

PRO ECUADOR
Oficina Comercial del Ecuador en Santiago

**CAMBIOS EN EL CONSUMO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS AFECTA
LAS IMPORTACIONES DE OLEAGINOSAS DESDE CHILE**

Elaborado por: Jorge Vinueza Alarcón

Cargo: Técnico de la Oficina Comercial del Ecuador en Santiago

Fecha: 20 de noviembre de 2017

Introducción:

La oferta exportable del Ecuador hacia Chile se ha caracterizado por ser, en su mayoría, alimentos procesados y agro-alimentos. Un ejemplo de aquello es la tendencia de las importaciones chilenas de grasas, aceites de origen vegetal y sus fracciones.

Los derivados de la grasa y aceite de palma (principal aceite exportado a Chile) han sufrido una constante reducción de las exportaciones en los últimos años. No obstante, esta tendencia no es exclusiva para el Ecuador, sino que se extiende al resto de proveedores de estos productos al mercado chileno.

Es de tener presente que la industria productiva que utiliza estos bienes se encuentra en constante cambio y ha mudado el uso de aceites de palma (a fin de optimizar sus costos y ser más competitivos en el corto plazo) a otros productos que incluso concuerdan con una tendencia saludable y amigable con el ambiente.



En este sentido, se revisó información relevante del comportamiento de la industria, así como cifras estadísticas de la Aduana Nacional de Chile. Esto, con el propósito de determinar las posibles estrategias que permitan tomar decisiones acertadas y que ayuden al mantenimiento de competitividad en

un mercado tan elástico como lo es el chileno.

Desarrollo:

Según los registros de la Aduana Nacional de Chile, las importaciones de grasas y aceites vegetales (capítulo 15 del arancel), durante los últimos 5 años (2012 - 2016),



han registrado un decrecimiento de aproximadamente 30% en valor (FOB) y un 20% en volumen (toneladas). Hasta agosto de 2017, esa tendencia se mantiene. Un importante caso de este comportamiento es el aceite de palma, de excelente calidad exportado por Ecuador, que registra también una reducción en las cantidades vendidas.

De la investigación realizada por la OCE Santiago, se detectaron tres factores, que podrían haber provocado la disminución en la importación:

1) Tendencias globales y del mercado sobre una alimentación más sana y de

calidad: La población opta por revisar el contenido e ingredientes que componen los distintos alimentos para descartar los que contengan grasas saturadas. Existe una mayor educación en el tipo de aceite que se usa para consumo directo, así como el utilizado en la industria.

2) Efectos de la ley de etiquetado en Chile: En los 18 meses que la Reglamentación de etiquetado está vigente en el mercado chileno, ésta ha generado que los consumidores prefieran productos con menos contenidos de grasas y aceites. Muchos productos han sido reformulados para reducir su contenido de grasas o aceites.

3) El precio y calidad: Estos son factores decisivos en Chile. Habrá que considerar que los productos antes mencionados son materia prima importante para la industria alimentaria. Por lo tanto, un menor precio jugará un rol fundamental para reducir costos y por lo tanto vender más; esto quiere decir que si la calidad y funcionalidad del insumo es similar, entonces el precio será el factor ponderable.

De nuevo, cabe recalcar que el análisis y revisión de las importaciones refleja que, a pesar de la disminución general de las importaciones, entre el 2016 y 2017 destacan dos productos que han desplazado en gran medida al resto de aceites vegetales, estos son: el aceite de canola y el aceite de girasol y sus fracciones.

Estos productos son importados, en su mayoría, desde Canadá (aceite de canola) a un precio estimado muy competitivo, utilizado principalmente en la acuicultura y agronomía para alimentación de peces, ganado y aves; y desde Argentina y Bolivia (aceite de girasol y sus fracciones), a precios más económicos y con costos de flete menores, adicionalmente el aceite de girasol es considerado el tercero más económico y saludable para cocinar si lo comparamos con el aceite de palma.

Conclusión:

El uso de aceites y grasas vegetales, que carecen de certificaciones de sostenibilidad o que están asociados en gran parte a problemas de salud y de medioambiente están perdiendo espacio en mercados como el de Chile. Poco a poco la población ha adoptado tendencias de preferir alimentos más naturales, con menos componentes calóricos y cuyos ingredientes no sean cuestionados por su afectación indirecta a la salud de las personas y sin dejar de lado el factor precio estos terminan influyendo directamente sobre el uso de uno u otro insumo para la industria y para el hogar.

Es necesario evaluar, en el caso del sector ecuatoriano de aceites y fracciones, la necesidad de trabajar en la cadena productiva a fin de identificar los costos productivos para disminuirlos y de esta manera ser más competitivos. Adicionalmente, convendría evaluar diferentes nichos de mercado, tales como: la industria de alimento para ganado, aves o la acuicultura. La industria salmonera, por ejemplo, tiene una alta demanda de aceite de canola y la distancia desde Ecuador es menor en comparación con Canadá.

La mayor tarea consistirá en romper esquemas culturales asociados a aceites vegetales refinados como perjudiciales a la salud y al medio ambiente (aceite de palma). Creemos que este es el mayor reto al desarrollo,



investigación e innovación en el sector; transformar al producto para que pueda aportar y beneficiar a la industria alimentaria a precios más competitivos.

Bibliografía y referencias:

- Aduana Nacional de Chile
- <http://www.conadecus.cl/conadecus/?p=14523>
- <http://www.elmostrador.cl/agenda-pais/vida-en-linea/2016/07/25/los-aceites-vegetales-que-pueden-ser-daninos-para-tu-salud/>
- <http://www.biut.cl/salud/2017/05/mejores-y-peores-aceites/>
- <http://www.t13.cl/noticia/tendencias/los-aceites-vegetales-pueden-ser-daninos-salud>