

Estado Actual del Mercado de Frutos y Vegetales Frescos Cortados en Panamá

Wedleys Tejedor Espinosa.

Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales, Universidad Tecnológica de Panamá (CEPIA-UTP). Panamá.

Introducción

Tradicionalmente, la economía panameña ha estado basada en el sector servicio, en los últimos años, el aporte de este sector terciario al Producto Interno Bruto (PIB) está por el orden del 75%, representando los sectores primario y secundario de la economía sólo una cuarta parte del PIB, esta situación ha provocado que los gobiernos de turno le presten más atención al sector servicio, trayendo consigo un rezago en la producción primaria así como también en el sector industrial panameño.

Estudios recientes (Tejedor y Arjona, 2002) demuestran que, en Panamá, las únicas instituciones que realizan investigaciones agroindustriales son las tres universidades estatales (Universidad de Panamá, Universidad Tecnológica de Panamá y la Universidad Autónoma de Chiriquí), el Instituto de Investigaciones Agropecuarias y el Instituto de Mercadeo Agropecuario y que el aporte que hace la empresa privada para este tipo de investigaciones es casi nulo, por lo que la actividad agroindustrial, principalmente la relacionada con la producción y comercialización de alimentos, evoluciona de manera muy lenta y a la vez, lo hace de manera muy empírica.

Por otro lado, los consumidores se han vuelto cada vez más exigentes, demandando productos alimenticios que además de conservar sus características sensoriales y sus propiedades nutricionales, estén libres de patógenos y sean inocuos. Otro requerimiento importante por parte de los consumidores es la conveniencia de uso de los productos, es decir que los productos sean de fácil consumo, ya sea porque estén listos para consumir o porque se encuentren en un estado intermedio que permita su posterior procesamiento en un tiempo relativamente corto.

El objetivo de este trabajo es presentar una síntesis de la situación actual de Panamá en relación con la comercialización de frutos y vegetales frescos, haciendo énfasis en la producción de frutas y vegetales frescos cortados.

Metodología

La metodología empleada para la realización de este trabajo fue la siguiente: se determinó qué empresas se dedican a la elaboración de frutos frescos cortados en Panamá y se estableció que estas empresas podían ser divididas en tres grupos: los supermercados (venta directa a los consumidores), empresas dedicadas a producción de frutos frescos cortados para restaurantes y franquicias y empresas dedicadas a venta al por mayor de frutas y vegetales (atención a barcos, hoteles y supermercados). En este sentido se encontró que en Panamá hay siete (7) grandes cadenas de supermercados y sólo se encontró una empresa dedicada a atender restaurantes y una empresa dedicada a la venta al por mayor de frutas y vegetales frescos cortados.

Para el proceso de recolección de la información, se diseñó un formulario encuesta, básicamente con preguntas abiertas, con la finalidad de recoger información general sobre la producción de frutos cortados en los aspectos señalados por algunos autores (González-Aguilar y col., 2004) como fundamentales para la elaboración de este tipo de productos, aspectos tales como: tipo y presentación de productos, métodos de conservación empleados, determinación de la vida útil de los productos, calidad e inocuidad, problemas relacionados con la elaboración de este tipo de productos y perspectivas de la actividad en Panamá, este instrumento fue aplicado a seis cadenas de supermercados y a las otras dos empresas clasificadas en los dos grupos antes descritos. También se entrevistó al secretario de la Asociación de Distribuidores de Productos Agrícolas de Panamá (ADIPA) y al Sub Director del Mercado Agrícola Central y se visitaron algunas instituciones públicas que tienen relación con la elaboración de este tipo de productos.

Datos Generales de la República de Panamá

La República de Panamá está ubicada entre las siguientes coordenadas: los 7°12'07" y 9°38'46" de Latitud Norte y los 77°09'24" y 83°03'07" de Longitud Oeste, está dividida en 9 provincias, 75 distritos o municipios, 3 comarcas indígenas y 599 corregimientos, tiene una superficie de 75517 km² y de acuerdo al censo nacional de población y vivienda realizado en el año 2000, tenía 2839177 habitantes, para una densidad de población de 37,6 habitantes por km², sin embargo, casi la mitad de la población (48,9%) vive en la provincia de Panamá, concentrándose más de un millón de personas en los distritos de Panamá y San Miguelito, con una densidad de población para la ciudad de Panamá centro, cercana a los 4000 habitantes por km², ver Tabla 1.

Tabla 1. Población, superficie y densidad de población de la República de Panamá. Censo 2000.

REGIÓN	Habitantes	Superficie (km ²)	Habitantes por km ²
República de Panamá	2839177	75517,0	37,6
Provincia de Panamá	1388357	11951,9	116,2
Resto del país	1450820	63565,1	22,8
Distrito de Panamá	708438	2560,8	276,6
Distrito de San Miguelito	293745	50,0	5874,9
Distritos (Panamá y San Miguelito)	1002183	2610,8	383,9
Ciudad de Panamá (centro)	415964	106,5	3905,8

Fuente: Panamá en cifras 1997-2001. Dirección de Estadística y Censo, Contraloría General de la República de Panamá.

Hábitos de consumo de la población panameña

El consumo promedio de frutas, hortalizas y raíces y tubérculos de los panameños fue de aproximadamente 100 kilogramos por habitante por año para el período comprendido entre 1997 y 2000, sólo comparable con el consumo de cereales y leguminosas, debido a que dentro de este último grupo están incluidos los granos básicos, como el arroz y el maíz, que son un factor esencial en la dieta de los panameños, ver Tabla 2.

Tabla 2. Suministro anual de algunos productos alimenticios por habitante en la República de Panamá. Años 1997-2000.

PRODUCTO	Kilogramos por habitante			
	1997	1998	1999	2000
Raíces y tubérculos	19,7	19,9	19,5	19,9
Hortalizas	19,6	21,9	22,8	21,9
Frutas	59,4	57,0	60,8	66,3
Carne	39,0	42,7	42,3	41,5
Huevos de gallina	5,6	5,4	4,1	4,0
Pescado y mariscos	13,4	10,4	7,6	10,3
Leche y productos lácteos	44,6	46,6	44,1	46,1
Cereales y leguminosas	92,2	109,2	79,8	91,7

Fuente: Panamá en cifras 1997-2001. Dirección de Estadística y Censo, Contraloría General de la República de Panamá.

En cuanto al gasto promedio por tipo de alimento, de los panameños que viven en los distritos de Panamá y San Miguelito, puede decirse que las clases más altas, en términos de ingreso promedio, son las que más invierten en frutas tanto frescas como en conserva, siendo además la clase que más invierte en consumir alimentos fuera del hogar y la que más invierte en el consumo de bebidas alcohólicas, ver Tabla 3.

En Panamá, como en muchos países latinoamericanos, la migración del hombre del campo a la ciudad es uno de los principales problemas que enfrentan los gobiernos actuales, esto ha traído como consecuencia, tal como se ha mencionado anteriormente, que la ciudad de Panamá haya tenido un vertiginoso crecimiento demográfico, lo que ha incidido directamente en el incremento de la demanda de servicios así como en el consumo de los productos de primera necesidad (Henry y col., 1997).

Tabla 3. Gasto mensual promedio en alimentación y bebidas, en el área urbana de los distritos de Panamá y San Miguelito, por nivel de ingreso mensual: Año 1997/1998.

Detalle	Gasto (%) e Ingreso promedio (\$)			
	Total	Hasta 499	500 - 999	1000 y más
Gasto total	100	100	100	100
En el hogar	75,4	82,6	78,0	69,6
Carnes	24,4	26,1	25,6	22,2
Pescado	2,8	3,0	2,7	2,8
Granos	13,2	17,2	14,6	10,1
Legumbres y verduras frescas	5,7	6,2	6,0	5,1
Frutas frescas	2,2	1,8	1,9	2,6
Frutas y vegetales en conservas	7,9	8,1	7,6	7,9
Huevos y productos lácteos	12,6	13,4	12,9	11,9
Misceláneos	6,7	6,6	6,7	6,9
Fuera del hogar	22,1	15,5	19,9	27,7
Bebidas alcohólicas	2,5	1,9	2,2	2,7

Fuente: Panamá en cifras 1997-2001. Dirección de Estadística y Censo, Contraloría General de la República de Panamá.

Las exigencias y demandas del mercado consumidor son muy diversas, debido a las características tan heterogéneas que presenta dicho mercado, sin embargo y en términos generales, las frutas y vegetales listos para comer y/o usar son de los productos más demandados por la población, por este motivo, las grandes cadenas de supermercados han sido las primeras en presentar este tipo de productos, aunque hasta la fecha esta situación se da sólo en la ciudad capital, porque en el resto del país, prácticamente no se encuentran dichos productos.

Proceso de comercialización de frutas y hortalizas en Panamá (la oferta).

Este punto está referido básicamente a lo que es el proceso de comercialización de frutas y hortalizas en los distritos de Panamá y San Miguelito, para lo cual es necesario mencionar, en primer lugar, al Mercado Agrícola Central por ser el principal centro de abasto, distribución y comercialización del país, debido a que allí llegan los productores, organizaciones de productores y agro-comerciantes de todo el país a comercializar sus productos.

Los supermercados son otro importante agente de abastecimiento de alimentos al consumidor del área del distrito de Panamá y sus alrededores y como ya se ha mencionado, este grupo está siendo el pionero en cuanto a la presentación de nuevos productos y a la adopción de tecnologías a desarrollar para atender la demanda del sector consumidor.

En el distrito de Panamá existen 7 grandes cadenas de supermercados que atienden un porcentaje significativo de la población citadina, en la Tabla 4 se muestra el número de establecimientos por cada cadena.

Tabla 4. Número de establecimientos por cada cadena de supermercados en los Distritos de Panamá y San Miguelito.

Nombre de la cadena de supermercado	Número de establecimientos
Super 99	19
El Machetazo	4
El Rey	9
Casa de la Carne	6
Xtra	5
Riba Smith	2
El Milagro	2
Total	47

Otro sector importante en la comercialización es el de distribuidores de frutas y vegetales, el cual a pesar de jugar un importante papel en la comercialización de productos hortofrutícolas no ha emprendido un proceso real de modernización tecnológica, por lo que muestra cierto grado de rezago si lo comparamos con otro grupo de empresas como pueden ser los supermercados.

En el caso particular de Panamá, resulta única la oportunidad de obtener nuevas divisas mediante la captación del mercado de las embarcaciones que pasan por la vía interoceánica, las cuales a falta de empresas que aquí puedan ofertarles productos frescos con suficiente vida de anaquel se ven obligadas a abastecerse de éstos en otros países. El volumen potencial de vegetales frescos demandado por estos consumidores es muy alto, por lo que es importante asegurar la manufactura de productos cortados de buena calidad utilizando estas nuevas tecnologías para competir con mayores ventajas que los actuales mercados, sacando provecho de las características climatológicas y de la localización geográfica (Canal de Panamá). De esta forma, el país tendrá la posibilidad de incrementar sustancialmente sus divisas y crear nuevos empleos en el sector agroindustrial.

En este sentido, es importante señalar la existencia de un grupo de comercializadores de productos agrícolas dedicado a abastecer los barcos que atraviesan el canal de Panamá, que como se ha mencionado, éste representa uno de los grupos de mayor importancia para el país, debido al potencial que tiene para introducir el negocio de los frutos cortados, sin embargo hasta la fecha, este grupo de comercializadores no ha hecho los ajustes necesarios en materia de adopción de tecnologías y normas de calidad y de buenas prácticas

de manufactura, lo que ha impedido que se atiendan a cabalidad las exigencias y requerimientos de este importante mercado.

Situación actual de los frutos y vegetales frescos cortados en Panamá

La producción de frutos y vegetales frescos cortados en Panamá es una actividad que se ha venido desarrollando en los últimos años de manera muy empírica, básicamente por algunas cadenas de supermercados y por muy pocas empresas dedicadas a atender las necesidades de algunos restaurantes de la localidad.

En cuanto a frutos y vegetales frescos cortados, actualmente se pueden encontrar en el mercado panameño, frutas como piña, sandía, melón, papaya, y kiwi y vegetales como zanahoria, zapallo, chayote, lechuga, apio, plátano, habichuela, culantro, cebolla, pimiento, repollo, zucchini y algunos otros, pero los productos que han tenido más acogida por los consumidores son las raíces y tubérculos como el ñame, el otoi, la yuca y la papa, debido posiblemente a los hábitos alimentarios del panameño que incluyen entre sus platos tradicionales las sopas y los sancochos.

Un factor que afecta grandemente a la industria de frutos cortados en Panamá es la misma producción primaria de alimentos, este factor afecta no sólo por la oferta de productos, sino principalmente por lo que a calidad se refiere, desde los aspectos de tamaño, grado de madurez, variedades e incluso lo relacionado con la inocuidad de los productos.

En materia de comercialización de los productos, puede decirse que, en términos generales, cada cadena de supermercados posee sus propias fábricas de elaboración de este tipo de productos, lo cual puede considerarse como una buena estrategia de venta, sin embargo, como dichos establecimientos también venden los frutos frescos enteros, en muchas ocasiones, la materia prima que utilizan para la elaboración de los frutos frescos cortados, es aquella que no ha podido ser vendida como producto fresco, la que obviamente no reúne las características de calidad necesarias para obtener un producto final de excelente calidad. De la investigación realizada se encontró que sólo dos cadenas de supermercados tienen líneas definidas de frutos y vegetales frescos cortados.

Por lo general, la presentación de los productos frescos cortados se hace en bolsas de plástico de aproximadamente medio kilo, cortados en cuadros, mitades y/o tiras. Los procesos empleados pueden considerarse como semi-mecanizados y los métodos de conservación empleados están basados, por lo general, en las técnicas de alimentos mínimamente procesados, combinando principalmente la utilización de antioxidantes con el empaquetado al vacío y la refrigeración.

Debido a que en Panamá existe un Decreto Ejecutivo que obliga a las empresas procesadoras de alimentos a tener implantado el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para garantizar la inocuidad

de los alimentos procesados, varias empresas poseen un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Estandarizados de las operaciones de Limpieza y Desinfección, incluso un Plan HACCP, sin embargo, en la práctica, el sistema no se aplica como debe ser, lo que indica que en materia de inocuidad hay mucho por hacer, ya que las empresas tienen los documentos antes señalados, simplemente para cumplir con un mandato legal y no son conscientes de la importancia de la aplicación de este sistema para garantizar efectivamente la inocuidad de los alimentos.

Uno de los principales problemas que confrontan las empresas dedicadas a la elaboración de frutos y vegetales frescos cortados en Panamá, es que no se han realizado estudios tendientes a establecer el tiempo de vida útil de los productos elaborados, y a las pocas empresas que han hecho algo al respecto, les ha faltado cierto rigor científico en dichos estudios. Sin embargo, y a juicio de los empresarios, su problema principal es que los procesos han sido establecidos de manera muy empírica, desconociendo en muchas ocasiones aspectos básicos para la elaboración de este tipo de productos e ignorando también la tecnología que ya está disponible para este tipo de industria.

A pesar de que la industria de los frutos frescos cortados en Panamá es relativamente reciente, cada vez estos productos tienden a ser más aceptados por los consumidores, lo que permite inferir que esta actividad tiene mucho potencial y puede ser de mucho beneficio para el país, siempre y cuando se realicen los ajustes necesarios y se mejoren los sistemas de producción primaria como los de post cosecha y distribución de alimentos, esta labor puede ser más fácil si se logran establecer vínculos de apoyo efectivos entre centros de investigación (universidades), las organizaciones estatales y la empresa privada.

Bibliografía

González Aguilar G., Tejedor Espinosa W., Ruiz Cruz S. y Ayala-Zavala F. (2004). Procesamiento de frutas y hortalizas cortadas. ISBN 968-5862-03-6. México.

Henry R., Serrano M., Tejedor W. y Almanza E. (1997). Proyecto Planta de selección y clasificación de vegetales. Municipio de Panamá. Panamá.

Panamá en cifras 1997-2001. Dirección de Estadística y Censo. Contraloría general de la República de Panamá.

Tejedor W., Arjona I. (2003). Evaluación del entorno institucional de la Agroindustria Rural en Panamá. Reporte Técnico CEPIA 03-001. ISBN 9962-802-26-1. Panamá.