



Abril 2019 - ISSN: 1696-8352

COMPORTAMIENTO DEL MERCADO INTERNACIONAL SOBRE EL CONSUMO DE AGUACATE

Econ. Bolívar A. Madero Romero, Mae.

Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil
Docente Investigador
bmaderor@ulvr.edu.ec

Christian Javier Castro Zarcos

Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil
Carrera de Ingeniería Comercial
perfozacom@hotmail.com

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Bolívar A. Madero Romero y Christian Javier Castro Zarcos (2019): "Comportamiento del mercado internacional sobre el consumo de aguacate", Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, (abril 2019). En línea:

<https://www.eumed.net/rev/oel/2019/04/mercado-internacional-aguacate.html>

Resumen

El presente artículo presenta una visión general del consumo de aguacate a nivel mundial, sus principales propiedades y características y quienes son los principales exportadores e importadores, así como el uso que las industrias y consumidores tiene sobre la fruta.

Palabras clave: Exportación, aguacate, mercado internacional, usos.

Summary

This article presents an overview of water consumption worldwide, its main properties and characteristics and who are the main exporters and importers, as well as the use that industries and consumers have on fruit.

Keywords: Export, avocado, international market, uses.

1. INTRODUCCIÓN

El presente artículo se enfoca en el comportamiento del consumo del aguacate en el mercado internacional, así como el comportamiento tanto de sus importaciones y exportaciones.

El aguacate ha incrementado su consumo a nivel mundial, especialmente en países como Estados Unidos, Francia, Alemania, España y otros, lo que ha traído como consecuencia un gran aumento en las superficies plantadas, en todos los países que la producen como son: México, Chile, España, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Australia, Perú, Israel y Estados Unidos entre otros. Lo anterior ha provocado un incremento progresivo en los volúmenes de fruta de calibres menores, que normalmente se comercializa en los mercados domésticos con precios menores.

Esta tendencia se incrementará en el futuro, por lo que la industrialización se torna como una alternativa cada vez más importante para comercializar estos volúmenes. La industrialización del aguacate entonces, será una actividad que dependerá de los remanentes que queden de la producción para fresco. Por otro lado, un buen producto industrializado debe partir con una materia prima de alta calidad, por lo que ese remanente de bajos calibres posibles de industrializar, debe ser necesariamente de una buena calidad, lo que está dado por la variedad y el estado de madurez. Estas exigencias se complementarán además, al exigir el mercado que la fruta sea producida de manera limpia. El nivel de madurez y la variedad tienen especial relevancia en la calidad del producto final. Aguacates de las variedades Edranol, Hass, y Fuerte mostraron una mejor calidad de pulpa congelada, sin embargo, Bacón y Zutano no mostraron una calidad aceptable (Olaeta y Rojas 1987). Por otro lado, el nivel de madurez sobre 30 % MS (Olaeta y Undurraga 1995 a), resultó tener los mejores resultados en la elaboración de pulpas, tanto congeladas como en IV Gama. Los rendimientos de pulpa dependen de la variedad, reportándose rendimientos que fluctúan entre 63 y 67%, el resto corresponde a semillas y cáscaras. La variedad Fuerte es una de las que obtiene mayores rendimientos en pulpa. (Olaeta y Rojas 1987, Olaeta y Undurraga 1995. Para la obtención de aceite, las variedades Hass, Edranol y Fuerte muestran los mayores rendimientos, logrando obtener más de 2.500 lts de aceite / ha. El aceite de aguacate contiene sobre un 80% de ácidos grasos insaturados, donde el ácido oleico es el que se encuentra en mayor proporción, sin embargo, su proporción disminuye al final del periodo de maduración (Inoue y Tatishi 1995; Olaeta, Undurraga y Schwartz. 1999).

2. CARACTERÍSTICAS DEL AGUACATE

El aguacate es una fruta, pero la mayoría de las veces es utilizada como una hortaliza, debido a la ausencia de dulzura en el sabor que posee. A su vez, es un alimento cuestionado erróneamente por ser una de las pocas frutas que con aporte significativo de aceites. Y es justamente su sabor neutro y cremosidad que ayuda a combinarlo tan bien en infinidad de alimentos y platos.

Fruto de color verdoso y piel gruesa, cuando está madura la pulpa tiene una consistencia como de mantequilla dura y su sabor recuerda levemente al de una nuez, es muy rico en grasas, con un contenido de grasas del 10 al 20%, 52 y proteínas.

El aguacate (*Persea americana*) se utiliza para consumo humano y además su aceite es un insumo importante para la industria de cosméticos y farmacéutica. El árbol de aguacate es frondoso, su floración aparece en racimos que abren en periodos distintos: en el primero las flores abren como femeninas y en el segundo como masculinas. Se estima que cada árbol puede producir un millón de flores, aunque solamente 0.1% de ellas termina transformándose en fruto (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2009).

El aguacate es una baya con superficie lisa o rugosa de color verdoso y su piel puede ser fina o gruesa. Tiene una sola semilla y el rango de peso en las variedades que se comercializan oscila entre los 120 gramos y los 2.5 kilogramos, en promedio. La pulpa tiene la consistencia de una mantequilla dura, es fuente importante de proteínas y grasas, y posee un contenido de aceite entre 10% y 20% (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2009).

Con respecto al clima, el aguacate es sensible a la temperatura y a la precipitación; las sequías pueden provocar la caída de las hojas mientras que el exceso de lluvia puede provocar la caída del fruto. El viento puede dañar el árbol, y si éste es seco reduce el número de flores polinizadas. La siembra se hace por trasplante y puede realizarse en suelos de textura ligera con ph neutro o ligeramente ácido e incluso en suelos arcillosos, en altitudes de entre 0 y 2 500 msnm. La cosecha se hace normalmente a mano a partir de los cinco años (si es árbol injertado), y el rendimiento aumenta con el tiempo. Asimismo, es recomendable que el periodo de almacenamiento sea corto debido a que la alta transpiración del fruto lo hace sujeto de actividad microbiana (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2009).

3. COMERCIO MUNDIAL DE AGUACATE

Durante la última década, el consumo de aguacate se ha incrementado cerca de 3 puntos porcentuales en promedio cada año en los países de América del Norte y de Europa, así como en China y el Sureste Asiático. En este contexto, existen grandes mercados potenciales para la importación de Aguacate, demandando grandes volúmenes del mismo, sin embargo, actualmente en el mundo con la capacidad suficiente para satisfacer esta demanda creciente. La producción a nivel mundial crece a un ritmo menor que la demanda.

En este contexto, México se erige como el mayor productor y exportador global de aguacate, seguido por Países Bajos, Perú, Chile y España. Con una participación del 46% de las exportaciones en el mundo, México (1) aporta al mercado global 926 mil toneladas de Aguacate Hass con un valor de USD 2.025 millones y un precio promedio de USD 2.184 por tonelada; Países Bajos (2) aporta el 14%, exporta 195 mil toneladas por un valor de USD 607 millones y un precio promedio es de USD 2.110 por tonelada; Perú (3) participa con un 9% con 194 mil toneladas exportadas por valor de USD 396 millones y un promedio de USD 2.043 por tonelada. Es importante resaltar que en general tanto el volumen como el valor exportado crecieron en el mundo entre 2015 y 2016, 15% y 31% respectivamente, al pasar de transarse 1.6 millones de toneladas por un valor de USD 3.360 millones a 1.9 millones de toneladas por USD 4.400 millones. Este crecimiento esta explicado principalmente por países como Chile (5) o Países Bajos (2). Colombia (16) apenas participó del mercado mundial de aguacates con un poco más de 18 mil toneladas por un valor de USD 35 millones, aportando solo el 0,8% de las exportaciones mundiales. Sin embargo, en el país en los últimos años la tasa de variación en la producción y la exportación se ha incrementado estrepitosamente, el volumen exportado ha venido en aumento, tomando protagonismo en el mercado y desarrollando un papel importante en la oferta global de aguacate hass, ya que en 2015 apenas vendíamos un poco más de 5.500 toneladas por un valor levemente superior a los USD 10 millones, lo que representa un aumento superior al 200% en tan solo un año.

Tradicionalmente Estados Unidos ha representado el mayor mercado para el Aguacate Hass, sin embargo, para el 2016, con un crecimiento superior al 40%, la Unión Europea se catapultó como el mercado a conquistar por los productores de este fruto. El valor de las importaciones en el mundo es superior a los USD 4.400 millones, Estados Unidos representa el 40% de este valor, con un poco menos de USD 2.000 millones, sin embargo, la Unión Europea en conjunto, superó esta barrera en 2016 y actualmente adquiere el 41% de las importaciones totales de Aguacate Hass en el mundo. Canadá, China, Japón y Australia por su parte tienen participaciones menores al 5%, a pesar de esto, no se pueden descartar del análisis estos

países, por el contrario, se puede observar como una oportunidad de negocio y ampliar el mercado en dichos destinos.

4. USO DEL AGUACATE

Uso IV gama

El uso de la IV Gama o Mínimo Proceso, ha permitido mantener hasta por 28 días, mitades y pulpa de aguacate en condiciones de refrigeración a $1 \pm 0,5^{\circ}\text{C}$, utilizando modificación de atmósferas de 80% CO₂ - 20% N₂. Los cultivares que mostraron mejor comportamiento fueron: Edranol, Gwen y Hass con niveles de madurez sobre 30% de Materia Seca. (Olaeta y Undurraga 1995b). Esta técnica, aunque no muy difundida en aguacates, permite tener un producto muy similar a la fruta fresca, en relación a su textura, color y sabor, listos para su utilización, lo que reduce tiempos y costos por ese concepto.

Aceite

El aguacate, dependiendo de la variedad y madurez alcanza en la pulpa niveles de hasta 25% de aceite, con valores promedios de 15-19%, lo que permite lograr rendimientos de alrededor de 10% de la fruta fresca. Este aceite, contiene un alto nivel de ácidos insaturados. El aceite de aguacate se ha utilizado principalmente para uso cosmético, ya que contiene un esteroil llamado fitosterol, que posee las mismas habilidades que la lanolina. Esta particularidad es muy apropiada para la piel y cremas de masajes (Human 1987; Valenzuela 1986).

Otros

Aparte de los productos mencionados en los puntos anteriores, se han desarrollado otros como la deshidratación osmótica, utilizando maltodextrinas y NaCl, ha logrado mantener el aguacate estable en relación al color y la actividad microbiológica. (Schwartz, et al. 2001). También se ha obtenido polvo de aguacate, secado por atomización, la que presentó buena estabilidad en relación al color y actividad microbiana, sin embargo, será necesario estudiar más acabadamente los tiempos y temperaturas del proceso, ya que el desarrollo de sabores extraños redujo la calidad del producto. (FIA 1997). También hay estudios sobre la utilización del carozo como alimento animal, aportando un importante nivel de carbohidratos. Se han reportado en estos productos, niveles altos de taninos que pudieran reducir su digestibilidad, sin embargo, los tratamientos de secado reducen sustancialmente este efecto (FIA 1999, Ravindran and Blair 1991).

5. CONCLUSIONES

El panorama de las exportaciones e importaciones del aguacate en el mundo está definido por los principales países importadores: Estados Unidos, Francia, Alemania, España; en tanto que los principales países exportadores son: México, Chile, España, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Australia, Perú, Israel y Estados Unidos.

A esto le agregamos el surgimiento de una nueva tendencia de consumo de productos orgánicos, como lo es el aguacate, que partir de 2010 la demanda comenzó a crecer y la producción se vio en necesidad de ir cambiando a orgánica, y es así como en 2015 la presencia de aguacate orgánico se integra a toda EUA.

BIBLIOGRAFÍA

Guía de exportación de aguacate Hass para pequeños y productores en Colombia.
http://repository.icesi.edu.co/biblioteca_digital/bitstream/10906/82868/1/TG01730.pdf

Industrialización del aguacate: Estado Actual y Perspectivas futuras.
file:///C:/Users/vzele/Downloads/Industrializacion_Del_Aguacate_Estado_Actual_Y_Per.pdf

Revista de Geografía Agrícola, Universidad Autónoma Chapingo México.
<https://www.redalyc.org/pdf/757/75715608005.pdf>

Análisis de factibilidad de exportación de aguacate en estado natural desde la provincia de Santa Elena al mercado de Hungría amparado en el acuerdo comercial entre Ecuador y la Unión Europea.
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/16898/1/TESIS%20FINAL%20MARIELA%20RODRIGUEZ.pdf>

Aguacate orgánico mexicano, nueva brecha de oportunidad en el mercado estadounidense.
<http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/65050/AGUACATE%20ORG%20C3%81NICO%20MEXICANO-split-merge.pdf?sequence=3>