

SEMINARIO CONSORCIO LECHERO Y UC DAVIS CHILE

# LA INDUSTRIA FRENTE AL ESPEJO

ADEMÁS DE RESOLVER LOS TEMAS DE NÚMEROS, LA INDUSTRIA LECHERA DEBE SUPERAR DESAFÍOS RELACIONADOS CON LAS FORMAS DE PRODUCIR, DE PROCESAR E INCLUSO GENERAR NUEVOS PRODUCTOS.

**LA INDUSTRIA** lechera tiene una larga lista de desafíos, que van de lo urgente, como pueden ser los precios que reciben los productores, a las perspectivas de largo plazo, y que tienen que ver con la propia concepción del negocio. Enfrentar todas y cada una de sus interrogantes es la forma de garantizar la sustentabilidad del sector.

Por eso la UC Davis Chile realizó un seminario en el que se analizó a la industria lechera en su conjunto. Robert Cussen, presidente del Consorcio Lechero, indicó que uno de los principales desafíos pasa por la sustentabilidad económica, social y ambiental. “Nuestra actividad es la que provee los mayores puestos de trabajo. Según la FAO, hay 150 millones de familias involucradas en la producción de leche, lo

que equivale a que un 13% de la población mundial está involucrada con la producción, procesamiento o en alguna parte de la cadena láctea relacionada directamente”.

Por su parte Moshe Rosenberg, de la UC Davis de Estados Unidos, planteó la relevancia de la tecnología en el mejoramiento de la calidad, competitividad y valor de los productos lácteos. “Si quisiéramos maximizar los beneficios nutricionales de la leche, debemos asegurar que los productores y procesadores tengan buenos resultados económicos”.

El mensaje fue que la industria debe analizar y cuantificar lo que buscan los consumidores realizando estudios de mercados. Por eso los productores deben identificar las oportunidades, para trabajar hacia donde quieren ir. Rosenberg



Moshe Rosenberg, de la UC Davis de Estados Unidos.



Robert Cussen, presidente del Consorcio Lechero.



## LOS DESAFÍOS

- Desarrollar quesos chilenos para mercados domésticos e internacionales.
- Desarrollar variedades de quesos que destaquen a Chile.
- Desarrollar quesos que cumplan con las expectativas y tradiciones culinarias de Chile.
- Aprender a cuantificar y monitorizar la evolución de los atributos de calidad de los quesos.

indica que es necesario que tengan programas para producir leche y productos lácteos, los cuales deben ser entregados al mercado, para luego medir la satisfacción de los consumidores. “No es suficiente decir que son buenos para la salud, si no pueden cumplir con las expectativas del mercado tanto tecnológica, organolépticamente y nutricionalmente”.

Los expertos plantean que la industria láctea tiene un porcentaje de rentabilidad muy acotado, lo que genera que los productores deban desarrollar nuevas ventajas competitivas para aumentar la satisfacción de los consumidores y consecuentemente la rentabilidad. Moshe Rosenberg opina que se debe abordar de forma integral el negocio de los lácteos, mejorando la calidad de los productos, y que todo comienza en el campo. Es fundamental la alimentación, salud y bienestar de las vacas, para que esto se vea reflejado en la ordeña. “El animal de producción lechera debe ser económicamente sano”.

A los productores de leche en Chile les queda mucho camino por recorrer, si miran atrás pueden observar lo avanzando en estos años, pero los desafíos no se detienen y es necesario seguir con el desarrollo de la industria.

Actualmente la lechería ha desarrollado un sistema integral de información, para que el consumi-

dor pueda conocer el agua consumida por la vaca, el tipo de alimentación, el clima de la región de producción y el tipo de suelo, factores que se ven reflejados en la estructura de la leche. El especialista de la UC Davis de Estados Unidos indicó que la industria puede producir leche y lácteos más saludables: “un elemento que deben solucionar es el hecho de que la leche es muy baja en ácidos grasos omega -3, por lo que deben trabajar para aumentar y mejorar las condiciones nutricionales”.

Otro desafío que plantea Moshe Rosenberg es el de producir leche alta en proteínas, lo que significa una oportunidad para la industria, ya que es un producto con valor agregado, logrando un sello distintivo en la calidad de los productos lácteos nacionales.

### MUCHO MÁS QUE LECHE

Actualmente Chile produce yogur, leche cultivada, crema, suero en polvo y manjar, destacando la exportación de leche condensada, leche en polvo, mantequilla y queso. En este último producto Moshe invita a los productores a incluir atributos de calidad, los cuales deben ser incorporados por la industria. “Tienen que aprender a entregar la calidad en forma consistente; para ser exitosos deben aprender a introducir al queso como una variedad de productos alimentarios. Por ejemplo alimentos congelados, microondables, por lo que el queso debe ser capaz de resistir diferentes condiciones sin cambiar su composición”.

Un ejemplo de esto, es la oportunidad de diseñar y desarrollar el concepto de queso terroir chileno. Este es el vínculo único entre la región de la leche y la produc-

ción, sumado a las propiedades del queso. “Es un concepto que ha sido exitoso en muchos países europeos, pero aún no en Chile. Es el momento de desarrollar quesos que sean únicos en Chile, representando las preferencias y tradición de los chilenos, destacando la relación única entre una región específica de nuestro país y la calidad de los atributos de quesos producidos”.

Además añade que la industria debe desarrollar productos que destaquen la diversidad ecológica de Chile en la leche y en los productos lácteos. “El procesamiento de la leche chilena debe estar basado en entender la dinámica de la naturaleza y las diferencias entre las regiones en la composición de la leche, propiedades y procesabilidad”.

Otro desafío que plantea el experto es que la industria debe trabajar para aumentar el consumo de leche en el mercado interno. “El consumo de leche y sus derivados en Chile es bajo en comparación a otros países productores. Por lo tanto, para aumentar el consumo de lácteos es muy importante resaltar los atributos nutricionales”.

Moshe Rosenberg hace un llamado a los productores de leche a desarrollar nuevos productos, los cuales pueden ser obtenidos de residuos de algunos procesos, como es el caso del suero de queso, siendo un producto muy rico nutricionalmente y que puede ser utilizado en diversas formas.

Son algunas de las claves de ingreso para nuevos mercados y para consolidar las exportaciones de productos lácteos. La industria láctea nacional se observa así misma en pleno desarrollo pero tiene un largo camino por recorrer para llegar a la cima del éxito. ☺