que es conveniente revisar el régimen a que ha estado sujeta la Administración de Cooperación Técnica Interamericana.

⁷ El azúcar que Perú vende al extranjero es de calidad "exportación" predominantemente, mientras que el azúcar que se consume en el interior es marca "T". Véase el informe sobre la industria azucarera peruana. El precio de 565 soles probablemente es muy semejante al precio del azúcar que Casa Grande vendió en 1948, dentro y fuera de Perú.