

## ***Nota de Investigación***

### **ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN DE PLATANUTRES EN PUERTO RICO<sup>1</sup>**

*Mildred Cortés<sup>2</sup>, Leticia Gayol<sup>3</sup> y Juan Ortiz<sup>4</sup>*

**J. Agric. Univ. P.R. 90(3-4):245-247 (2006)**

En el 2004 el Ingreso Bruto Agrícola de Puerto Rico ascendió a \$780.7 millones (Dept. Agric., 2005). La empresa de plátanos contribuyó con \$56.8 millones, siendo ésta la de mayor importancia económica en el grupo de los cultivos. Dentro de la industria platanera de Puerto Rico un sector de importancia económica es el de elaboración de platanutres (hojuelas de plátano fritas, 'chips'), para la cual se utilizan los plátanos de segunda y tercera calidad, así como plátanos sin clasificar. Además de la producción local, anualmente se importa una cantidad considerable de hojuelas ('chips') de diversos fariñáceos de Estados Unidos y América Latina, entre los que se encuentran los platanutres (Cuadro 1).

La Estación Experimental Agrícola desarrolló la tecnología para producir platanutres de buena calidad (Cancel et al., 1962). Actualmente, un número relativamente bajo de pequeños empresarios ha identificado al plátano como una alternativa económica y lo elaboran como platanutres en pequeñas empresas. Por otro lado, están los productores caseros de platanutres, cuya presencia es casi obligada en calles, avenidas, puestos ambulantes y actividades locales. Aunque este grupo puede representar una porción considerable de producción total, no se ha considerado en este análisis, ya que esta actividad se ha realizado a través de los años de manera informal (Pol, 2004).

Con el propósito de conocer el perfil de los productores organizados, se realizó una encuesta. Se identificaron seis pequeñas empresas en diferentes municipios de la isla: San Juan, Cataño, Toa Alta, Naranjito, Utuado y San Sebastián. El tiempo promedio de establecimiento de las plantas fue de seis años, fluctuando entre dos meses y 15 años. El promedio de empaques de platanutres de 42.5 g (1.5 onzas) elaborados diariamente fluctuó de 150 a 2,500 por elaborador. Generalmente los elaboradores compran la materia prima directamente a los agricultores o en las plazas de mercado.

Dos de estas plantas elaboradoras están financiadas por el Banco de Fomento Económico de Puerto Rico. Cuatro de los elaboradores entrevistados estarían dispuestos a asociarse para mercadear su producto. Ese mismo número de elaboradores estaría dispuesto a mercadear bajo la marca '*Del País*', marca auspiciada por el Departamento de Agricultura de Puerto Rico y bajo la cual se mercadean diferentes productos agrícolas de Puerto Rico. Los platanutres se mercadean a través de supermercados, hoteles, internet, farmacias, colmados, tiendas de alimentos naturales ('health foods'), aeropuerto, quioscos

<sup>1</sup>Manuscrito sometido a la Junta Editorial el 7 de noviembre de 2005.

<sup>2</sup>Economista Asociada, Depto. Economía Agrícola y Sociología Rural, Estación Experimental Agrícola, Jardín Botánico Sur, 1193 Calle Guayacán, San Juan, PR 00926-1118.

<sup>3</sup>Auxiliar de Investigaciones, Depto. Economía Agrícola y Sociología Rural, Estación Experimental Agrícola.

<sup>4</sup>Economista Asociado, Depto. Economía Agrícola y Sociología Rural, Estación Experimental Agrícola.

CUADRO 1. *Importaciones de hojuelas (chips) de farináceos de Estados Unidos y países extranjeros, cantidad y valor, 2000-2003.*<sup>1</sup>

Año	Cantidad (kg)	Valor (millones US\$)
2000	7,669,505	21.8
2001	9,683,769	27.6
2002	7,372,249	18.9
2003	12,767,312	27.2

<sup>1</sup>Junta de Planificación de Puerto Rico, 2002.

en centros comerciales, estaciones de gasolina y pequeños establecimientos en Puerto Rico y en localidades con población de origen puertorriqueño en Nueva York. Sólo uno de los entrevistados mencionó vender su producto a un distribuidor de marca reconocida. Además de platanutres, tres de los elaboradores también producen hojuelas de batata, yuca, malanga, yautía y pana, aún cuando éstos no son su producto principal.

De los entrevistados, tres indicaron no necesitar ningún mecanismo de publicidad ya que la demanda excede la oferta de su producto. Todos los entrevistados estarían dispuestos a aumentar su oferta pero necesitan mejorar su capacidad de producción así como disponer de un abasto continuo de plátanos. Todos los elaboradores están operando al máximo de su capacidad y están en proceso de expansión. No utilizan mecanismos de promoción ya que no podrían atender una demanda mayor en este momento. El desarrollo de una industria de elaboración eficiente con un producto de buena calidad constituye un mecanismo viable para sustituir parte de las importaciones del producto y permitiría la utilización del plátano que no entra al mercado fresco por consideraciones de calidad y clasificación. Es precisamente el plátano de tercera calidad, que muchas veces el agricultor desecha, el que los procesadores estarían dispuestos a comprar a menor precio para utilizarlo en la elaboración del producto, con lo que obtendrían unas ganancias razonables, mayores de las que obtienen ahora.

De acuerdo a los elaboradores, uno de los problemas que confrontan es que los precios de compra del plátano no son estables porque dependen de la demanda que tenga por el producto el sistema de Comedores Escolares del Departamento de Educación de Puerto Rico, el principal comprador de plátanos frescos. Por otro lado, los elaboradores indican necesitar asistencia técnica y consideran que el conocimiento lo tiene el personal de la Universidad de Puerto Rico. Finalmente, los entrevistados indicaron que es importante que el consumidor conozca que la materia prima de este producto es de origen local para que lo patrocinen más.

CUADRO 2. *Plantas elaboradoras de platanutres en Puerto Rico.*

Planta Elaboradora	Municipio	Tiempo de Operación
El Borincano	Cataño	2 años
Mildred's Natural Chip	Toa Alta	6 años
Din-Nutre	Naranjito	15 años
Prod. Nitas	San Sebastián	2 meses
Platanutres La Montaña	Utua	9 meses
Platanutres Naranjito	Naranjito	6 años

