

ESTUDIOS DE CASOS DE DESARROLLO DE PRODUCTOS

Método Sencillo para el Procesamiento de Papa en Colombia¹

Objetivo: Crear nuevas alternativas de mercadeo para los productores de papa y generar empleo rural mediante el desarrollo de una industria productora de trozos, cubos y harina de papa secados al sol.

Área del proyecto: Áreas de los departamentos de Santander del Norte y Nariño, donde se cultiva la papa a pequeña escala.

Tiempo: De 1987 a 1991.

Antecedentes

De 1970 a 1988, la producción de papa en Colombia aumentó de algo menos de 1 millón de toneladas a casi 2.5 millones de toneladas al año. Los investigadores del ICA estaban interesados en el efecto de este aumento tan grande de producción en los precios de la papa y en los ingresos de los productores. Una disminución sensible del precio de la papa entre 1984 y 1985 favoreció la decisión de estudiar, de manera más activa, los productos a base de papa y sus alternativas de mercado. Otras buenas razones para esta iniciativa son la abundancia estacional de papa, el gran volumen que ocupa su cosecha y la poca durabilidad de este producto perecedero; las tres complican sustancialmente el mercadeo de la papa.

Un técnico colombiano fue enviado a Perú para recibir capacitación en un método sencillo para el procesamiento de la papa. En 1986 se había establecido una pequeña planta piloto para determinar la factibilidad de producir trozos, cubos y harina secados al sol. Los cultivadores colombianos de papa -a diferencia de sus homólogos de Bolivia y Perú que hallaron métodos sencillos para el procesamiento desde hace siglos - están poco familiarizados con estas técnicas.

Después de unos ensayos exitosos en una planta piloto, se hicieron estudios de mercadeo.

¹ Tomado del documento "Métodos para Agregar Valor a Raíces y Tubérculos Alimenticios, Manual para el desarrollo de productos" por Christopher Wheatley, Gregory J. Scout, Rupert Best y Siert Wiersema. CIAT. 1997. p 163 - 167

Uno de los objetivos era medir el interés de los agricultores por producir, vender y consumir productos derivados de la papa. Otro objetivo era obtener información de retorno de los consumidores urbanos sobre aspectos relacionados con los atributos del producto, con el fin de emplearla para mejorar los métodos de procesamiento.

Los colombianos encargados de establecer políticas y los que investigaban en papa estaban interesados, hacía mucho tiempo, en el desarrollo de nuevos productos procesados como la papa frita, las papas a la francesa, la harina y el almidón. Estos productos representaban para algunos una forma de ampliar las exportaciones de papa, mientras que en otros despertaban más interés como perspectiva en los mercados domésticos. Los expertos acordaron que, para diversificar con éxito los productos derivados de la papa y sus mercados, se necesitaba una mejor comprensión de las exigencias del mercado y de los vínculos entre el campo y la ciudad.

Evolución del Proyecto

De 1987 a 1991, el ICA emprendió un proyecto, con el apoyo técnico del CIP, para desarrollar mercados para productos procesados derivados de la papa. El CIID pagó buena parte de los costos de operación como apoyo parcial al establecimiento de una red regional de investigación en papa en la región andina. Los objetivos de la red eran abordar los problemas de más alta prioridad en los países miembros, capacitar a los científicos para hacer investigación en mercadeo y facilitar el intercambio de experiencias y métodos.

El enfoque del proyecto era explorar las perspectivas que tenía el procesamiento de la papa a nivel comercial, empleando diferentes niveles de tecnología (campesina, semiindustrial e industrial). Implicaba, por tanto, una interacción metódica entre los investigadores interesados en los aspectos técnicos del procesamiento y los científicos sociales encargados de la investigación de los mercados. Participaron también en el proyecto las asociaciones de cultivadores, los grupos de mujeres y el sector privado. La estrategia era suficientemente flexible para que el proyecto pudiera modificar su enfoque a medida que surgieran nuevas oportunidades. Los investigadores tenían libertad de responder a la necesidad de información de los mercados y también de explorar a fondo la factibilidad de las opciones técnicas, basados en estudios socioeconómicos.

Obstáculos en el procesamiento sencillo

El proyecto se concentró inicialmente en evaluar el potencial comercial de productos de papa para consumo humano que requerían métodos sencillos de procesamiento. Este trabajo se hizo en el área alrededor de Pamplona, en el nordeste de Colombia. En Pamplona, el método sencillo de procesamiento fue una respuesta a la caída abrupta de los precios de la papa entre 1984 y 1985.

La investigación se centró inicialmente en la factibilidad técnica. Los investigadores locales recibieron capacitación fuera del país. Se construyó una planta piloto. Una vez desarrollados los productos, el enfoque de la investigación viró hacia la aceptación de los consumidores y el potencial del mercado. Un científico social que trabajaba con un investigador especialista en pos cosecha realizó tres encuestas formales: una de productores, otra de consumidores y la tercera de minoristas y restaurantes.

Los principales obstáculos en la promoción de los métodos sencillos de procesamiento en esta área fueron: la escasez de técnicos idóneos para mejorar el procesamiento y, por lo tanto, la calidad del producto; la ausencia de demanda comercial fuerte de productos procesados hechos con tecnología sencilla; y los altos precios de la papa en las fincas.

La investigación en Pamplona demostró que pueden fabricarse varios productos procesados empleando la experiencia, el equipo y la materia prima de la localidad. Las encuestas indicaron que los cultivadores estaban interesados en fabricar estos productos, aunque no era difícil para ellos vender la papa a precios favorables. Los agricultores señalaron también que, aunque los productos nuevos diversificarían su dieta en épocas en que no hay cosecha, el procesamiento en los poblados estaría en desventaja por la escasez de mano de obra al momento de la cosecha.

A la mayoría de los consumidores urbanos de Pamplona les gustó el sabor de los productos procesados derivados de la papa, lo mismo que a los establecimientos de ventas al detal ya los restaurantes. A algunas personas encuestadas les desagradó, sin embargo, el color grisáceo y la textura dura de estos productos. La investigación sobre estos dos aspectos se suspendió por falta de fondos.

Diversos resultados

El interés por el desarrollo de productos pasó más tarde al de secado de la papa con energía solar para alimentar animales. La idea era proporcionar alimento a los cuyes en una época del año en que la oferta de otras fuentes de forraje, como los pastos, fuera escasa. Esta investigación tuvo lugar en el departamento de Nariño, al sudeste en Colombia. Un economista que trabajaba allí entrevistó a 32 productores utilizando un cuestionario estructurado.

Los resultados de este trabajo, como ocurrió con el de Pamplona, fueron diversos. Los agricultores alimentaban con papa sus animales, pero esta práctica estaba declinando a causa de la escasez y el alto precio de la leña con que se cocinaban los tubérculos. Se halló entonces que la papa secada al sol era un sustituto barato de la papa cocida y de otros tipos de alimentos para animales. No obstante, la mayoría de los cultivadores prefirieron sencillamente vender los excedentes de cosecha al mercado fresco y aprovechar así los precios altos.

La promesa del procesamiento industrial

En la fase final del proyecto, un economista y un Fitomejorador hicieron varias entrevistas informales a procesadores de papa de nivel industrial en las principales ciudades, como Barranquilla, Bogotá y Cali. La investigación de este tipo de procesamiento dio resultados muy diferentes de los que se obtuvieron con los métodos más sencillos.

El proyecto, a través de sus contactos con los empresarios privados encargados del procesamiento de tipo comercial, se documentó sobre el tamaño y la diversidad del procesamiento semiindustrial y del industrial y forjó vínculos más estrechos entre los sectores público y privado. Las prioridades en la investigación del mejoramiento de la papa se reorientaron para considerar características importantes para los procesadores de papa. La investigación se orientó hacia la ampliación del mercado de la papa enfocándolo principalmente al procesamiento semiindustrial e industrial.

La información obtenida de los procesadores de papa condujo a una reevaluación minuciosa de la importancia del procesamiento de la papa en el país. Los resultados de la encuesta informal indicaron que de 13% al 15% de la producción anual, es decir, 300,000 t, se destinaron al procesamiento, en comparación con apenas el 5% según cálculos anteriores. La encuesta ilustró también sobre la amplia gama de productos disponibles -por ejemplo, los trozos, otros pasabocas alimenticios y la papa a la francesa precocida para la venta al detal y sobre la variedad de empresas encargadas del procesamiento de la papa.

Rumbo al futuro

Los contactos entre los investigadores del ICA y del sector privado llevaron a un convenio por el cual se comprometen fondos privados en apoyo de la investigación del sector público sobre mejoramiento de la papa para el procesamiento. Este arreglo ha resultado beneficioso para el ICA y es un ejemplo para los países vecinos de lo que puede realizarse mediante la colaboración entre los sectores privado y público.

El ICA recibe actualmente solicitudes de germoplasma que tenga color de cáscara y contenido de materia seca determinados, algunos de los cuales solían ser rechazados por sus fitomejoradores. Estos han desarrollado una nueva perspectiva sobre los incrementos en la producción de papa. En vez de temer una fuerte caída de los precios, entienden que la mayor producción es necesaria para satisfacer la demanda creciente de productos frescos y procesados derivados de la papa.

Lecciones Aprendidas

- Aunque la tecnología es fundamental en un proyecto de este tipo, no se debe hacer hincapié en ella a expensas de otros factores.
- Las tres experiencias aquí descritas subrayan la importancia de analizar, en primer lugar, los mercados. Desde un principio deben identificarse claramente las características del producto y del mercado escogido, junto con las fuentes de insumos y los canales de mercadeo para los productos procesados.
- Una tarea difícil relacionada con la anterior es la segmentación del mercado. En Colombia se orientaron tres productos hacia tres diferentes grupos de usuarios, aunque inicialmente el énfasis recayó en personas del nivel más bajo en la escala de ingresos. Este enfoque resultó excesivamente ambicioso. Proyectos como éste deben concentrarse primero, probablemente, en un producto para un segmento del mercado.
- La experiencia hecha en Colombia subraya también la importancia de las percepciones de los consumidores en el desarrollo de estos productos. Por ejemplo, en Pamplona, los productos procesados tenían un sabor aceptable, pero los consumidores estaban interesados en su color y en su textura.
- El desarrollo de productos puede requerir procesos y productos nuevos, tales como un procedimiento sencillo para secar al sol la papa con que se fabricarán la harina o los cubos. Ahora bien, puede ser más efectivo mejorar primero los procesos existentes; por ejemplo, un procesamiento semiindustrial que la materia prima mejorada.

Fuente

Scott, G.J. 1993. Processed potato products in Colombia. CIP, Lima, Perú. 8 p.