
Claire Aubron
PRODUCTORES ANDINOS
DE QUESO ARTESANAL Y
LIBERALIZACIÓN DEL MERCADO
DE LOS LÁCTEOS EN EL PERÚ

Con 50,5 kg per cápita/año,¹ el consumo de productos lácteos en el Perú es uno de los más bajos de América Latina y no alcanza ni la mitad de las recomendaciones nutricionales de la FAO, que son de 120 kg per cápita/año. Esto implicaría oportunidades para los productores nacionales de leche: en el Perú existe un mercado potencial para los productos lácteos, siempre y cuando su precio esté al alcance del poder adquisitivo de la población.

En cuanto a los sistemas de producción lecheros, Bernet,² usando como criterio básico la alimentación del ganado, distingue tres grandes tipos: el sistema basado en el manejo extensivo de pastos, el sistema basado en el manejo intensivo de pastos y forrajes con riego y razas lecheras más productivas, y el sistema estabulado basado en la alimentación con maíz y concentrado y con razas Holstein. Los dos primeros tipos se encuentran en la sierra, mientras el tercero es netamente costeño e incluye a granjas capitalistas que tienen hasta trescientas vacas en producción.

Por otra parte, el mercado peruano de los lácteos se caracteriza por su dualidad (véase esquema del anexo 1): por un lado, una cadena industrial constituida por industrias transnacionales (Nestlé, Gloria, Laive) y sus proveedores de leche, y, por otro lado, una cadena “artesanal” que incorpora a numerosos pequeños productores no especializados, quienes autoconsumen

¹ En : <<http://faostat.fao.org/faostat/>>.

² Bernet, T.: *Desarrollo del sector lácteo peruano: Pasado y presente. Documento base para investigaciones futuras*. Lima: CIP, 1998.

una parte de su producción y venden el resto a través de circuitos de comercialización a menudo informales, después de transformarlos o en forma de leche cruda. La cadena industrial se abastece en zonas andinas (Cajamarca, Arequipa) y costeñas (Lima, La Libertad).

Ahora bien: en los últimos treinta años, campesinos de distintas zonas del Perú han desarrollado la producción de leche y la elaboración de quesos para los mercados urbanos.³ Este artículo tiene como objetivo definir, a partir de un caso concreto en la sierra de Huancavelica, en qué medida esta orientación lechera generó desarrollo para, luego, analizar su sensibilidad frente a las tendencias actuales del mercado peruano de los lácteos, considerando la liberalización del mercado y las estrategias de las industrias lecheras.

LA PRODUCCIÓN DE QUESO ARTESANAL PARA EL MERCADO NACIONAL COMO VÍA DE DESARROLLO PARA LA AGRICULTURA ANDINA

LAS DÉCADAS DE 1970 Y 1980: EXPANSIÓN DEL MERCADO URBANO DE QUESOS ARTESANALES

Durante las décadas de 1970 y 1980 las industrias lecheras acopiaban menos de la cuarta parte de la producción nacional de leche. Se dedicaban sobre todo a la elaboración de leche evaporada enlatada mezclando la leche fresca acopiada con leche en polvo importada y subvencionada por el Estado, que controlaba también el precio del producto final.⁴ Tal política, que tenía como propósito ofrecer a la creciente población urbana una alimentación barata, permitió difundir el consumo de leche evaporada entre los sectores más pobres.

En esa época la producción de quesos industriales era reducida. A diferencia de la leche en polvo, cuya importación estaba subvencionada, los quesos importados ingresaron en el mercado peruano con fuertes aranceles. Eso generó altos precios al consumidor y explica por qué los quesos importados, junto con los quesos industriales, eran vendidos solamente en bode-

³ Chaléard y Mesclier (Chaléard J.-L. y E. Mesclier: *Dans le nord du Pérou, l'agriculture commerciale augmente-t-elle les risques pour les petits producteurs?* Trabajo presentado a las X^e Journées de Géographie Tropicale: "Espaces Tropicaux et Risques: Du Local au Global". Orléans, 2003) describen tal incremento en la parte andina del departamento de Chiclayo durante la década de 1990.

⁴ Lajo Lazo, M.: *Dependencia alimentaria y reactivación de la crisis: Perú, 1970, 1985, 1988*. Lima: CENES, 1988.

gas y supermercados de las zonas residenciales de Lima. El único producto de procedencia serrana que realmente hacía competencia al queso artesanal era el queso “casero”, hecho en la capital a partir de leche en polvo importada robada o comprada ilegalmente.⁵

En condiciones de crecimiento poblacional urbano y de baja competencia, es probable que la demanda de queso artesanal en los mercados populares de las ciudades costeñas haya sido alta, y esto habría generado una oportunidad de mercado para los productores lecheros de la sierra, quienes vivían cerca de las vías de comunicación.

Y precisamente la construcción en esta época de carreteras en zonas rurales permitió mejorar el acceso de los productores al mercado y el desarrollo de una densa actividad económica de negociantes-camioneros que compraban los productos de los campesinos y los transportaban para luego venderlos a los mayoristas de los mercados urbanos.⁶

SINTO: UN EJEMPLO DE ESPECIALIZACIÓN LECHERA EN LA SIERRA DE HUANCAVELICA PARA EL MERCADO COSTEÑO DE QUESOS

La comunidad campesina de Sinto, ubicada en la vertiente occidental de los Andes Centrales, se extiende entre los 3.000 y los 5.000 msnm, en la cabecera de cuenca del río Pisco. Cuenta con 350 familias, que se podrían dividir entre “los de arriba” —unos cincuenta ganaderos de alpacas, llamas y ovinos— y “los de abajo”, quienes asocian en sus sistemas de producción la crianza de vacunos con algunos ovinos y caprinos, así como el cultivo de papa, cereales y pastos. Analizaremos con más detalle el caso de los últimos, dando una mirada al proceso de especialización lechera y al funcionamiento de los sistemas de producción actuales.

En las partes bajas del territorio, la orientación lechera no es nueva: a lo largo del siglo XX, las sucesivas haciendas de Sinto mejoraron con sus trabajadores la infraestructura de riego y los cercos de alfalfa que servían de base para la alimentación del hato lechero de la hacienda. Transformaban la leche en mantequilla y la vendían en Lima. En 1969 la reforma agraria ex-

⁵ Roman, C.: “Les produits laitiers au Pérou: crise de la production paysanne ou concurrence des importations?”. Memoria de fin de estudios. Dijon: ENITA, 1984.

⁶ Ministerio de Agricultura: *Red de comercialización de queso en Lima Metropolitana*. Lima: Minag, 2002. Brunschwig, G.: “Systèmes d'élevages pastoraux des cordillères latino-américaines (Andes centrales du Pérou et altiplano du Guatemala): une approche par comparaison entre massifs ou comparaisons diachroniques”, en *Crises et mutations des agricultures de montagne. Colloque international en hommage au professeur Christian Mignon*. Clermont-Ferrand: Presses Universitaires Blaise Pascal, 2003.

propió al último hacendado y creó la Cooperativa Agraria de Sinto. El sistema de producción de la cooperativa era similar al de la hacienda, con la diferencia de que una parte de los trabajadores eran ahora socios. Apoyada por la cooperación suiza, la cooperativa construyó una planta quesera y capacitó a queseros: elaboraban quesos frescos y maduros con la leche del hato de la cooperativa y los vendían en una tienda en Lima (Surquillo) que pertenecía a la cooperativa. En 1983 Sendero Luminoso destruyó la cooperativa de Sinto y exigió a los campesinos socios y no socios que compartiesen el ganado y se dividieran las parcelas de la cooperativa, lo que dio lugar a una reorganización del acceso a los recursos hacia la forma actual de comunidad campesina.⁷

Por otra parte, al margen de la hacienda y luego de la cooperativa, los trabajadores manejaban sistemas de producción campesinos en las demás partes del territorio. Asociando producciones animales y vegetales diversificadas y destinadas al autoconsumo de la familia en la época de la hacienda (cereales, papas, vacunos, caprinos, ovinos), estos sistemas empezaron a especializarse en la producción de leche a fines de la década de 1970, a medida que ampliaban su acceso a los recursos necesarios para esta especialización —el agua de riego y los terrenos bajo riego— y que se desarrollaba un mercado para los quesos. Este proceso culminó con la destrucción de la cooperativa y la división entre los campesinos de las mejores y extensas tierras bajo riego.

En la actualidad, la base de estos sistemas de producción es la asociación de un sistema de cultivo bajo riego, un sistema de crianza de vacunos (de una a quince vacas adultas) y pastos naturales: en reducidos terrenos con riego (de 0,3 hasta 2 ha por familia, en varias parcelas), los campesinos siembran alfalfa después de un ciclo de papa *mahuay*.⁸ Vuelven a barbechar el alfalfar, invadido poco a poco por otras especies herbáceas, después de siete a quince años según la mano de obra y el capital disponible para pagar el trabajo de roturación y de nueva siembra de papa *mahuay* y de alfalfa. Dividen los vacunos en dos lotes:

- El primer lote está constituido básicamente por las vacas lecheras en producción y sus becerros, y es alimentado por el pastoreo diario de la alfalfa complementado en las épocas críticas del año con la distribución de pajas o concentrados o con el pastoreo de pastos naturales

⁷ Aubron, C.: “Individus et collectifs dans l’appropriation des ressources: cas d’une communauté andine péruvienne”, en *Autrepart* (34), 2005, pp. 65-84.

⁸ La siembra de la papa *mahuay* es adelantada a agosto o setiembre gracias al riego. La papa sembrada con las primeras lluvias en terrenos de secano se llama “papa grande”.

en la mañana y en la tarde. El hato lechero rota entre las distintas parcelas de alfalfa a las cuales la familia tiene acceso. En casos de déficit de pastos verdes, una familia puede comprar un corte de un alfalfar perteneciente a otra familia o prestar su ganado a alguien que lo alimenta y se remunera conservando la leche.

- El segundo lote reúne a los demás animales, o sea los que no producen leche y por lo tanto reciben el nombre de “ociosos”: vacas sin leche, vaquillas, toretes y toros. Estos animales pastorean sin vigilancia del dueño, en zonas de pastos naturales muy extensas y sin delimitaciones físicas ubicadas en las partes altas del territorio y llamadas “echaderos”.

Algunas familias crían en la alfalfa, junto con las vacas lecheras, uno o dos ovinos de engorde y dos a cinco cabras lecheras. Además del sistema de cultivo con riego, la mayoría de las familias siembran tubérculos y cereales en secano con la rotación siguiente: papa seguida por uno a dos años de cebada y luego tres a siete años de descanso pastoreado. Sin embargo, a partir del seguimiento de ocho familias, calculamos una superficie promedio sembrada con cultivos anuales de panllevar con riego o en secano de menos de 0,4 ha por familia, lo que da una medida de la especialización relativa en ganadería lechera.

Los campesinos ordeñan las vacas una sola vez al día y sacan un promedio diario de 2,7 litros de leche por vaca sin tomar en cuenta la producción consumida por el ternero. Transforman la leche en queso fresco “artesanal” con moldes de paja en la misma parcela después del ordeño con cuajo natural o químico, o entregan la leche fresca a una de las queserías que elaboran quesos frescos “mejorados” con moldes de PVC, menos sal y, en algunos casos, pasteurización. Varios negociantes llegan cada fin de semana a Sinto para comprar quesos artesanales y vender abarrotos. La mayoría lleva estos quesos a Chíncha y luego a Lima, al Mercado Mayorista de La Parada, en el distrito de La Victoria. Otros los venden en el mercado más reducido de Huancavelica. Los quesos “mejorados” de las queserías abastecen semanalmente las bodegas y los mercados de las tres ciudades costeñas cercanas (Pisco, Ica y Chíncha), y son los mismos socios de las plantas quienes se encargan de la comercialización.

El control del pastoreo de la alfalfa, el ordeño y el cuidado de los animales requieren el trabajo cotidiano de una persona a tiempo completo que en la mayoría de los casos es mujer. A eso se suman trabajos más específicos de barbecho, siembra y cosecha, así como de riego de la papa *mahuay* y de los alfalfares de mayo a diciembre, realizados por los varones del hogar y por peones contratados.

FUNCIONAMIENTO ECONÓMICO: LOGROS Y LIMITACIONES DE LA ESPECIALIZACIÓN

A partir del seguimiento mensual de ocho familias durante un año, se calcularon ingresos anuales por familia⁹ que varían entre 1.600 nuevos soles y 9.300 nuevos soles, con un promedio de 4.500 nuevos soles, con una producción de leche que representa el 55 por ciento del producto bruto. Este valor promedio es inferior al sueldo mínimo legal (5.520 nuevos soles anuales), pero superior al ingreso conseguido en muchas zonas rurales del Perú,¹⁰ y en particular en el departamento de Huancavelica,¹¹ lo que tiende a demostrar la rentabilidad de la orientación lechera.

Además, el riego permite, a partir de la producción de alfalfa, librarse de la escasez de pastos en estación seca y así producir leche todo el año, proporcionando a los campesinos un ingreso semanal casi constante.¹² Muy pocos productos agrícolas o pecuarios permiten alcanzar tal regularidad en el ingreso. En Sinto, este ingreso sirve para comprar los alimentos de la familia para la semana, o sea, fideos, arroz, azúcar, aceite y un poco de verduras, así como para pagar a los peones y, si sobra, para realizar gastos corrientes de educación. Los cereales y los tubérculos producidos, así como la carne de los ovinos, la de los vacunos muertos sin problemas sanitarios y una mínima parte de la producción de leche, sirven para el autoconsumo de la familia y diversifican su dieta.

Los toros que pastorean espacios colectivos de pastos naturales a costo casi nulo (visitas semanales o mensuales, escasos productos veterinarios) representan la caja de ahorro de estos sistemas de producción.¹³ Los campesinos los venden a tres años para realizar inversiones (barbecho de un alfar, construcción de una casa, lanzamiento de un negocio), o para cubrir gastos corrientes a veces imprevistos (alimentación, educación de los

⁹ El ingreso anual corresponde en nuestro análisis al valor agregado bruto, igual al producto bruto total (incluyendo las producciones autoconsumidas valorizadas a su costo de oportunidad) menos los consumos intermediarios.

¹⁰ Herrera, J.: *La pobreza en el Perú 2001: Una visión departamental*. Lima: INEI/IRD, 2002.

¹¹ Chauche, C. y S. Baliteau: "Diagnostic agricole d'une petite région des Andes centrales du Pérou (département de Huancavelica)". Memoria de fin de estudios. París: INA P-G/CICDA, 2000. Le Blanc, J.: "Diagnostic agricole du district de Julcamarca". Memoria de fin de estudios. París: INA P-G/CICDA, 2002. Aubron, C.: "Diagnóstico agrario del valle del río Cachi, distritos de Julcamarca y Chíncha". Memoria de DEA. París: París X/INA P-G/CICDA, 2002.

¹² Producen más quesos en la temporada de lluvias, pero el precio del queso baja.

¹³ Este ahorro conlleva riesgos: el de perder todo el capital con la muerte del toro. Estimamos la mortalidad de los animales en los echaderos en 10 por ciento anual.

hijos, muerte o enfermedad de un miembro de la familia). La venta de las vacas y cabras de descarte cumple la misma función económica.

La especialización femenina del trabajo pecuario y el carácter estacional de los trabajos agrícolas realizados por los hombres dejan a estos últimos con largos periodos de tiempo libre que a menudo ocupan en actividades extraagrícolas. Algunos tienen un empleo fijo como profesor o empleado municipal, otros son negociantes y la mayoría busca trabajos temporales en construcción. Estas actividades, que implican generalmente migraciones hacia la costa cercana, generan ingresos que permiten cubrir el mismo tipo de gastos que la venta de animales. Sin embargo, en el Perú de hoy estos empleos se vuelven cada vez más escasos, lo que afecta la rentabilidad de esta organización del trabajo y, por consiguiente, la coherencia económica de los sistemas de producción.

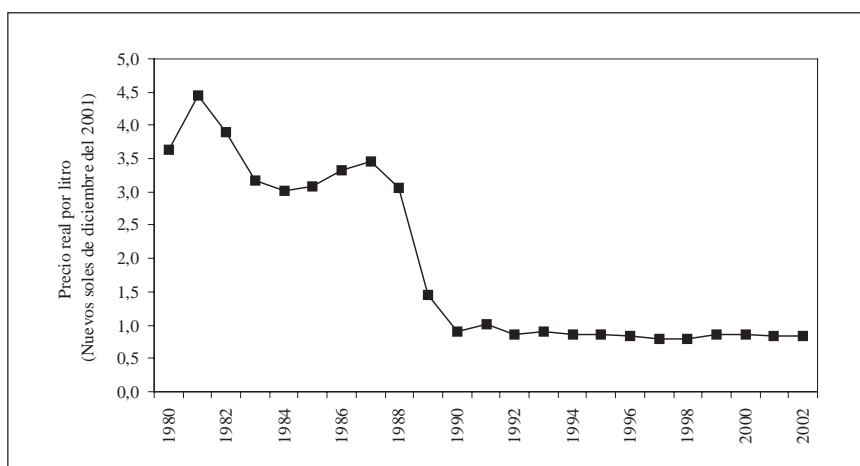
Si bien es cierto que la orientación lechera permitió a los campesinos de Sinto insertarse en la economía nacional con una relativa seguridad y regularidad de sus ingresos, e incluso financiar la educación superior en la costa de una parte de sus hijos, esta vía de desarrollo conlleva una vulnerabilidad tanto económica cuanto ecológica.

En primer lugar, por sembrar muy pocos cultivos de panllevar a causa de la falta de mano de obra y de terrenos disponibles, la seguridad alimentaria de las familias depende fuertemente de la evolución de los precios relativos queso-leche/azúcar-fideos-arroz al nivel nacional y transmitidos a Sinto por los negociantes. Ahora bien: la reducción del precio real al productor de leche durante la década de 1980, con una caída brutal con la crisis de 1989, y luego la disminución, aunque más suave, desde 1990, dan una idea de la degradación del poder adquisitivo y de la seguridad alimentaria de las familias de Sinto¹⁴ (véase el gráfico 1).

Además, estos sistemas de producción requieren el uso intensivo del agua de riego, de los terrenos con riego y hasta de los pastos naturales para alimentar los animales “ociosos”. Y, por una parte, la especialización lechera conlleva la exclusión de los que tienen un acceso restringido a estos re-

¹⁴ Si bien existe una gran heterogeneidad de precios al productor de leche y de queso en el Perú, como consecuencia, ante todo, de la diversidad de los costos de transporte pero también de las relaciones productores-industrias, el precio promedio al productor nacional de leche proporcionado por el Ministerio de Agricultura es útil para estudiar zonas como Sinto. En efecto, el precio al productor de leche para la industria y al productor de queso artesanal no son independientes por tres razones: 1) coexistencia en una misma zona de ambos tipos de productores y ajuste de los precios del litro o de su equivalente en leche; 2) competencia de quesos procedentes de zonas con y sin industria en los mercados costeros y repercusión al productor; y, 3) precios al consumidor de queso artesanal relacionados con los de los productos lácteos industriales (véase el gráfico 8) y repercusión al productor.

Gráfico 1
Precio real al productor de leche, 1980-2002



Fuente: INEI.¹⁵

curso (jóvenes, madres solteras, familias que cuentan con pocas tierras desde la época de la hacienda); y, por otra parte, la presión creciente sobre estos recursos, única forma de aumentar la producción de leche, se torna en algunos lugares tan severa que pone en tela de juicio la sostenibilidad ecológica de esta vía de desarrollo.

Volviendo a una escala mayor, es preciso analizar los efectos del nuevo contexto económico sobre los sistemas de producción de queso artesanal. A tal propósito está dedicada la segunda sección de este artículo.

APERTURA DEL MERCADO DE LÁCTEOS Y ESTRATEGIAS INDUSTRIALES: AMENAZAS PARA LA VIABILIDAD DE LA GANADERÍA LECHERA ANDINA

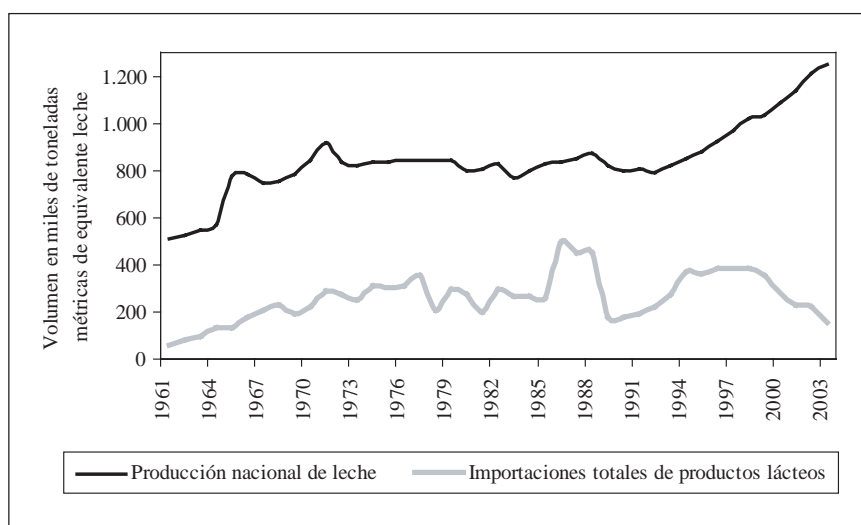
DEL SISTEMA DE FRANJA DE PRECIOS A LA LIBERALIZACIÓN DEL MERCADO DE LOS LÁCTEOS: IMPACTO Y PERSPECTIVAS PARA LA PRODUCCIÓN NACIONAL DE LECHE

Como parte de su política de ajuste estructural aplicada a partir de 1990, el Gobierno de Fujimori emprendió una reforma comercial suprimiendo

¹⁵ Instituto Nacional de Estadística e Informática: *Perú: Compendio estadístico 2001*. Lima: INEI, 2001; *Compendio estadístico 2003*. Lima: INEI, 2003; *Indicadores de precios de la economía*. Lima: INEI, 2004.

las subvenciones y las cuotas a las importaciones, así como las empresas públicas que controlaban la comercialización y los precios de varios alimentos (ENCI y ECASA). Desde 1993 las importaciones de todos los productos lácteos están sometidas al pago de una tasa fija igual a 25 por ciento del precio CIF y de una tasa variable aplicada en cuanto el precio FOB sea inferior a un precio meta determinado dos veces al año. Este sistema de “franja de precios” asegura a la producción nacional una relativa protección frente a las importaciones¹⁶ y, sobre todo, frente a las variaciones de los precios internacionales. Estos aranceles pueden explicar la disminución de las importaciones de leche desde 1999, sustituidas por una producción nacional en fuerte crecimiento desde 1992 (véase el gráfico 2), provista por las industrias lecheras así como por la cadena artesanal: el volumen acopiado por las industrias pasó de 30 por ciento de la producción nacional en 1995¹⁷ a 45 por ciento en el 2003,¹⁸ pero el incremento

Gráfico 2
Evolución de la producción y de las importaciones de leche en el Perú, 1961-2003



Fuente: FAOSTAT.

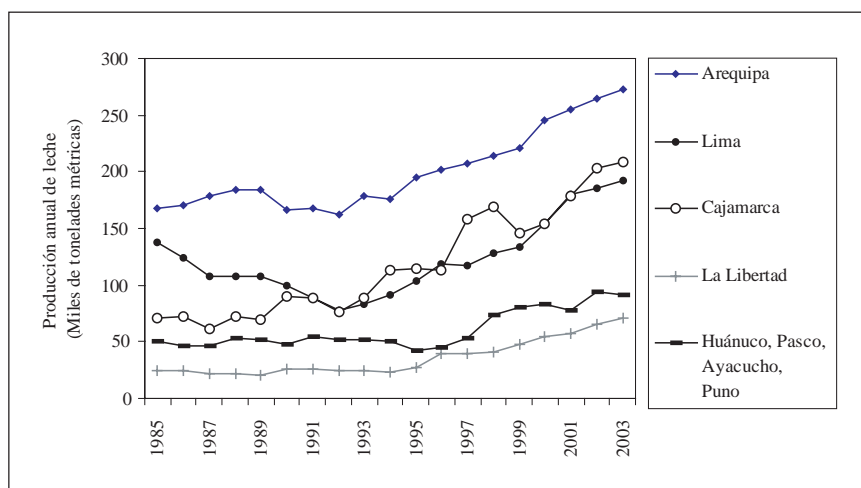
¹⁶ Escobal, J.: “Impacto de las políticas de ajuste sobre la pequeña agricultura”, en *Debate Agrario* n.º 20. Lima: CEPES, 1994.

¹⁷ ADIL: Boletín *Industria Láctea* n.º 4-5, 1996.

¹⁸ Datos tomados de Ministerio de Agricultura: *Estadística agraria mensual, diciembre 2003*. Lima: Minag, 2003.

de la producción de leche no abarca solamente departamentos con presencia de industrias (Lima, La Libertad, Arequipa y Cajamarca), sino también a otros como Puno, Ayacucho, Pasco y Huánuco, lo que demuestra el dinamismo de la cadena artesanal (véase el gráfico 3). Cabe señalar que el aumento de producción en el departamento de Lima (como quizá el de La Libertad) se debe a grandes granjas con ganado estabulado cuyo desarrollo se vio favorecido por la coyuntura de los últimos diez años: fuerte demanda y competencia entre industrias recientemente establecidas para abastecer la ciudad, protección del mercado por los aranceles y precios convenientes del maíz y del concentrado.¹⁹

Gráfico 3
Evolución de la producción lechera de algunos departamentos del Perú



Fuente: Webb y Fernández Baca.²⁰

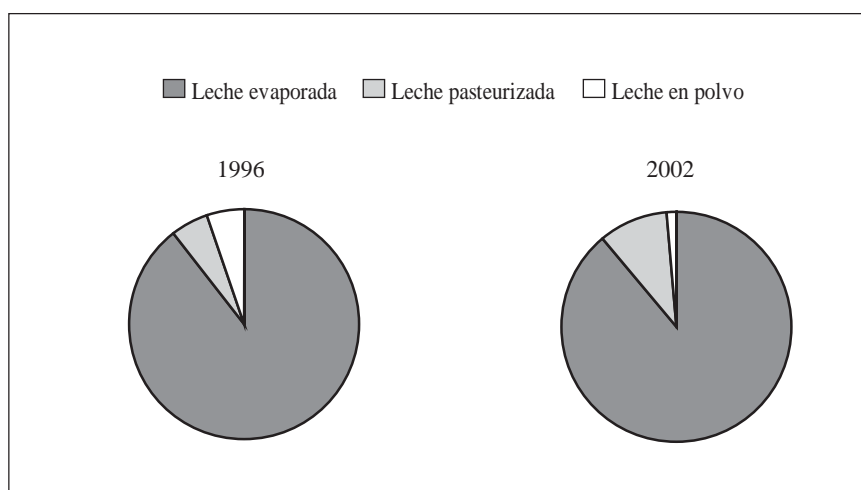
A pesar de la protección del mercado nacional por el sistema de franja de precios, algunos productos lácteos importados son competitivos frente a los de origen nacional: en la primera mitad de la década de 1990 la leche en polvo Anchor en *sachet* importada y comercializada por la empresa neoze-

¹⁹ Bernet, T.: "The Peruvian Dairy Sector, Farmer Perspectives Development Strategies and Policy Options". Tesis de doctorado. Zúrich: Swiss Federal Institute of Technology, 2000.

²⁰ Webb, R. y G. Fernández Baca, editores: *Perú en números 2004*. Lima: Cuánto, 2004.

landesa The New Zealand Dairy Board para el consumo directo amenazaba con destronar a la lata de leche evaporada,²¹ que, fuera del monopolio de las empresas que la fabrican y sin subvención a las importaciones, pierde en competitividad. Sin embargo, la estrategia comercial de Nestlé y Gloria, y los fuertes hábitos de consumo de leche evaporada de la población peruana, permitieron que mantenga su posición dominante en el mercado (véase el gráfico 4). Por otra parte, si bien las importaciones de leche en polvo bajaron fuertemente, las de mantequilla, sueros y quesos aumentaron desde 1993

Gráfico 4
Participación en el volumen de venta de distintos tipos de leche industrial



Fuente: Webb y Fernández Baca.²²

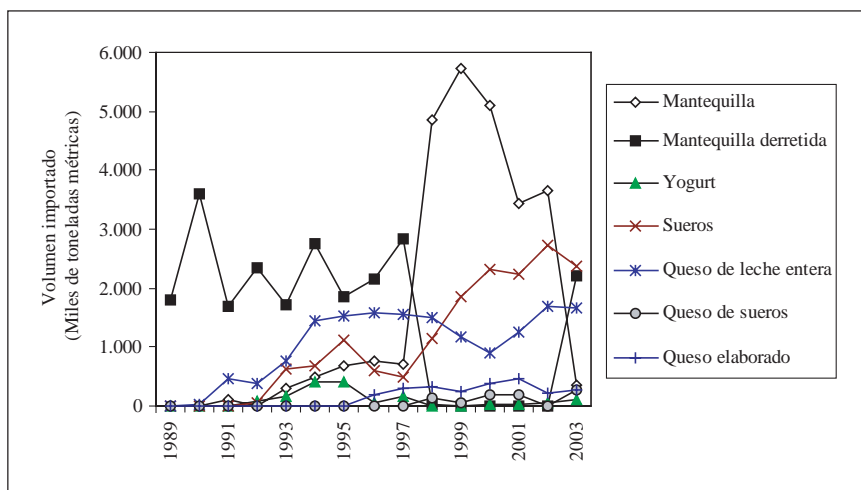
(véase el gráfico 5). Así, aun con aranceles, el mercado peruano de los lácteos no está libre de competencia, hecho con el cual las industrias justifican el bajo precio que pagan a los productores. Al observar la evolución de los precios reales en chacra de un conjunto de productos agropecuarios, se constata que el poder adquisitivo del productor nacional de leche, aunque menor que el de ovino o de trigo, por ejemplo, sí se degradó durante la década de 1990 (véase el gráfico 6).

Hoy en día, en el marco de los acuerdos y tratados de libre comercio que se pretenden firmar, es poco probable que se logre mantener el sistema de

²¹ Bernet, *op. cit.*, 1998.

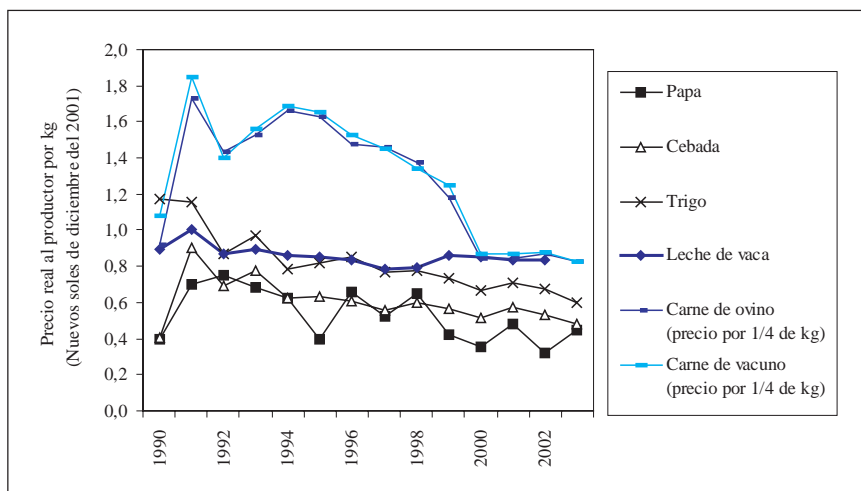
²² Webb y Fernández Baca, *op. cit.*, 2004.

Gráfico 5
Evolución de las importaciones de distintos productos lácteos
(fuera de la leche en polvo), 1989-2003



Fuente: FAOSTAT.

Gráfico 6
Evolución de los precios reales en chacra, 1990-2003



Fuentes: INEI;²³ Webb y Fernández Baca.²⁴

²³ INEI, *op. cit.*, 2001, 2003 y 2004. Webb y Fernández Baca, *op. cit.*, 2004.

²⁴ *Ibid.*

franja de precios para los lácteos. Las importaciones de leche provenientes de los países miembros de la Comunidad Andina de Naciones (CAN) quedaron libres de aranceles a fines del 2005;²⁵ los productos lácteos estadounidenses, así como los de la Argentina, el Brasil, el Paraguay y el Uruguay, entrarán con desgravaciones progresivas en el mercado peruano si se firma el Tratado de Libre Comercio (TLC) con los Estados Unidos previsto para este año, y si se concluye el ingreso del Perú en el Mercado Común del Sur (Mercosur), pendiente desde el 2004.²⁶ Es cierto que las importaciones de leche procedentes de estos países representan ahora volúmenes reducidos, pero hay que prever que los nuevos acuerdos comerciales modifiquen la situación, tal como ocurrió con Bolivia: la leche en polvo boliviana, que goza al entrar en el Perú de un arancel cero desde 1997, llega en el 2004 a representar más de 30 por ciento de las importaciones totales de leche en polvo cuando no aparecía cinco años atrás (según datos de la base Aduanas). Ahora bien: Estados Unidos, que subvenciona su agricultura, y el Mercosur o Colombia, que pertenece a la CAN, tienen un mayor nivel de competitividad que el Perú en productos lácteos. Para estos países, que además son autosuficientes en lácteos, la supresión de los aranceles con el Perú constituye una oportunidad comercial. Así, se prevé que los acuerdos y tratados de libre comercio incrementen la competencia sobre el mercado de productos lácteos listos para consumir (leche en polvo *versus* leche evaporada o fresca pasteurizada, así como entre quesos), pero también sobre el mercado de la materia prima para las industrias (leche en polvo importada *versus* leche nacional). Al aumentar la competencia crecerá la presión de las industrias sobre el precio al productor de leche, lo que repercutirá sobre el precio al productor de queso. La reciente extensión de las cuencas de acopio de la empresa Gloria (Cañete en 1999, Huancayo en el 2005) sugiere que esta prevé enfrentarse a este tipo de competencia creciente con éxito. Si bien existe un potencial de incremento de la productividad en los sistemas de producción lecheros del Perú, queda limitado en comparación con los niveles alcanzados en la Argentina, por ejemplo, donde el precio al productor de leche es casi la mitad del que recibe el productor peruano (15 centavos de dólar por litro en la Argentina y 27 centavos de dólar en el Perú en octubre del 2004).²⁷ Y si estas diferencias de productividad se traducen en una equivalente bajada del precio al productor peruano, entonces su nivel de vida se deteriorará.

²⁵ Este artículo fue elaborado antes de la firma del TLC. Las de Bolivia ya lo están desde 1997, en virtud de un acuerdo bilateral.

²⁶ Gil Delgado, J.: "Estudio sobre situación de los productos agropecuarios sensibles. Rubro: Lácteos". Lima: IICA/Minag (no publicado).

²⁷ Centro Peruano de Estudios Sociales: Boletín *Vida Láctea* n.º 11 a 25. Lima: CEPES, 2003, 2004, 2005.

En el marco de la liberalización de los mercados, la implementación de estrategias transnacionales por las industrias se vuelve sumamente pertinente: se trata, controlando la transformación y la distribución de los productos lácteos en distintos países, de protegerse de los efectos negativos de la competencia mientras aprovechan las oportunidades propias de cada país. Así, la empresa Gloria, que controla la producción boliviana de leche en polvo, aprovecha desde el 2000 el arancel cero para importarla al Perú y luego incorporarla a la leche evaporada enlatada. Por otra parte, la misma empresa compró recientemente una de las industrias lecheras colombianas (Leche Algarra) y una planta de elaboración de leche en polvo argentina.²⁸

SEGMENTACIÓN DEL MERCADO DE LÁCTEOS: EL QUESO ARTESANAL, UN PRODUCTO PARA LOS POBRES

Las estrategias industriales de los últimos diez años apuntan también a una diversificación de la producción: la leche evaporada sigue siendo el producto principal con 82 por ciento de las ventas totales de productos lácteos industriales en el 2003,²⁹ pero la crema, los quesos industriales y sobre todo la leche pasteurizada en *tetrapak* y el yogurt están ganando cuotas del mercado (véase el gráfico 7). Por ser perecibles o pesados, estos dos últimos productos, producidos sobre todo en las fábricas costeñas, gozan de una situación ventajosa con débil competencia de productos importados. Además, como ha ocurrido con los lácteos importados, están muy bien expuestos en los supermercados de la capital, que han experimentado un desarrollo impresionante desde hace diez años, incluso en distritos más populares como los del Cono Norte con el nuevo Mega Plaza Norte, y han sustituido en parte a los mercados populares tradicionales. Los restaurantes de comida rápida difunden también nuevos patrones de consumo; así, el queso para sándwiches y el yogurt bebible tienen muy buena acogida.

Sin embargo, estas tendencias “prometedoras” no tienen que ocultar la realidad del consumo peruano de lácteos, que es bastante desigual: como en Bolivia,³⁰ el consumo de lácteos en algunas zonas urbanas y rurales del Perú es nulo, o se reduce al de la leche distribuida por los programas sociales. En el contexto de crisis y de subempleo que caracteriza al Perú desde hace más de veinte años, la elasticidad de la demanda de productos lácteos

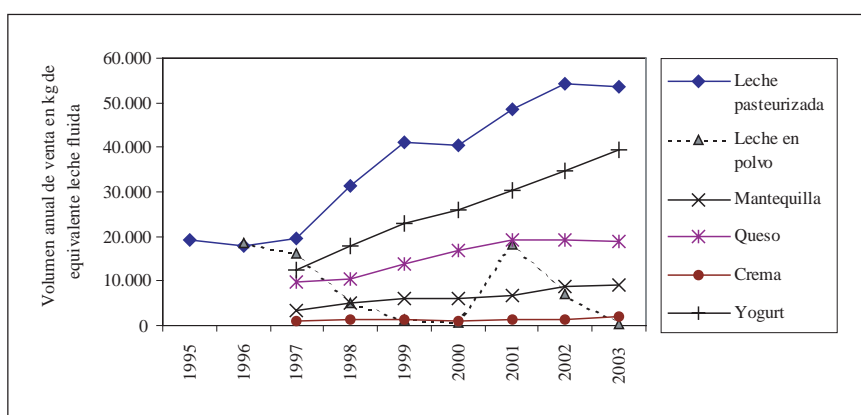
²⁸ *Ibid.*

²⁹ Según cifras de Webb y Fernández Baca (*op. cit.*, 2004); equivalentes leche fluida de la FAO.

³⁰ Véase Franqueville, A.: “Surproduction et pénurie de lait en Bolivie. Quand la libéralisation désorganice la production nationale”. *Cah. Sci. Hum* 29 (1), 1993, pp. 139-151.

frente a los ingresos es alta: disminuciones en el ingreso se traducen en un menor consumo de lácteos, especialmente entre las clases sociales con ingresos reducidos.³¹

Gráfico 7
Evolución de los volúmenes de venta de los productos lácteos
(fuera de la leche evaporada), 1995-2003



Fuente: Webb y Fernández Baca.³²

Ahora bien: al considerar los precios al consumidor de distintos productos lácteos queda claro que la diversificación de la producción implementada por las industrias apunta a las clases sociales con mayores ingresos. Productos como la leche pasteurizada en *tetrapak*, vendida al consumidor limeño a un precio de 2,44 nuevos soles por litro, o el yogurt, cuyo equivalente litro de leche cuesta al consumidor 3,5 nuevos soles, aseguran a las industrias transformadoras altas utilidades (la lata grande de leche evaporada, que equivale a un litro de leche fluida, se vende al consumidor a 1,87 nuevos soles).³³ Por otro lado, los quesos artesanales, que tendrían que venderse a precios más altos por la inmovilización de capital para la maduración y por el trabajo más

³¹ Amat y León, C., A. Chávez, E. Palti, E. Galarza y R. Gómez: *Análisis y recomendaciones de política para el sistema lácteo*. Lima: Universidad del Pacífico/Consortio de Investigación Económica, 1992.

³² Webb y Fernández Baca, *op. cit.*, 2004; equivalentes leche fluida de la FAO.

³³ Instituto Nacional de Estadística e Informática: *Precios promedio mensuales de productos lácteos seleccionados del índice de precios al consumidor de Lima Metropolitana, enero 1980-mayo 2005*. Lima: INEI, 2005.

complejo que requiere su elaboración, son los productos lácteos más baratos del mercado por equivalente litro de leche (véase el gráfico 8).³⁴ Además, el precio del queso fresco, que variaba junto con el de la leche evaporada, se reduce a partir de 1992. Eso tiende a demostrar que la transformación quesera, lejos de agregar valor a la leche, solo es una manera de conservarla y transportarla hasta los mercados urbanos. Finalmente, cabe señalar que este proceso de segmentación del mercado de los lácteos entre productos “de lujo” dirigidos a las clases sociales de mayores ingresos (leche pasteurizada en *tetrapak*, yogurt) y productos “populares” sin garantía de calidad (quesos artesanales, leche cruda) para las clases pobres es característico de muchos países de América Latina. Está descrito para Colombia en 1979³⁵ y, llegando a un extremo, en México, donde el precio de los productos lácteos elaborados por las industrias transnacionales es tan alto que su adquisición está fuera del alcance de las clases populares, lo que llevó al crecimiento de las importaciones de leche en polvo para el consumo directo, que resulta ser más barata.³⁶ El Perú todavía tiene a la leche evaporada como producto intermedio en esta segmentación, pero es preciso señalar la importancia de su difusión por los programas sociales.

¿PERSPECTIVAS PARA LOS PRODUCTORES DE QUESO ARTESANAL?

En el contexto antes analizado, de liberalización y segmentación del mercado peruano de los lácteos, cabe preguntarse si los productores de queso artesanal tienen otras oportunidades distintas de las de ver bajar sus precios especializándose en la elaboración del producto lácteo destinado a segmentos sociales pobres.

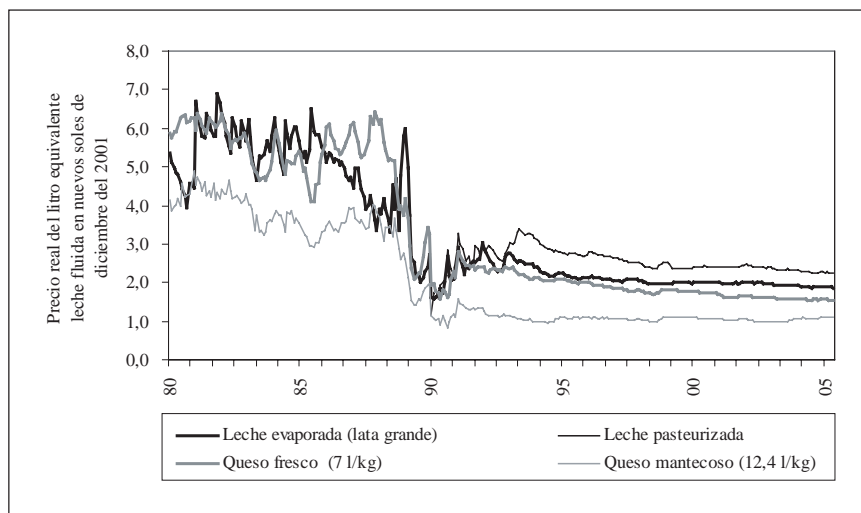
En primer lugar, existen mercados locales sobre los cuales los quesos artesanales tienen una ventaja comparativa cierta: primero, por su precio,

³⁴ Según informaciones proporcionadas por el INEI, los quesos frescos y mantecosos cuyos precios sirven para la elaboración del índice de precios al consumidor son sobre todo quesos artesanales vendidos en los mercados pero también quesos industriales. Por eso, consideramos que los precios promedio al consumidor de queso fresco y mantecoso a los cuales nos referimos en este artículo son valores máximos de los precios de quesos artesanales.

³⁵ Reyes Posada, A.: *Le lait et Nestlé en Colombie*. París: CETRAL, 1979. Transnationales et Agriculture. *Cahier de Recherche* n.º 7, Serie 1.

³⁶ García Hernández L. A., E. Martínez Borrego y H. Salas Quintana: “La transformación de la actividad lechera en México en el contexto de la globalización y regionalización actual”, en E. Martínez Borrego, A. Álvarez M., L. A. García Hernández y C. del Carmen del Valle, editores: *Dinámica del sistema lechero mexicano en el marco regional y global*. México: Plaza y Valdés/IIS/UNAM, 1999.

Gráfico 8
Evolución de los precios al consumidor limeño de cuatro productos lácteos, 1980-2005



Fuentes: INEI, Grèzes y FAO.³⁷

pues los costos de transporte son menores, y, segundo, por su calidad (frescura, origen). Estos mercados locales son de tamaño reducido en comparación con el gigante mercado limeño, pero las comunidades cercanas a Huanavelica, por ejemplo, venden allí todo el quesillo que no autoconsumen. De la misma manera, la demanda es alta en algunas ciudades turísticas como el Cusco o Cajamarca.

Otra alternativa consiste en elaborar otros tipos de queso, de maduración más larga (andino, tilsit), de distinto sabor y uso (mozzarella para pizzerías) e incluso otros tipos de productos lácteos (manjar, mantequilla, yogurt) en pequeñas plantas artesanales.³⁸ Estos productos pueden abastecer bodegas, *minimarkets* y restaurantes de las ciudades cercanas, en los que es posible venderlos a precios más altos y menos variables que en los mercados populares.

³⁷ INEI, *op. cit.*, 2004 y 2005 ; equivalente leche fluida de Grèzes, J. P.: "La production fromagère à Cajamarca (Pérou): un exemple de 'Système Argo-alimentaire Localisé'". Memoria de fin de estudios. Montpellier: CNEARC, 2000; <<http://faostat.fao.org/faostat/>>.

³⁸ "Artesanal" se opone aquí, como en todo el artículo, a "industrial", y se refiere al hecho de que son pequeñas unidades de transformación (que manejan diariamente entre 100 y 1.000 litros de leche), con equipo rústico y mano de obra a menudo familiar, y que no son necesariamente reconocidas como empresas, tipo las plantas de Sinto.

Algunos productores campesinos llegaron incluso a colocar sus quesos en los supermercados de Lima (el de tipo “paria”, por ejemplo). Sin embargo, este “sueño” de muchas plantas artesanales está fuera del alcance de la mayoría de ellas: las relaciones entre supermercados y productores son tan desiguales que estos no logran sacar ninguna ventaja de la negociación; los supermercados buscan volúmenes importantes, constantes y de calidad invariable, características que difícilmente alcanzan los productores de queso artesanal.

Por otra parte, resalta de distintas conversaciones con productores o consumidores de queso artesanal la importancia de las redes que permiten colocar los productos en nichos de mercado. Tal ama de casa limeña recibe semanalmente dos moldes de queso producidos por el tío de un vecino; un negociante de Sinto compra quesos de buena calidad para venderlos en tres pequeñas tiendas de Chincha manejadas por miembros de su familia; una quesería de Huancavelica que tiene un acuerdo con un colegio de una zona residencial de Lima le vende todos sus productos. Estos canales de comercialización “cortos” garantizan una buena calidad del producto al consumidor y un mejor precio al productor que no recurre a los intermediarios. Es bueno señalar que a menudo movilizan redes familiares de campesinos y migrantes urbanos.

Finalmente, por lo menos en un futuro cercano, hay que prever que el volumen de leche procesado por la cadena industrial siga creciendo. Las industrias extenderán el acopio a zonas donde la oferta pueda crecer y así garantizarán su competitividad: valles andinos, partes costeñas estratégicas y hasta el altiplano. Al ofrecer, a diferencia de las queserías artesanales, regularidad en el pago y oportunidades de crédito, las harán desaparecer poco a poco, salvo en las zonas menos accesibles, tal como ocurrió en Arequipa.³⁹ ¿El porvenir de los productores de queso artesanal sería volverse proveedores de leche para la industria? En zonas de producción tan marginales como Sinto, parece poco probable.⁴⁰

De las alternativas discutidas —mercado local, supermercados, cadena corta, nichos de mercado, industrias— resalta el reto de la calidad, a menudo presentado por las instituciones de desarrollo como *la salida* para las agriculturas campesinas empobrecidas por el liberalismo. En situaciones locales peculiares, esta vía de la calidad tiene sus frutos. Las pequeñas queserías de Sinto, a pesar de los problemas de gestión, de organización y

³⁹ Bernet, *op. cit.*, 1998.

⁴⁰ Hervé, D.: “Adaptación a los sistemas agrarios andinos de un modelo de intensificación lechera”, en *Perú: El problema agrario en debate/SEPIA IV*. Lima: SEPIA, 1992.

de comercialización que enfrentan, garantizan a los productores un buen precio para su leche, generan algunos empleos y, al hacer competencia a los compradores de queso artesanal tradicional, frenan la caída de su precio en la estación de lluvias. En el departamento de Cajamarca, el desarrollo de distintas variedades de quesos y el mejoramiento de la calidad en la cadena del queso mantecoso impulsan la economía regional y permiten aumentar los ingresos de los actores campesinos y queseros.⁴¹ Sin embargo, a escala nacional, estas soluciones tienen sus límites, y eso no solamente porque, como se suele escuchar, “los campesinos no saben producir calidad ni organizarse”. En el contexto actual, el mercado peruano de lácteos no tiene la capacidad como para absorber tales cantidades de queso artesanal de calidad, por dos razones: por una parte, en el patrón de consumo tipo “supermercado” que se desarrolla ante las clases medianas y altas de la costa, los productos artesanales están mal representados; y, por otra parte, la mayor parte de la población peruana no tiene los recursos para comprarlos.

CONCLUSIÓN

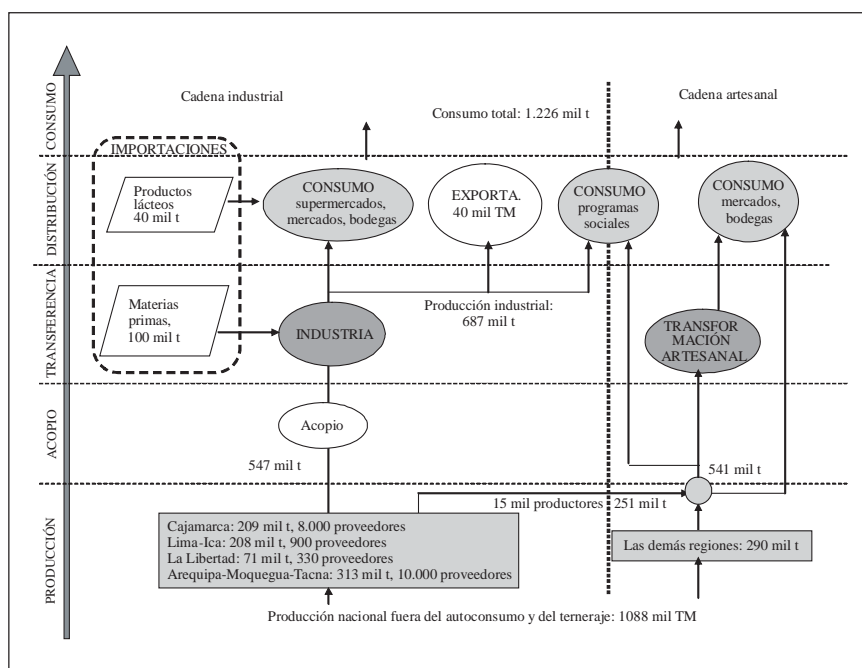
Así, mientras el mercado nacional hubiese podido constituir una verdadera oportunidad para los productores de queso artesanal de la sierra del Perú, las orientaciones económicas y políticas actuales los someten a una doble competencia: la de las importaciones procedentes de países más competitivos y la de las industrias que imponen precios y patrones de consumo. Y las alternativas son pocas para enfrentarse a la degradación resultante de sus precios. Entre otras, la de ubicarse en nichos de mercado con productos lácteos artesanales de calidad trae resultados en algunas situaciones locales. Pero la misma estructura del mercado de los lácteos impide que se extienda y que se convierta en un modelo de desarrollo para la agricultura andina.

Volviendo al caso de Sinto, eso conlleva un doble riesgo: la seguridad alimentaria de las familias, que depende de los precios relativos, se degrada junto con ellos. Para garantizarla los campesinos pueden volver a sembrar más cultivos de panllevar, pero es probable que ni el espacio ni el agua (de riego pero también de lluvias con los cambios climáticos) alcancen para que todos lo hagan. Tratarán de “intensificar” sus actividades extraagrícola-

⁴¹ Boucher F. y D. Requier-Desjardins: *La concentration des fromageries rurales de Cajamarca: enjeux et difficultés d'une stratégie collective d'activation liée à la qualité*. Montpellier: Projet SYAL (CIRAD/CIAT/IICA), 2002.

las, reforzando cada vez más las relaciones campo-ciudad y haciendo de los viajes y de la doble residencia una realidad cotidiana. Sin embargo, la viabilidad de tal organización del trabajo dependerá del mejoramiento de la situación económica del país, sobre todo en cuanto al empleo. Por otra parte, la necesidad de producir más leche genera una presión creciente sobre los recursos: el agua y los terrenos bajo riego ya no alcanzan para que nuevas familias se establezcan en Sinto.

Anexo Organización de la cadena peruana de los lácteos⁴²



⁴² Los volúmenes brutos proceden de Webb y Fernández Baca (*op. cit.*, 2004) y del Ministerio de Agricultura (*op. cit.*, 2003). Todos los volúmenes están en miles de toneladas métricas de equivalente leche fluida. Las conversiones en equivalente leche fluida de los volúmenes producidos por las industrias e importados se hacen a partir de las tasas de conversión proporcionadas por la FAO (Meyer, C. y G. Duteurtre: "Equivalentes lait et rendements en produits laitiers modes de calcul et utilisation", en *Revue Med. vet. Pays trop.*, 51(3), 1998, pp. 247-257). Su imperfección explica que la producción industrial sea superior a la suma de los volúmenes de leche acopiados y de las materias primas importadas. El número de proveedores, así como la forma global del esquema, proceden de Gil Delgado (*op. cit.*).