

Producción, comercialización y consumo de quesos en la zona norte de la región Lima-Perú (2015-2024)

Production, marketing and consumption of cheeses in the northern area of the Lima-Peru region (2015-2024)

 Jorge Hilario Guzman Bautista
jguzman@unibagua.edu.pe
Universidad Nacional Intercultural Fabiola
Salazar Leguía de Bagua Amazonas, Perú

 Avila Karin Segura Huamán
avilakarinssegura@gmail.com
Universidad César Vallejo, Perú

 Jorge Bautista Núñez
jbautista@unibagua.edu.pe
Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, Perú

Resumen

La zona Norte de la region de Lima que incluyen las provincias de Huaral, Huaura Barranca, Cajatmbo y Oyón con una producción lechera vacuna estimada en 50 000 kilogramos diarios, provee de este insumo alrededor del 80 % de volumen, para la elaboración de quesos frescos y madurados, con una producción diaria aproximada de 10 000 kilos de queso fresco y 2000 kilos para los quesos madurados, con una variabilidad minima de sabores y texturas. Los objetivos de este trabajo, fueron determinar los volúmenes de producción bajo las diversas tecnologías utilizadas, identificar las cadenas de comercialización y sus formas de consumo. La investigación fue exploratoria y descriptiva teniendo como fuente los reportes estadísticos de instituciones nacionales e internacionales. Se llegó a evidenciar que un 60 % de la producción local de quesos es artesanal y la realizan las PYMES dedicadas al procesamiento de leche, con un 70 % en queso fresco y un 30% en queso madurado, trayendo como consecuencia poco valor agregado y diferenciacion, sin oportunidad a otros nichos de mercado nacional e internacional. Como conclusion se estima que al final del año 2024 la producción aproximada fue de 130 000 toneladas de queso a nivel nacional, y a nivel regional de la zona en estudio, bordea las 5000 toneladas. Las formas de producción son con tecnologías bajas, intermedias y altas. Las cadenas de comercialización son indirectas y con pocos intermediarios. El consumo de quesos es en fresco, madurados, precocidos y cocidos, siendo los factores incidentes, los hábitos de consumo, la tecnología, precio, calidad, variedad, canales de comercialización y estrategias de marketing. Finalmente se planten propuestas de agronegocios en la región norte de Lima para que el queso en los próximos 10 años tenga un buen precio, accesible y rentable.

Palabras claves: Queso fresco, queso madurado, cadena de valor, comercialización y consumo.

Abstract

The northern zone of the region of Lima, which includes the provinces of Huaral, Huaura Barranca, Cajatmbo and Oyón with a production of milk estimated at 50,000 kilograms per day, provides this input of about 80% in volume for the production of fresh and ripened cheeses; with a daily production of approximately 10,000 kilos of fresh cheese and 2000 kilos for matured cheeses, with a minimum variability in flavours and textures. The objectives of this work were to determine the production volumes under the various technologies used, identify the marketing chains and their forms of consumption. The research was exploratory and descriptive, with the source being statistical reports from national and international institutions. It was found that 60% of local cheese production is artisanal and is carried out by SMEs engaged in milk processing, with 70% in fresh cheese and 30% in matured cheese, resulting in little added value and differentiation, The European Commission has published a report on the European Union's research and development policy in the field of education. As a conclusion, it is estimated that at the end of 2024 the production was approximately 130,000 tons of cheese nationally and at the regional level of the area under study, around 5,000 tons. The forms of production are low, intermediate and high technologies. The marketing chains are indirect and with few intermediaries. The consumption of cheeses is fresh, matured, pre-cooked and cooked, being the factors incident, consumption habits, technology, price, quality, variety, marketing channels and marketing strategies. Finally, proposals for agribusiness in the northern region of Lima are planned so that cheese in the next 10 years will be affordable, accessible and profitable.

Keywords: Fresh cheese, matured cheese, value chain, marketing and consumption.



Publicado: 30/12/2024
Aceptado: 27/12/2024
Recibido: 10/10/2024

Open Access
Article Scientific

 <https://doi.org/10.47422/jstri.v5i2.51>





INTRODUCCIÓN

La seguridad y salud en el trabajo (SST) es un tema especial. La producción nacional de quesos para el año 2023 se estimó alrededor de 128 000 toneladas, un 1.04 % con respecto al año 2021, con una cifra récord de 126 685 toneladas (MIDAGRI 2024). Corresponde aproximadamente un 70% a la producción de quesos frescos, seguido el 30% en queso maduro, mantecoso, paria, andino, edam, parmesano, suizo, gouda, camembert, dambo, entre otros con valores no estimables. Estos quesos provienen en su gran mayoría de una producción lechera que en el 2023 ascendió aproximadamente a 2.2 millones de toneladas, caracterizándose 5 principales cuencas, Cajamarca con 17.9%, Lima alrededor del 16.1%, Arequipa con 16.1%, La Libertad con 7.9% y Puno contribuyendo con el 6.2%. Entonces, la región Lima con 355 mil toneladas de leche fresca aproximadamente, produce 35 mil toneladas de queso; y la zona norte con sus 5 provincias ofrece cerca de 5 toneladas de queso.

La cadena láctea peruana involucra a cerca de 450 000 familias que participan en esta actividad, siendo el 14,1 % grandes y medianos productores y el 85,9 % pequeños productores (Muriel, 2020). Huaral, Huaura Barranca, Cajatambo y Oyon son provincias de la zona norte de Lima que se encuentran dentro de la cuenca lechera, en donde se reporta según la Asociación de Ganaderos Lecheros del Perú (AGALEP), que la producción de leche se estima en 50 000 litros diarios (MIDAGRI 2024), siendo el insumo indispensable para la elaboración de quesos frescos y madurados, con una producción estimada de 12 000 kilos en forma conjunta, representando poco volumen y poca variabilidad de sabores y texturas. En quesos madurados llegan a 2000 kilos diarios aproximadamente y por ende no llegan a cubrir las necesidades del mercado nacional

(Carbajal 2017) tampoco las expectativas del mercado internacional (Barrantes 2020).

Es así que este trabajo es una revisión de estos últimos 10 años del procesamiento de la leche fresca y las innovaciones en la producción del queso madurado, la cadena de comercialización y su consumo, incentivados por su valor nutricional y funcional. Se espera incrementar el consumo percapita anual en los próximos 10 años, pues desde el 2017 se han incrementado de 2.5 a 4.5 kilos (MIDAGRI 2024), muy por debajo a los países de Europa (20 kilos percapita) y por debajo a los países de América (10 kilos). Los objetivos de la investigación fueron: (1) reportar cifras de producción y consumo de quesos en el Perú y en la zona norte de Lima; (2) describir los factores que inciden en la producción, la comercialización, el consumo de quesos a nivel nacional y regional; (3) proponer agronegocios del queso en el Perú y en la región norte de Lima.

METODOLOGÍA

La investigación fue exploratoria y descriptiva, reveló aspectos longitudinales o evolutivos cuyos propósitos son de análisis de cambios a través del tiempo, siguiendo las propuestas descritas por (Hernández & Mendoza, 2018).

La data tiene como fuente estadísticos anuarios, semestrales, trimestrales, bimestrales o mensuales de organismos gubernamentales como Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego del Perú (MIDAGRI), Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT), Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) y organismos no gubernamentales (ONG), resaltando cifras de producción, importación, distribución nacional y consumo de quesos y sus tipos. Se recopiló información desde el año 2015 hasta el 2024.

RESULTADOS

Las cifras de producción, comercialización y consumo de quesos se analizaron a partir de la siguiente información.

Aspectos Productivos

Tabla 1

Producción de quesos, toneladas métricas, 2015 – 2024 (miles de Tm)

Categorías	2015	2017	2019	2020 P/	2024	Part. % 2020	Var. % 19/20	Var. % 15/20
Queso fresco	6 491	6 254	6 623	6 720	9 100	3.09	1,46	3,53
Crema	5 866	6 710	7 945	6 017	7 700	2.77	-24,26	258
Queso mantecoso	672	541	545	547	880	0.25	0,37	-18,61
TOTAL	13 029	13505	15113	13284	17 680		0,11%	-5,02%

Fuente: MIDAGRI (2024)

Tabla 2

Venta de derivados lácteos de la agroindustria láctea, toneladas métricas, 2015-2024

Categorías	2015	2017	2019	2020 P/	2024/P	Part. % 2020	Var. % 19/20	Var. % 15/20
Queso Madurado (tipo suizo)	12 872	12 676	34 695	15 948	25 679	7,59	-54,03	23,90
Queso fresco	5 927	5 991	5 970	6 584	8 975	3,13	10,28	11,08
Cremas	5 165	6 820	7 108	5 678	7 100	2,70	-20,12	9,94
Queso mantecoso	618	542	502	448	785	0,26	9,24	-11,29
Total						-	5,58 %	1,80 %

Fuente: MIDAGRI (2024)

Según la Tabla 1 y 2, dentro de los derivados lácteos el queso ocupa el primer lugar de producción, debido a la cantidad y calidad nutritiva de sus componentes, el cual cada año crece sosteniblemente desde el 2015 a la fecha. Le sigue la manteca y el yogur y otras diferentes variedades de queso.

Tabla 3

Producción de leche fresca y rendimiento por vaca según cuenca lechera 2015-2024

REGIÓN	PRODUCCIÓN		Part. (%) 2024	Rendimiento Kg/unidad/año	
	2015	23-2024 P/		2015	23 - 2024 P/
Cuenca Norte	470 395	624 853	24,6	2 413	2 455
Cajamarca	345 029	367 231	17,2	2 255	2 239
La Libertad	125 366	157 623	7,4	2 987	3 167
Cuenca Centro	441 721	699 778	23,4	3 635	3 929
Lima	342 846	478 620	17,0	4 332	6 542
Ica	51 005	78 920	3,7	5 380	5 626
Junín	47 870	58 618	2,7	1 455	1 418
Cuenca Sur	374 912	400 639	18,8	4 296	4 610
Arequipa	335 534	358 535	16,8	4 402	6 736
Moquegua	15 891	17 617	0,8	3 044	3 126
Tacna	23 487	24 487	1,1	4 028	4 393
Otras reg	616 148	710 611	33,3	1 277	1 484
Total, Nacional	1 903 176	2 241. 136	100	2 148	5 356

(miles de Tm)

Fuente: MIDAGRI (2024)

Según la Tabla 3, en el último año (Junio 23/junio 24), la producción de leche fresca aumentó (0,31%) por mayor actividad en Arequipa 2,09%, La Libertad 0,15%, Puno 5,39% y Amazonas 0,02%. Sin embargo, se contrajo la producción en Cajamarca en -0,30%, seguido de Lima -0,12% y Cusco -0,68%. Asimismo, las regiones de Cajamarca, Arequipa, Moquegua, Tacna, Lima, Ica y Junín representan la producción del 60% de leche en el país. Según el líder de La Asociación de Industrias Lácteas afirma que en el Perú se produce alrededor de 2 millones de toneladas de leche al año.

La producción de queso está ligada a factores organizacionales, económicos, tecnológicos, educacionales y culturales (Tenorio, 2019). Debido a una organización poco funcional ya que las diferentes formas de asociación empresarial o cooperativa (empresa individual, PYMES, cooperativa) no son altamente eficientes debido a una ausencia de liderazgo y trabajo integrado en equipo no coordinado. A ello se suma los riesgos financieros que no asumen, al invertir en ganado vacuno lechero mejorado, para la obtención de la materia prima y por ende mayor volumen y producción de quesos



(Córdova- Martínez, 2018), junto a la incorporación de tecnologías queseras que estandaricen la calidad, es que la producción de queso es de baja cantidad y calidad (Jurado, et al 2024).

El proceso de comercialización de queso en la zona norte de Lima sigue tres etapas bien claras, como la producción, acopio-distribución y la venta hasta el consumidor final.

1. **Producción:** En esta etapa los productores locales elaboran diversos tipos de quesos. La producción puede ser artesanal o con tecnologías media a intermedia, dependiendo de la escala de los recursos disponibles. Es fundamental que las instalaciones de producción cumplan con estándares de higiene y calidad para garantizar la inocuidad del producto.
2. **Acopio-distribución:** Una vez producido el queso es recolectado por intermediarios que se encargan de su transporte hacia los mercados locales. La ubicación estratégica de la zona norte de Lima, con acceso a la carretera Panamericana Norte, facilita la logística de distribución hacia diversos puntos de venta en la ciudad.
3. **Venta:** El queso llega a los mercados locales, tiendas minoristas y supermercados donde es adquirido por los consumidores. El mercadeo puede involucrar estrategias de marketing que destaquen las características del producto, como su origen artesanal, calidad y sabor, para atraer a los compradores.

En la actualidad, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), considera que el consumo de leche por persona debe estar por encima de sus 100 kg/año y en forma proporcional en sus derivados, además de las salvedades, según las edades (INDECOPI 2021). La Asociación de Industrias Lácteas promueve el consumo y la ampliación de la frontera agrícola de pasturas en favor de la ganadería. Asimismo, afirma que hay que promover el consumo de leche nacional reemplazando por la importada, y agrega que el consumo de leche de 130 kg/año (MIDAGRI 2024).

Según Cordova y Martínez (2018), a nivel mundial también el queso es uno de los derivados lácteos mayormente producidos (aproximadamente más de 20 millones de toneladas) y consumidos por sus bondades nutricionales, las nuevas tendencias y por las recomendaciones de su consumo de las instituciones internacionales.

En los últimos años, desde el 2015, la población peruana ha incrementado la ingesta de alimentos ricos en proteínas y carbohidratos de fuentes animales y de vegetales, con interesantes incrementos de comidas preparadas en donde hacen el uso de leche y queso y sus diferentes variedades, dando lugar al incremento de heladerías y pizzerías. Cordova y Martínez (2018).

Dentro de los factores clave del consumidor responsable están los impactos ambientales negativos de la producción de quesos, ya que en este último decenio se incrementó los niveles de contaminantes líquidos vertidos al medio ambiente, como el lactosuero, la generación de partículas, olores desagradables y uso indiscriminado de agua Godoy (2019). Por parte de la producción ganadera de leche, los impactos negativos en el ambiente son el uso de agua, los suelos y el agua (Mendoza, 2024).

Las normas técnicas que establece el Instituto Nacional de la Calidad (INACAL) para los requisitos y diferentes ensayos en la preparación de muestras de los distintos quesos, junto con las determinaciones químicas físicas y fisicoquímicas, se han ido desarrollando e incrementando desde el 2010 debido al crecimiento económico y comercial del país, que tiene como objetivo beneficiar al productor y al consumidor (INACAL 2020). De la misma forma se han dado normas técnicas para la materia prima que es la leche estableciendo requisitos y los diferentes ensayos que permiten identificar leche de calidad.

Se presentan propuestas, según el enfoque de: gobierno, la academia, la empresa quesera considerando los productores y los consumidores, a nivel de cadena de valor regional y nacional:

Las empresas queseras, organizadas bajo cualquier modalidad, deben desarrollar un planeamiento y control de su producción para mejorar sus procesos y estandarizarlos, de tal forma que incrementen su productividad y su crecimiento. Reforzar institucionalmente la asociación para la promoción del queso peruano. Seguir implementando estrategias competitivas clave de producción y comercialización como la producción de queso andino, paria y con agregados de otras especias. Buscar alianzas entre productores para seguir gestionando los negocios del productor lechero quesero. Impulsar y brindar las facilidades para que las comunidades productoras de quesos junto con la academia (Universidades, Institutos, ONG) realicen investigación aplicada, como el desarrollo de formulaciones de queso madurado (con enfoque nutricional y de salud).

Contraer acuerdos comerciales (como el sistema generalizado de preferencias) con países de la región y de otros continentes, para que los diferentes quesos sean beneficiados con la reducción y/o eliminación de aranceles en dichos países.

Promover marcas del Perú con denominación de origen, incluyendo los sellos de certificaciones (fair trade, orgánico entre otros) que posicionan mejor en la mente del consumidor.



CONCLUSIONES

La zona norte de la region de Lima tiene una producción diaria aproximada de 10 000 kilos de queso fresco y 2000 kilos para los quesos madurados, con poca variabilidad.

Al 2024 la producción de queso a nivel nacional, aproximadamente fue de 130 000 toneladas y a nivel regional de la zona en estudio, bordea las 5000 toneladas.

Los factores que inciden en producción quesera regional es su tecnología baja e intermedia, con cierta obsolescencia, en pequeña escala, costos no bien estructurados, con gestión integral deficiente, y con considerables impactos negativos sanitarios y ambientales.

La cadena de comercialización es indirecta y en el caso de la zona norte puede tener tres grandes eslabones: productores (pequeños artesanales en un 90%), distribuidores (80%) y vernta (mayoristas y minoristas). En el Perú la cadena se alarga por las variantes propias de las circunstancias: productores (pequeños, medianos y grandes), acopiadores (al ambiente y centros refrigerados); transformadores (artesanales e industriales), distribuidores (regionales provinciales y distritales) y centros de venta (mayorista y minorista).

Los agronegocios de quesos en la región norte y en el Perú, para los próximos 10 años se darán en la medida que los actores de la cadena de valor se comprometan y aprovechen las oportunidades coyunturales económicas, políticas y comerciales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Barrantes Christian (29 de octubre del 2020). Minagri: Perú duplicó consumo per cápita de queso en últimos diez años. Andina.pe. <https://andina.pe/agencia/noticia-minagri-peru-duplico-consumo-per-capita-queso-ultimos-diez-anos-819447.aspx>
2. Carbajal Flores, Virna Flores (2017). Plan de negocios mejoramiento de producción y comercialización de quesos (frescos, paria y madurados) en la Asociación de Productores Agroindustriales Emprendedores de Puyusca - Incuyo en la provincia de Parinacochas - Región Ayacucho para su inserción al mercado de Lima Metropolitana. Trabajo monográfico para optar el título de Ingeniero zootecnista. UNALM. <https://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/20500.12996/3330>
3. Córdova Herrera, J. C., & Martínez Cardenas, O. A. (2018). Propuesta de un proceso de planeamiento y control de la producción, basado en la gestión por procesos y estandarización del proceso productivo para mejorar la productividad de las Mype del sector lácteo en la provincia de Cajamarca. https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/625580/C%C3%B3rdova_hj.pdf?sequence=1
4. Godoy Tapia, L. E. (2019). Evaluación del impacto ambiental en la industria de derivados lácteos Tinajani EIRL 2019. https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20500.12394/6407/3/IV_FIN_108_TI_Godoy_Tapia_2019.pdf
5. Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, C. (2020). Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. <https://www.academia.edu/download/64591365/Metodolog%C3%ADvestigaci%C3%B3n.%20Rutas%20cuantitativa,%20cualitativa%20y%20mixta.pdf>
6. INACAL 2020. NTP 202.193:2020 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Queso identificación, clasificación y requisitos. Recuperado de <https://infonoticiasperu.com/2021/10/06/inacal-establece-requisitos-de-calidad-del-queso-y-su-clasificación/>
7. INDECOPI (2021) Informe de Lanzamiento del estudio de mercado sobre el sector lácteo en el Perú. Documento elaborado por la Dirección Nacional de Investigación y Promoción de la Libre Competencia en el marco de la Guía de Estudios de Mercados Del Indecopi. <https://www.indecopi.gob.pe/documents/51771/6194832/Informe+Lanzamiento+Leche/4e4de918-4f25-ad5f-e014-80e13be3b682>



8. Jurado, R. H., Félix, M. A., Condor, B. R., & Mendoza, P. H. M. (2024). Análisis de factores determinantes en la Producción de Queso: Caso de Estudio en Huaytará-Huancavelica. *Revista de investigación científica siglo XXI*, 4(1), 18-26. <https://revistas.unh.edu.pe/index.php/rcsxxi/article/download/500/1091>
9. Mendoza Condori, J. (2024). Incidencia de las tecnologías de producción artesanal e industrial en los costos y rentabilidad de la producción de queso paria en el distrito de Ayaviri, 2023. https://repositorio.ujcm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12819/2358/Javier_tesis_titulo_2024.pdf?sequence=1&isAllowed=y
10. MIDAGRI 2024 Valor bruto de la producción agropecuaria Boletín mensual de Junio https://siea.midagri.gob.pe/portal/phocadownload/datos_estadisticas/mensual/VBP/2024/VBP_06_2024.pdf
11. MIDAGRI 2024 El agro en cifras Boletín estadístico mensual. https://siea.midagri.gob.pe/portal/phocadownload/datos_estadisticas/mensual/Agro/2024/Agro_en_cifras_03_2024.pdf
12. Muriel Zea Darién Nicolás (2020) Estudio estratégico para la producción y exportación de queso madurado tipo paria a Estados Unidos. Trabajo de investigación para la obtención del grado de Bachiller en ciencias con mención en ingeniería industrial. <https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/18351>
13. Tenorio Carrasco, S. V. (2019). Factores que interactúan en los determinantes de la productividad total del sector agropecuario en la provincia de Huaura periodo: 2011-2016. <http://repositorio.unjfsc.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14067/4482/TENORIO%20CARRASCO,%20SOFIA%20VICTORIA.pdf?sequence=1>