



COMERCIAL E INDUSTRIAL RIO VERDE LTDA.

ITALIA 1990 FONO/FAX 65-351569

www.salmonrioverde.cl rioverde@entelchile.net

PUERTO MONTT-CHILE

PRESENTE Y FUTURO DE LOS ALIMENTOS ELABORADOS A PARTIR DE RECURSOS PESQUEROS DE LA X REGION Y COMERCIALIZADOS EN EL RESTO DEL PAIS (2007).

(CLAUDIO RODRIGUEZ R.) *

INTRODUCCION : Esta presentación es una mirada personal acerca de la situación actual y futura acerca de los alimentos marinos que se elaboran en la Región de Los Lagos, en especial de la zona de Puerto Montt y Chiloé y que se comercializan a lo largo del país.

MERCADOS DE LOS ALIMENTOS MARINOS: En Chile, el mercado está constituido principalmente por Distribuidoras, Mercado institucional público y privado (almuerzos escolares e instituciones militares entre otros), Supermercados y últimos clientes (Restaurantes y Banqueteros).

ALIMENTOS ELABORADOS : En la décima región y en particular en la zona de Puerto Montt y Chiloé, los productos que se comercializan para mercado nacional son básicamente excedentes de exportación de las empresas Salmoneras y pesqueras Procesadoras de mariscos y Pesca Blanca. La mayoría de los productos son congelados crudos, existiendo también envíos de conservas que van directo a supermercados. Una pequeña parte se envía como ahumado.

PROGRAMAS DE CALIDAD: La entidad fiscalizadora son los respectivos SEREMIS regionales, a través del Departamento de Higiene Ambiental, del Ministerio de Salud. La fiscalización está enfocada solamente a la parte Higiene y no a la parte Proceso.

A diferencia del Ministerio de Salud, el Departamento de Sanidad Pesquera del Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA), controla Higiene del Producto y Proceso de Elaboración del mismo; ésta fiscalización es solamente para productos de Exportación y el Ministerio de Salud no tiene ingerencia. Por su parte SERNAPESCA no tiene ingerencia en la fiscalización sanitaria de los productos que van al mercado nacional.

PROBLEMAS DETECTADOS Y POSIBLES SOLUCIONES : Los problemas detectados están relacionados tanto a la Calidad de los productos que llegan al consumidor, como a su Comercialización y ambos se interrelacionan.

Comercialización de Alimentos en base a precio de compra: Esta práctica se ha venido acrecentando desde hace un tiempo. La distribuidora u otro tipo de cliente adquiere los productos a valores de competencia , sin considerar la relación Precio/ Calidad; de esta manera en el mercado nacional se encuentran productos marinos de baja calidad y que eventualmente pueden producir problemas de salud o engaño al consumidor. Una práctica frecuente, es agregar agua a los mariscos congelados para así aumentar su peso y bajar los costos. Se han detectado productos con hasta 50% de agua. También es común la venta a distribuidoras de productos vencidos que son rotulados con nuevas fechas de elaboración antes de ser despachados. Esto también se relaciona con la "compra por precio".

También es frecuente lo que denomino " clonación de productos ", es decir elaboración de productos de baja calidad copiados de otros de mayor calidad, pero más baratos. Ha sido el caso del año 2005 , donde la JUNAEB sacó de las minutas de almuerzos escolares la denominada Hamburguesa de Salmón, por problemas de calidad tanto sanitaria como organoléptica y que algunas empresas operadoras entregaban en sus raciones para los colegios, adquiridas a precios inferiores a los costos reales.

También se producen paradojas como la de enviar a Santiago productos a granel, que vuelven a la zona empacados y rotulados con las marcas de las distribuidoras.

Oferta limitada de tipos de productos marinos elaborados : A excepción de las grandes marcas como El Golfo, Nestlé, Super Salmón y otras, que poseen una diversidad de productos marinos, en general la oferta de tipos de alimentos es limitada, debido

principalmente a que se trata de pequeñas empresas (PYMES), las que abastecen el mercado.

POSIBLES SOLUCIONES: La solución a los problemas enunciados anteriormente son un desafío tanto para las pequeñas, como las grandes industrias y los clientes. Las grandes cadenas de supermercados e instituciones estatales están implementando o ya tienen implementados los Programas de Aseguramiento de Calidad basados en el "cliente" (HACCP). Por ejemplo, la Junta de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB), implementó un sistema de calidad para los almuerzos escolares que deben ser cumplidos por las Operadoras y por lo tanto los proveedores de estas últimas, considerando los parámetros de Calidad de Proceso que pide la Comunidad Europea o Estados Unidos, basados en HACCP. Esto implicará que muchas pequeñas empresas no podrán ser proveedores ya que la implementación y operación de un programa de este tipo es bastante caro por la cantidad de profesionales que tendrá que contratar (por lo menos tres), sumando a esto la documentación de control que hay que llevar de cada proceso de elaboración.

Creo que habría que unir empresas de un mismo rubro y sub-contratar el servicio de Control de Calidad a una empresa externa (¿Utopía?).

Con respecto a la higiene de los productos, Higiene Ambiental del Servicio de Salud está pidiendo a las plantas el "Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)", protocolo de trabajo que tienen que tener las plantas de proceso para asegurar la calidad sanitaria que tienen los alimentos que elaboran.

La implementación de los Programas de Calidad basados en HACCP y que lleva a un alimento seguro, es decir que no produzca enfermedad grave con peligro de muerte (Riesgo de Seguridad), enfermedad o molestia leve no mortal (Riesgo de Salubridad) o que engañe al consumidor (Riesgo de Fraude Económico), unido al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, evitará que ocurran problemas que actualmente se han detectado, evitando por ejemplo, el peligro que el alimento esté contaminado, la re-rotulación de productos vencidos o la adición de agua a los mariscos.

Con respecto a nuevos productos, creo que las industrias pequeñas y con mayor razón las grandes, están capacitadas para este desafío. Es un trabajo en conjunto con sus clientes.

CAPACITACION : La capacitación es un pilar fundamental para un programa de Control de Calidad. Esta capacitación parte a nivel ejecutivo para crear una conciencia que el Control de Calidad no es un "gasto inútil" ; se ha demostrado que al entregar un alimento sano, crece la credibilidad en la empresa y baja las pérdidas asociados a devolución de productos defectuosos, siendo así una excelente herramienta de marketing.

La Capacitación también pasa por los operarios y mandos medios de la empresa y es totalmente imprescindible para productos de Exportación es obligatoria). Generalmente pasa por un cambio en la forma de trabajar, especialmente en lo que respecta a los hábitos de Higiene.

FUTURO :

- Elaboración de una mayor cantidad de tipos de Alimentos Marinos con la Tecnología existente (inmediato).
Los alumnos de la Carrera de Técnico en Industria Alimentaria del Instituto Tecnológico están siendo preparados para enfrentar este desafío.
- Control de Calidad de los productos elaborados basados en el " Cliente " , es decir el consumidor final. Estos programas estarán basados en Análisis de Riesgos asociados a Puntos de Control Críticos durante el proceso de elaboración (HACCP) y Buenas Prácticas de manufactura (inmediato).
Los alumnos de la Carrera de Técnico en Industria Alimentaria del Instituto Tecnológico tienen asignaturas de Control de Calidad relacionadas con este tema.
- Manual de Protección del Medio ambiente (futuro cercano).

(*) Químico U.C. Profesor de las Asignaturas de Análisis de Alimentos y Tecnologías de Productos Marinos, Carrera de Técnico en Industria Alimentaria, Instituto Tecnológico, Universidad de Los Lagos, Puerto Montt.