

Pesca

Mercado interno:

La pesca para el **consumo** humano amplía su oferta y diversificación

EN EL ACTUAL ESCENARIO LAS BUENAS GESTIONES DE RECURSOS DISPONIBLES DE LA INDUSTRIA PESQUERA CHILENA HA DERIVADO EN EL AUMENTO DEL CONSUMO DE LOS PRODUCTOS ENTRE LOS CHILENOS Y, ADEMÁS, HAN RESULTADO EN UN PANORAMA PRÓSPERO PARA NUEVOS FORMATOS.

En sintonía con el contexto económico actual y el alza en los precios de los alimentos, los productos del mar para el mercado interno se han consolidado dentro del menú tradicional chileno. Un ejemplo de ello es lo que sucede con el jurel, el cual aparece como una opción nutricional viable por su fácil acceso y bajo costo para las familias. Razones por lo que las empresas pesqueras están invirtiendo en nuevas formas de acercarlo a las mesas chilenas.

Con el objetivo de potenciar el consumo de productos del mar, como una alternativa económica y de alto valor nutricional, Camanchaca instaló una innovadora máquina expendedora de jurel en la estación intermodal de Coronel. Ello tras el exitoso piloto que se realizó en la Estación Central, región Metropolitana, durante junio de 2022.

"En el caso de Camanchaca, nuestra definición es destinar el 100% del jurel que capturamos a productos para consumo humano, dentro de los cuales se encuentran las conservas y congelado. Con respecto a las conservas, nuestro objetivo el año 2021 fue aumentar nuestra presencia en el mercado

chileno, lo que logramos a través de la elaboración de la mayoría de las marcas propias en las principales cadenas de supermercados en Chile, como también vendiendo nuestras marcas a través del canal tradicional e institucional con gran éxito", detalla el gerente comercial de la División Pesca de Camanchaca, Jorge Bernalles.

El ejecutivo puntualiza que la especie con mayor demanda en Chile es principalmente el jurel en el formato de conservas, que es como los chilenos lo han consumido mayoritariamente. El formato más común es el tarro de 425 grs., que normalmente se puede encontrar en los supermercados y almacenes en Chile.

"En contraposición, el consumo fresco y congelado del jurel, no es muy habitual en Chile, a diferencia de lo que podría pasar en Perú, por ejemplo, donde es una de las principales formas de consumo. En este formato, en nuestro país solo existe con una muy baja presencia en ferias y caletas, la que no representa un gran consumo", agrega Bernalles.

Con respecto a las otras especies, detalla que la sardina y la anchoveta, son usadas principalmente para hacer harina y aceite de pescado, dado que su tamaño no permite elaborar productos para consumo humano. "Por último, los langostinos son capturados y procesados para producir un formato congelado en bolsas de 1 kilo y 250 grs., pero que no se consume en Chile dado su alto precio, razón por la cual son exportados principalmente al mercado de Estados Unidos".

Respecto de cómo se ha posicionado el jurel de Camancha-

Fecha: 25-10-2022
Medio: Revista Aqua
Supl.: Revista Aqua
Tipo: Actualidad

Pág.: 39
Cm2: 544,5

Tiraje: 3.000
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: Mercado interno: La pesca para el consumo humano amplía su oferta y diversificación



Fotografía: Camanchaca

ca, a través del sello y marca ÚNICO, Jorge Bernal es remarca que “estamos muy conformes con el posicionamiento que hemos logrado hasta ahora con la marca UNICO y, en especial, el de las conservas de jurel en el mercado nacional. Quisimos lanzar una marca que ofreciera como lo dice su nombre, algo ‘único’ en todas las categorías donde participáramos y a fines del 2021 empezamos por las conservas de jurel. Es así como ofrecimos dos formatos: un tarro de 425 grs. y otro de 200 grs. que nadie más ofrece en Chile, orientado al consumo individual. Ambos formatos están presentes en tres variedades, como son al natural, en tomate y sin sal agregada”.

Respecto al lanzamiento de la marca, Camanchaca se basó en tres atributos que los diferenciaran del resto de los actores de esta categoría, “dentro de los cuales destacan las características de ‘libre de preservantes’, ‘100% chileno’ y con ‘más jurel y menos agua’, debido a que nuestros productos tienen un 10% de mayor peso drenado que el promedio de la categoría. Es importante mencionar que en Chile existen muchas otras marcas de conservas de jurel y muy pocas corresponden a jurel chileno que, además hoy está certificado como una especie sostenible vía el sello MSC”.

Para la compañía, 2021 fue muy intenso en el canal Horeca, especialmente en el canal de Junaeb, que es donde el jurel en conservas tiene una fuerte participación por el hecho de ser un pescado nutricionalmente muy valioso, que aporta un muy buen nivel de proteínas y alto contenido de Omega 3, a un precio muy razonable, elemento que es crucial para este canal institucional.

“Adicionalmente, las conservas tienen la capacidad de ser almacenadas durante un período de cuatro años sin preservantes y sin perder sus propiedades nutritivas, convirtiéndolas en una proteína muy conveniente para este canal de ventas”, añade el gerente comercial de la División Pesca de Camanchaca.

Enfatiza que las principales ventajas que ven en el consumo de productos del mar, es su alto valor nutricional, en donde destacan sus niveles de proteínas y el alto contenido de Omega 3 en forma natural y no adicionada al producto, teniendo reconocidos beneficios para la salud del ser humano asociados al corazón (presión arterial y nivel de triglicéridos), al desarrollo del cerebro y vista del feto en las mujeres embarazadas, y al desarrollo cognitivo de las personas en general.

Al mismo tiempo y dado que existe gran preocupación por cuidar el medio ambiente, es importante destacar que en el caso del jurel se trata de una especie que está certificada como sostenible vía el sello MSC.

PRODUCTOS SURTIDOS Y DISTRIBUCIÓN

Otra compañía que apunta al mercado nacional es Landes, quienes durante el último periodo han potenciado sus líneas destinadas a consumo humano en sus plantas de Talcahuano y Dalcabue, que comprende jurel, choritos, jibia, merluza y otros pescados como albacora, reineta, pejerrey y sierra.

“Estos productos se venden congelados, en formatos entero, HGT, filetes y ahumados. Ello tras la entrada en operación de nuestra nueva planta de congelados, en la cual se

Dispensador “jurelmática” ÚNICO.

“Las conservas tienen la capacidad de ser almacenadas durante un período de cuatro años sin preservantes y sin perder sus propiedades nutritivas”, gerente comercial de Pesca de Camanchaca, Jorge Bernal es.



Fotografía: Landes.

Pesca

Choritos en conservas para mercado nacional.

“Vemos en Chile una oportunidad de crecimiento debido al mayor auge en el consumo de pescados por sus propiedades nutritivas”, gerente comercial de Landes, Germán Naranjo

invertieron US\$6 millones para automatizar líneas de procesos y así aumentar la capacidad de producción”, explica el gerente comercial de Landes, Germán Naranjo.

También recuerda que el principal mercado para el jurel de Landes, se encuentra en países de la costa oeste de África, quienes tienen la costumbre de consumir el producto entero. Un segundo mercado es Perú, el cual en los últimos años ha disminuido las importaciones de Chile debido al aumento de captura local.

“Hoy, vemos en Chile una oportunidad de crecimiento debido al mayor auge en el consumo de pescados por sus propiedades nutritivas, como el caso del jurel, pescado alto en contenido de proteínas, Omega 3, yodo, hierro, potasio, vitamina B12 y D. Lo mismo ocurre con nuestros choritos congelados, los cuales son una fuente de alta proteína económica y con un alto contenido de Omega 3”, comenta Germán Naranjo, añadiendo que según un estudio del IFOP, “el consumo anual per cápita de productos del mar llegó a 15,78 kilos en 2020. De ello, cada año se consumen 3,55 kilos per cápita de jurel siendo el más consumido, lo que representa 59,3% del total de la ingesta nacional de pescados”.

Jurel en conserva ÚNICO.

Aclara que el formato más popular es en lata. El consumo de jurel congelado aún es bajo, pero trabajan en potenciar su

presencia nacional. “Como Landes, ya estamos presentes con una distribución importante de jurel en el Terminal Pesquero Nacional de Santiago, desde donde se abastecen feriantes y distribuidores para los distintos canales de venta, como es el caso de restaurantes peruanos que utilizan jurel para la preparación de diversos platos. En ese canal ya alcanzamos una venta promedio de 50 toneladas de jurel congelado por mes”.

Por otro lado, Landes tiene una alta participación en la venta nacional de 400 toneladas anuales de choritos que terminan siendo consumidos en canales Horeca y *retail*, a través de surtidos de mariscos principalmente. La merluza y reineta siguen teniendo una participación mayoritaria de consumo en Chile, en formato filete congelado para canal Horeca.

“Próximamente estaremos presentes en el sector de congelados de los principales supermercados de Chile con productos de jurel con valor agregado. Será necesario un trabajo de promoción importante para reforzar el hábito de prepararlo en casa, algo en lo que están trabajando distintos gremios ligados a este rubro”, adelanta Germán Naranjo.

Además de sus propiedades nutricionales, los procesos productivos del jurel y la merluza tienen la menor huella de carbono, en comparación con otras proteínas provenientes de carnes rojas y blancas, destaca el ejecutivo de Landes.

“El consumidor en Chile encuentra en nuestros productos nacionales una opción más económica que los productos importados. Además de entregarles acceso a especies que se encuentran en un control total de pesca por parte de las autoridades, que garantiza las buenas prácticas de la industria, alineados al cuidado y respeto del ecosistema marino”, enfatiza Naranjo.

JUREL A SOLO UN CLICK

El foco es seguir potenciando los productos de valor agregado, “que vienen listos para servir, como los lomos de jurel, sin piel y sin espinas, o los que están listos para cocinar, como las hamburguesas, croquetas y los filetes. Nuestro objetivo es brindar opciones de alimentación que sean ricas, nutritivas y



Fotografía: Camanchaca.

Fecha: 25-10-2022
Medio: Revista Aqua
Supl.: Revista Aqua
Tipo: Actualidad

Pág.: 41
Cm2: 474,5

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

3.000
Sin Datos
☐ No Definida

Título: Mercado interno: La pesca para el consumo humano amplía su oferta y diversificación

MARINE STEWARDSHIP COUNCIL Y ASIPES DESTACAN LA SOSTENIBILIDAD DE CAPTURAS DESTINADAS AL CONSUMO HUMANO.

CUADRO 1

Actualmente en Chile más del 80% de las capturas pesqueras industriales se destinan a consumo humano directo. Dentro de ellas, el jurel tiene una participación mayoritaria gracias a su recuperación y proyección, que le permitió obtener en 2018 la certificación internacional Marine Stewardship Council (MSC), que garantiza la sostenibilidad del recurso.

Según datos de Asociación de Industriales Pesqueros (Asipes) en 2021, los pescadores industriales del Biobío capturaron más de 430 mil toneladas de jurel, de las cuales el 85% fue destinado al consumo humano directo, lo que se tradujo en la elaboración de 94 millones de conservas y más de 230 mil toneladas de congelados de este recurso. En el caso de las conservas de jurel el 60% de la producción se destina a mercado nacional.

“Mejor experiencia al cliente, entregando la posibilidad de que a un solo click, pueda tener los productos nuestros en su casa”, Brand Manager de Orizon, Florencia Barúa.

prácticas; aportando versatilidad a la hora de elegir y comer”, añade la Brand Manager de Orizon, Florencia Barúa.

Destaca que el jurel aumentó su consumo este último año en un 22%, bajo un efecto postpandemia y crisis inflacionaria. El jurel está siendo protagonista de las preferencias de los chilenos y, además, viviendo una renovación con nuevos formatos, como hamburguesas y croquetas de jurel.

“Precisamente estos nuevos formatos han aumentado en porcentajes de tres dígitos sus ventas. ¿Por qué sigue creciendo el jurel tanto? No solo porque las proteínas como la carne están, para muchos, a precios inalcanzables, sino porque además en tiempos de crisis, la gente se prepara para guardar en su despensa productos de larga duración y que se adapten a distintos contextos”, explica Florencia Barúa.

Comenta que en el sector del *retail* y supermercados, así como en el canal tradicional, los productos de Orizon muestran una fuerte preferencia, en especial el Jurel San José, demostrando que esta marca es parte de la historia de alimentos de las chilenas y chilenos.

“Por eso hemos ido reforzando la estrategia de venta con nuevos formatos, para responder a las preferencias de las personas. Justo ahora estamos lanzando nuestra campaña ‘Jurel tipo Jurel’, donde rescatamos la historia de este producto endémico y su identidad ampliamente valorada y reconocida

en la alimentación de las familias, reforzando su versatilidad y beneficios nutricionales”, manifiesta Barúa.

Sobre cómo el *e-commerce* puede contribuir al valor agregado o experiencia de cliente, la ejecutiva de Orizon afirma que “hay valor agregado y mejor experiencia al cliente, entregando la posibilidad de que a un solo *click*, pueda tener los productos nuestros en su casa. En Nutrisco Chile, empresa que hoy es independiente de Orizon y parte del mismo *holding* Nutrisco, se ha desarrollado fuertemente el *e-commerce* con plataformas como www.lamesadetodos.cl, donde se puede encontrar el portafolio completo de San José, con *packs* y promociones especiales”.

Añade que el jurel es una proteína sana y versátil. Tiene un alto contenido de Omega 3, pues es uno de los pescados que tiene mayor concentración de este nutriente y eso, de hecho, lo convierte en un superalimento.

“Así, los ácidos grasos Omega 3 están presentes sobre todo en los pescados azules y mariscos, el cual es muy importante, debido a que el ser humano no puede producirlo por sí mismo. Por eso es importante su consumo frecuente. Favorece una adecuada salud cardiovascular, disminuyendo el colesterol, fortaleciendo además el sistema inmune y previniendo algunas enfermedades crónicas no transmisibles. Comer pescado, comer jurel, sin duda es más rico y sano”, concluye Florencia Barúa. **Q**

Lomitos de jurel San José.



Fotografía: Orizon.