

Innovación en el campo nayarita: De la tradición del *pancle* a las frutas deshidratadas con calidad de exportación

Innovation in the nayarit field: From the tradition of *pancle* to dried fruits with export quality

BECERRA-PÉREZ, Ricardo, MONTES-TORRES, María de Lourdes, BECERRA-MONTES, María Abril

Universidad Autónoma de Nayarit

ID 1^{er} Autor: *Ricardo, Becerra-Pérez* / **ORC ID:** 0000-0002-7137-3416, **Researcher ID Thomson:** C-5118-2019, **CVU CONACYT ID:** 43254

ID 1^{er} Coautor: *María de Lourdes, Montes-Torres* / **ORC ID:** 0000-0003-4621-6109, **Researcher ID Thomson:** C-5153- 2019, **CVU CONACYT-ID:** 43270

ID 2^{do} Coautor: *María Abril, Becerra-Montes* / **ORC ID:** 0000-0001-7733-6133

Resumen

El trabajo que se presenta constituye un primer acercamiento al proceso de innovación que, partiendo de un conocimiento tradicional, incorporó una serie de técnicas y procedimientos que han permitido la instalación de 28 plantas deshidratadoras en el estado de Nayarit, en las cuales se produce mango deshidratado con altos niveles de calidad e inocuidad, lo que les ha permitido competir en el mercado internacional, de manera exitosa.

Mango deshidratado, Innovación, Agroindustria, Ventajas Competitivas

Abstract

The work presented is a first approach to the innovation process that, based on traditional knowledge, incorporated a series of techniques and procedures that have allowed the installation of 28 dehydrating plants in the state of Nayarit, in which dehydrated mango is produced with high levels of quality and innocuity, which has allowed them to compete successfully in the international market.

Dehydrated Mango, Innovation, Agro-Industry, Competitive Advantages

Introducción

El presente artículo tiene por objeto rescatar la importancia del proceso de construcción de plantas deshidratadoras de frutas tropicales en el estado de Nayarit, bajo la perspectiva de la modernización que se da sobre la base de la incorporación de técnicas innovadoras junto con conocimientos tradicionales, aprovechando las ventajas que ofrece la región en lo que se refiere a la disponibilidad de frutas a lo largo del año, lo que ha favorecido la exportación de productos deshidratados con un nivel de inocuidad tal, que les ha permitido competir de manera exitosa en el mercado internacional.

El documento se divide en cinco partes, siendo los dos primeros en los cuales se plantean los antecedentes y la justificación del tema, para pasar al apartado principal, que es en el que se rescata el proceso de cambio entre los métodos tradicionales de deshidratación a nivel local, al establecimiento de 28 plantas deshidratadoras en seis municipios del estado de Nayarit. Por último, se enuncia una serie de conclusiones al tiempo que se plantean problemas a los que se enfrentan las empresas mencionadas.

Antecedentes

Uno de los primeros procedimientos para preservar los alimentos en el mundo ha sido, aparte de la técnica de saturarlos con sal, el secado de los mismos, tratando de alargar la vida del producto, y de conservar sus características alimenticias y de palatabilidad.

Esta técnica se ha utilizado con éxito, en espacios que muestran condiciones como un bajo nivel de humedad ambiental y disponibilidad de largas horas de sol, regiones desérticas en las cuales se han secado higos, dátiles, uvas y otras frutas, tal como sucede en California o el cercano Oriente. En nuestro país, desde los años cuarenta del siglo pasado, el estado de Sonora se consolidó como productor de frutas secas, entre ellas las uvas procedentes de la región de Caborca.

Según la Secretaría de Economía “...*El proceso de secado es menos costoso en energía, equipo y espacio de almacenamiento, si se compara con el enlatado o con la congelación...*” (Secretaría de Economía, 2000:2), razón por la cual, ya para el año mencionado, el deshidratado de frutas y legumbres fue señalado como una actividad estratégica en nuestro país, sobre todo como parte de una estrategia que asegurara la posibilidad de competir de manera exitosa en el mercado internacional de productos deshidratados, aprovechando el potencial que ofrece la disponibilidad de frutas tropicales con las que el país cuenta, tales como el mango, plátano, piña, etc.

Desprendido de lo anterior, y una vez determinado el volumen de producción y el movimiento de materiales, se propuso la instalación de pequeñas plantas en las cuales se distinguen al menos tres espacios que resultan fundamentales en términos de la posibilidad de asegurar el flujo de los productos a deshidratar, de acuerdo a los desplazamientos que éstos deban tener alrededor de un Horno para Deshidratado, hasta el momento de ser embarcados. Estos espacios en general se pueden definir como:

- Recibo de Materia Prima
- Área de Proceso
- Área de Despegue, Selección y Empaque

Ya de manera detallada, y de acuerdo con la naturaleza de las actividades desarrolladas en cualquier fábrica, se detallan los espacios internos y adyacentes de la instalación, entre los cuales se pueden distinguir los siguientes (Secretaría de Economía, 2000:48):

- Estacionamiento para Clientes y Visitas
- Estacionamiento para Vehículos de Transporte
- Área de Recepción y Embarque
- Almacén de Materias Primas
- Área de Producción
- Área de Mantenimiento
- Almacén de Equipos Móviles y de Herramientas
- Oficinas Administrativas
- Instalaciones Médicas y de Botiquín
- Área de Despegue, Selección y Empaque
- Almacén de Producto Terminado
- Pasillos

Justificación

Se puede definir al Desarrollo Económico Local como el proceso de crecimiento y cambio estructural de la economía y la sociedad que tiene lugar en un territorio determinado, en el que intervienen factores como los encadenamientos productivos, las interrelaciones público-privadas y la participación social, entre otros. Así mismo es sabido que el territorio influye en el comportamiento de las personas con capacidad de introducir innovaciones al interior de la base productiva, acompañado por cambios sociales que hacen esto posible (Alburquerque, 2004, Vázquez Barquero, 2000).

Para lograr consolidar procesos de desarrollo económico local, se requiere, en primer lugar, una actuación decidida y concertada entre diferentes actores locales, públicos y privados, a fin de crear un entorno territorial que fomente las actividades productivas, para utilizar en forma eficiente y sostenible los recursos endógenos, aprovechar el dinamismo de las actividades empresariales presentes en el territorio y las oportunidades que le ofrecen las dinámicas nacionales e internacionales (Enríquez Villacorta, 2005).

Además de lo anterior, las empresas logran ventajas competitivas mediante actos de innovación. Enfocan su innovación en su sentido más amplio, que comprende tanto nuevas tecnologías como nuevos modos de hacer las cosas, encuentran una forma de competir o mejores medios para competir al modo antiguo. La innovación puede manifestarse en el diseño de un nuevo producto, en un nuevo proceso de producción, en un nuevo método comercial, en un nuevo modo de llevar a cabo la formación y capacitación del personal. Buena parte de las innovaciones dependen más de la acumulación de pequeñas intuiciones y progresos que de un gran logro tecnológico. A menudo, implican ideas que ni siquiera son “nuevas”: ideas que estaban por ahí pero que nadie ha llevado adelante. Algunas innovaciones crean ventaja competitiva porque captan una oportunidad de mercado totalmente nueva o sirven a un sector de mercado del que otros han hecho caso omiso (Porter, 1990).

Por lo anterior, el presente trabajo pretende ser un primer acercamiento a un conjunto de deshidratadoras establecidas en cinco municipios del estado de Nayarit, un sector económico que por su rápido crecimiento, su capacidad de generar empleos y derrama económica a nivel local, presenta una serie de rasgos relacionados con el desarrollo económico local y los procesos de innovación que en la práctica se han ido incorporando. Aunado a lo anterior, se debe de resaltar el potencial que éstas representan, debido a los resultados exitosos que han logrado al competir en el mercado internacional de frutas tropicales deshidratadas, sobre todo por el control de sus procesos de producción que aseguran altos estándares de inocuidad alimentaria, factor determinante para el rápido crecimiento y expansión de la actividad en el estado de Nayarit. Por último, se realiza una breve reflexión al respecto de las problemáticas que enfrentan, resaltando entre éstas, la falta de apoyo gubernamental y de fuentes de financiamiento hacia este tipo de actividades relacionadas con el campo nayarita.

Nayarit, de los plátanos *pasados* a la instalación de modernas plantas deshidratadoras

El estado de Nayarit se encuentra ubicado en el litoral del Pacífico mexicano, situación que le otorga ciertas condiciones relacionadas con el régimen de lluvias, tipos de suelo, temperatura y ciertas prácticas agrícolas que favorecieron el cultivo de plátanos desde antes de la etapa del reparto agrario, sobre todo en los municipios de Compostela y de San Blas. En el caso del primero, el cultivo de la variedad *portalimón* lo ubicó como importante proveedor hacia mercados como Guadalajara, Torreón, Monterrey, etc., al menos hasta que hizo su aparición la enfermedad del *Chamusco* o Sigatoka, que provocó la desaparición del cultivo en la costa compostelense hacia finales de los años sesenta.

Por su parte, el cultivo de *portalimón* en el municipio de San Blas siguió otros derroteros, habiéndose concentrado su cultivo en la región de Jalcocotán y Mecatán, pueblos en los que aún se sigue cultivando, aunque en reducida cantidad de hectáreas, ya que ha cedido su espacio al cultivo de plátano *Thai*, del cual se exporta a los Estados Unidos tanto el fruto como la bellota.

Por otro lado, el mercado de los plátanos fluctúa a lo largo de los meses del año, motivo por el cual, en las regiones plataneras, por muchos años se deshidrataba la fruta cuando se producían excedentes que no iban a los mercados en fresco. Así, los pueblos mencionados fueron tradicionalmente conocidos en el estado de Nayarit como aquéllos en los cuales se deshidrataban plátanos *portalimón* con técnicas tradicionales, que consistían en *pasarlos*, es decir, deshidratarlos al sol, tendidos en láminas o mallas que se colocaban en los techos o los amplios patios de las casas, técnica que ya para finales de los años noventa fue siendo gradualmente sustituida por pequeños hornos deshidratadores, y cuya actividad se diferenciaba del método tradicional, por una marcada preocupación por asegurar la inocuidad en el producto final, lo que de inmediato impactó en una notoria diferenciación en lo que al color, calidad y precio se refiere¹.

A mediados de los años 90's, a partir de apoyos del gobierno federal, se establecieron las primeras deshidratadoras en la costa, dedicadas a deshidratar mangos para el mercado de exportación, lo que provocó el establecimiento de dos más en Jalcocotán, en donde se les incorporaron elementos innovadores que un migrante de regreso de los Estados Unidos aplicó de manera exitosa. Así, ya para 2010 el pueblo contaba con dos de las cinco deshidratadoras con las que cuenta el pueblo.

De esa manera, en sólo nueve años, el número de instalaciones de este tipo pasó de 6 a 28, haciendo presencia en el municipio de San Blas con 18, 3 en Tepic y en Santiago Ixcuintla, 2 en Compostela, y Tecuala tanto como Ruiz, con una de ellas cada uno (ver Tabla 9.1).

¹ *Pasar* plátanos en Jalcocotán fue actividad realizada desde los años 50's del siglo pasado, pues todavía se acuerda la gente de los *tapeixtes* de oate y los *huacales* de varas en los que eran transportados en remuda para su venta en el cruce de Peñas, de cuando la *última penca* del racimo era regalada al cura de la iglesia, a quien los feligreses se las *pasaban*, para que los enviara para su venta en la estación de Ruiz. Aún se siguen produciendo plátanos deshidratados de manera tradicional en la región, los que se pueden distinguir de inmediato por la tonalidad más oscura del producto. Este tipo de plátanos se vendían mucho en el mercado local y en la estación del ferrocarril de Tepic en los años en los que pasaban trenes de pasajeros, y se les conocía de manera popular como *pancles*, envueltos en cajitas hechas con hojas de maíz.

Tabla 9.1 Deshidratadoras en Nayarit, por Localidad y Capacidades Instalada (2019)

| Núm. | Año | Municipio | Localidad | Capacidad Instalada (lbs) | Empleos | Cajas de Mango |
|--------------|------|---------------|------------------|---------------------------|--------------|----------------|
| 1 | 1994 | San Blas | El Llano I | No opera | No | No |
| 2 | 1997 | Compostela | Zacualpan | 130 000 | 100 | 26 000 |
| 3 | 1998 | San Blas | Los Cocos | 600 000 | 300 | 120 000 |
| 4 | 1998 | San Blas | Cocodrilarío | 30 000 | 20 | 6 000 |
| 5 | 2009 | San Blas | Jalcocotán I | 50 000 | 60 | 10 000 |
| 6 | 2010 | San Blas | Jalcocotán II | 130 000 | 100 | 26 000 |
| 7 | 2010 | Ruiz | P. de Platanares | 50 000 | 60 | 10 000 |
| 8 | 2010 | Santiago Ixc. | Est. Nanchi | 50 000 | 60 | 10 000 |
| 9 | 2010 | San Blas | La Palma I | 50 000 | 60 | 10 000 |
| 10 | 2010 | San Blas | La Palma II | 25 000 | 30 | 5 000 |
| 11 | 2011 | Santiago Ixc. | El Capomal | 150 000 | 60 | 30 000 |
| 12 | 2013 | San Blas | Jalcocotán III | 50 000 | 60 | 10 000 |
| 13 | 2013 | San Blas | Mecatán | 35 000 | 30 | 7 000 |
| 14 | 2013 | San Blas | Tecuitata I | 130 000 | 100 | 26 000 |
| 15 | 2013 | Tecuala | Pajaritos | 50 000 | 60 | 10 000 |
| 16 | 2014 | San Blas | Chacalilla | 30 000 | 20 | 6 000 |
| 17 | 2015 | San Blas | Jalcocotán IV | 400 000 | 200 | 80 000 |
| 18 | 2016 | San Blas | Ref. Agraria | 300 000 | 150 | 60 000 |
| 19 | 2016 | Tepic | C. Industrial | 150 000 | 80 | 30 000 |
| 20 | 2017 | Tepic | 5 de Mayo | 15 000 | 15 | 3 000 |
| 21 | 2017 | San Blas | Las Coloradas | 30 000 | 20 | 6 000 |
| 22 | 2017 | Compostela | Las Varas | 90 000 | 80 | 18 000 |
| 23 | 2017 | San Blas | Jalcocotán V | 90 000 | 80 | 18 000 |
| 24 | 2018 | Tepic | C. Industrial | 80 000 | 80 | 16 000 |
| 25 | 2018 | San Blas | Gpe. Victoria | 600 000 | 300 | 120 000 |
| 26 | 2018 | San Blas | Tecuitata II | 15 000 | 15 | 3 000 |
| 27 | 2018 | San Blas | El Llano II | 15 000 | 15 | 3 000 |
| 28 | 2019 | Santiago Ixc. | Santiago Ixc. | 90 000 | 80 | 18 000 |
| Total | | | | 3 435 000 | 2 235 | 687 000 |

Fuente: Comunicación Personal, 2019

Por otro lado, el notorio proceso de crecimiento de esta actividad sólo ha sido posible a partir de la oferta suficiente de frutas tropicales que ofrece la región en la que se han ido instalando, los conocimientos y técnicas que han logrado evolucionar al nivel de competir en aspectos tales como la mecanización de los procesos de pelado de los frutos, y la calidad que ofrece el producto con fines de exportación, lo que es consistente con lo planteado por Porter (1990).

En contraste con lo anterior, la actividad no ha estado exenta de una serie de problemas tales como la falta de financiamiento, la concentración de los canales de comercialización en unos pocos actores, quienes en muchos de los casos afectan a los productores locales al realizar operaciones fraudulentas con el fin de evitar pagarles el total. En muchas ocasiones, cuando no les pagan su producto, las autoridades encargadas de impartir justicia no atienden de manera efectiva los reclamos de los afectados, abandonándolos en la mayoría de los casos, a su suerte. Por último, cabe hacer mención de que, quizá derivado del rápido crecimiento del sector, a la fecha los deshidratadores nayaritas muestran una nula organización que les permita hacer frente al conjunto de problemas de que se ha hecho mención.

Figura 9.1 Nayarit, localización de deshidratadoras por municipio, 2019



Fuente: Elaboración propia con base en información recolectada

A manera de conclusión

Hablar de los altos niveles de inversión que los deshidratadores organizados en Sociedades de Producción Rural (SPR's) del estado de Nayarit han logrado en tan sólo 25 años, es una muestra de lo que a nivel local se puede lograr cuando intervienen actores con una serie de recursos y técnicas que les ha permitido organizar actividades tradicionales, y a partir de la experiencia acumulada, salir al mercado internacional a competir de manera exitosa, elevando los niveles de empleo e ingreso en las localidades analizadas. Otro aspecto a ser considerado se relaciona con los volúmenes de mango que se procesan, y que contribuyen a desahogar el mercado a nivel local, en el cual muchas de las veces se desperdiciaban, al no incorporarle valor en procesos agroindustriales como el que hoy se presenta. Por último, queremos hacer un llamado en el sentido de una notoria ausencia de apoyos gubernamentales, para tratar de preservar la actividad en este renglón de la economía local, ya que en lo general, los procesos de inversión y capitalización se han dado en su mayoría, sólo apoyados por instituciones financieras del sector social, tales como las Cajas Solidarias o la Financiera Nacional de Desarrollo, en las cuales existe siempre un alto riesgo de caer en cartera vencida, sobre todo cuando a los productores no les liquidan la totalidad del producto deshidratado, situación que al parecer, es un fenómeno recurrente en lo que a esta actividad se refiere.

Referencias

Albuquerque, F (2004) Teoría y práctica del enfoque de desarrollo económico local. Ponencia en el Encuentro Internacional Virtual: Desarrollo local en un mundo global, www.eumed.net/eve/.

Enríquez Villacorta, Alberto (2005). Alternativas para el Desarrollo. FUNDE, San Salvador, El Salvador.

SAGARPA (2017). *Mango Mexicano, Planeación Agrícola Nacional 2017-2030*, SAGARPA, México, 2017.

Secretaría de Economía (1996). *Deshidratado de Frutas*, SE, México, 1996.

Secretaría de Economía (2012). *Monografía del Sector Plátano en México: Situación Actual y Oportunidades de Mercado*, SE, México, feb. 2012.

Orozco-Santos M. *et al.*, “La Sigatoka negra (*Mycosphaerella fijiensis* Morelet) en México” en *Infomusa, Revista Internacional sobre Banano et Plátano*, Vol. 10 No. 1, junio de 2001.

Romero, Indira *et al.*, (2016). *Fortalecimiento de la Cadena de Valor de los snacks nutritivos con base en fruta deshidratada en El Salvador*. Documentos de Proyecto, CEPAL, Ministerio de Economía, El Salvador, 2016.

Vásquez-Barquero, A. (2000) Desarrollo económico local y descentralización: Aproximación a un marco conceptual, Santiago, Comisión Económica para América Latina y El Caribe – CEPAL.