

UNA VISIÓN DE LA INDUSTRIA LÁCTEA A TRAVÉS DE LOS AÑOS

The background is a vertical gradient from light green at the top to dark teal at the bottom. On the right side, there are several sets of parallel white lines that appear to be streaks or motion lines, extending from the top right towards the bottom right.

LECHE Y SUS PRODUCTOS

- ▶ La leche tiene: 87% agua

9.5% solidos no grasos de la leche
(proteinas, vitaminas, minerales, lactosa)

3.5% grasa

- ▶ **La leche se demomina “El alimento natural casi perfecto”** debido que contiene casi todos los nutrients necesitados para el sostenimiento de la vida.

LA LECHE CONTIENE:

- ▶ **Proteina**
- ▶ **Grasa**
- ▶ **Carbohidrato: el azucar de la leche es la lactosa**
- ▶ **Agua**
- ▶ **Vitaminas B and fortificada con A&D**
- ▶ **Minerales: calcio and fosforo**
- ▶ **Carece de los nutrientes: vitamina C & fibra**

TIPOS DE LECHE

- ▶ **Pasteurizada**: Leche la cual ha sido calentada para destruir bacterias patógenas.
- ▶ **Homogenizada**: Leche la cual ha sido tratada para dispersar la grasa y prevenir la separación de la crema.
- ▶ **Concentrada**: Leche a la cual se ha retirado parte del agua
- ▶ **Leche desgrasada en polvo**: Leche a la cual se le ha removido toda la grasa y el agua

- ▶ **Leche evaporada:** Leche a la cual se le ha removido la mitad de agua y ha sido envasada y sellada en una lata
- ▶ **Leche Condensada:** Leche entera , pasteurizada a la cual se le ha retirado parte del agua y se le ha agregado grandes cantidades de azucar (45%) .
- ▶ **Leche baja en grasa:** Leche a la cual se le retirado una cuarta parte de grasa, disminuyendo las calorías
- ▶ **Leche descremada:** Leche a la cual se le removio toda la grasa, haciendola que contenga cerca de la mitad de calorías que tiene la leche entera.

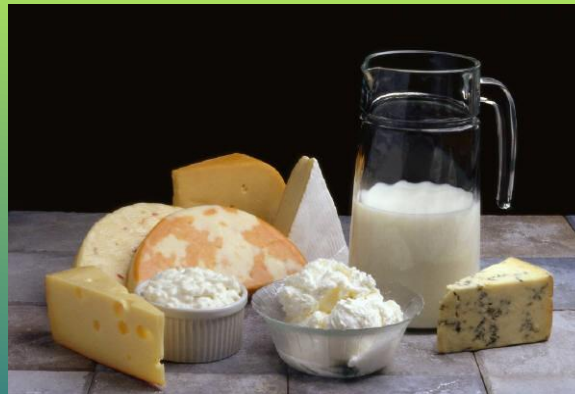
QUESOS



- ▶ Producto de la coagulación de la proteína de leche.
- ▶ Luego se obtienen dos porciones la porción sólida de la leche (llamada cuajada) está separada de el líquido (llamado suero).
- ▶ De la porción sólida, miles de diferentes quesos pueden ser producidos.

TIPOS DE QUESO:

- ❑ Natural – Los que han sido elaborados con leche. Ellos difieren entre ellos si, por el tipo de leche y los insumos utilizados.
- ❑ Quesos frescos – queso cabaña, fresco y crema
- ❑ Quesos madurados – Suizo, andino, dambo, Colby, parmesan



- ▶ Quesos procesados – hecho de queso natural el cual ha sido derretido , pasteurizado y mezclado con sales fundentes hasta conseguir una textura liza., que puede ser para cortar o untar

CANTIDAD DE LACTEOS QUE SE NECESITAN TOMAR:

- ▶ **2-3 raciones cada día:** de leche , queso , o del grupo de los yogurts.



Consumo per cápita de leche de algunos países, año 2005

País	Consumo per cápita (kg/Hab/año)*
China	31.2
Perú	59.5
Sud Africa	65.6
Japón	76.1
Venezuela	77.7
India	90.1
México	120.1
Chile	124.1
Brasil	135.6
Colombia	153.7
Argentina	220.4
Canadá	253.8
Estados Unidos	268.7
Australia	271.4
Uruguay	291.4
Unión Europea	294.4
Mundo	108.9

* La densidad de la leche varía entre 1.028 y 1.031 kg/l

Fuente : Cifras de la FAO e INE (Chile)

CONSUMO PERCAPITA DE DERIVADOS

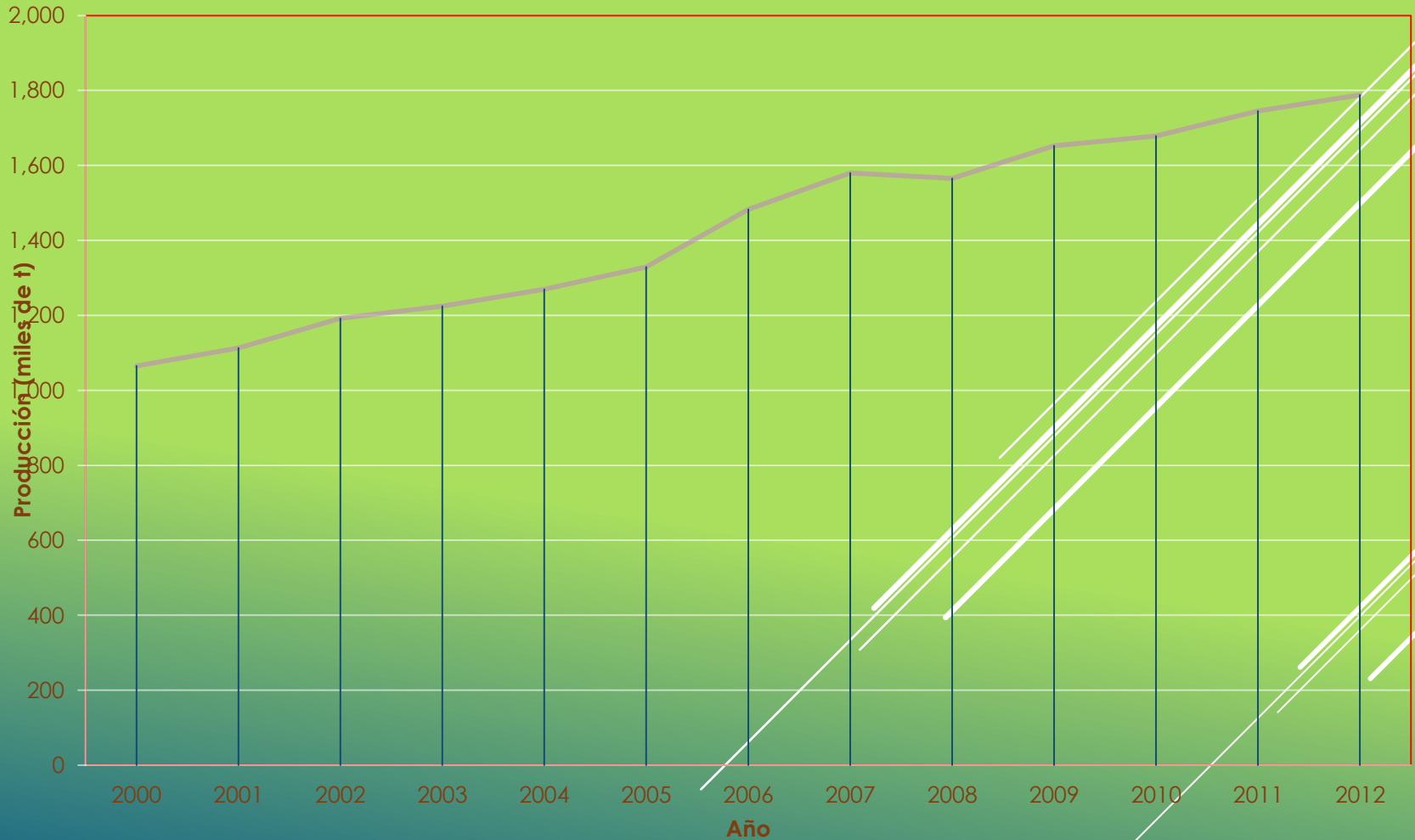
- ▶ Leche: 45 Kg/hab/año según FAO 120 Kg /hab/año
- ▶ Queso :0.24 Kg/hab/año, en otros países* 2.7 hasta 21.4
- ▶ Mantequilla: 0.06 Kg /hab/año, en otros países:0-47 hasta 8.6 Kg/hab/año
- ▶ Yogurt 0.48 Kg/hab/año, en otros países 10 Kg/hab/año
- ▶ * países : Brasil, USA, Argentina, Francia
- ▶ Fuente : Dairy World Markets and Trade USDA, Enero 1997

PRODUCCION DE LECHE EN LAS CUENCAS LECHERAS EN EL PERU

La producción nacional ubicada en las 3 principales cuencas acopia aprox. El 48% de la producción nacional

- Cuenca del Norte 24.7 %
- Cuenca del Centro 19.4 %
- Cuenca del Sur 25.2 %

PRODUCCIÓN AGROPECUARIA DE LECHE EN MILES DE TONELADAS DURANTE LOS AÑOS 2000-2012



PROYECCIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA DE LECHE PARA LOS PRÓXIMOS 4 AÑOS

Año	Producción proyectada (MILES DE TM)
2013	1881.5
2014	1945.1
2015	2008.7
2016	2072.3
2017	2135.9

* Crecera en un 88%

DESTINO DE LA PRODUCCION LECHERA

- Consumo (autoconsumo y terneraje)
- Leche cruda (venta directa)
- Leche para producción artesanal e industrial
(Leche fluida,quesos, yogurt y manjarblanco)

Sin embargo la producción nacional varia de acuerdo a cada zona, destinándose mas del 80% a la industria formal

DESTINOS ESPECÍFICOS

▶ Canales de comercialización:

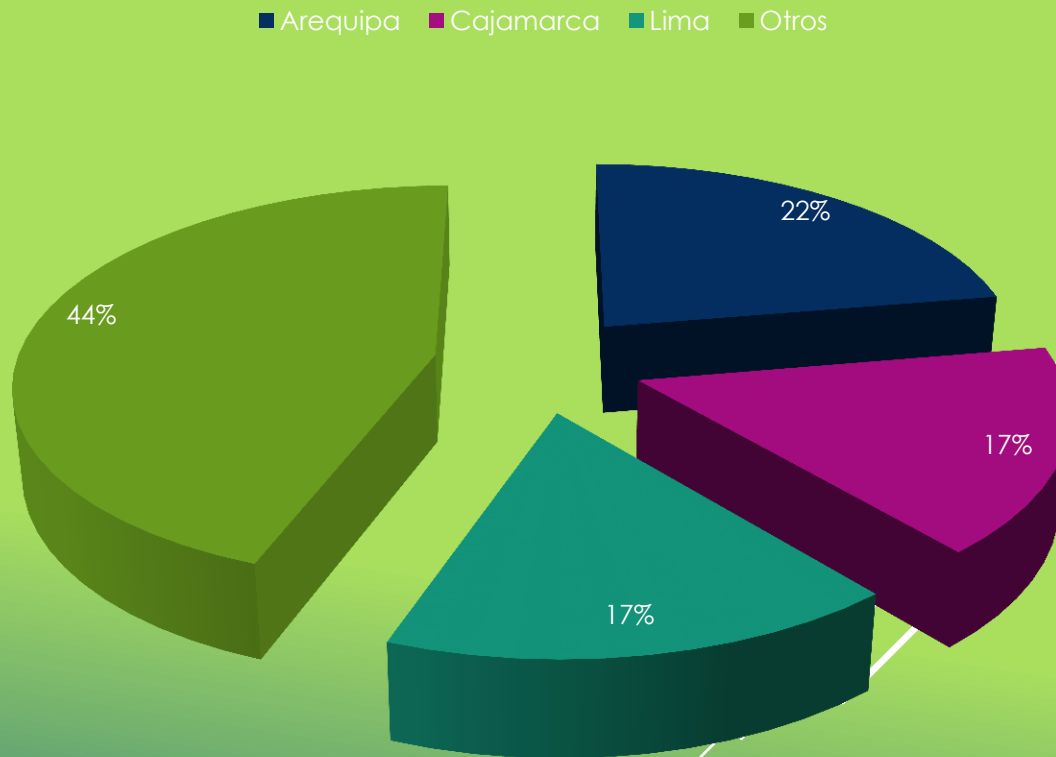
▶ **Canales directos**

- ▶ Ganaderos pequeños, comercialización y entrega al cliente directamente
 - ▶ Pequeñas y medianas empresas

▶ **-Canales indirectos**

- ▶ Medianas y grandes empresas (Agro industria):
- ▶ 3 Empresas Laiva, Nestle † Gloria

PORCENTAJE DE PRODUCCIÓN DE LECHE DE LOS PRINCIPALES DEPARTAMENTOS PRODUCTORES EN EL AÑO 2012



- El principal producto lácteo elaborado en el Perú es la leche evaporada (57% del total), seguido por el yogurt (22%) y la leche pasteurizada (17%), notándose una tendencia al incremento en su producción durante el periodo estudiado (2005-2012)

- Incremento promedio anual en la producción de:

Leche evaporada: 4.6%

Leche pasteurizada: 12%

Yogurt: 16.3%

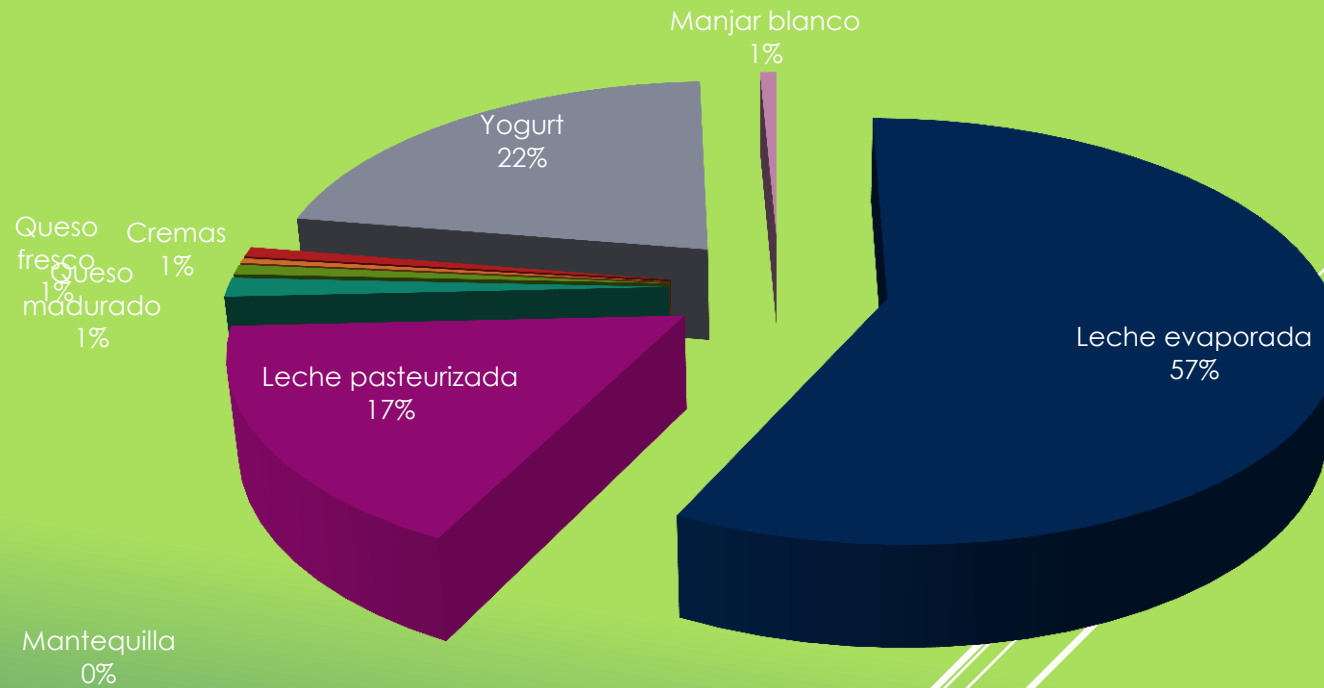
Mantequillas: 14.9%

Cremas : 24.1%

Queso fresco: 9.8%



PORCENTAJE DEL VOLUMEN DE PRODUCCIÓN DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS LÁCTEOS (T) DURANTE EL AÑO 2012



¿CÓMO ES EL MERCADO DE LACTEOS EN EL PERU?

▶ **DEMANDA**

- ▶ El mercado de productos lácteos importados decrece desde 1999 hasta el 26.6% y en un 48.7% en el periodo 95-2000
- ▶ Mientras que el mercado total (nac + importado) crece en 10.73

▶ **OFERTA**

- ▶ El Peru tiene una de las mas bajas producciones en Latinoamerica , Ej:
 - ▶ **Uruguay: 459 Kg/hab/año**
 - ▶ **Argentina: 242 Kg'Hab?año**
 - ▶ **Chile : 154Kg/hab/año**
 - ▶ **Peru 37 Kg/hab/año**
 - ▶ **Bolivia: 23 Kg/hab/año**

CARACTERISTICAS DEL MERCADO DE LACTEOS

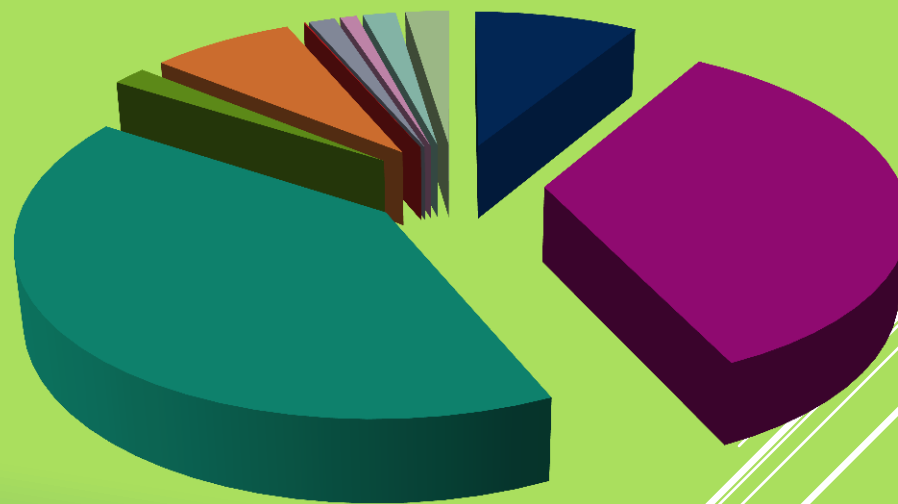
- En la actualidad existe venta de leche cruda en Lima se ha eliminado
- La leche evaporada domina el mercado a nivel nacional.
-
- Hay una demanda potencial de queso y yogurt .
- En el caso del queso el 70% de quesos son artesanales que provienen de Lima y provincias aledañas. En el caso del yogurt este producto se produce en Lima en un 80%.

CADENA PRODUCTIVA DE PRODUCTOS LACTEOS

- ▶ **Acopiador:** en el que se distinguen agentes informales, el poronguero y formales, centros de acopio.
- ▶ **Poronguero:** se encarga de realizar el recojo de leche, por los establos o en lugares predeterminados habitualmente (centros de acopio) a fin de adquirir el producto para luego revenderlo a los consumidores finales o a los productores artesanales de derivados lácteos, es el intermediario principal a nivel regional en zonas en donde no acopia la gran industria.
- ▶ **Centro de Acopio:** pueden ser de propiedad de la industria, intermediario o de los mismos productores, acopia leche para enfriarla y comercializarla a las plantas procesadoras ganando un plus por volumen y calidad de leche.

- ❑ **Industria:** • Procesador Artesanal o Agroindustria Rural: se dedica a la elaboración de derivados lácteos, quesos principalmente. En algunos casos vende directamente a algún intermediario y/o consumidor final., funciona principalmente a nivel regional, en cuencas lecheras poco desarrolladas.
- ❑ • **Gran Industria:** constituye el mayor acopiador de leche a nivel nacional, tiene mayor capacidad instalada para el procesamiento de leche y domina el mercado nacional.
- ❑ **D. Consumidores** : adquieren los productos lácteos en los diferentes centros de venta. Este agente determina la permanencia y rentabilidad de la Cadena.
- ❑ **Los Centros de Venta** son los lugares de expendio de los productos lácteos, que van desde los mayoristas hasta vendedores finales, pasando por distribuidores, intermediarios minoristas y otros.


PORCENTAJE DEL VOLUMEN DE IMPORTACIÓN DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS LÁCTEOS (T) DURANTE EL AÑO 2012



- Leche condensada
- Leche en polvo
- Grasa láctea anhidra ("butter oil")
- Queso fresco
- Queso ralado o polvo

- Leche en polvo sin azucarar
- Mantequilla fresca salada o fundida
- Queso de pasta azul
- Queso fundido
- Demás quesos

¿COMO MEJORAR ESOS NIVELES?

- ▶ Mejorar la oferta / en volumen
 - ▶ En calidad y precio
 - ▶ En cuanto a la oferta actual, autoabastecer el mercado nacional (producir e industrializar
 - ▶ Que se requiere:
 - ▶ Mejorar el rendimiento del hato nacional
 - ▶ Reemplazar vacas de baja producción o alta
 - ▶ Mejorar la alimentación, sanidad y reproducción
- 

COMO HA SIDO LA EVOLUCIÓN DE LA INDUSTRIAL LÁCTEA EN LOS ÚLTIMOS 100 AÑOS

- Grandes eventos que han sucedido en la vida económica y social impactando la cadena láctea.
 - Guerras mundiales
 - Procesos migratorios del campo a la ciudad
 - Reforma Agraria del 63-69
 - Guerra subversiva (82-92) combinada con la expansión de los cultivos y producción de coca
- El agro y la industria láctea se vieron afectados por las políticas agrarias que se dieron en el Perú

FASES EN LA EVOLUCION DE LA INDUSTRIA LECHERA

- ▶ **Fase I:** Introducción de los avances en la tecnología agropecuaria (Comienzos del siglo xx hasta 1939)
- ▶ **Fase II:** Apertura y Fomento a las Inversiones Extranjeras (desde 1939 hasta 1969)
- ▶ **Fase III:** Importación de Insumos Subsidiados
- ▶ **Fase IV:** El estado implementa reformas macro-económicas 1991-2008
- ▶ **Fase V:** Eliminación Arancelaria a la importación de Lácteos 2008-2010

SISTEMA DE INNOVACION DEL SECTOR LACTEO EN EL PERU

Se tiene que considerar la complejidad de las tres cadenas

- 1) La Gran Industria
- 2) Mediana Industria involucrados en el sistema de innovación exógeno
- 3) Artesanal vinculada al sistema de innovación endógeno.

Esta constituido por:

Elementos y relaciones que interactúan en:

- a) La producción
- b) Difusion Uso del conocimiento nuevo
- c) Y que sea económicamente viable

RED DE INSTITUCIONES : Constituido por empresas e individuos enfocados en traer nuevos productos , procesos y nuevas formas de organización , interactúan con instituciones y con las políticas que afectan su accionar y desempeño.

Se expresa en 4 dimensiones:

Político: Establecen normas , reglamentos y requisitos tanto para la producción como comercialización

Científico: Tecnológico y Servicios : Conformado por instituciones e individuos generadores de conocimiento.

Financiero. Conformado por instituciones publicas y privadas que invierten en el financiamiento de las acciones de producción, difusiones y uso de nuevos productos.

Productivo: Conformados por organizaciones de productores , empresas e individuos que participan en las cadenas de producción y comercialización de bienes y servicios.

El Sector lácteo está marcado por el liderazgo de la gran industria dando como resultado un proceso exógeno de desarrollo

Se excluyó a una alta proporción de pequeños productores agropecuarios, quienes se articularon a la pequeña y micro empresa rural, optando por un proceso endógeno de desarrollo productivo.

Característica distintiva de un sistema de innovación tecnológica exógena:

Los lácteos industrializados son elaborados con leche pasteurizada, cuya evolución están involucrados avances tecnológicos de la industria química


De la industria de bienes de capital, equipo y embalaje

La gran industria compuesta por 3 empresas

La mediana industria con aproximadamente 17 empresas que están incluidas en la cadena y socialmente representada

por ADIL

ALGUNAS ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN:

- ▶ Pequeñas innovaciones sucesivas dirigidas a la diferenciación de productos de calidad.
 - ▶ Presentación del producto
 - ▶ Marcas
 - ▶ Con control de calidad solo visual
 - ▶ Innovación en el acopio y en la planta de transformación
 - ▶ Una innovación innediata es la organizacion
- 

ALGUNAS INNOVACIONES QUE SE HAN REALIZADO

- ▶ Omega plus: Leche balanceada en grasas y vitaminas que contiene Omega 3 y Omega 6
- ▶ Ideal Omega Plus : Leche semi-desgrasada aporta dha (ácido docosahexaenoico,), Zinc y 10 vitaminas
- ▶ Gloria ActiAvena
- ▶ Yogurt Actibio: contiene fibra, linza y probioticos, endulzado con Stevia
- ▶ ActiBIO : Aporta el 50% de calcio , vitam D acido Folico y Vitamina E
- ▶ Gloria Prodefensis: Ayuda a reforzar el sistema inmune de todo el cuerpo, contiene probioticos y betaglucasno de levadura
- ▶ Queso de cabra con Hierbas
- ▶ Queso con Aguaymanto

SITUACIÓN ACTUAL

- ▶ El mercado de Lacteos sigue en expansión
 - ▶ El mercado potencia es de 350,000 TM anuales para sustituir las importaciones y 2,000,000 para incrementar el consumo percapita
 - ▶ Se importa : Leche en polvo, sueros , grasa láctea para la elaboración de derivados
- 