

Leche y Derivados Lacteos

INTRODUCCIÓN



En las ciudades intermedias del Corredor Puno - Cusco, el consumo de leche fresca con y sin envase es una tradición y cuenta con una preferencia vigente.

La estructura de la demanda de leche fluida se ha diversificado en el tiempo, por la presencia en el mercado de diferentes formatos y variedades de presentación, y que son consecuencia de los nuevos procesos técnicos de producción de leche que han permitido la generación de una gama diversificada de productos, para atender las necesidades que exige la vida moderna.

La presencia de productos como la leche evaporada, en polvo, saborizada, descremada, cultivada, además de la leche fresca, son entregados al mercado en formatos cada vez mas sugestivos y en envases que le permiten la durabilidad y el manipuleo fácil por parte de los consumidores.

Por otro lado en el mercado se demanda con fuerte intensidad la leche evaporada en envase de lata, con diferentes marcas.

Respecto a los derivados lácteos, el consumo de quesos semimadurados como el queso de paria, está muy difundido. Los quesos tipo dambo, edam y otras variedades, responden a demandas muy específicas de consumidores, especialmente de turistas nacionales y extranjeros. Las demanda de yogurt en sus diferentes presentaciones recién esta posicionando su consumo especialmente en los estratos de niños y jóvenes y cuenta con una demanda potencialmente vigente. Las mantequillas y margarinas no representan un mercado importante

¿QUIÉNES COMPRAN?

Para identificar a los compradores, primero debemos distinguir los diferentes productos, para así ubicar a nuestros compradores:

¿Quiénes compran leche fresca?

Principalmente las familias, de acuerdo al estudio de mercado se aprecia que en Cusco compran el 53% en forma diaria y el 35% en forma semanal, de igual manera en Puno consumen en forma diaria el 52% y semanal el 26%.

El precio por litro fluctúa en S/. 1.30 y S/. 1,50

Consumo de leche fresca en familias

Producto	N° de familias	Consumo Total	
		Litros mes	Litros día
Puno	55,647.17	793,528.59	31,741.1
Cusco	54,974.13	811,967.94	32,478.7
Total	110,621.30	1,605,496.53	64,219.8

Además de las familias, la leche fresca y evaporada consumen las empresas dedicadas a la atención de turistas y población, como son: los hoteles, restaurantes, cafetines, etc. En el Cusco se ha estimado un consumo diario de 2,000 litros de leche fresca y 1,600 litros de leche evaporada.

Otro Segmento importante es la demanda de los programas del Vaso de Leche.

Se programó para las regiones de Puno y Cusco, en el año 2002 un presupuesto asignado de S/.33'106,040.28 para entregar un total de 23,174Tm de leche fresca o su equivalente de 96,559.28 litros de leche fresca por día.

En este caso se asume que del total del presupuesto se empleara un total del 70% para la compra de leche fresca y la diferencia para combinarla con cereales locales.

¿Motivos por lo que compran o no leche?

En el siguiente cuadro podemos apreciar por que motivos compran o no leche fresca

Producción actual por destino

Motivos de compra		Motivos de no compra	
Atributos	%	Factores	%
Sabor	13	Salud	11
Natural	47	Hervir	7
Económica	14	Higiene	1
Crea nata	21	Pureza	20
Otros	5	Disponibilidad	38
		Otros	12
Total	100	Total	100

¿QUIÉNES PRODUCEN LECHE FRESCA?

La producción de leche fresca en las cuencas lecheras de Puno y Cusco, tienen dimensiones variadas y niveles de desarrollo diferenciados, por las características de sus pastos y recursos naturales, entre ellos la disponibilidad de agua.

En Puno los principales productores están en Azangaro, Melgar, Puno, Huancané y San Román y en Cusco los productores son de Anta, Urubamba y Calca.

En conjunto la producción de leche fresca en el corredor asciende a 186,420.3 litros de leche día, la mayor proporción (66%) se orienta a la producción de quesos.

Producción actual por destino

Zona	Total		
	Total litros día	Venta leche	Quesos
Puno	110,949.30	22,189.86	88,759.44
Cusco	75,471.00	41,509.05	33,961.95
Total	186,420.30	63,698.91	122,721.39
Destino	1.00	0.34	0.66

¿QUÉ VENTAJAS y LIMITACIONES TENEMOS?

VENTAJAS ▶

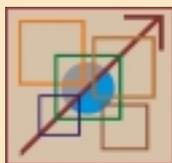
- El recurso suelo en Puno y Cusco tiene condiciones adecuadas para el desarrollo de pastos cultivados y perennes.
- En el caso de Puno la existencia de mesetas extensas facilita la conexión con los mercados.
- La demanda de leche fresca tiene una tendencia estable de crecimiento en Puno y un poco mas dinámica en Cusco.
- Existe en el mercado los equipos y accesorios que se requieren para apoyar los procesos de producción en campo.
- Existe centros proveedores de vacas mejoradas y de reproductores

LIMITACIONES ▶

- La elevada altura de las zonas geográficas en las que se ubican las cuencas de Puno y en menor escala en Cusco, afecta los rendimientos de crianza y producción de leche.
- Existe bajo nivel de infraestructura de corrales, con cobertizos y comederos.
- El manejo de la leche aun es empírico y genera contaminación, afectando la calidad de la leche.
- No se cuenta con la infraestructura de frío y de vehículos que aseguren el traslado de la leche a los puntos de venta en forma oportuna y segura.
- Existe un desconocimiento del mercado local y regional por parte de los productores.

¿CÓMO podemos SER MAS COMPETITIVOS?

- Buscar la posibilidad de pasteurización de la leche fresca, antes de comercializarla, en miniplantas, como paso previo para su comercialización al granel. Esto aseguraría la calidad del producto y reduciría las posibilidades contaminación.
- Promoviendo el desarrollo de mayor numero de puntos de venta en la ciudad de Puno y principalmente en Cusco.
- Mejorar el sistema de venta a domicilio, que asegure higiene, pureza y seguridad del producto. Esto puede incluir establecer una marca para el producto.
- Consolidando una red de acopio y venta de leche fresca a lecherías y puntos actuales, mediante la inversión de pequeñas Pymes de comercialización de leche, privadas y de los comités de ganaderos.
- Considerar sistemas de frío en los puntos de venta.
- Estableciendo convenios con los municipios cercanos para vender la leche fresca a los programas sociales del Vaso de Leche. En este caso se busca sustituir la compra de leche evaporada por leche fresca.
- Emplear porongos de aluminio o de acero herméticos para el traslado de la leche, sin exposición al medio ambiente contaminante.



Unidad de Coordinación del Proyecto UCP

Av. Confederación 556 • Sicuani - Cusco
Teléfono: (084) 351970 Telefax: (084) 351947
e-mail: corredorpc@amauta.rcp.net.pe
Web: <http://www.corredorpuno-cusco.org>

Oficina Local Urubamba

Av. Torrechayoc s/n • Urubamba - Cusco
Telefax: (084) 201396
e-mail: olp_urubamba@terra.com.pe

Oficina Local Sicuani

Av. Confederación 556 • Sicuani - Cusco
Telefax: (084) 352685
e-mail: olpsicuani@amauta.rcp.net.pe

Oficina Local Juliaca

Jrn. Hipólito Unanue N° 107 La Rinconada - 1ra Etapa • Juliaca - Puno
Teléfono: (054) 326912 Telefax: (054) 322224
e-mail: olp_juliaca@terra.com.pe