

Congelados

Capacidad instalada de frío supera la producción de materia prima

Felipe Polanco Fernandois*
Ingeniero Agrónomo

Es obvio que, tras una aparente especificidad, este trabajo proporciona antecedentes más amplios, que facilitan conclusiones y perspectivas adicionales. El hecho fundamental es que el número de plantas congeladoras y su capacidad instalada en Chile es excepcional, como puede verse en el Cuadro N° 1. En 1987 existían sólo 15 plantas con una capacidad de procesamiento de 15 Ton/hora; en 1991 llegan a 41, con otras tres adicionales en construcción; se incrementa así a 67,5 Ton/hora, lo que significa una capacidad de congelación de 150.000 toneladas anuales, repartidas dentro de la IV y XI regiones. El mercado mundial es del orden de 600.000 toneladas, sólo en frutas congeladas, donde Chile tiene un 4% de ese volumen transado anualmente de esa capacidad de congelación.

Este comportamiento dinámico de este tipo de agroindustria se inicia en forma separada en frutas y hortalizas, por la especialización de las plantas. El desarrollo se basó en los berries (moras, frutillas y frambuesas) y bolitas de melón, utilizando descartes de exportación de fresco. A las especies anteriores se han incorporado el kiwi y uva de mesa; en menor medida damascos, ciruelas, nectarines, duraznos y manzanas; así como también las especies horticolas.

USO DE CAPACIDAD INSTALADA

Este sector presentó en 1990 una ocupación promedio relativamente baja: 23.000 toneladas, es decir, sólo el 20%, con el



aggravante que el período de trabajo asociado a las plantas presenta una gran estacionalidad debido a la coincidencia en la época de cosecha y la perecibilidad de la materia prima en cuestión.

El ingeniero Felipe Polanco destaca algunos aspectos críticos. Obviamente la falta de materia prima para abastecer la capacidad instalada de las plantas aparece como el principal problema de este tipo de agroindustria hortofrutícola cuyo principal mercado es el externo.

El área agroindustrial atraviesa una crisis creciente de materia prima por falta de volumen y oportunidad adecuada de abastecimiento. Podría trabajar todo el año en la medida de que disponga de materias primas adecuadas y a precios competitivos. Es importante distinguir entre descartes y plantaciones destinadas específicamente a procesamiento, como duraznos y ciruelas. En este sentido se está recién comenzando y la realidad afecta a todas las formas de procesados.

Del total de la producción chilena de fruta congelada, el 30% se destina al mercado interno y el 70% restante se exporta; los principales demandantes son las industrias de productos lácteos, de mermeladas y repostería.

Las exportaciones de fruta congelada han crecido entre 1985 y 1990 en 800%, y las principales especies que participan son frambuesas (38%), mora (24%), frutilla (13%), uva (7%), melón (6%), kiwi, damasco y durazno (con 3% cada una) y boysenberry (1%).

Los destinos de las exportaciones son relativamente diversificados pero susceptibles a ampliarse a otras áreas geográficas. Hasta el momento 24 países adquieren nuestra producción: EE.UU. (23%), Alemania, Inglaterra (11%), Francia (10%), Holanda (9%), Bélgica (7%), Japón, Brasil e Italia con 5% cada uno; Canadá (3%) y Australia (2%). Por mercados agregados la participación es CEE (58%); EE.UU. y Canadá (26%); Japón y Sudamérica con 5% cada uno; Oceanía (2%); y el resto de Europa 1%.

* Ingeniero Agrónomo, quien obtuvo diploma en Marketing Internacional en la Facultad de Economía, con el tema «Situación Actual y Perspectiva de la Agroindustria Chilena de Fruta Congelada», calificada unánimemente con la nota máxima, en la Escuela de Agronomía de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad de Chile.

CUADRO 1
EVOLUCION DEL NUMERO DE PLANTAS CONGELADORAS Y SU CAPACIDAD INSTALADA EN CHILE

Región	1987		1989		1990		1991	
	Nº	Cap. Inst. (1) (ton./hora)	Nº	Cap. Inst. (1) (ton./hora)	Nº	Cap. Inst. (1) (ton./hora)	Nº	Cap. Inst. (1) (ton./hora)
IV	1	1.5	1	1.5	1	1.5	1	1.5
V	1	1.5	1	1.5	1	1.5	1	1.5
R.M.	8	5.2	10	16.4	14	21.4	21(1)	24.4
VI	1	3.5	1 *	2.0 *	1 *	2.0 *	2	8.5
VII	1	0.3	3	1.5	4	3.7	5	10.9
VIII	1	3.0	5	0.2	6	10.7	5	12.9
IX			1	1.5	2	2.0	1	3.0
X			1	1.8	2	3.3	3	4.8
XI							(2)	
Total	13	15.0	23	35.7	32	47.1	41(44)	67.5

FUENTE: Elaboración F. Polanco sobre la base de encuesta SNA/FISA - U. de Chile (1990) y AGEPCO.

(1): Toneladas de materia prima a la entrada del túnel/hora, referido a arvejas.

(*) En construcción.

CUADRO 2
PROYECCION A 1995 DE LOS VOLUMENES PROCESADOS DE LAS
PRINCIPALES FRUTAS PARA CONGELAR

Fruta	Materia Prima (ton.)				Producto Final (ton.)			
	1988	1989	1990	1995	1988	1989	1990	1995
Uva	1.000	1.830	2.600	16.000	492	914	1.300	8.000
Manzana			2.500	20.000			1.300	12.000
Ciruela				2.000				
Durazno	700	950	1.700	6.000	270	285	500	
Nectarín				3.000				
Damasco	540	660	200	3.000	330	350		
Cereza		365	200	2.000		240		
Kiwi		1.060	2.400	25.000		730	1.400	15.000
Melón	2.970	2.240	4.000	5.000	537	680	1.200	1.000
Frutilla	2.900	4.045	6.000	10.000	2.180	2.400	3.800	7.600
Frambuesa	3.900	5.910	9.100	13.600	3.125	3.900		11.000
Mora	3.000	4.500	6.900	5.000	2.610	3.770	4.900	4.300
Arándano				2.500				2.000
Total	15.010	21.560	33.600	113.000	8.884	13.669	23.400	71.900

FUENTE: Elaboración F. Polanco sobre la base de SNA/FISA - U. de Chile (1990) y CIREN-CORFO.

PERSPECTIVAS DEL NEGOCIO

Como las perspectivas de Chile en el comercio de fruta congelada son buenas, especialmente en aquellas especies de clima templado; frutas de carozo, uva, kiwi y pomáceas, el disponer de mayor materia prima permitiría una ampliación hacia los países del Pacífico que tienen ecosistemas diferentes.

En el Cuadro Nº 2, "Proyección a 1995 de los volúmenes procesados de las principales frutas a congelar", Polanco estima un crecimiento del volumen total desde 23.400 toneladas obtenidas en 1990 hasta 71.900 toneladas, lo que todavía es insuficiente para la capacidad instalada actual. El mismo cuadro es

explícito en cuanto al incremento por especie, por lo que su revisión por el lector ahorra espacio en comentarios.

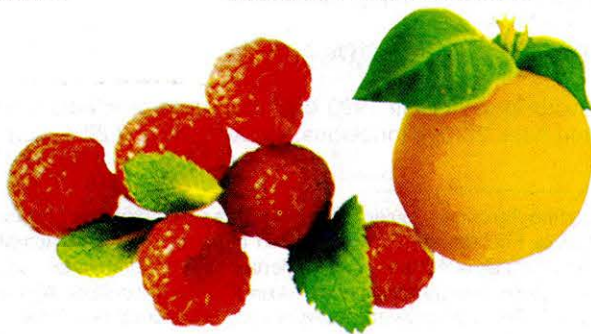
Por tanto, parecen lógicas las sugerencias del autor del estudio en el sentido de que las perspectivas de desarrollo agroindustrial deben sustentarse en base al concepto moderno de producir materia prima hortofrutícola especialmente cultivada para la industrialización; de esta manera se espera un producto de menor costo, características uniformes y aptitudes adecuadas para el procesamiento. Y como premio se obtienen mejores precios y prestigio.

En el Cuadro Nº 3, "Balance y proyección a 1995 de la producción y disponibilidad de materias primas frutícolas", se pueden observar pormenorizadas por especie los eventuales destinos, sea exportación en fresco, mercado interno, consumo fresco e industrialización expresadas en miles de toneladas.

No cabe duda que es de vital importancia que Chile sea capaz de aumentar los volúmenes y la calidad de los productos frutícolas, conseguir mejor trato comercial como consecuencia; disminuir los riesgos, diferenciar los productos, aumentar el valor agregado, participar con mayores volúmenes en los países con que actualmente comercia; pero, fundamentalmente, diversificar mercados. Esto último es una labor conjunta del sector privado, ProChile y una estrategia de relaciones económicas internacionales.

Absolutamente del mismo nivel de importancia es que se incremente el rendimiento de productos agrícolas congelados no sólo con las actuales especies que se procesan sino que con otras. He aquí una labor conjunta tanto de las empresas agroindustriales, importadoras y productoras de semillas, como de las Universidades y entidades relacionadas con el agro. ■

Artículo proporcionado por el profesor José Garrido Rojas, Ing. Agrónomo, Decano del Instituto de Estudios Internacionales de la U. de Chile.



CUADRO 3
BALANCE Y PROYECCION A 1995 DE LA PRODUCCION Y DISPONIBILIDAD DE MATERIAS PRIMAS FRUTICOLAS
(miles de toneladas)

Fruta	Producción		Exportación fresco		Mercado Int. disponibilidad		Consumo fresco		Industria-lización		Congelado					
											Materia prima		Producto final		Valor (mill. US\$)	
	1990	1995	1990	1995	1990	1995	1990	1995	1990	1995	1990	1995	1990	1995	1990	1995
Manzana ácida	5,0	35,8			5,0	35,8			5,0	35,8						
Manzana verde	346,3	427,5	126,8	256,0	219,5	171,0	46,5	20,3	173,0	193,2	2,5	20,0	1,3	12,0	0,9	7,7
Manzana roja	528,4	630,8	204,0	293,0	325,4	337,0	203,5	177,0	121,9	160,0						
Uva	682,0	868,0	463,4	590,0	218,6	278,0	39,4	45,0	179,2	233,0	2,6	16,0	1,3	8,0	0,8	5,1
Pera	201,2	291,8	98,7	137,2	102,5	154,6	88,1	94,6	14,5	60,0						
Durazno	76,8	128,0	28,3	51,0	46,0	77,0	45,6	38,0	2,9	26,0	1,7	6,0	0,5			
Ciruela japonesa	107,3	125,0	36,4	54,0	58,0	71,0	53,1	44,0	17,8	27,0		2,0				
Ciruela europea	46,7	56,0			37,0	45,0	3,5	4,0	42,7	52,0						
Nectarín	139,5	151,0	41,9	50,0	93,0	101,0	97,4	95,2	0,2	3,0		3,0				
Damasco	19,6	24,0	1,3	4,0	16,0	20,0	0,9	1,8	17,4	22,5	0,2	3,0				
Cereza	15,6	28,6	3,6	6,5	12,0	22,1	3,8	5,0	8,3	17,1	0,2	2,0				
Carozos total	405,5	512,6	111,5	165,5	262,5	336,1	204,3	188,0	89,3	147,6	2,6	16,0	1,2	8,0	0,9	6,0
Frutilla	18,0	38,0	0,5	2,5	15,5	35,5	2,3	15,0	13,0	20,5	5,0	10,0	3,8	7,6	3,8	8,4
Frambuesa	17,4	28,0	3,2	4,6	14,2	23,4	0,5	1,5	13,7	21,9	9,1	13,6	7,3	11,0	8,8	16,5
Mora		13,5				13,5				13,5	5,9	5,0	4,9	4,3	3,4	3,4
Arándano		5,0		2,2								2,5		2,0		4,2
Berries Total	35,4	79,5	3,7	7,1	29,7	72,4	4,0	16,5	26,7	55,9	20,0	31,1	16,0	24,9	16,0	32,5
Kiwi	30,8	160,0	23,1	112,0	7,7	49,0	4,8	10,4	2,9	34,0	2,4	25,0	1,4	15,0	2,0	18,0
Melón									4,0	5,0	4,0	5,0	1,2	1,0	0,8	0,8
Total	2.204,8	3.010,2	1.031,2	1.562,8	1.170,4	1.433,9	590,6	551,8	616,5	924,5	33,6	113,1	23,4	71,9	21,4	70,1

FUENTE: Elaboración F. Polanco sobre la base de SNA/FISA - U. de Chile (1990), CORFO, DEP y AGEPCO.

En INDURA, la calidad empieza por casa...

...así es, porque el desarrollo tecnológico y profesional alcanzado por todas nuestras áreas de actividad, están enfocados a optimizar la calidad de nuestros productos y servicios finales.

Casi medio siglo de experiencia nos permiten responder a las necesidades de nuestros clientes, entregando soluciones eficientes y oportunas en las 19 oficinas INDURA a lo largo del país.

Por su alta tecnología, calidad de sus productos y servicio a sus clientes, cuente con lo mejor de INDURA.



INDURA

GASES • SOLDADURAS • CAPACITACION • EQUIPOS Y CONSUMIBLES MEDICOS • FERRETERIA • SERVICIO TECNICO

CHILE: Santiago • Arica • Iquique • Antofagasta • Copiapó • La Serena • Viña del Mar • Rancagua • Talca • Concepción • Los Angeles • Valdivia • Puerto Montt • Punta Arenas • ARGENTINA: Córdoba • ECUADOR: Guayaquil

