



ALLIANCE™

(<https://debug.globalseafood.org>).



Intelligence

Agregando valor a la tilapia para entrar al mercado de EE.UU.

12 December 2016

By Cesar C. Alceste, M.Sc.

Los productores latinoamericanos están bien posicionados para satisfacer la evolución de las preferencias de los consumidores



Los filetes frescos de tilapia de varios países de América Latina son un importante producto de importación en los Estados Unidos y los consumidores se benefician de mejoras en la industria creadas a través de relaciones más estrechas en la cadena de valor entre productores y comercializadores. Foto de Cesar Alceste.

A medida que varios países de Asia y América Latina continúan produciendo volúmenes crecientes de tilapia, el agregarle valor es un enfoque de negocios cada vez más estratégico empleado para atraer a más clientes internacionales, penetrar en los mercados de exportación e incrementar las ventas.

La tendencia de valor agregado ha resultado recientemente en una demanda variable de productos de mar más tradicionales, como los congelados y frescos enfriados. La adición de valor ya no es el nicho de mercado que solía ser hace algunos años, y en el caso de los filetes frescos de tilapia – producidos principalmente en varios países de América Latina – se ha convertido en algo común para los Estados Unidos y otros mercados.

Valor agregado para penetración de mercado

Los productos de valor agregado son probablemente la forma más rápida de penetrar los mercados, tanto tradicionales como nuevos. El valor agregado aumenta la demanda y el consumo de pescado en lugares donde las proteínas producidas en la tierra son preferidas a los productos de mar. Algunos expertos en productos de mar creen que la expansión y el crecimiento de los mercados de tilapia en Estados Unidos y en varios países de la Unión Europea sólo será posible a través de productos de alta calidad y valor agregado, como los filetes en una variedad de presentaciones comerciales incluyendo diferentes formas (filetes profundos y suaves, lomos), formas (porciones individuales, fácil de cocinar) y sabores (marinados).

La implementación de estrategias geográficas bien diseñadas y el conocer las preferencias de los consumidores son formas de llegarle a nuevos consumidores y expandirse en lugares que tradicionalmente no han estado expuestos a este tipo de productos. Y en los mercados ya establecidos, los filetes se están haciendo más exigentes en términos de apariencia del producto, valor nutricional, empaque y otras características. Esto ha promovido la necesidad de aumentar el nivel de inversión de los miembros de la cadena de producción, desde los productores hasta los chefs de restaurantes y todos los demás entre estos extremos.

Filetes frescos percibidos como más saludables

Los filetes frescos casi siempre son percibidos por el consumidor como una opción más saludable en comparación con los productos congelados, siendo estos últimos percibidos como un “producto viejo empacado y almacenado.” Como resultado, en la mayoría de los países productores, los salarios bajos promueven la adición de valor a través del procesamiento. La ventaja geográfica (cercanía a los mercados estadounidenses) de la mayoría de los productores latinoamericanos y los rápidos avances en calidad y confiabilidad del transporte aéreo y terrestre han aumentado significativamente la disponibilidad y calidad de los filetes de tilapia frescos disponibles para los consumidores de los Estados Unidos.

Algunos productores pueden invertir grandes sumas de recursos financieros y humanos para generar novedosos productos de valor agregado, pero una manera sencilla es mejorar la presentación y apariencia del propio filete fresco. Productores en América Latina han invertido para lograr este objetivo, fileteando el pescado de una manera que lo hace más atractivo para el consumidor. Esto ha sido la base para fortalecer la relación comercial entre estos proveedores y varias de las mayores cadenas de supermercados del país.



La crianza selectiva y la mejora genética son claves para producir peces con cuerpos más profundos y gruesos que producen filetes de mejor calidad. Foto de Darryl Jory.

Genética mejorada y reproducción selectiva

La mejora genética y la reproducción selectiva son un elemento clave para mejorar la calidad del filete, en términos de producción de peces que producen filetes más gruesos y más anchos. Si la materia prima (pescado entero) no es adecuada para alcanzar estos objetivos, los mercados no pueden verse afectados favorablemente por el producto final (filete). Hace algunos años, los productores comerciales de América Latina adoptaron varios híbridos de tilapia con mejores expresiones fenotípicas (grosor del filete) desarrolladas en otras regiones del mundo, específicamente para mejorar así la apariencia final de los productos de valor agregado. Este fue el caso en Ecuador, Colombia, Honduras y Costa Rica, donde el concepto de productos de valor agregado se ha desarrollado teniendo en cuenta las demandas del mercado y las preferencias de los clientes.



Producir una cosecha de calidad de tilapia que genere filetes de alta calidad implica invertir recursos y tiempo significativos, por lo que se deben seguir procedimientos de recolección apropiados para preservar la calidad del producto. Foto de Darryl Jory.

Cosecha y transporte

La cosecha y el transporte adecuados a la planta de procesamiento son elementos clave para garantizar la apariencia y la calidad de los filetes de valor agregado cuando llegan a los mercados. Un enfoque utilizado por las operaciones exitosas para mejorar estas actividades implica acortar las distancias de transporte entre los sitios de producción y procesamiento. Otra forma ha sido transportar el pescado cosechado – la materia prima – a la planta de procesamiento, donde puede depurarse si es necesario, y correctamente desangrado. El transporte en vivo es muy importante para garantizar la frescura del producto cuando llega a la planta de procesamiento.

Muchos productores de tilapia transportan ahora sus peces cosechados en vivo a la planta de procesamiento, utilizando camiones equipados con cajas de transporte para peces y sistemas de aireación / oxigenación. Foto de Darryl Jory.

Cuando la instalación de procesamiento no se encuentra cerca de las plantas de procesamiento, el pescado cosechado a ser procesado para filetes se puede colocar de cabeza-a-cola en las cajas de transporte para que los pescados mantengan su forma recta y original y así evitar que los cuerpos se doblen o tuerzan, lo que puede promover la formación de brechas en la carne después de que el pescado cosechado y a ser procesado entra en rigor mortis en una forma doblada o torcida.

Si no se transportan los peces vivos a la planta de procesamiento, el transporte de pescado cosechado de forma fortuita (a la izquierda) puede dar lugar a filetes con características indeseables. Es preferible colocar el pescado derecho de una manera de cabeza-a-cola en las cajas de transporte (derecha).

Equipo de procesamiento

El uso de equipos adecuados para procesar productos de valor agregado como los filetes de tilapia debe ser completamente comprendido por los operadores, porque de lo contrario el producto de filete resultante podría no satisfacer las expectativas del mercado y del consumidor. Una formación adecuada también es esencial y los operadores deben estar bien informados sobre la importancia de la calidad del producto.

La brecha o separación de los filetes (flecha azul) es el resultado de los peces cosechados entrando en el rigor mortis en una forma doblada o torcida. Foto de Darryl Jory.

Los países latinoamericanos que producen filetes de tilapia capacitan a los trabajadores en conceptos tales como desollado, fileteado profundo y suave, así como recorte. Trabajadores especializados deben cortar los extremos posteriores del filete, recortándolos muy delicadamente, para garantizar la calidad requerida por los consumidores en el mercado de los Estados Unidos y los consumidores potenciales en otros lugares.

Los aspectos básicos del procesamiento – tales como el uso de cuchillos de fileteo adecuadamente afilados – son esenciales para las prácticas de fileteado de valor añadido adecuadas. El ángulo en el que se hace la incisión para cortar los flancos es crucial para optimizar el rendimiento del filete y evitar hacer agujeros o punciones que puedan comprometer la apariencia del producto final.

Relevancia de la marca, relaciones consolidadas

En años recientes, muchos importadores y mayoristas de filetes de tilapia han consolidado relaciones comerciales con sus proveedores con visitas a las instalaciones de procesamiento en los países de origen. Aunque esto puede parecer una intrusión desde el punto de vista de los procesadores, se ha

convertido en una práctica saludable que crea sinergia entre productores y distribuidores. Los consumidores también se benefician de las mejoras generadas por la retro-alimentación entre los diferentes sectores de la cadena productiva.

Procesamiento de filetes de tilapia frescos para el mercado estadounidense en una importante instalación latinoamericana.

Por último, la marca y la fidelidad a la marca de un producto son esenciales en los productos de valor agregado disponibles en el mercado. La investigación para determinar las preferencias del producto es importante para evitar la sustitución de productos con un artículo similar a un costo de compra similar.

Author



CESAR C. ALCESTE, M.SC.

Consultant – Tilapia Production, Processing & Marketing
Miami, FL USA

aqualceste@aol.com (<mailto:aqualceste@aol.com>)

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.