

CLAVES

• **GPC Traders Meals** ha previsto este año la exportación de dos contenedores mensuales con latas de comida criolla.

• **CARGA.** El peso de cada contenedor que se transporta por vía marítima varía entre 40 toneladas y 60 toneladas.

• **PRUEBAS.** El alimento fue objeto de pruebas y análisis de laboratorio para que incurriera en el mercado exterior.

• **RECETA.** Además de comida criolla se exporta Italian Fish, una receta original hecha de pescado con una salsa de vegetales.

► Boom exportador de comida enlatada Sabor criollo para el mundo

PAUL CASO • OJO

El reconocimiento internacional de la exquisita comida peruana y la oportunidad de satisfacer el paladar de nuestros compatriotas que radican en el exterior contribuyeron en que la exportación de comida criolla en lata sea hoy una realidad.

Ají de gallina, seco de res, olluquito, estofado de res, carapulcra, arroz con pollo, adobo, arroz de mariscos, picante de mariscos, cau-cau, rocoto relleno y lomito al jugo son las comidas enlatadas que ya incurrieron con éxito al mercado de Japón y en las próximas semanas ingresarán a los Estados Unidos.

El director de la empresa nacional GPC Traders Meals, Oswaldo García, resaltó que en la preparación del alimento no se requiere de preservantes o químicos, pues utilizan una tecnología de “vacío y temperatura” que lo conserva hasta por 4 años, pero se calienta en 1 minuto en un microondas.

“Efectuamos un análisis de mercado y llegamos a la conclusión de que el país tiene una gran potencialidad en la exportación de tan sabrosos platos en lata, no debemos olvidar

que tenemos la tercera gastronomía del mundo”, enfatizó.

Previamente al lanzamiento, la empresa efectuó una serie de pruebas utilizando hasta 15 mil latas para llegar a la presentación final del producto que también será comercializado en la Unión Europea y en países de la región, tales como Chile, Argentina y Venezuela a través de “alianzas estratégicas” con importadores y comercializadores.

“Hemos organizado focus group y las personas que probaron la comida no creían que estaba enlatada, creamos un producto de calidad en base a los mejores ingredientes y carnes”, recordó García.

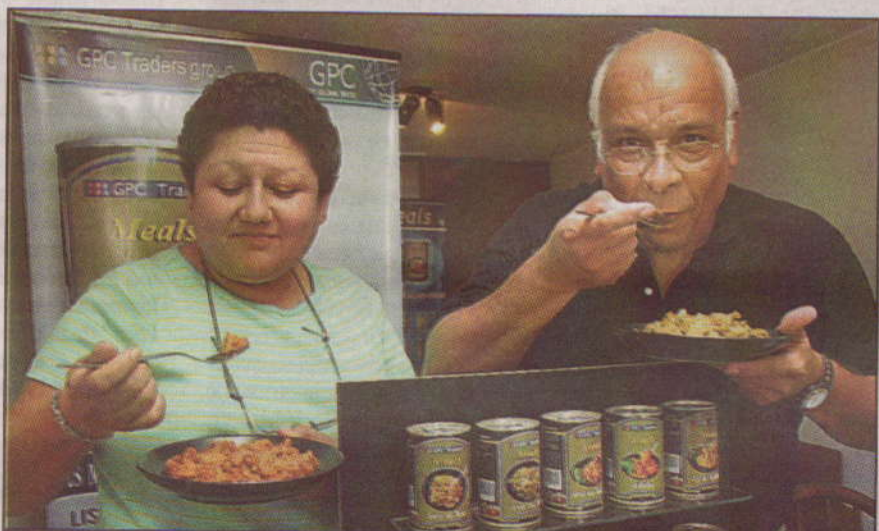
El precio por lata FOB en el puerto del Callao cuesta en promedio 2,5 dólares que puede elevarse hasta 5 dólares en las tiendas y supermercados de otras naciones. En el Perú, según el establecimiento, varía entre 8 soles y 13 soles.

Las especificaciones de rigor, tales como los ingredientes, contenido de grasa, carbohidratos y peso se consigna en los idiomas español, inglés y japonés; además de contar con un código de barras. ●

LA CIFRA

2,5

millones de peruanos radican en el extranjero.



VALE. Una alternativa culinaria para nuestros compatriotas.