

El mercado de la pota y su potencialidad

Por Francisco J. Miranda Avalos

Presidente - ONG Oannes

FORUM NACIONAL "PESQUERIA DE LA POTA EN EL PERU: DIAGNOSTICO Y PROPUESTAS DE SOLUCION" – FIUPAP / SEPTIEMBRE 29, 2014
Auditorio del Edificio Congresal "Jose Faustino Sánchez Carrión" – Jr. Azangaro 468.

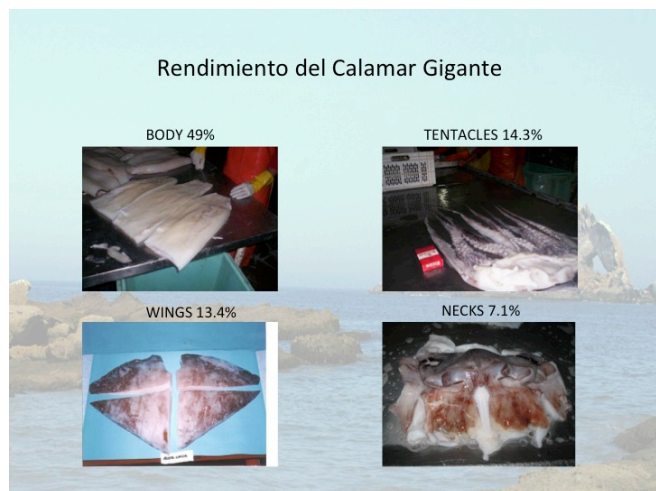
El Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*) es uno de los mas importantes recursos del Perú, el desarrollo de su pesquería ha estado en manos de la pesca artesanal y empresarios que han aprendido en los últimos años a procesarla de múltiples formas, participando activamente en el mercado mundial de los calamares, con productos de alta calidad y generando trabajo entre la población costera nacional.

Mas que muchas cifras, mi disertación el día hoy, busca mostrar la potencialidad del mercado de la pota, de manera grafica, didactica y directa.

Para ello comenzaremos analizando los rendimientos que el recurso como materia prima brinda a los empacadores y productores nacionales.

Los productos.

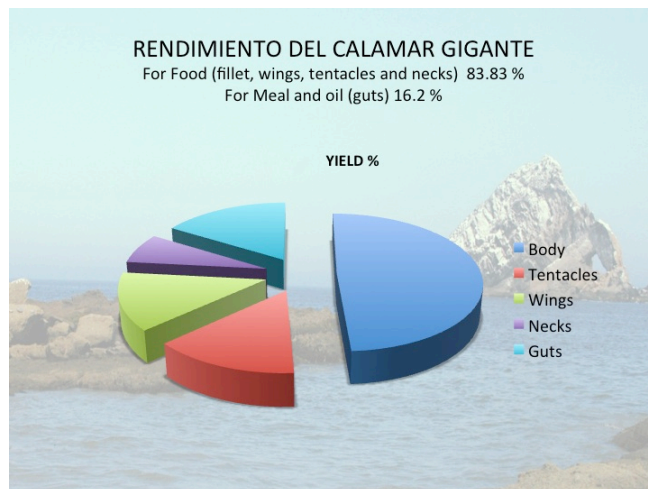
Son cuatro los productos básicos o "comodities" que nos brinda el calamar gigante, entre ellos diferenciamos claramente 4. El tubo o cuerpo que representa el 49% , los tentáculos que representan el 14.3%, las alas que son el 13.4% y los cuellos o nucas que significan el 7.1%.



Estos productos básicos tienen presentaciones típicas de bloques congelados de 10 o 7.5 Kg. Y pueden ofrecerse en su forma fresca congelada o precocida (a excepción de los cuellos que solo se comercializan en crudo congelado).

También es importante notar, que si bien estos productos básicos o "comodities" representan el 83.83%; el 16.2% de la materia prima, son vísceras y desperdicios, que siempre pueden ser usados en la industria de la reducción, o producción de harina de calamar. Produciendo un producto con un alto porcentaje de proteína y bajo nivel de grasa, que puede ser usado tanto en la alimentación animal, como en la humana, dependiendo de la forma en que es procesado. Siendo por tanto un producto que debemos tomar en cuenta en nuestro análisis.

Del 83.83% del calamar gigante, es posible obtener diversos productos de valor agregado, que de hecho muchos productores nacionales ya obtienen y comercializan a nivel mundial compitiendo con otros importadores y reprocesadores de países como España y China.



Estos productos son, los rejos en slices o tentáculos cortados en rodajas, las tiras, anillas, piñas, mixturas y steaks de pota tenderizados que van directamente al consumidor para su consumo y uso directo en una gran diversidad de platos.



Sin embargo estos productos aunque tienen un valor agregado que llamaremos de "primera escala", que incluye en algunos casos un tratamiento con aditivos alimentarios, tienen un tiempo de duración relativamente breve que alcanza los 24 meses en un almacén de frío, que se suma al tiempo de 24 meses, que ya tienen los productos "comodities" o básicos, que son descongelados y reprocesados en destino, para llegar a estos productos empacados en presentaciones al público para supermercados o tiendas minoristas.

El mercado de la pota y su potencialidad

Por Francisco J. Miranda Avalos

Presidente - ONG Oannes

FORUM NACIONAL "PESQUERIA DE LA POTA EN EL PERU: DIAGNOSTICO Y PROPUESTAS DE SOLUCION" – FIUPAP / SEPTIEMBRE 29, 2014
Auditorio del Edificio Congresal "Jose Faustino Sánchez Carrión" – Jr. Azangaro 468.



Pero existe una segunda escala, que agrupa a productos con un mayor valor agregado y un mayor tiempo de duración, que también terminan en presentaciones al público en las tiendas al menoreo.



Como por ejemplo las conservas de calamar gigante que pueden ser almacenadas hasta por 4 años.

O también los derivados de los productos precocidos y prensados, que son productos a los que se les reduce aun mas la humedad hasta lograr un producto seco, que es a su vez una materia prima para diversos "snacks", un mercado derivado principalmente del incremento del consumo de la cerveza en Asia. Aunque cumple otros roles de alimentación complementaria con alto contenido de proteínas para niños, que de alguna forma son una alternativa a las golosinas que solo brindan calorías.

Estos productos precocidos son conocidos genéricamente como "daruma" y representan un significativo valor agregado al simple "comoditie" o producto básico que es fresco congelado. Su importancia es tal que significa casi el 50% de la producción nacional y son principalmente exportados a la China, Japon y Corea.

Estos productos precocidos, merecen un acápite aparte dentro de esta exposición, considerando que muchas empresas en China, han invertido millones de Dólares en plantas de procesamiento de precocidos, que luego son transformados en "snacks".

Su importancia es tal que el solo hecho de mantener estas plantas funcionando genera mucha mano de obra y el aseguramiento de la materia prima para estas plantas resulta en una cuestión de estado tan importante, que el gobierno Chino ha destinado una importante flota pesquera, que hoy en día captura casi el 80% de lo que las embarcaciones artesanales peruanas capturan en nuestras costas.



Esta flota que tiene mas de 2 años operando frente a nuestras costas y fuera de las 200 millas, ha asegurado el abastecimiento de las plantas chinas, pero ha significado un importante incremento de la captura del recurso, frente a nuestras costas, compitiendo directamente con nuestros pescadores y reduciendo el precio que ellos obtenían por el recurso, a prácticamente la mitad.



Otro producto que merece un espacio particular, son los cuellos o nucas, que aunque solo se producen en presentación de fresco congelado, tienen un exclusivo mercado en Tailandia, donde su

El mercado de la pota y su potencialidad

Por Francisco J. Miranda Avalos

Presidente - ONG Oannes

FORUM NACIONAL "PESQUERIA DE LA POTA EN EL PERU: DIAGNOSTICO Y PROPUESTAS DE SOLUCION" – FIUPAP / SEPTIEMBRE 29, 2014
Auditorio del Edificio Congresal "Jose Faustino Sánchez Carrión" – Jr. Azangaro 468.

consumo es muy popular en forma de "pinchos" o "anticuchos" macerados en diversas salsas como barbacoa o limón.

Uno puede ver por las calles de Bangkok y muchas otras ciudades o pueblos, parrillas en carretillas que ofrecen estos "pinchos" al publico en general que lo consume con avidez y gusto, no solo por su precio popular, sino también por su agradable sabor.

Los cuellos o nucas de calamar, solo son atractivos para el consumidor tailandés, en presentación superior a los 400 gramos por pieza. Y era un producto que anteriormente, los procesadores enviaban al desperdicio, junto con las vísceras.



Otro producto interesante, que los empacadores están recién empezando a explorar, es el "minced" o desmenuzado de pota, que algunos confunden con el "surimi" que tiene un proceso mas elaborado.



El desmenuzado de calamar gigante mezclado con un pequeño porcentaje de almidón, permite hacer una gran diversidad de productos empanizados, desde los conocidos "nuggets" de pota, hasta anillas y tiras empanizadas, que tienen un bajísimo contenido de grasa así, como un altísimo contenido de proteínas.

Un proceso ideal del calamar gigante, debe considerar siempre la reducción de los desperdicios o partes que no tienen un mayor uso o mercado. Por tanto no es conveniente como ya hemos dicho la exclusión de la harina de pota, por que sus valores nutricionales son muy importantes en las dietas de acuicultura, y su aplicación en el consumo humano es factible, dependiendo de la forma en que es procesado, por tanto también es posible agregar valor a los desperdicios y a la harina misma, que tiene mayor valor para consumo humano, que para consumo animal.

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	HARINA DE CALAMAR (80%) - Squid Meal -		
PAIS DE ORIGEN	Perú		
DESCRIPCION	Producto obtenido a partir de la cocción y secado de productos de Calamar Gigante (Pota), con alta digestibilidad, buena provisión de proteínas y sin riesgo de contaminación, útil como "Atractante" en la elaboración de alimentos balanceados para: peces, camarones, langostinos y otras especies.		
FACTORES DE CALIDAD	ORGANO-LÉPTICAS	Color	Pardo claro
		Olor	Característico
	FÍSICO - QUÍMICO	Proteína	80 %
		Grasa	4 % (máximo)
		Humedad	8 % (máximo)
		Cenizas	8 % (máximo)
		Digestibilidad	95 % (mínimo)
CALIDAD MICROBIOLÓGICA	ESPECIFICO	Shigella (UFC/gr)	Ausencia
		Salmonella sp (UFC/gr)	Ausencia
ENVASE	Sacos de PP tejido, de 50 Kg.		
VIDA UTIL	(1) año		
ALMACENAJE	En lugar fresco y seco		

El calamar gigante, en general es poco conocido en el mercado nacional, su manipulación en fresco, no es precisamente la mejor para llegar al paladar nacional que de por si es exquisito.

Por ello es recomendable aplicar tecnología alimentaria con aditivos, para mejorar su sabor y presentación para hacerlo mas atractivo al consumidor nacional, lo mismo se necesita de una política de promoción en el mercado nacional de estos productos congelados en el mercado nacional.



De hecho estos productos ya están siendo comercializados en algunos supermercados nacionales, por parte de productores y procesadores nacionales, que han encontrado en su comercialización nacional una interesante alternativa al mercado de exportación que hoy por hoy se encuentra un poco recesado

El mercado de la pota y su potencialidad

Por Francisco J. Miranda Avalos

Presidente - ONG Oannes

FORUM NACIONAL "PESQUERIA DE LA POTA EN EL PERU: DIAGNOSTICO Y PROPUESTAS DE SOLUCION" – FIUPAP / SEPTIEMBRE 29, 2014
Auditorio del Edificio Congresal "Jose Faustino Sánchez Carrión" – Jr. Azangaro 468.

producto de la duplicación de la oferta de los barcos chinos que operan fuera de nuestras 200 millas y la crisis que enfrenta Europa desde el año pasado.



Para finalizar este punto, es bueno mencionar que los "labios" o carne que rodea al pico del calamar gigante, también tienen un mercado interesante, lo mismo que la pluma, que puede ser una interesante fuente de polímeros.

Ventajas y desventajas de los derivados de pota

Derivado	Ventajas	Desventajas
Conservas	No requiere almacenamiento en frío	Producto relativamente nuevo en mercado local (ML). Producto de menor demanda ML.
Congelados	Proceso sencillo de fabricación en comparación con otros derivados Mercado amplio	Requiere almacenamiento en frío
Calamar seco	Alta demanda en Asia	Necesita de secadores Requiere almacenamiento en frío
Pasta de calamar	Mayor valor agregado	El proceso demanda mayor Tecnología Necesita almacenamiento en frío
Harina	No requiere almacenamiento en frío	Se elabora empleando residuos

Las propuestas.

La política de fomento de consumo y desarrollo de mercado de esta especie, no solo debe aplicarse en el ámbito nacional, sino también en los países de la región y el resto del mercado internacional, poniendo un énfasis especial en el mercado de las ayudas alimentarias.

Es importante tomar en cuenta que la pesquería del calamar gigante en el Perú se realiza únicamente con una flota artesanal que tiene innumerables limitaciones técnicas para realizar su esfuerzo pesquero.

Estas limitaciones técnicas que tienen las embarcaciones artesanales, no solo van desde su capacidad de captura y almacenamiento, sino también en la distancia de la costa a la que estos botes pueden de forma segura para sus tripulantes, realizar sus capturas.

Por ello la flota artesanal no cubre completamente el territorio marítimo nacional, ni la totalidad de la cuota permisible de captura dentro de las 200 millas, y el esfuerzo pesquero de la flota nacional fuera de las 200 millas es nulo.

ORGANIZACIONES REGIONALES DE ORDENACION PESQUERA (OROPs)

Las Organizaciones Regionales de Ordenación Pesqueras (OROP) nacen de acuerdos intergubernamentales de pesca con autoridad para establecer medidas de conservación y gestión de pesquerías en alta mar.

Las OROP buscan determinar la asignación de derechos de pesca en alta mar sobre una base equitativa y sostenible, adoptando métodos de gestión ecosistémicos.

Las OROP estudian los límites de capturas o actividades entre sus miembros, los derechos de participación solamente se asignan allí donde los miembros de una OROP incluyan a todos los estados ribereños relevantes y a los países que pescan grandes volúmenes en alta mar.

Las OROP deben incluir un registro de todos los buques de pesca, trasbordo y apoyo, así como un sistema centralizado de control de buques que informe sobre las operaciones en tiempo real a las secretarías de las OROP. Las medidas portuarias de los estados miembros de las OROP deberían autorizar únicamente el desembarco y el trasbordo en puertos de los estados miembros.

Las OROP deben detallar las medidas de comercio y mercados, como certificación de capturas y sistemas de documentación, en especial en el caso de especies de alto valor.

Las OROP deben contar con sistemas para detectar actividades de pesca de quienes no sean miembros en contravención con sus medidas de conservación y gestión, como por ejemplo la elaboración de listas negras de buques y estados irresponsables.

Este es un factor importante para las regulaciones futuras, a las que nos veremos sometidos por la Organización Regional de Ordenamiento Pesquero del Pacífico Sur.

La no intervención de la flota nacional en aguas internacionales, significa que no estamos haciendo historia de pesca fuera de nuestro mar, y en el futuro la OROP del Pacífico Sur, podría considerar una asignación mínima o nula de la cuota de este recurso en aguas internacionales.

POTA PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO (CHD)

- Factor clave; implementación de sistemas de conservación y/o refrigeración y mantener hasta el consumidor final una adecuada cadena de frío.
- Política de fomento de consumo y desarrollo de mercado de estas especies, no solo en el ámbito nacional, también en los países de la región y el resto del mercado internacional, poniendo un énfasis especial en el mercado de las ayudas alimentarias.
- DICAPI correctamente implementada para cumplir sus funciones, incluyendo la capacidad de interconectar bases de datos, y medios para una acción rápida.
- Fomento de establecimientos con capacidad de congelamiento y refrigeración de productos hidrobiológicos.
- Pesca con barcos madrina permitirá una sinergia entre el pescador artesanal y el empresario pesquero dispuesto a invertir en estos proyectos. Queda pendiente solución a la prohibición de transbordos, que contempla la "Ley General de Pesca".
- Nuevas leyes que considerares la convivencia con nuevos conceptos, tecnologías y situación del mercado. Estudio de su biomasa y aseguramiento de su sustentabilidad (Cuotas permisibles de captura, protección de juveniles, vedas reproductivas y control de extracción) Dejando al productor la decisión del uso de la materia prima en función a sus necesidades de mercado.

El mercado de la pota y su potencialidad

Por Francisco J. Miranda Avalos

Presidente - ONG Oannes

FORUM NACIONAL "PESQUERIA DE LA POTA EN EL PERU: DIAGNOSTICO Y PROPUESTAS DE SOLUCION" – FIUPAP / SEPTIEMBRE 29, 2014
Auditorio del Edificio Congresal "Jose Faustino Sánchez Carrión" – Jr. Azangaro 468.

Esto deja claro que debemos encontrar una forma de acceder a la cuota no cubierta en aguas nacionales y también en las internacionales.

Por ello una propuesta importante a considerar es la pesca, de embarcaciones artesanales apoyadas con con barcos madrina, que permitiría además una sinergia entre el pescador artesanal y el empresario pesquero dispuesto a invertir en estos proyectos. Estos barcos madrina, no realizarían esfuerzo pesquero, solo servirían para el almacenamiento, transporte y apoyo logístico a la flota artesanal. Aunque queda pendiente una solución a la prohibición de transbordos, que contempla la "Ley General de Pesca".

Sin embargo no es la única propuesta, por que de hecho muchas embarcaciones que han sido retiradas de la pesquería de anchoveta, por ser considerada una pesquería totalmente explotada, podrían ser transformadas y utilizadas en la pesquería de pota, bajo cualquier tipo de modalidad mixta, que permita la asociación del pescador artesanal y del empresario propietario de la embarcación, que sin ingresar a esta pesquería tendría solo el destino del deshuase para su barco.

Recordemos que los pescadores artesanales están agrupados en gremios o asociaciones que tienen personería jurídica y son por tanto capaces de asociarse para formar o constituir empresas formales.

En todo esto es un factor clave; la implementación de sistemas de conservación y/o refrigeración y mantener hasta el consumidor final una adecuada cadena de frío.

El fomento de establecimientos con capacidad de congelamiento y refrigeración de productos hidrobiológicos, es también una necesidad vital.



De la misma forma que para una mejor vigilancia y control necesitamos una Dirección de Capitanías y Guardacostas de la Marina de Guerra del Perú - DICAPI correctamente implementada para cumplir sus funciones, incluyendo la capacidad de interconectar bases de datos, y medios para una acción rápida que

asegure la protección de un recurso tan valioso de las embarcaciones ilegales o piratas, que atentarían contra la sustentabilidad del recurso.



El Perú requiere de nuevas leyes que consideren la convivencia con nuevos conceptos, tecnologías y situación del mercado. Así como el correcto estudio de su biomasa y aseguramiento de su sustentabilidad (Cuotas permisibles de captura, protección de juveniles, vedas reproductivas y control de extracción) Dejando al productor la decisión del uso de la materia prima en función a sus necesidades de mercado.

Una pesquería debidamente administrada dentro de estos parámetros, permitiría obtener una calificación y certificación de sustentable, abriendo las puertas de los mercados "verdes" donde la eco-etiqueta, representa una porción importante de consumidores que se incrementa día a día y que tiene mejores precios, o precios "premio" para los productos certificados.



FJMA