

PERÚ: MERCADO INTERNO DE PRODUCTOS PESQUEROS

POR :

Norma Sánchez

Instituto Tecnológico Pesquero del Perú

1.1 Introducción

La comercialización interna de productos pesqueros en el Perú se puede dividir en tres etapas; la primera hasta 1970, de 1971 a 1990 y de 1990 a la fecha.

Hasta antes de 1970, época de creación del Ministerio de Pesquería, la comercialización era incipiente en cuanto a volumen y canales de distribución y venta. Con el advenimiento de la Empresa Pública de Servicios Pesqueros (EPSEP), en 1971, se amplió el nivel de operaciones e infraestructura, mediante la construcción y administración de una serie de Terminales Pesqueros en la Costa y Frigoríficos Pesqueros en la Sierra. Esta empresa intervino en el control de los desembarques y la distribución de pescado fresco, mediante la administración de Mercados Mayoristas, y de pescado entero congelado como merluza, jurel, y caballa, obtenido de los Convenios de Operación con flotas de Polonia, Cuba, España y Rusia.

Como resultado de dicha situación, se incrementó la oferta y consumo de productos pesqueros a nivel nacional, debido a que los mercados andinos empezaron a conocer y a consumir especies congeladas que hasta esa fecha solo habían sido distribuidos de manera esporádica por comerciantes privados debido a factores de costo y carencia local de una cadena de frío. Con los Programas de Orientación y Educación al Consumidor se logró introducir con éxito en la dieta del poblador andino, el pescado congelado entero o HG, que no había estado a su disposición ni alcance económico.

Hubo también en dicho período (1970-1990) intervención del sector privado mediante la operación de barcos arrastreros y el desarrollo de programas de producción de conservas populares, en especial "grated" en lata tall, con marcas comerciales "La Nacional" y "La Pesquerita". Para esto se contó con el apoyo de la Sociedad Nacional de Pesquería.

A partir de 1990, se redujo la participación del sector estatal, tanto a nivel de las áreas productivas como en la de servicios. EPSEP transfirió sus unidades operativas incluyendo los circuitos comerciales desarrollados, habiendo dejando de operar definitivamente desde 1995.

En la última década se han venido llevando a cabo una serie de Programas de Alimentación Social, con la participación del Sector Pesquero a través de instituciones como el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP) encargada del desarrollo y transferencia de tecnologías de procesamiento de productos pesqueros para el Consumo Humano Directo.

1.2 Desembarque de Productos Pesqueros

En el contexto mundial, el Perú ha venido ocupando en los últimos años el segundo lugar, después de China, en volúmenes de recursos capturados (marinos y continentales), los mismos que han bordeado en algún momento, el 10% de la captura total. Sin embargo, el Perú continúa ocupando el primer lugar en niveles de captura de recursos marinos.

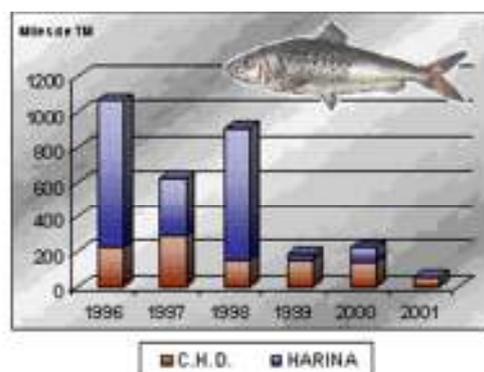
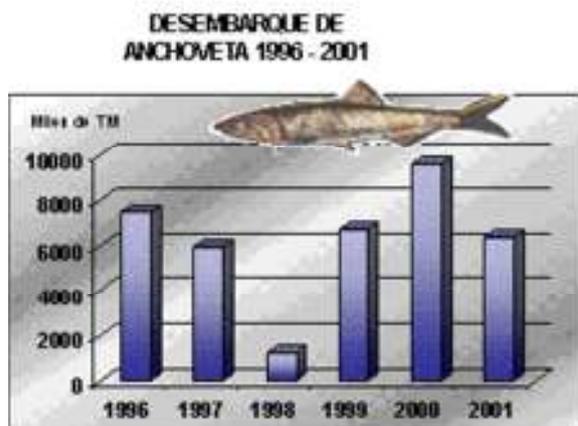


Las especies más importantes en las capturas peruanas son pelágicas y están constituidas por anchoveta, sardina, jurel y caballa, que

en el 2001, significaron el 98% de la captura total.

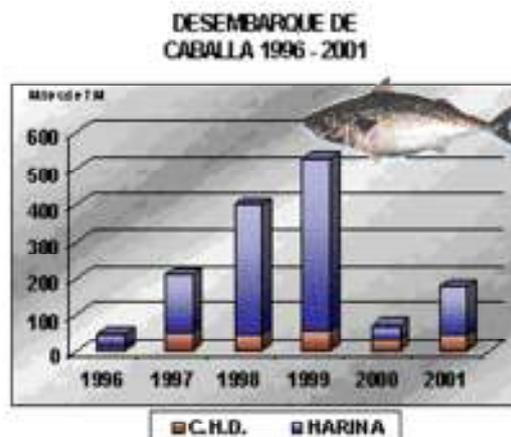
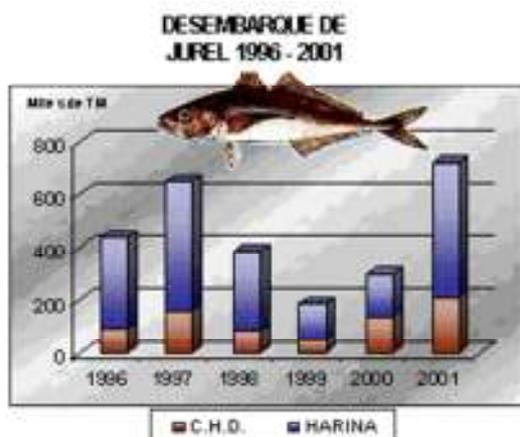
De estos, la Anchoveta, con un 83% de la participación en la captura total en el 2001, está casi en su totalidad dirigida a la producción de harina de pescado, a pesar de haberse demostrado su viabilidad como materia prima para el procesamiento de otro tipo de productos con mayor valor agregado.

Otro recurso importante, la sardina, es destinada principalmente para la producción de harina de pescado, sin embargo también se utiliza como materia prima para la producción de conservas o productos congelados para consumo directo o carnada.



Elaboración: ITP/DTT Fuente: Ministerio de Pesquería

El jurel y la caballa, vienen siendo utilizadas crecientemente en la producción de harina de pescado, a pesar de los mayores márgenes de utilidad que se obtendrían si se usaran como tradicionalmente, para el consumo humano directo al estado fresco o salado.



Elaboración: ITP/DTT Fuente: Ministerio de Pesquería

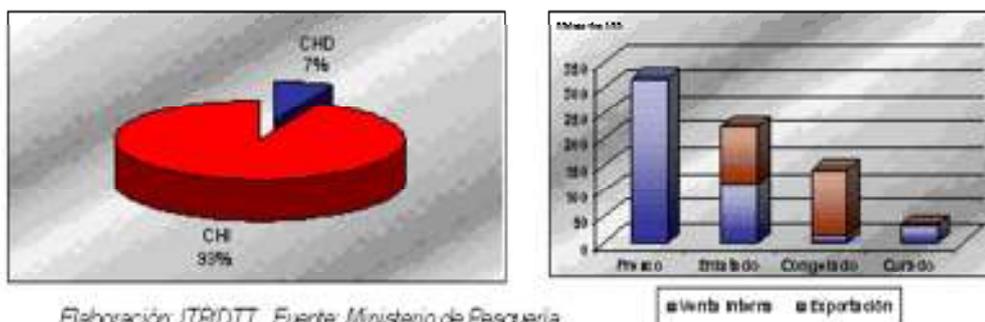
La merluza, que constituye, desde el punto de vista comercial, la principal especie demersal del Perú, se ha dirigido mayormente a la industria del congelado, con niveles de captura que han venido mostrando en los últimos años una tendencia descendente.

1.3 Consumo Humano Directo

El 7% del desembarque de los recursos hidrobiológicos, que corresponden a aproximadamente 714 000 ton, sustentan la industria de procesamiento destinada al consumo humano directo en el

Perú. En el año 2000 el sector de pescado para consumo al estado fresco / refrigerado fue el más activo utilizando el 44,4% de los desembarques destinados al CHD, seguido por la industria de enlatado con el 31,2% y 19,7% para la industria de productos congelados. La diferencia fue utilizada por la industria de productos curados. El pescado fresco y curado fue destinado al mercado interno, el enlatado tanto al mercado interno como para la exportación, mientras que el congelado destinó un 89% para la exportación y solo un 11% para el mercado interno.

UTILIZACION DE LOS DESEMBARQUES - 2000



1.3.1 Consumo Percapita

El consumo per cápita en el Perú presenta, en los últimos años, una tendencia ligeramente ascendente por encima del promedio mundial. En el año 2000 fue de 15,5 kg correspondiente a un suministro per cápita de pescado entero de 21 kg y en 1995, año pico, se alcanzó un consumo per cápita de 16,1 kg, explicado por un mayor consumo de pescado fresco, curado y congelado.[1]



De las presentaciones del pescado, el principal componente del consumo per capita en el Perú es el fresco, el cual representa el 84,5% del consumo de productos pesqueros de los peruanos. El pescado enlatado representa aproximadamente el 8,8%, mientras que el pescado curado el 5% y el congelado apenas representa un 1,7%.



Elaboración: ITP/DTT Fuente: Ministerio de Pesquería

Pescado fresco

El pescado fresco se destina principalmente al consumo doméstico. En 2000, se desembarcaron para este rubro 713 869 ton, siendo las principales especies jurel, pota, liza, anchoveta y merluza las cuales representan el 50% del desembarque total. El abastecimiento de pescado fresco se realiza básicamente en la región costera del país presentando un crecimiento sostenido a lo largo de los últimos.



Elaboración: ITP/DTT Fuente: Ministerio de Pesquería

Las especies de pescado consumidas al estado fresco se caracterizan por ser pelágicas, a excepción de la merluza, y de relativo bajo costo, siendo este último factor el más influyente en la preferencia de los consumidores. Existe adicionalmente un pequeño mercado de pescado de carne blanca, caracterizado por su escasez y alto costo, que lo hace inaccesible a las clases populares. De manera general el pescado fresco contribuyó en el año 2000 con 13,09 kg. al consumo per cápita nacional.

Pescado y Productos Congelados

El desembarque de 190 000 toneladas de especies hidrobiológicas para la industria de congelado en el año 2000, derivó en una producción de 63 000 toneladas de productos procesados, de las cuales el 11% se destinó al consumo doméstico, mientras que la diferencia fue dirigida a la exportación. Esto, en términos de consumo interno, significó una contribución al consumo per cápita anual de 0,27 Kg, en consonancia con la tendencia decreciente que se viene presentando desde hace algunos años.

De las capturas, la principal especie para la producción de productos congelados es la merluza, que en el año 2000 representó el 46% del desembarque para este rubro.



Los productos congelados en el Perú, constituidos principalmente por pescado entero, se consumen principalmente en la costa y en zonas cercanas a las provincias del litoral, donde se cuenta con una red de frío y cadenas de supermercados que permite su distribución en condiciones satisfactorias de calidad. Para su consumo, el pescado congelado entero es, algunas veces, almacenado y descongelado antes de su venta.

Pescado Enlatado

La producción de enlatados viene presentando una tendencia ascendente en el Perú desde el año 1998. El desembarque de 223 000 TMB de especies hidrobiológicas para esta industria representó en el año 2000 una producción de 77 000 TMB de pescado enlatado, derivándose para la exportación un volumen de aproximadamente 34 200 TMB.



De la producción total, 35 400 TMB se destinaron al mercado interno dando origen a un consumo per-cápita anual de 1,37 Kg. Los productos enlatados, por sus características de conservación, se distribuyen sin restricciones en las diferentes regiones del país.

Se debe remarcar que entre las especies de pescado utilizadas para la producción de enlatados, la sardina representó en el año 2000 más del 57% del desembarque de recursos pesqueros orientados a este rubro.

Pescado curado

En el año 2000 se desembarcaron 33 133 TMB de pescado para la industria de productos curados, siendo esta producción destinada de manera casi exclusiva al consumo interno. La venta doméstica de 19 300 TMB de productos resultantes, mayormente salados, generó en promedio un aporte al consumo per-cápita anual de 0,75 kg, lo que constituyó un factor mayor al del consumo de productos congelados.



Las especies más utilizadas para la producción de productos curados son la caballa y la merluza, representando estas especies el 45% del total desembarcado. Especial mención requiere la utilización en el año 2000 de la anchoveta para la producción de productos anchoados, llegando a representar cerca del 9% del total de volumen de desembarque destinado a la producción de alimentos curados.

En este contexto es importante remarcar la labor de capacitación y transferencia tecnológica cumplida por el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP), en las caletas y puertos del Perú, en el marco de los Programas Nacionales de Capacitación a nivel técnico artesanal, que aún a la fecha viene llevando a cabo.

1.4 Exportación

La exportación de productos pesqueros para consumo humano directo está basada principalmente en productos congelados y enlatados. La merluza, en el caso de los congelados y la sardina en el caso de las conservas son las principales especies utilizadas.

En el año 2000, del total procesado en el área de productos congelados, el 72% correspondiente a 70 000 toneladas de producto terminado se destinó a la exportación, generando un ingreso de US\$ 114,30 millones, que representó un valor de US\$ 1,63/kg de producto exportado. Para la exportación se destinaron principalmente bloques de filete de merluza congelada y cefalópodos.

La exportación de 34 246 toneladas de producto enlatado generó en el año 2000 un ingreso de US\$ 44,17 millones, representando el valor de US\$ 1,29 por kilo de producto enlatado exportado.



Elaboración: ITP/DTT Fuente: Ministerio de Pesquería

1.5 Características del Consumo

1.5.1 Nivel: Lima Metropolitana

Lima, la capital del Perú, alberga la tercera parte de la población del país. Esta población de acuerdo a su poder adquisitivo, condición social o cultural, puede estar clasificada en diferentes estratos socioeconómicos. Al estrato A, que representa el 4% de las familias, le corresponde el 27% del total de los ingresos, mientras que el estrato D, que corresponde al 41,9% de las familias, percibe solo el 16,2% de los ingresos.

Los estratos C y D (el 78% de las familias) son considerados como consumidores potenciales pero que enfrentan diversas dificultades como problemas de precio, financiamiento, distribución e inclusive asuntos culturales. Por consiguiente, en lo que concierne a la disposición hacia los productos pesqueros tenemos que a diferentes estratos socio económicos corresponden distintos patrones de consumo.

Patrones de Consumo en Lima Metropolitana

Los estratos socio-económicos de menor poder adquisitivo, consideran el precio como uno de los principales factores en su decisión de compra. En este sentido, especies pelágicas como jurel, sardina y caballa se presentan como las más consumidas, principalmente al estado fresco. Estratos medios y altos muestran preferencia por el consumo de especies como cojinova, bonito y tollo, aunque consideran el precio como un factor que los puede llevar a elegir otros tipos de carne. Tomando como base el Diagnóstico de Necesidades de Productos Cárnicos, elaborado para el Instituto Tecnológico Pesquero, se determinó que las principales características y hábitos de consumo del poblador de Lima metropolitana son las siguientes:

LIMA METROPOLITANA: DIAGNOSTICO DE NECESIDADES

Características Básicas:

Pescado : Carne preferida en todos los estratos

Especial incidencia : Estrato bajo

Lugar de compra : Mercados distritales

Especies : Jurel (bajo)

Cojinova, Tollo (alto y medio)

Frecuencia de consumo : Una vez por semana

Cantidad de compra : 2 kilos

Principal ventaja : Valor nutritivo

Principal desventaja : Precio y olor

Todos los estratos mostraron predisposición hacia el consumo de productos pesqueros en nuevas presentaciones, como productos preparados congelados, tipos de enlatados, pastas, etc.

Fuente: "Patrón de Consumo de Pescado y Productos Pesqueros", elaborado por IPSA S.A. Audits & Surveys Latinamerica, para el Instituto Tecnológico Pesquero.

Las características descritas en el diagnóstico de necesidades, indican que existen condiciones favorables para el crecimiento del consumo de productos pesqueros en los estratos analizados. Esto ha sido también tomado como base en el ITP para el desarrollo de productos a partir de especies pelágicas, en envases apropiados que se adecuan a las necesidades y costumbres de los estratos medios y bajos de la población.

Evolución Histórica de Oferta y Demanda

Lima representa la tercera parte del consumo nacional de productos pesqueros frescos y refrigerados. Durante los últimos seis años se ha mantenido la tendencia en el consumo, a pesar de la presencia del Fenómeno El Niño en el año 98.

El abastecimiento de pescado en Lima Metropolitana se realiza en dos principales Mercados Mayoristas, uno ubicado en el cono norte en la carretera a Ventanilla y el otro ubicado en el cono sur en Villa María del Triunfo. Estos dos mercados reciben el pescado procedente de todo el litoral y abastecen a los vendedores minoristas que distribuyen el pescado en los diferentes mercados distritales y agrupaciones poblacionales.

ABASTECIMIENTO DE PESCADO FRESCO Y CONGELADO A NIVEL NACIONAL Y EN LIMA METROPOLITANA (Miles de TM)

AÑO	Nacional	Lima Metrop.	Lima Metrop.
			% Abastecimiento
1995	308,5	◆◆◆◆◆ 116,3	37,7
1996	287,1	◆◆◆◆◆◆◆ 93,6	32,6
1997	284,6	◆◆◆◆◆ 106,8	37,5
1998	272,6	◆◆◆◆◆◆◆ 96,4	35,4
1999	293,5	◆◆◆◆◆◆◆ 87,0	29,6
2000	342,5	◆◆◆◆◆ 107,0	31,2



Fuente: Perú: Compendio Estadístico 2001. INEI

1.5.2 Nivel Nacional: Perú

El Perú, con una población de 26 millones de habitantes, de los cuales el 70% está concentrado en zonas urbanas y el 30% en zonas rurales, tiene una tasa de crecimiento anual 1.8% y presenta un consumo per-cápita de pescado de 15,5 kg aproximadamente. El consumo de pescado es mayormente al estado fresco, que no obstante presentar un sesgo pronunciado hacia las zonas urbanas de la costa, en donde se estima se consume la mayor parte, contribuye al per-cápita nacional con 13,1 kg. Esto genera en consecuencia un dramático desabastecimiento de productos pesqueros en la regiones de la sierra y selva así como parte importante de las zonas rurales costeras en donde el consumo per-cápita apenas si llega a 1 o 2 kg. anual, dependiendo del tipo de producto que se distribuye.

INDUSTRIA	Consumo Percápita 2000 (Kg)	Lugar de consumo	Especies
FRESCO	◆◆◆◆ 13,09	Costa	Jurel, bonito, merluza y liza.
ENLATADO	◆◆◆◆◆◆ 1,37	Nivel nacional	Sardina.
CONGELADO	◆◆◆◆◆◆ 0,27	Ciudades principales	Merluza, Jurel
CURADO	◆◆◆◆◆◆ 0,75	Provincias del interior	Caballa y jurel

En este sentido, un rápido diagnóstico de necesidades de la población rural del Perú indica que ésta presenta un alto porcentaje de personas en situación de extrema pobreza, es decir pobladores que experimentan los mayores problemas de accesibilidad a una canasta de alimentos que cubra requerimientos mínimos nutricionales. Esta situación se agudiza en las regiones de la Sierra y Selva rural del país, donde las personas invierten casi la totalidad de sus ingresos para la adquisición de alimentos, siendo una de sus necesidades básicas la disponibilidad de productos alimenticios de BAJO COSTO.

Así mismo, no obstante haber disminuido significativamente los índices de desnutrición crónica en

el Perú, la población de las áreas rurales aún presenta un alto porcentaje de desnutrición infantil, llegando en algunas zonas a alcanzar un 40%, dada principalmente por la deficiencia de micronutrientes, lo que implica cubrir una necesidad básica relacionada al suministro de alimentos de ALTO VALOR NUTRITIVO.

Otra común característica de las poblaciones rurales es la carencia de equipos de frío e infraestructura vial que dificulta la distribución de alimentos frescos o congelados, por lo que los productos para esas zonas deberán tener LARGA VIDA UTIL AL AMBIENTE.

VIVIENDAS CON ACCESO A SERVICIOS – PERU 2000

	Electricidad (%)	Equipo de frío (%)
Urbana	95,2	55,1
Rural	28,9	5,0
Total	72,8	39,6

Fuente: Perú Compendio Estadístico 2001 – INEI

Ante esta situación descrita y mientras estas carencias detectadas no sean superadas, es indudable que el abastecimiento de alimentos con alto contenido proteico, bajo costo y condiciones de conservación adecuadas, especialmente para la región rural del país, podría darse a través de productos pesqueros curados y productos esterilizados, que representen una alternativa de consumo en condiciones de calidad y precio adecuado a las posibilidades del mercado rural, considerado el de mayor necesidad por proteína animal.

[1] Suministro percapita = (Desembarque + importación – exportación) para CHD / Población

Consumo percapita = (Desembarque para fresco + Producción interna de enlatado, congelado y curado) / Población.