

**EL PRODUCTO TIENE SOLO UN MES DE  
HABER SALIDO AL MERCADO LOCAL**

## Un pedacito de Panamá enlatado

**El mecanismo de enlatado es utilizado en la industria alimenticia porque permite obtener alimentos con un período de vida largo (3-4) años.**

.....  
**Gisela González Apolayo**  
El Panamá América

Creímos haber visto todo en materia de productos conservados, tras la salida al mercado del arroz con pollo en cajeta, pero no fue así.

Nuevamente la creatividad del panameño nos sorprende al lanzar al mercado, el "sancocho criollo" un alimento clave en la dieta nacional.

Este producto es práctico para aquellos panameños que por estudios o, traslados de trabajo, les resulta difícil abandonar su tierra, y adaptarse a las comidas de otros países, pues podrán llevar consigo un pedacito de Panamá enlatado.

En instantes usted puede obtener esta deliciosa sopa con tan sólo verter en un plato el contenido de una lata de "sancocho criollo" y añadir agua tomando como medida la del envase del producto la cual se calienta por espacio de 3 minutos en el microondas. Este sancocho se presenta como una sopa condensada enlatada que contiene los ingredientes básicos, el culantro, presas de pollo y el tradicional ñame.

El producto que tiene sólo un mes de salir al mercado ya está a la venta en los supermercados locales a un costo que oscila entre los \$1.09 a \$1.25. Esta es una innovación del Grupo Productos Lux, S.A. (PROLUXSA).

Rosmer Jurado Van Grieken, director de comercialización de Productos Lux,S.A. (PROLUXSA) explicó que la idea nace básicamente de su fundador Máximo Gallardo, empresario chiricano que ansiaba tener una planta procesadora de enlatados.

Esta planta cuya inversión alcanzó el millón de dólares está ubicada en la provincia de Chiriquí y se ha convertido en la procesadora de productos enlatados, como el sancocho en mención.

El mecanismo de enlatado es utilizado en la industria alimenticia mundial porque permite obtener alimentos con un período de vida largo (3-4) años, haciendo con ello más práctico el consumo de pescados, sopas, y granos.

A consecuencia, de esta marcada tendencia hacia lo práctico PROLUXSA decidió inicialmente procesar los frijoles y porotos, los cuales una vez calentados en el microondas pueden ser servidos para el consumo inmediato.

Fue así como nació la idea de aplicar esta fórmula al sancocho con un sólo fin, "lograr un producto que el panameño pudiese llevar a su oficina, o quizás al viajar llevar consigo un pedacito de su tierra" dijo Jurado.

Es decir, se trato de hacer algo autóctono de Panamá , pero que a la vez pudiera exportarse a otros países.

El producto que salió a la luz pública en la Expocomer 2004, también ha sido presentado en Puerto Rico, Costa Rica y Taiwan. Adicional la empresa PROLUXSA está en proceso de registro con la Food and Drug Administration (FDA) o la Administración de Alimentos y Drogas de EU para exportarlo a Estados Unidos (específicamente a Florida, New York) donde existe un mercado latino.

Sin embargo, el director de comercialización destacó que antes de ser exportado el producto deberá sufrir algunas variaciones en materia de su nombre de pila para hacerlo más competitivo en el mercado internacional, pues el término sancocho no es el mismo, en todos los países.

Asimismo requerirá de algunas modificaciones en relación a los gustos locales de los países hacia donde se exportará.

De acuerdo con Jurado, el Grupo continuará innovando con nuevos productos en la categoría de sopas criollas y el paso siguiente es lograr penetrar en los mercados internacionales.

Esta industria ubicada en Calle 97 Este, Parque Lefevre fue establecida desde el año 1964 y con 40 años de trayectoria en el mercado local.

La industria alimenticia ejerce un efecto multiplicador entre sus proveedores como los productores, empresas de etiquetados, la industria avícola, entre otros.

Entre sus inicios la empresa centro su comercialización en productos como: vinagres, salsas picantes, salsas de soya, salsa china e inglesa.

Pasados los años incursiona en otras líneas que incluyen jugos naturales, porotos, frijoles negros chiricanos, salsas picantes (éstas últimas entre otros son exportadas a Australia).