

CASOS DE COMERCIO EXTERIOR

1. CASO DE ESPARRAGOS



2. CASO DE HARINA DE PESCADO



Caso: El sector de empresas productoras de harina de pescado

1. Antecedentes de la industria de harina de pescado

La industria de harina de pescado está conformada principalmente por aquellas empresas que, en su mayoría, se dedican a la fabricación de este producto y de conservas de pescado, y se orientan al mercado externo e interno. El sector empresarial harinero se divide en dos: privado y público; este último está representado por la empresa PESPER, en actual proceso de privatización.

El desarrollo de la industria se dio fundamentalmente en la década de los años cincuenta, en que los volúmenes producidos se incrementaron sustancialmente y permitieron iniciar la producción en mayor escala, en especial a mediados de la década. En este período se realizaron mayores inversiones y avances tecnológicos en la actividad pesquera, lo que también permitió el desarrollo de industrias conexas, como es el caso de la industria maderera -astilleros- y la de bienes de capital -empresas productoras de equipos destinados a la elaboración de harina de pescado-.

En las tres décadas siguientes se presentaron diversas situaciones de crisis para el sector debido a una serie de factores. Entre ellos cabe mencionar:

la sobrepesca (a inicios de la década de los años setenta) y el cambio en las condiciones climatológicas (Fenómeno del Niño de 1982) que

- llevaron a una desaparición temporal de la principal materia prima - anchoveta-;
- la descapitalización del sector por la excesiva presión tributaria y la falta de una política crediticia adecuada, lo que derivó en una crisis financiera;
- la pérdida de rentabilidad del sector harinero por la creciente inflación, lo que generó una espiral ascendente de costos de producción, situación que permanece hasta fines de la década de los años ochenta;
- las fluctuaciones de los precios internacionales que afectaron los ingresos del sector y disminuyeron las posibilidades de una mayor inversión.

A mediados de la década de los años ochenta, el sector harinero experimentó una ligera mejoría por la progresiva recuperación del mercado internacional de harina de pescado y del stock de pescado. Sin embargo, el atraso cambiario y la caída del precio internacional contribuyeron a la pérdida de rentabilidad del sector, principalmente a fines de la década.

Todos estos factores explican el porqué de las pocas innovaciones efectuadas en el sector pesquero y del envejecimiento de su flota. Cabe destacar, sin embargo, que el sector harinero también tuvo buenas épocas; éstas guardaron relación con la recuperación de los stocks existentes de la biomasa marina y las mejoras de los precios en los mercados internacionales.

El Cuadro No. 1 presenta la evolución de la producción de harina de pescado en el período 1973-1993, además de los volúmenes de extracción de pescado.

La eliminación del monopolio que mantenía PESPER en la elaboración de harina y aceite de pescado, a partir del pescado entero en marzo de 1991, permitió una mayor gestión por parte de las empresas privadas. En 1992, el Perú ocupó el cuarto lugar como productor mundial de harina de pescado. El primer lugar lo obtuvo China, seguido de la antigua Unión Soviética y Japón.

En 1993, según el INEI, la actividad pesquera registró un crecimiento significativo de 36.9% respecto de 1992. Esta alza se debió a la mayor captación de anchoveta en mejores condiciones climatológicas y a la pesca racional de este recurso, mediante el establecimiento de vedas que permitieron proteger la época de reproducción o desove. En ese entonces, el número de fábricas conserveras y harineras pertenecientes al sector privado era de alrededor de 40, mientras que PESPER mantenía en su poder unas 20 fábricas pero que no trabajaban a plena capacidad.

Cuadro No. 1

EXTRACCIÓN Y PRODUCCIÓN DE HARINA DE PESCADO

Años	Extracción (Millones de TM) ^{1/}	Producción (Miles de TM)
1973	2'035,425	420
1974	3'898,342	903
1975	3'197,467	707
1976	4'093,349	886
1977	2'156,289	497
1978	3'004,997	670
1979	3'158,731	688
1980	2'204,521	458
1981	2'240,974	478
1982	3'191,461	665
1983	1'306,102	252
1984	2'893,445	568
1985	3'676,567	717
1986	5'076,201	973
1987	4'088,414	821
1988	6'109,998	1,126
1989	6'306,901	1,169
1990	6'135,451	1,205
1991	6'479,578	1,312
1992	5'532,857	1,322
1993	7'939,048	1,670
1994	10'981,748	2,337

1/ Comprende la captura de anchoveta y sardina.

Fuente: Los datos sobre producción fueron extraídos de: *Perú en números*, Lima: Cuánto S.A., 1990 y 1994; *Carta económica del Perú*, No. 392, mayo 1995.

Los datos sobre extracción fueron obtenidos de: *El Comercio*, Lima: 19 de febrero de 1995.

Hacia mayo de 1994, el Perú llegó a ocupar el primer lugar en la producción mundial de harina de pescado, tanto en lo tradicional, como en harinas especiales.

Cabe señalar, sin embargo, que el sector pesquero también tuvo que enfrentar otros problemas en la década de los años noventa. La epidemia del cólera, que se produjo a principios de 1991, afectó inicialmente la exportación de harina de pescado, disminuyendo su nivel de producción. También se vio afectado por las huelgas, las vedas, la falta de inversión en infraestructura, la iliquidez y la fuerte carga financiera, el atraso cambiario, la fluctuación de las cotizaciones internacionales, el incremento en los precios de los combustibles y de la electricidad, entre otros factores.

2. Características de la industria

2.1 El producto

La harina de pescado pertenece al Grupo 3000 de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU). Constituye una fuente de obtención de proteína animal que presenta el 64% de estándares de proteínas. No sólo es rico en proteínas, sino que además contiene grasas, cenizas, humedad, sal y arena. Es fuente de minerales -tiamina, riboflavina, etc.- Todas estas propiedades la hacen atractiva para la elaboración de alimentos balanceados que son destinados a la alimentación de animales para consumo humano como pollos, porcinos y otras aves de corral.

Normalmente la proporción de harina de pescado utilizada en los alimentos balanceados varía según los países y según el costo de sus diversos componentes. En algunos de los países, el Estado regula la proporción de harina de pescado a utilizarse en la elaboración de alimentos balanceados, con el fin de evitar que los productos derivados como carne, leche y huevos, adquieran el sabor característico a pescado. En el Perú se utiliza entre el 5% y el 12% de harina de pescado en el producto balanceado para alimentación de aves, mientras que en Alemania, por ejemplo, este porcentaje asciende al 6% como máximo.

La harina de pescado se obtiene al someter al pescado -anchoveta y/o sardina- a un proceso productivo, basado en el cocinado, prensado y molienda de la materia prima. Es decir, consiste en el proceso de reducción del pescado entero o de sus partes (cabeza, cola, piel, vísceras). Mediante este proceso se

separa el agua y los aceites, que el pescado contiene, de los sólidos y se obtiene un polvo grueso, al que se le denomina harina de pescado.

El principal insumo utilizado en la elaboración de harina de pescado es la anchoveta, pero en los últimos años también se ha recurrido a otros peces como la sardina, el jurel y la caballa. En ocasiones, la utilización de estos peces en lugar de la anchoveta se ha debido a los cambios climatológicos que producen el calentamiento de las aguas y afectan a la anchoveta, disminuyendo la biomasa existente de este recurso marino.

La harina de pescado resulta sumamente importante porque constituye un producto de exportación tradicional que permite una mayor captación de divisas para el país.

2.2 Insumos

La materia prima utilizada en la elaboración de la harina de pescado es principalmente la anchoveta o la sardina, habiendo adquirido mayor importancia en los últimos años, la sardina. Para la extracción de este pez se requiere de la flota de cerco o la flota arrastrera, que utilizan los pescadores independientes o los armadores (o dueños de las embarcaciones que trabajan para la fábrica).

En los últimos años también se están utilizando como insumo, el jurel y la caballa, especies actualmente subexplotadas.

2.3 Proceso de producción

El proceso productivo de la harina de pescado se efectúa de acuerdo con los planes y programas trazados por la gerencia de cada empresa productora. Indirectamente, también depende de IMARPE (Instituto del Mar del Perú), creado en el año 1970 a fin de velar por el cuidado de la vida marina y de su reproducción, además de impulsar la investigación científica y de establecer la época de inicio de la pesca a nivel nacional y las épocas de veda, entre otras funciones.

En general, todo proceso de producción debe buscar el máximo rendimiento permisible en la obtención de harina y aceite de pescado, y la mejor calidad, a fin de ser comercializado con éxito en los mercados interno y externo. El logro de este objetivo depende de una serie de factores: la calidad de la

materia prima, las condiciones de elaboración del producto, la adición de los antioxidantes, los métodos y el tiempo de almacenaje, la presentación adecuada del producto, entre otros.

Es importante considerar también la capacidad instalada con la que cuenta la empresa para la elaboración de harina de pescado. Ello va a depender del tamaño de planta y de la cantidad de pescado que ésta pueda recibir y procesar. Así se tiene, por ejemplo, que una mediana empresa estaría en condiciones de producir aproximadamente 18,000 toneladas anuales de harina, ya que es capaz de procesar entre 20 y 40 toneladas de pescado por hora; mientras que una pequeña empresa es capaz de procesar entre 5 y 20 toneladas y una empresa grande, más de 40 toneladas.

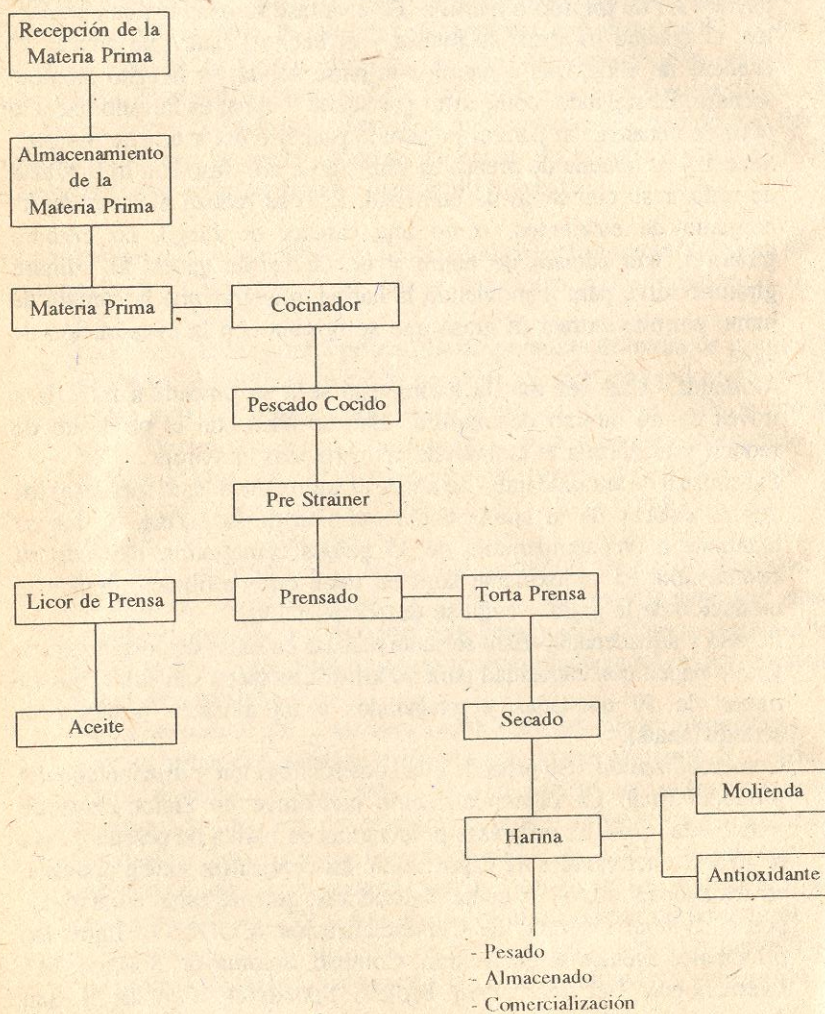
El proceso productivo de la harina de pescado se realiza a través de una serie de etapas (ver Gráfico No. 1), las que se mencionan a continuación:

1. Recepción de la materia prima.- Esta operación se inicia en el muelle, donde se adquiere el pescado (anchoveta) que será colocado en las chatas para ser transportado hacia la planta. Una vez allí, y con la ayuda de un mecanismo de bombeo, el pescado es trasladado al interior de la planta. El proceso es el siguiente: el pescado, al que se le ha añadido previamente agua -a través de la bomba de agua-, es extraído de la embarcación -mediante la bomba de succión-, y expulsado -a través de la bomba de expulsión- hacia un desagüador estático de varillas. Desde allí, va a ser movilizado por unos transportadores de mallas hacia otro desagüador estático, mientras va eliminando el agua; para luego ser recepcionado en tolvas automáticas donde será pesado.
2. Almacenamiento de la materia prima.- De las tolvas automáticas, la materia prima es trasladada a una poza de almacenamiento de considerable capacidad. En la parte central de ésta se encuentra un gusano transportador que permite trasladar el producto hacia los cocinadores.
3. Cocinado.- Una vez en los cocinadores, se inicia el proceso de transformación de la materia prima. Ésta va a ser sometida a un proceso térmico de 95 a 100 grados centígrados por un período de 15 a 20 minutos, con la finalidad de coagular las proteínas y permitir su tratamiento posterior, rompiendo las células adiposas y separando el aceite del agua.

4. Pre Strainer.- La materia prima llega al Pre Strainer a través de gusanos transportadores. Una vez allí, se procede a desaguar un porcentaje determinado del agua que ésta contiene a través de una malla perforada.
5. Prensa.- Ésta es una de las etapas más importantes. En ella se pretende reducir la parte líquida al mínimo, mediante el uso de prensadores, que pueden ser de tornillo o martillo. En esta fase se obtienen dos productos: el queque (o torta) de prensa y el licor (o caldo) de prensa. El primero de ellos, que constituye la parte sólida, es llevado hacia el secador. El segundo, compuesto por aceite y agua, es llevado hacia la poza de decantación para el preparado primario del aceite de pescado.
6. Secado.- El queque de prensa es sometido a esta fase con la finalidad de reducir su contenido de humedad. Esto se realiza a través de un conjunto de elementos, como una cámara de fuego, un cilindro giratorio, una cámara de humo y un ciclón de gases. El cilindro giratorio sirve para ir moviendo la harina, mientras que la cámara de humo permite extraer la grasa que se origina con la evaporación de agua.
7. Molienda.- Una vez que la harina está seca se procede a molerla a través de un molino de martillo. Esto se hace con el propósito de reducir y uniformar el tamaño de las partículas de harina.
8. Suministro de antioxidante.- Se añade el antioxidante para fortalecer los dobles enlaces de la composición química de la harina, la que se mantiene a una temperatura de 35 grados centígrados, evitando su combustión. El antioxidante también tiene otros atributos: impide la oxidación de la grasa y evita su descomposición.
9. Pesado y almacenado.- Esto se suele realizar en sacos de polipropileno, yute o papel, con capacidad para 50 kilos. Los sacos son colocados en rumas de 50 toneladas y trasladados a un almacén previamente acondicionado.
10. Comercialización.- Se procede a la comercialización y distribución del producto final. La comercialización constituye un factor clave de rentabilidad para las empresas productoras de harina de pescado. Para realizar las actividades de exportación, las compañías suelen apoyarse en los agentes o brokers comercializadores, quienes están autorizados por el Comité Directriz de Comercialización (CODICO). Entre los principales agentes se encuentran: Compac, Sotomayor, Scherco, MS International, Del Mar, Perú Broker, Spondylus, Fintrade y San Antonio. Sin embargo, existen otras modalidades de comercialización (ver Cuadro No. 2).

Gráfico No. 1

PROCESO PRODUCTIVO DE LA HARINA DE PESCADO



Cuadro No. 2

MODALIDADES DE COMERCIALIZACIÓN

Ventas:

- de gobierno a gobierno
- directas a usuarios
- a través de algunas comercializadoras del Perú
- a través de Agentes
- a través de licitaciones
- a empresas de comercialización
- a través de operaciones de bolsa

2.4 Sustitutos

Los sustitutos de la harina de pescado lo constituyen otras fuentes proteicas, siendo el principal competidor de la harina de pescado, la soya. El precio de este último suele ser menor, pero tiene la desventaja de la estacionalidad en su cosecha por las condiciones climáticas en las cuales se desarrolla.

Además, existen otros productos sustitutos como la harina de semilla de algodón, la harina de sésamo y la harina de ajonjolí. También figuran las harinas especiales que vienen siendo recientemente elaboradas por algunos países.

3. El mercado mundial de harina de pescado

El Perú es uno de los principales productores de harina de pescado en el mundo. En igual situación se encuentran Japón, la antigua Unión Soviética, Chile, Dinamarca y Noruega.

Sin embargo, cabe señalar que países como el Perú y Chile, que constituyen los principales ofertantes de este producto, no tienen capacidad de decisión en la formación del precio internacional, ya que éste depende también de otros factores (ver Cuadro No. 3).

Cuadro No. 3

FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA FORMACIÓN DEL PRECIO LOCAL DE HARINA DE PESCADO

- La posición de inventarios o niveles de stock de los principales países exportadores.
- Los precios de la harina de pescado en otros países exportadores.
- Los precios de otras proteínas.
- Los volúmenes de producción esperados de su principal competidor: la harina de soya, en los principales países exportadores.
- La perspectiva de las industrias avícola y porcina.
- La situación de otras monedas frente al dólar.
- El costo de los fletes y de los sistemas de transporte.

En el Cuadro No. 4 se muestra la evolución del precio internacional del producto en el período 1983-1994. Según el cuadro, el precio experimentó un considerable incremento en el año 1988 debido fundamentalmente a la sequía producida en los Estados Unidos, principal productor de soya, que constituye un importante sustituto de la harina de pescado. La sequía derivó en una menor producción de soya y en el aumento de la demanda y del precio de la harina de pescado. Ello también se debió al incremento de la demanda por harina de pescado por parte de China comunista, que adquirió una fuerte cantidad del producto.

Cuadro No. 4

EVOLUCIÓN DEL PRECIO INTERNACIONAL DE LA HARINA DE PESCADO (Hamburgo)^{1/}

Años	Evolución del precio
1983	452.5
1984	373.1
1985	280.0
1986	320.5
1987	383.4
1988	544.4
1989	409.0
1990	412.1
1991	467.0
1992	483.1
1993	355.7
1994	361.6
1995 ^{2/}	432.8

1/ Datos promedio del periodo.

2/ Precio en abril de 1995

Fuente: *Notas Semanal*, No. 20, Lima: Banco Central de Reserva del Perú, 25 de mayo de 1995

Durante el año 1989, los precios de la harina de pescado experimentaron una caída sustancial debido a una serie de factores. En primer lugar, China comunista, el principal comprador de harina de pescado el año anterior, experimentó problemas sociales y una situación de escasez de divisas muy fuerte, lo que hizo que restringiera su demanda por el producto. En segundo lugar, la demanda proveniente de Alemania Federal también se vio disminuida a consecuencia de la revaluación del dólar frente al marco alemán, que encareció el producto.

En tercer lugar, en el mercado norteamericano, la cosecha de soya se incrementó y experimentó una caída en su precio, lo que hizo que el de la harina de pescado también disminuyera por ser la soya su sustituto más cercano. A esto se suma la disminución de la demanda por parte del principal comprador de soya, la antigua Unión Soviética. En cuarto lugar, en este período no se produjo una demanda significativa por parte de otros países del lejano Oriente, Asia y Europa.

En los años siguientes, el Perú continuó experimentando una mejora en el precio internacional de la harina de pescado, hasta que en el año 1993 experimentó una reducción significativa.

El Perú es el segundo país más importante en la exportación de harina de pescado a nivel mundial. El Cuadro No. 5 muestra las exportaciones de harina de pescado, expresado en toneladas métricas, durante el período 1973-1994. El Gráfico No. 2 muestra la evolución de las exportaciones y la producción de harina de pescado.

Durante 1993 se exportó harina de pescado por US\$ 450 millones. Este incremento se debió a las mayores exportaciones del sector privado, que destinó al mercado externo 1,071 TM (58% del total).

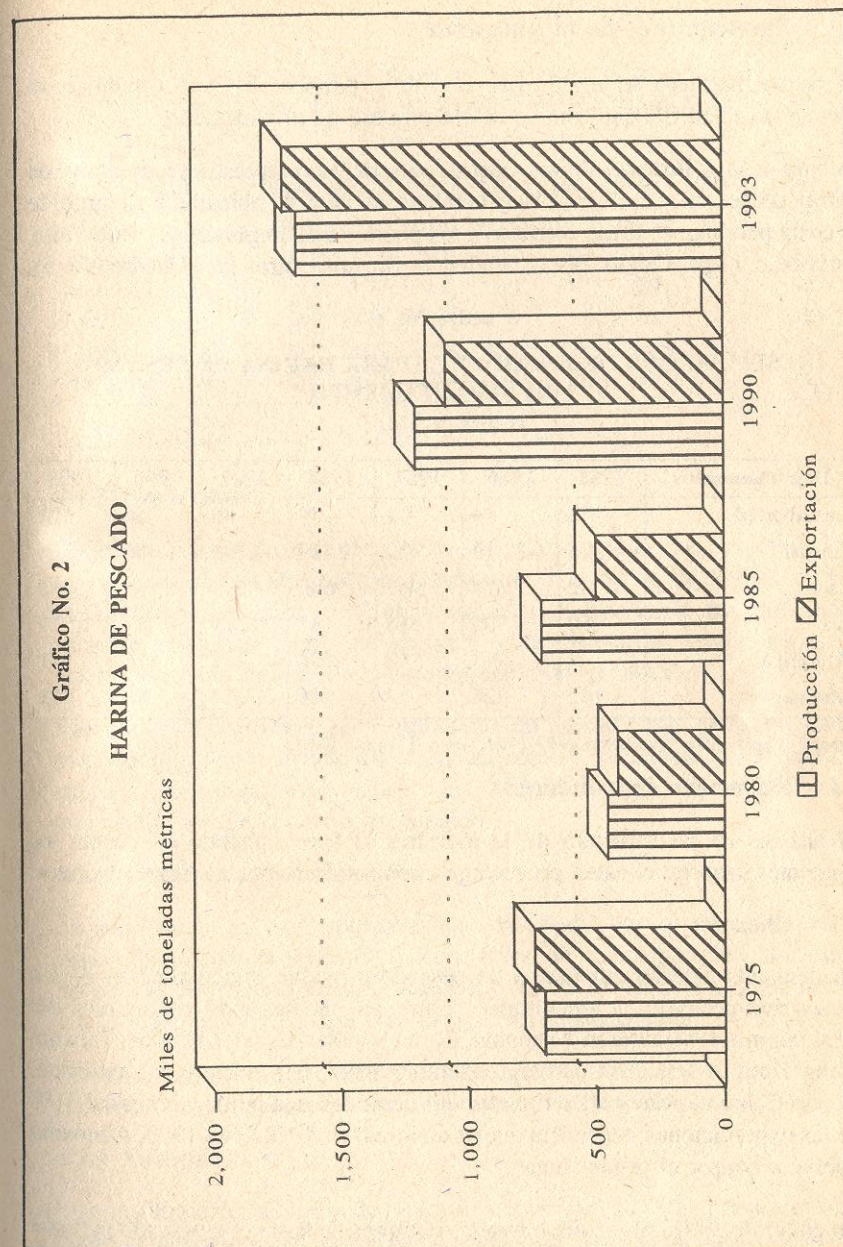
Cuadro No. 5

EXPORTACIÓN FOB DE HARINA DE PESCADO
(Miles de toneladas métricas)

Años	Monto
1973	348
1974	629
1975	781
1976	592
1977	436
1978	483
1979	657
1980	416
1981	315
1982	616
1983	205
1984	401
1985	508
1986	716
1987	732
1988	812
1989	1,095
1990	1,084
1991	1,189
1992	1,021
1993	1,723
1994	2,207

Fuente: *Perú en números*, Lima: Cuanto S.A., 1990-1994.

Nota Semanal, No. 20, Lima: Banco Central de Reserva del Perú, 25 de mayo de 1995.



4. Participantes de la industria

El sector harinero se divide en privado y público. El sector público lo representa PESPER que está en actual proceso de privatización.

Debido a la naturaleza de las operaciones de las empresas productoras de harina de pescado, éstas, por lo general, se encuentran ubicadas a lo largo de la costa peruana, en áreas cercanas a los puertos más importantes como Paita, Chimbote, Supe, Callao, Pisco, Mollendo, Ilo, entre otros (ver Cuadro No. 6).

Cuadro No. 6

DESEMBARQUE DE ANCHOVETA PARA HARINA DE PESCADO POR DEPARTAMENTO (Miles de TMB)

Departamentos	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1993
La Libertad	2	44	1	79	49	40	101
Ancash	503	2,210	452	1,569	2,285	1,896	2,506
Lima	42	624	467	630	699	766	1,854
Ica	150	305	588	137	217	32	1,579
Arequipa	2	73	85	198	137	113	141
Moquegua	145	226	17	88	324	80	483

Fuente: *Compendio estadístico 1993-1994*, tomo II, Lima: INEI.

4.1 Estructura de la industria

El análisis de la estructura de la industria se hace tomando en cuenta los siguientes factores: clientes, proveedores, competidores potenciales y sustitutos.

4.1.1 Clientes

La demanda externa por harina de pescado proviene principalmente de los países agropecuarios y avicultores. Entre los clientes más importantes del Perú durante 1990 figuran Alemania, China Popular, Estados Unidos, Taiwán, Hong Kong e Irán. Sin embargo, durante 1991, la tendencia se modificó, siendo China el principal comprador del Perú, con una participación del 56% de las exportaciones, tendencia que se mantuvo en 1992. Para 1993, Alemania vuelve a ocupar el primer lugar.

En enero de 1994, Alemania lidera las compras de harina de pescado peruana (alrededor del 30% del total), seguido de Estados Unidos y China (ver Cuadro No. 7).

Cuadro No. 7

PRINCIPALES EXPORTACIONES PERUANAS DE HARINA DE PESCADO SEGÚN DESTINO (Millones de US\$)

Destino	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993
Alemania	541	621	461	425	991	1066	662	486	1075
Yugoslavia	32	85	60	58	67	99	65	31	24
Estados Unidos	6	7	96	80	137	109	39	32	456
Irán	56	143	76	29	98	62	49	126	102
China	27	148	299	463	371	225	818	729	404
Formosa/Taiwán	72	80	102	54	96	119	60	78	136

Fuente: *Compendio estadístico 1993-1994*, tomo II, Lima: INEI.

4.1.2 Proveedores

El abastecimiento de la materia prima, necesaria para la elaboración de harina de pescado, plantea dos tipos de relaciones con respecto al proveedor. Por un lado, existe la relación entre el pescador y el armador y, por otro lado, la relación comercial entre el armador y el industrial, relaciones que se establecen sobre la base de la compra-venta del producto.

Entre los proveedores se encuentran también los astilleros, que son industrias conexas que proporcionan las embarcaciones, y las industrias de bienes de capital, que brindan los equipos y las maquinarias que son utilizados en la transformación de la harina de pescado.

4.1.3 Competidores potenciales

La implementación de nuevas compañías dedicadas al procesamiento de harina de pescado requiere de fuertes sumas de dinero para la instalación de las plantas de procesamiento debido a los volúmenes de pescado que manejan y a la maquinaria necesaria para el proceso de elaboración.

Además, requiere tener contactos que le faciliten la comercialización interna y externa de su producto, lo cual representa un factor importante.

4.1.4 Sustitutos

Los sustitutos de la harina de pescado lo constituyen otras fuentes proteicas como la harina de soya, la harina de semilla de algodón, la harina de sésamo, la harina de ajonjolí y las harinas especiales.

La harina de soya constituye un elemento residual en el proceso de extracción de aceite de soya. Es un factor proteico de origen vegetal que contiene entre 44% y 46% de proteínas (aminoácidos), a diferencia de la harina de pescado, que contiene entre 63% y 68%. Además, posee un alto porcentaje de lisina. Puede ser utilizado como sustituto de la harina de pescado, si se le agregan los elementos vegetales y químicos que le faltan, con lo cual puede servir para la producción de alimentos balanceados.

El precio de la harina de soya tiende a ser menor que el de la harina de pescado. Por lo general, ambos precios guardan relación porque éste constituye el sustituto más cercano de la harina de pescado. Cuando se modifican los precios relativos y se encarece el precio de la harina de pescado, ésta va a ser reemplazada por la harina de soya, frenando de esta manera el incremento del precio del anterior producto.

Otra de las ventajas de este producto es el carecer de sabor a pescado, que es probable encontrar en las raciones alimenticias de animales para consumo humano elaboradas sobre la base de la harina de pescado. Sin embargo, la harina de soya presenta un problema, ya que requiere de un producto adicional, como es la metionina sintética. Ella debe ser añadida a estas raciones alimenticias. Los principales países productores de harina de soya son: Estados Unidos, Brasil, Colombia, México, Argentina y Bolivia.

La harina de semilla de algodón y la harina de ajonjolí constituyen un elemento que también presenta un problema: contienen el gosispol, que resulta tóxico en las raciones alimenticias (por lo que es utilizado en cantidades limitadas). Además, mantiene un alto contenido de metionina, pero es pobre en lisina. Lo mismo sucede con la harina de sésamo.

Las harinas especiales son producidas con pescado muy fresco que va a ser procesado a bajas temperaturas. Éstas pueden reemplazar a la harina regular o a otras proteínas, siendo utilizadas para la alimentación de salmón, mink, langostinos, etc. El porcentaje de proteínas que contienen estas harinas varía entre 68% y 72%, lo que permite acceder a mejores precios. Estas harinas han sido producidas recientemente por países como Noruega, Chile, Dinamarca, Islandia y Reino Unido.

4.1.5 PESPER

Fue creada en el año 1973. Es una empresa que no sólo se dedica a la fabricación de harina de pescado; también elabora otros productos como el aceite crudo de pescado, aceite semirefinado, ácidos grasos, guano de islas y

alimentos para truchas (ver Cuadro No. 8). Sin embargo, su principal producto lo constituye la harina de pescado, que destina tanto al mercado local como al mercado externo.

Cuadro No. 8
PRODUCCIÓN PRINCIPAL DE PESPER
(Miles de toneladas métricas)

Años	Harina de pescado	Aceite crudo de pescado	Aceite semirefinado	Ácidos grasos	Molienda de guano
1973	412	5	-	-	-
1974	871	211	91	3	-
1975	686	211	103	11	4
1976	850	101	71	5	46
1977	447	101	105	5	30
1978	586	118	75	6	29
1979	485	102	110	8	26
1980	272	40	76	6	24
1981	346	52	68	6	15
1982	428	148	79	7	10
1983	85	3	5	1	22
1984	152	26	5	1	36
1985	214	35	1	0	25
1986	359	112	33	3	15
1987	364	112	37	3	20
1988	400	85	35	3	-
1989	404	124	19	3	19
1990	366	75	30	2	4
1991	499	86	34	2	1
1992	513	74	6	1	1
1993	544	90	9	1	14

Fuente: *Perú en números 1990-1994*, Lima: Cuánto S.A.

Entre los años 1974 y 1980, PESPER tuvo una importante participación (superior al 90%) en las ventas locales y externas gracias a su posición monopólica. Recién a partir de 1981, se permitió la apertura de otros canales de comercialización con el fin de incentivar la libre competencia en el sector.

En marzo de 1991, PESPER pierde el monopolio que mantenía en la fabricación de harina de pescado. En el Cuadro No. 9 se observa la importancia de esta empresa en la producción, consumo y exportación de harina de pescado. El Gráfico No. 3 muestra la evolución en los niveles de producción de PESPER y el total nacional para años específicos.

Cuadro No. 9
DESENVOLVIMIENTO DEL SECTOR DE HARINA DE PESCADO
(Miles de toneladas)

Años	Producción			Consumo interno			Exportación		
	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)
1973	8	412	420	44	22	66	16	332	348
1974	32	871	903	0	126	126	33	596	629
1975	21	686	707	0	139	139	17	729	746
1976	36	850	886	0	132	132	42	583	625
1977	50	447	497	0	115	115	41	395	436
1978	84	586	670	6	69	75	63	420	483
1979	203	485	688	22	73	95	132	525	657
1980	186	272	458	3	56	59	178	238	416
1981	132	346	478	38	34	72	81	234	315
1982	237	428	665	84	23	107	151	454	605
1983	167	85	252	79	25	104	92	91	193
1984	416	152	568	149	11	160	274	127	401
1985	503	214	717	205	12	217	307	196	503
1986	614	359	973	183	17	200	402	316	718
1987	457	364	821	188	20	208	334	396	730
1988	726	400	1126	140	15	155	498	308	806
1989	755	404	1169	89	11	100	629	480	1109
1990	839	366	1205	90	12	102	706	378	1084
1991	813	499	1312	85	12	97	735	454	1189
1992	809	513	1322	91	6	97	612	409	1021
1993*	1126	544	1670	65	5	70	1105	618	1723

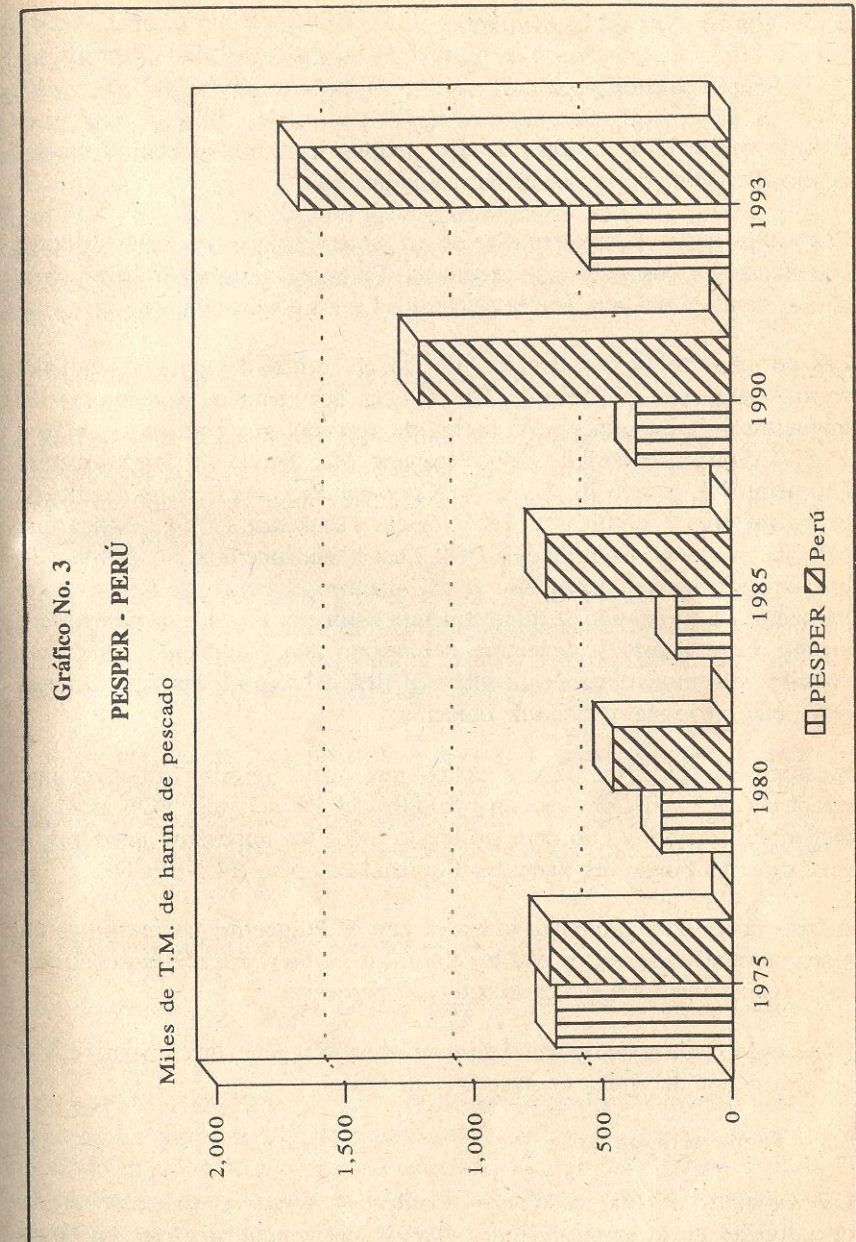
* Preliminar

(1) Otras empresas

(2) PESPER

(3) Total

Fuente: *Perú en números 1990-1994*. Lima: Cuanto S.A



5. Tendencias de la industria

5.1 Factor político legal

Existen una serie de factores de tipo político legal que afectan el normal desenvolvimiento del sector de harina de pescado.

Entre ellos tenemos el incremento en las remuneraciones de los estibadores que afectan los costos de estas empresas. De la misma forma lo hacen otros gastos, como el del petróleo, la electricidad y los combustibles.

Las reformas tributarias también afectan el normal desenvolvimiento del sector. Durante el gobierno de Alan García, por ejemplo, se redujeron los impuestos a la exportación de harina de pescado, que pasaron de 17% a 11.2%. (Fondo de Reactivación Pesquera: 5%, Fondo de Infraestructura Pesquera: 3%, Fondo de Beneficio Comunal Pesquero: 1%, y Fondo de Investigaciones Científicas y Tecnológicas Pesqueras: 2.2%), política que permaneció vigente hasta julio de 1990. Luego, mediante D.S. No. 228-90-EF, los impuestos se redujeron sólo al 3% -incluye el Fondo de Reactivación Pesquera: 2% y el Fondo de Infraestructura Pesquera: 1%-, lo que permaneció vigente entre agosto y diciembre del mismo año. También se creó una contribución extraordinaria equivalente al 10% del valor de las exportaciones FOB, que tuvo igual período de duración.

Mediante el D.L. No. 622 se aplicó una nueva reforma tributaria que establecía un impuesto a las exportaciones del 5% del valor FOB al 31 de diciembre de 1991 y ello dejó sin efecto todos los impuestos anteriores, a excepción del Fondo del Beneficio Comunal Pesquero (FONBECOPE).

A fines de 1992 se promulgó la nueva Ley de Pesquería que constituye un marco normativo del sector, esta ley eliminó todas las restricciones y controles que existían anteriormente en la actividad pesquera.

Es necesario indicar que el sector pesquero mantiene como incentivo tributario la exoneración del impuesto general a las ventas.

5.2 Factor económico

Las variables de tipo económico inciden en forma considerable en la operatividad de la empresa. Entre ellas se encuentran la evolución de la economía en general y el tipo de cambio.

En los años 1989 y 1990 se experimentó una caída del PBI de 12% y 2%, respectivamente; sin embargo, se obtuvieron reservas internacionales netas positivas, de 546 y 692 millones de dólares. Por su parte, el PBI pesquero mostró una tendencia alcista en el primer año que se revirtió al año siguiente.

En el año 1993 se experimentó un crecimiento del PBI del 6.55%, y se obtuvo reservas internacionales netas positivas de 2,925 millones de dólares. En ese año, el PBI pesquero mantuvo su tendencia alcista: creció 23.53% respecto de 1992.

5.3 Factor social

Las huelgas y las vedas afectan el normal desenvolvimiento de la actividad harinera ya que paralizan las obras determinando una menor cantidad de días efectivos de trabajo y de producción. Las huelgas, por lo general, se producen por reclamos salariales.

Las vedas son determinadas por el Estado, a través del Ministerio de Pesquería, y afectan los niveles de extracción de la anchoveta. Las vedas se establecen generalmente en los meses de febrero y agosto, coincidiendo con las etapas reproductivas y de crecimiento de los peces.

Las vedas constituyen una alternativa cuando se produce más stock del necesario de materia prima en una empresa en particular. Ello le permite quemar el stock y obtener nuevos clientes, como es el caso de los productores de harina de pescado que no pueden cumplir con sus contratos por falta de stock.

5.4 Factor tecnológico e inversiones

El factor tecnológico es importante para el desarrollo de la empresa productora de harina de pescado.

En el período 1985-1990 no se logró avanzar considerablemente en la infraestructura pesquera. El rendimiento de las fábricas productoras de harina de pescado en el Perú era menor a la de otros países productores: se requería de 5.5 toneladas de pescado para producir una tonelada de harina, mientras que en Chile, por ejemplo, sólo se requería de 3 toneladas.

En el año 1989 se logró ampliar la capacidad instalada en el sector, pero ello no fue suficiente. Lo mismo sucedió con la inversión realizada en el año 1990. En ese año, la inversión fue destinada a la adquisición de bienes de capital importado para dotar a las fábricas de plantas de agua de cola que permitan mejorar el nivel de producción, y a la adquisición de nuevas embarcaciones para renovar la flota existente en el caso de las empresas privadas.

En los últimos tres años se ha producido un dinamismo importante en la industria harinera. Se han realizado inversiones por un monto aproximado de 210 millones de dólares en instalaciones nuevas, reequipamiento de plantas y renovación de la flota.

La modernización tecnológica en el sector es importante, ya que ello le permitirá reducir sus costos y producir una harina de mejor calidad.

6. El proceso de privatización en el sector pesquero

Con la política actual del gobierno peruano, una serie de empresas entró en el proceso de privatización. Dentro del sector pesquero se incluyeron a PESPER, a la Empresa de Certificaciones Pesqueras (CERPER), a la Empresa Peruana de Servicios Pesqueros S.A. (EPSEP) y se decidió la liquidación de Flopesca quedando en manos del Estado, el Instituto del Mar del Perú (IMARPE), el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP), el Centro de Entrenamiento Pesquero de Paita y el Fondo de Desarrollo Pesquero (FONDEPES).

La privatización de PESPER se reguló mediante una serie de dispositivos. Así, por ejemplo, según la segunda disposición complementaria del reglamento de la Ley General de Pesca (D.S. No. 01-94-PE), las embarcaciones de PESPER no podían ser utilizadas para fines extractivos ni para incrementar su flota. Además, se señalaba que el 30% de los trabajadores de embarcaciones pesqueras extranjeras, deberían ser de origen peruano.

En mayo de 1994, ya se había llevado a cabo la privatización de EPSEP, que vendió 2 millones de dólares en activos. En el caso de PESPER, la venta de activos no operativos ascendió a 7.8 millones de dólares. El número total de plantas operativas a privatizar de PESPER ascendió a 21.

Entre las empresas interesadas en PESPER se encuentran: Daybrook Fisheries Inc. y Nomura (Estados Unidos), Cruz Blanca, Copec y Unitor (Chile),

Shougang y Conecplan (China), ABN-AMRO (Holanda), Finely (Francia), Itachu (Japón-Chile), Canadian Fishing Company (Canadá), Fish Processing International (Noruega), Price Waterhouse, Argos y Sipesa (Perú).

Preguntas

1. Mencione los principales factores que hacen competitiva la industria de harina de pescado en el Perú.
2. ¿Qué factores limitan el desarrollo del sector de harina de pescado? ¿Está de acuerdo con el establecimiento de vedas por parte del gobierno? ¿Por qué?
3. Evalúe si la posición actual del gobierno sobre la privatización de PESPER favorece o perjudica el desarrollo de las actividades del sector.
4. ¿De qué manera afectan las condiciones del mercado mundial a la industria de harina de pescado?
5. ¿Está usted de acuerdo con que la Unión Europea requiera certificados en la exportación de harina de pescado? ¿Es ésta una barrera paraarancelaria? Sustente su respuesta.
6. Los cambios climatológicos como el fenómeno del Niño, ¿de qué manera afectan al sector de empresas de harina de pescado?