

CONSIDERACIONES SOBRE LAS PROYECCIONES PARA UNA AGROINDUSTRIA AZUCARERA DE ALTA COMPETITIVIDAD.

Eduardo Casanova, Oscar Almazán

RESUMEN

Se evalúan las mejores áreas de desarrollo de la agroindustria azucarera, enfocadas a las inversiones agrícolas y a la diversificación de las calidades de azúcar a producir y de los mercados metas que proponerse.

Palabras clave: inversiones, diversificación, calidad de azúcar, mercados azucareros

CONSIDERATIONS ON THE PROJECTIONS FOR AN AGRICULTURE SUGAR INDUSTRY OF HIGH COMPETITIVENESS

SUMMARY

The best development areas of the sugar agro-industry are assessed from the point of view of agricultural investments, of the diversification of sugar qualities to be produced and the target markets to be reached.

Key words: inversions, diversification, sugar quality, sugar markets

INTRODUCCIÓN

Si un país desea mantenerse o ingresar en el grupo de países con alta competitividad en el actual y futuro mundo azucarero, debe asegurar que sus parámetros básicos se correspondan con los alcanzados por los más eficientes. Esto exige la introducción de una amplia gama de medidas que van desde las puramente organizativas, pasando por las disciplinarias, hasta llegar a la introducción de los resultados de punta de la ciencia y la técnica.

MATERIALES Y MÉTODOS

Aspectos económicos a tener en cuenta.

Uno de los aspectos a tener cuenta a la hora de hacer una inversión es la rentabilidad de la misma. Al planificar una inversión en la agroindustria azucarera, el inversor se enfrentará con la disyuntiva siguiente: invertir en la producción de caña o en la fábrica de azúcar. Su decisión estará en función de la respuesta económica que tenga la inversión en uno u otro lugar.

Tener en cuenta los siguientes elementos permitirá tomar una vía económica más favorable:

- El componente caña dentro del costo del azúcar representa entre el 60 y el 65 %.(Casanova, 2001) (1), (Welsman, 2011) (2)
- La producción de azúcar por hectárea/año es el factor de mayor impacto. (Attard, 2013) (3)
- Por cada por ciento de incremento de pol en caña se eleva el rendimiento en 0.79 unidades porcentuales (Ribas, 2015) (4).

Así, los resultados más favorables están en el incremento de la pol producida por unidad de área/año; de donde es mandatorio proponerse incrementos de azúcar por hectárea por año.

Al analizar esto, es posible confirmar que con increíble frecuencia se olvida un principio paradigmático, expresado por quien ha sido, en la historia de la producción azucarera a partir de la caña de azúcar, el que ha logrado ver más lejos y con mayor trascendencia, el cubano Álvaro Reynoso, cuando afirmaba que “El azúcar se produce en el campo, la industria solo la recupera”.

De aquí que hoy la ciencia, en el entorno internacional, confirma que los incrementos en el rendimiento deben buscarse en la elevación de la riqueza azucarera de las cañas, porque hacerlo en la tecnología industrial implica un elevado costo, para una respuesta muy magra, que no compensa económicamente.

La búsqueda, se recomienda, debe centrarse en el incremento de los valores de toneladas de azúcar por hectárea por mes, como expresión integral de rendimiento y productividad; con el desarrollo de nuevas variedades cañeras de sólida adecuación a un entorno cada vez más hostil, con capacidad de responder a un clima cambiante, poseedora de marcada resistencia a nuevas patologías.

Además, más sacarosa en caña significa, menos no-azúcares entrando en fábrica, lo que conlleva a una operación fabril más eficiente y efectiva, es decir, más rendimiento en fábrica. No está de más recordar el viejo apotegma azucarero **“Marzo es el mejor jefe de fabricación”**.

Consumo de azúcar, elemento a tener en cuenta.

En los últimos años con frecuencia se emiten argumentaciones acerca de la inocuidad o no de la ingestión de sacarosa, olvidando que todo exceso es nocivo, ingerir sacarosa, en la medida de su metabolismo, NUNCA ha sido nocivo. (Casanova, 2000) (5)

Así, es preciso enfatizar que el azúcar más que un edulcorante es un alimento; con sus 4 kcal/g y su apetencia sicológica natural, es la fuente de energía más pura, saludable y barata de que la humanidad puede disponer, de aquí que su demanda, en un “mundo subalimentado” (un eufemismo para evitar el dramático apelativo de “mundo hambreado”), sin dudas tiene un espacio indisputable, cuasi permanentemente necesitado.

Hoy en este mundo, que apenas sobrevive a la suicida depredación humana, es posible identificar dos polos: el polo de los que SÍ, de los que si comen, si consumen y si viven, y el polo de los que NO, que no comen, no consumen y no viven.

En ese mundo de NO, el de las mayorías, moran más de 3 500 millones de personas, que, sin distinciones de raza, sexo, edad, ni creencias, con una cucharada de azúcar en un vaso de agua podría ahuyentar la muerte.

Datos emitidos por la FAO (6) a comienzos de este siglo ofrecen un muy desesperanzador cuadro de la salud y estado nutricional en países subdesarrollados:

- Uno de cada cinco habitantes padece de desnutrición (falta de minerales y de vitaminas).
- El 30 % de los niños menores de 5 años padecen de bajo peso.
- Más de 200 millones de personas padecen de anemia por falta de hierro.
- Cerca de 900 millones de personas padecen de desnutrición crónica.
- En 17 países, la dieta diaria de sus habitantes no alcanza las 2000 kilocalorías (el promedio mundial es de 2720 y en el primer mundo es de 3340).

Por supuesto que los balances estadísticos del mercado no reflejan esto, casi es trágico comprobar que se reporta un excedente de azúcar, pero no olvidemos que se trata de un mercado de elevado componente especulativo, voluble y fuertemente manipulado.

No es arriesgado pronosticar que la necesidad o demanda de ese alimento, el azúcar, en un mundo menos injusto estará garantizada a corto, mediano y largo plazo, de donde proyectar crecimientos cuantitativos es acertado.

Otras calidades de azúcar

Este es tal vez un aspecto aún insuficientemente explicado; donde el centro está en lo que pudiera denominarse la diversificación de la oferta azucarera, cuando crudo o refino es apenas un asomo de un universo rico y peculiar.

En Cuba la producción y exportación de azúcar orgánico comenzó en 1998. La producción se concentró en el Central Carlos Baliño de la Provincia de Villa Clara. (Casanova, 2001) (7)

Tanto el azúcar como la melaza orgánica, que se produce y exporta por Cuba, están certificados como "orgánicos" por la Organización Internacional ECOCERT (Alemania), para lo cual se deberán cumplir con las especificaciones técnicas y normas en el proceso de producción, manipulación, almacenamiento y comercialización. Regularmente especialistas de esta Organización realizan auditorías y verifican si se cumplen con las regulaciones y normas establecidas.

El mercado del azúcar orgánico ha mostrado un crecimiento medio anual superior al 25%, previéndose para el 2015 que tanto la producción como la demanda continúen en aumento, sin embargo, a pesar del desarrollo que ha venido mostrando este rubro, representa tan solo el 0,2 % del consumo mundial y el 0,6 % de su comercio.

En el escenario de la diversificación de la oferta de azúcares, en Cuba se han realizado estudios exitosos para desarrollar tecnologías la producción de Azúcar Cristal Dorado (Delgado, 2005) (8) de características especiales respecto al tamaño del grano, que puede variar entre 3 y 5 mm, unido al color ámbar y a su muy atractiva brillantez, esta última en función de la pureza de los materiales empleados en su producción. La utilización del último sirope de refinería es una ventaja, por la no recirculación de éste a la fábrica de crudo.

Del azúcar blanco instantáneo (Delgado, 2005) que es un producto similar, desde el punto de vista del proceso de producción, al azúcar amorfo obtenido en Brasil, pero difiere en la calidad de la materia prima y del producto final según las normas establecidas.

También de la denominada azúcar fortificada con vitamina A (Delgado, 2005) el azúcar blanco de consumo directo, donde la vitamina A es el fortificante que se añade al azúcar y, a su vez, este azúcar se considera como el vehículo de fortificación.

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

En un análisis de mercados, es evidente que en Cuba en el mercado en fronteras, en el área del turismo, se localizan los mayores atractivos; la simplicidad del transporte, la cercanía, la coherencia del desarrollo productivo con el paso de la expansión del turismo, son elementos confirmativos.

No obstante es conveniente también evaluar la posible demanda de estos productos en el poco o nada explorado el del área del Caribe angloparlante (Trade Map) (9), con una alta población flotante de turistas, con hábitos de consumo más exigentes y con un volumen de importación de azúcar refino de orden de las 200 000 toneladas al año, con un valor promedio en los últimos años superior a los 50 millones de dólares anuales. Las ventajas de la cercanía a los puertos cubanos, un mayor aprovechamiento de las capacidades de los buques por lo reducido de algunas de las demandas y las buenas relaciones políticas que Cuba mantiene con los países del área, constituyen sin dudas elementos a tener en cuenta en cualquier estudio de mercados potenciales.

CONCLUSIONES

Las inversiones con más rápido y con un mayor impacto económico serían las dedicadas al incremento de la calidad de los azúcares y de la producción de azúcar por hectárea y por año.

Existen potencialidades no explotadas en las líneas de diversificación de las calidades de los azúcares a producir y de los mercados, cuyos estudios deben completarse precisando a quienes dirigir las nuevas calidades.

Todo esto permitiría, entre otras ventajas, ofrecer un producto de mayor valor agregado, diversificando la oferta y las posibilidades de exportación, reduciendo costos, junto a la contribución a la elevación de la calidad de la industria turística nacional.

Sin embargo, no olvidar, entre otros la ausencia de una estrategia integral de comercialización, carecer de una Certificadora Nacional obligatoria, que respalde esta línea, junto a la falta de estímulos económicos a la producción ecológica.

REFERENCIAS:

- (1) Casanova, E., Salerno, M. Evaluación de algunos mercados y proveedores por su calidad. Revista ATAC, No. 2, 2001, pags. 5-9. Cuba.
- (2) Welsman, S. Australia sugar industry. RD& Reform report. Reform proposals. Implementation points. Queensland, Australia. 2011. Pgs. 4.
- (3) Attard, E. Maximising sugar recovery rates in the Australian sugarcane industry. www.csiro.au
- (4) Ribas, M. et al. Análisis de los factores que más inciden sobre el rendimiento industrial azucarero. ICIDCA. Diver 2015.
- (5) Casanova, E. ¿Es realmente el azúcar un enemigo de la salud? Informe Interno. ICINAZ. 2000.
- (6) Informe Central FAO. Sesión plenaria. Roma. www.fao.org/docrep/meeting/007/J1262s/J1262s01.htm
- (7) Casanova, E., Salerno, M. Evaluación de algunos mercados y proveedores por su calidad. Revista ATAC, no. 2,2001. Pgs. 5-9.
- (8) Delgado, M., et al. Tecnología para la producción de blancos y otros tipos de azúcar. Informe final de proyecto. ICINAZ. 2005.
- (9) Interactive TradeMap. Source: ITC calculations based on COMTRADE statistics. 2010.

Otras consultas en INTERNET: www.csce.com ; www.sugarinfo.co.uk ; www.sugarnet.com/issct/; www.sugarnet.com/markets.htm

Autores:

DrC. Eduardo Casanova Cabeza

Instituto Cubano de Investigaciones Azucareras

E-mail: eduardo.casanova@correo.azcuba.cu

DrC. Oscar Almazán del Olmo

Instituto Cubano de Investigaciones de Derivados de la Caña de Azúcar

E-mail: oscar.almazan@icidca.edu.cu / almazandelolmooscar@yahoo.com

Presentado: 8 de noviembre de 2015

Aprobado para publicación: 14 de diciembre de 2015