

EXPERIENCIA DE AGREGADO DE VALOR A LA PERCA DEL NILO DEL LAGO VICTORIA

Ricardo Boeri

Director – INTI - MAR DEL PLATA - ARGENTINA

En el curso de una misión de asistencia técnica al Proyecto **CFC/FAO/COMESAL/LVFO Fishery Project on Production and Marketing of Value-added Fishery Products** se encontró un panorama cerrado en cuanto a posibilidades de agregado de valor a los filetes de perca del Nilo dado que éstos son altamente valorizados por el mercado por el que son recibidos frescos vía aérea. Como consecuencia, la consultoría se dedicó a la valorización de subproductos del fileteado, cortes de carne de la cabeza, carne recuperada de espinazos, etc. Actualmente la mayor parte de los residuos de fileteado se venden, a bajo precio, en puerta de planta, a otras empresas que elaboran en condiciones muy objetables productos salados, ahumados, cocidos y secos que se destinan a la exportación a países vecinos.

En la época de auge de la pesquería esta situación era muy conveniente para las plantas que tenían solucionada así muy fácilmente la disposición de los residuos dedicándose al rentable negocio del filet. Hoy la restricción en el recurso ha obligado a las empresas a competir por los suministros provocando una elevación de precios de la materia prima que se han trasladado al producto final, pero ya es evidente una resistencia del mercado a seguir en ese camino.

El planteo de la consultoría ha sido ampliar la oferta de productos de las empresas para que se pueda absorber sobre una base más amplia el incremento del precio de la materia prima.

Se ha evaluado que la producción, utilizando y valorizando los subproductos, podría aumentar en un 15 % tomando como referencia el volumen de filetes exportados. Los productos que mayoritariamente integrarían ese 15 % serían elaborados a partir de carne recuperada de subproductos y serían destinados al mercado interno y regional buscando una franja de consumidores más amplia que la que compra congelados en estuches en supermercados de primer nivel. El sector objetivo es el HORECA y los servicios de catering. Hay cortes especiales para los que se está buscando mercado en España e Italia y restan explorar las posibilidades de productos formados sin recubrir (semi-commodities) que se ofrecerían para terminar de recubrir y distribuir por empresas de la UE, facilitando de esta manera el ingreso a ese mercado. Se propone realizar el cambio de mezcla productiva en forma gradual para permitir la reconversión de las actuales producciones que se realizan fuera de las plantas a partir de los subproductos ya que algunos referentes locales han expresado preocupación por el destino de la mano de obra empleada en esas actividades. Por otra parte, la materialización de la propuesta de la consultoría podría aumentar hasta en un 30 % la mano de obra ocupada en el sector industrial.

Se han realizado demostraciones y pequeñas producciones de los productos propuestos. Inclusive se realizaron pruebas de ensilado biológico para encontrar una salida para el remanente del aprovechamiento de subproductos, con esta tecnología se puede manejar muy favorablemente el impacto ambiental de la actividad en general.