



PERFIL

Añadiendo valor al pescado: Lovin Kobusingye no es solo una empresaria de éxito en Uganda, sino también una voz influyente en la formulación de políticas pesqueras panafricanas

Por Nasser Kasozi
(katifarms@yahoo.com), Kati Farms (U) Ltd, Uganda



Lovin Kobusingye

Unión Africana, AWFISHNET es una asociación que congrega a mujeres del mundo de la pesca de todo el continente africano. Uno de los mayores logros de Lovin Kobusingye tuvo lugar en 2012, cuando recibió el Premio África de Empresas Agrícolas. También ha recibido el reconocimiento de la Fundación Rabobank, de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y del Centro Europeo de Investigaciones de Mercado (EMRC) como empresa innovadora del año por su producto más emblemático, la salchicha de pescado, a partir de peces de piscifactoría. Con todas estas medallas, Lovin Kobusingye puede sentirse orgullosa.

Su primera empresa, Kati Farms, nació de su deseo de asociar a los piscicultores ugandeses con los mercados. Su primer trabajo en 2008, recién egresada, fue como administradora de programas en la Asociación de Cooperativas de Acuicultura, que entonces contaba con 34 miembros. Emprendió una serie de programas de formación para ayudar a los acuicultores a producir más pescado. Rápidamente la productividad de las piscifactorías aumentó. Los acuicultores empezaron a traer más pescado a las oficinas de la cooperativa. Se quejaban, no obstante, porque no había mercado para el pescado fresco. Así que Lovin empezó también a buscar salidas para el pescado. Se dirigió a las fábricas de transformación de Uganda. Nadie parecía interesado, por problemas de lo más variado: volúmenes

pequeños, mal sabor, demasiadas espinas, suministro irregular por parte de los pequeños productores. Los administradores de la Asociación no querían invertir en la transformación, pero animaron a Lovin a empezar un negocio de transformación de pescado, como complemento a sus actividades. Así fue como empezó Kati Farms. Con sede en Wakiso, actualmente compra 15 toneladas métricas de pescado fresco por semana a los acuicultores ugandeses para transformarlo en varias elaboraciones destinadas al mercado local y a la exportación a los países vecinos de África Oriental, Central y Austral.

La idea de Lovin consistía en utilizar todo el pescado entregado por los acuicultores para lanzar un producto completamente nuevo: la salchicha de pescado. Pero como no sabía ni dirigir un negocio ni mucho menos fabricar salchichas, tuvo primero que construir sus propias capacidades en gestión de empresas y producción alimentaria. Había oído hablar de un vivero de empresas en el Instituto de Investigación Industrial de Uganda, que formaba a jóvenes empresarios y financiaba y prestaba una sede a sus negocios. El responsable de producción del Instituto apoyó la propuesta de negocio de Lovin. Sin embargo, había que encontrar capital para financiar su desarrollo. Los bancos comerciales la encontraron demasiado arriesgada. Los únicos dispuestos a financiar fueron los piscicultores de la cooperativa. Acordaron suministrar la materia prima a crédito, y recibir el pago al final de cada semana.

La Cooperativa de Acuicultura, con su propio curso de formación sobre producción y una salida de mercado facilitada por Kati Farms compra 15 toneladas de pescado por semana, equivalente al 75% de la producción total. El pescado se transforma en 1,5 toneladas de salchichas y otros productos, como pescado fresco eviscerado, filetes refrigerados, empanadillas y pescado picado para producir alimento para mascotas.

Las operaciones se organizan según criterios científicos e higiénicos. Así, para producir las salchichas, el pescado comprado a los acuicultores se separa en carne, recortes y grasa, y luego se desmenuza. La carne y la grasa se muelen separadamente, en una malla de 3 mm. Esta carne picada de pescado después se mezcla con hielo, especias y aditivos, y se refrigerará a 12°C. La mezcla se usa para llenar salchichas de 26-28 mm de diámetro, y después se enrollan para formar las piezas individuales, de 50 g de peso, unidas en una ristra. Las salchichas se envasan en bolsas de plástico hasta alcanzar paquetes de medio kilo (5 piezas) o de un kilo (20). Por último, se congelen a -18°C, temperatura que permite conservarlas entre tres y seis meses.

Iniciada como una joven empresa en el vivero del Instituto, con tan solo 800 dólares, la empresa de Lovin vale actualmente unos 400.000 dólares, repartidos entre tres inversores. Proporciona empleo directo a 38 trabajadores e indirecto a otros 500 que participan en la distribución, marketing y ventas.

Los logros de Lovin Kobusingye son fuente de inspiración para las mujeres, no solo de Uganda o de África sino del mundo entero. ■