

Seco o ahumado: pescado procesado

El proyecto para el procesamiento y comercialización de pescado de mar ahumado y los estudios para el secado de diferentes productos en los secadores solares ya reparados y reconstruidos en Gazi y Shimoni prosiguieron también en 2012 con la participación de las comunidades locales.



Un reporte de Peter Michael Odour-Odote

Los continuos problemas del secador solar de túnel en Shimoni pudieron ser resueltos; se instaló de nuevo el secador y ahora está en perfecto estado. El mayor reto consistió en proteger la cubierta de vidrio para que no se quebrara, aumentar la temperatura de secado y disminuir la humedad atmosférica.

Los miembros del desembarcadero ya utilizan el secador para secar su pescado de forma higiénica. Prestamos ayuda financiera a algunos de los procesadores de pescado para la elaboración y comercialización de sus productos. La dificultad de este proyecto estuvo en que el precio del pescado fresco en Shimoni era bastante alto y ello aumentó también el precio del pescado seco y lo hizo menos asequible. Sin embargo, se espera que el precio del pescado fresco vuelva a bajar pronto.

El secador de Gazi requiere atención permanente debido a su antigüedad y debe ser reparado frecuentemente. Cabe plantearse la construcción de un nuevo secador más moderno, como el que ya hemos construido y tenemos en funcionamiento en otra parte.

Los miembros del desembarcadero en Shimoni recibieron cursos de capacitación sobre la elaboración de pescado de mar ahumado. Esto servirá de ayuda para el establecimiento de una marca del producto. La capacitación contenía nociones fundamentales sobre temas como la manipulación higiénica al filetear y el refinamiento del producto con salsas exóticas y autóctonas. Estos productos gozan de especial popularidad. Para que el pescado producido conquiste también mercados en los que el pescado ahumado o seco mediante el secado solar hasta ahora no es muy popular o incluso es desconocido, se realizaron viajes hacia el interior, sobre todo junto

con las mujeres que procesan el pescado en el desembarcadero, para introducir los productos en mercados de pescado potenciales lejos de Shimoni. Este fue un proceso continuo, que junto al ahumado y el procesamiento, completaba la cadena de creación de valor. Estos viajes de marketing estaban también acompañados de una campaña sobre „comer más pescado“. El pescado ahumado fue bien recibido en los mercados de las regiones del interior visitadas y surgió una conexión entre las mujeres de la costa y los mercados del interior.

La „Fishbanda“ de Shimoni estaba en muy mal estado; entre otras cosas, sus paredes estaban sucias, pues desde hace bastante tiempo no se habían pintado. Dado que habíamos invitado a la Oficina de Calidad de Kenia para que inspeccionara nuestros procesos de producción con vistas al posible otorgamiento del sello S para nuestros productos, se sometió a la Fishbanda a un profundo lavado de cara. El sello S es un requisito



El secador solar en Shimoni funciona de nuevo sin contratiempos después de algunas mejoras.



El pescado para ahumar se coloca en el humo sobre bastidores de madera.

para la comercialización de productos a través de supermercados.

La cuestión de la seguridad alimentaria de nuestros productos de pescado salió a relucir cuando tratamos de ofrecer pescado ahumado o seco con secadores solares en el mercado nacional a través de supermercados existentes. Los compradores insistieron en exigir la documentación detallada sobre la historia del pescado, el lugar en el que se elaboró y envasó, así como códigos de barras en el empaque. Por ello desarrollamos por primera vez un HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) genérico para pescado seco. También desarrollamos un método para un índice de calidad para el pez conejo („taffi“) como un primer paso en dirección a la seguridad alimentaria de nuestro pescado.

Se construyeron estanterías para el almacenamiento de los productos de pescado seco y ahumado y se entregaron a las vendedoras de pescado del grupo Mpaaji ni Mungu en Gazi y a los pescadores en Shimoni. Se colocó una estantería más grande y una mesa de trabajo en el Fishbanda de Shimoni para presentar los productos.

El empaque es y continuará siendo un desafío, pues sigue siendo difícil encontrar un material adecuado para pescados secos enteros, ya que las afiladas espinas atraviesan el empaque. Los supermercados, por su parte, no toleran el más mínimo olor a pescado en sus estanterías. Este aspecto debe ser aún abordado, junto a las cuestiones acerca de la trazabilidad. Si bien es más fácil empacar filetes de pescado seco, su precio sería demasiado alto.

Conexión con otros proyectos: Desde el inicio de este proyecto de la Fundación Lighthouse para el ahumado y secado de pescado, existe un creciente interés de otros proyectos, que persiguen actividades similares en otras áreas. El proyecto conjunto del Banco Mundial y Kenyan Coastal Development Project KCDP, también tiene por objeto el secado, ahumado y procesamiento del pescado, e incluso un proyecto de la Unión Europea se ocupa de pescado seco mediante energía solar. Los DVD producidos por nosotros serán

utilizados en algunas universidades con fines didácticos.

Tras la reparación del secador de Shimoni se realizaron pruebas para evaluar la eficacia con mayor exactitud. También se revisó el almacenaje para mejorar el tiempo de conservación.



En los mercados de Bamba y Matsangoni, en el interior de la costa sur, se ofreció pescado seco y ahumado.



Para mejorar la capacidad de conservación se colocaron nuevas estanterías con mayor protección contra insectos en Shimoni.



Las frecuentes pruebas de degustación por parte de personal cualificado constituyen un paso importante en el desarrollo de los productos.

Para las siguientes pruebas de degustación se capacitó a los probadores en la ejecución de las pruebas organolépticas en productos de pescado.

Los problemas con el agua corriente en los Fishbanda continuaron apareciendo, pero el problema fue descubierto y reparado después de algún tiempo. Esto tuvo que ser arreglado con prioridad, pues era un aspecto muy importante para la visita de los funcionarios de la Oficina de Calidad de Kenia.

El área de los Fishbanda prevista para el procesamiento del pescado fue revisada y se identificaron varios puntos débiles que debían ser arreglados. Estos puntos serán enumerados en un informe especial.

Con la ayuda de más apoyo financiero queremos seguir trabajando en la seguridad alimentaria, la trazabilidad, el empaque y la comercialización como un paquete integral, para poder ofrecer mejores productos para el mercado nacional o los supermercados en un futuro y obtener así unos mejores ingresos para las comunidades. Adicionalmente queremos trabajar también en la costa norte, en Ngomeni, cerca del Luigi Broglio Space Centre (BSC), para introducir un secadero híbrido, utilizando energía solar y eólica, y el ahumado de pescado.

Periodo de la subvención:
desde septiembre de 2004

Importe de la subvención en 2012:
50.000 EUR

Cooperadores del proyecto:
Kenya Marine and Fisheries Research Institute
KMFRI
Peter Michael Odur-Odote
P.O.Box 816581
Mombasa, Kenya
www.kmfri.co.ke/natural_products.html