

Caracterización productiva y comercial de los productos lácteos en la ciudad de Cajamarca

Productive and commercial characterization of dairy products in Cajamarca city

Jorge Piedra Flores^{1*}, Ángel Francisco Dávila Rojas¹, Javier Alejandro Perinango Gaitán¹, Juan Antonio Marín Silva¹, Segundo Acosta Montenegro¹, José Luis Fernández Paredes¹

¹Facultad de Ciencias Pecuarias, Universidad Nacional de Cajamarca, Av. Atahualpa 1050, CP. 06003, Cajamarca, Perú.

*Autor de correspondencia: jpiedra@unc.edu.pe

Resumen

El objetivo del presente trabajo fue caracterizar la producción y comercialización de los productos lácteos en la ciudad de Cajamarca, para tal efecto se realizó el reconocimiento de los centros de expendio de productos lácteos de la ciudad, se delimitó el área para la selección de la muestra, se conversó con los propietarios de los centros de expendio y se incluyeron a los voluntarios en participar. Luego, se procedió a la entrevista con los participantes y a la toma de muestra de sus productos. Los resultados indicaron que la comercialización de quesillos para quesos proviene principalmente de las alturas de Bambamarca y el queso fresco proviene principalmente de Cutervo, Chota, Bambamarca, San Miguel y Celendín. Los comerciantes de queso fresco se han especializado en la fabricación de un queso de tipo genérico, de baja calidad y barato que no puede competir con los quesos frescos de empresas como Gloria y Laive. Los quesos llamados duros, no tienen las características específicas que deberían porque no son elaborados siguiendo el procedimiento recomendado. Por otro lado, se ha incrementado el consumo de yogur, producto que se encuentra en versión industrializada con excesiva cantidad de preservantes y la versión artesanal a pequeña escala. Como conclusión, los productos lácteos de la región Cajamarca, provienen en su mayoría, de Bambamarca, Cutervo, Chota, San Miguel y Celendín y son de baja calidad, por lo que diversas instituciones del sector agropecuario se encuentran coordinando trabajos de seguimiento y fiscalización de dichos productos.

Palabras clave: calidad, caracterización, comercialización, derivados lácteos, queso, yogur

Abstract

The objective of this study was to characterize the production and marketing of dairy products in the city of Cajamarca. To achieve this, a survey of dairy product outlets in the city was conducted, and the area for sample selection was delimited. Conversations were held with the owners of these outlets, and volunteers were included to participate. Subsequently, interviews were conducted with the participants, and samples of their products were collected. The results indicated that the marketing of "quesillos" (a type of cheese) primarily originates from the

highlands of Bambamarca, while fresh cheese predominantly comes from Cutervo, Chota, Bambamarca, San Miguel, and Celendín. Merchants specializing in fresh cheese have focused on producing a generic, low-quality, and inexpensive cheese that cannot compete with fresh cheeses from companies such as Gloria and Laive. "Hard cheeses" lack the specific characteristics they should have because they are not produced following recommended procedures. On the other hand, there has been an increase in the consumption of yogurt, which is available in both industrialized versions with an excessive number of preservatives and small-scale artisanal versions. In conclusion, dairy products in the Cajamarca region primarily come from Bambamarca, Cutervo, Chota, San Miguel, and Celendín and are of low quality. As a result, various institutions in the agricultural sector are coordinating efforts to monitor and regulate these products.

Keywords: characterization, cheese, commercialization, dairy products, quality, yogurt

Introducción

La ciudad de Cajamarca, de acuerdo con el Censo Nacional de Población y Vivienda realizado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) en 2017, alberga a una población de 1 341 012 habitantes, representando el 4.6% del total nacional. Esta cifra posiciona a Cajamarca como el quinto departamento más poblado del país, siguiendo a Lima (35,7%), Piura (6,3%), La Libertad (6,1%) y Arequipa (4,7%). Esta densidad poblacional se correlaciona directamente con una demanda y consumo significativos de alimentos.

En este contexto, Cajamarca destaca como una región privilegiada en la producción de leche y sus derivados. Las condiciones climatológicas locales han propiciado la adaptación y explotación exitosa del ganado lechero. La diversidad climática del departamento, que abarca desde zonas frías en las alturas hasta áreas templadas en los valles y cálidas en otros sectores, ofrece oportunidades óptimas para la crianza de vacunos lecheros, constituyendo así una fortaleza en la producción de lácteos.

Según datos del INEI correspondientes al año 2020, el departamento de Cajamarca contribuyó con un 2,3% al Valor Agregado Bruto nacional, situándose en el décimo lugar en términos de importancia. Destaca especialmente en el sector agropecuario, aportando un significativo 4,5% al panorama nacional.

A pesar de la considerable actividad en el procesamiento de la leche, persiste la falta de información detallada sobre el estado, las condiciones y la calidad de dichos procesos y sus productos en la ciudad de Cajamarca. Es en este contexto que el presente trabajo se enfocó en caracterizar la producción y comercialización de productos lácteos en la región. Se abordaron también los sistemas de transformación de productos lácteos, identificando las variedades generadas y realizando un análisis de costo/beneficio de productos clave como quesillo, queso mantecoso, queso fresco, queso maduro, yogurt, entre otros. Este estudio buscó proporcionar una comprensión integral de la industria láctea en Cajamarca, contribuyendo así al desarrollo sostenible y eficiente de este importante sector.

Materiales y métodos

El presente trabajo se realizó en la ciudad de Cajamarca. La población estuvo constituida por todos los Centros de expendio de productos lácteos formales e informales de la ciudad. La muestra se constituyó por 09 centros de expendio formales y 11 centros informales de expendio de productos lácteos.

Se realizó un muestreo por conveniencia debido a que solamente se trabajó con los centros de expendio más cercanos al centro de la ciudad y cuyos propietarios tuvieron la disposición de ser entrevistados. Además, el diseño metodológico fue el siguiente:

Primero, se realizó el reconocimiento de los centros de expendio de productos lácteos de la ciudad de Cajamarca, luego se delimitó el área para la selección de la muestra. Se conversó con los propietarios de cada punto de expendio y se establecieron los compromisos de apoyo con los participantes voluntarios, posteriormente se realizaron entrevistas con los participantes y se tomaron muestras de sus productos.

Resultados y discusión

Los resultados revelaron una estrecha vinculación entre el quesillo y queso mantecoso y quesos frescos, formando un recurso común para ambos grupos de productores. La comercialización de quesillos para quesos en la ciudad de Cajamarca se originó principalmente en centros de producción de las alturas de Bambamarca, como San Martín, Chanta Alta, Chanta Baja, Yanacanchilla, y en quesos frescos provenientes de ciudades como Cutervo, Chota, Bambamarca, San Miguel y Celendín.

Los productores de Bambamarca, Cutervo, Chota y otras ciudades se especializaron en la fabricación de un queso genérico, carente de identidad, de baja calidad y comercializado localmente. Los comerciantes de estas ciudades establecieron circuitos de comercialización en los mercados periféricos de Lima, posicionando este producto como una opción muy económica. Sin embargo, se observa que existen quesos frescos de alta calidad fabricados y distribuidos por grandes empresas como Gloria o Laive en los supermercados de Lima, con los cuales los quesos elaborados en la región Cajamarca no pueden competir por el momento. Los consumidores tienden a elegir en función de la marca en lugar del origen.

En el caso de los quesos duros, como el tipo suizo, Tipo Andino, Tipo Dambo y Tipo Tilsit, no presentan las características específicas de cada tipo, ya que todos parecen ser tratados de manera similar en términos de quesillo, salado y no alcanzan la maduración requerida. Ninguno de los productores utiliza cultivos lácticos para obtener las características distintivas de cada tipo de queso.

Se ha observado un aumento en el consumo de yogur en la ciudad de Cajamarca, con la introducción de yogur comercial (industrializado) que se presenta en el mercado local sin la necesidad de refrigeración debido a la presencia de varios aditivos que prolongan su vida útil, aunque esto pueda afectar la salud de los consumidores.

A pesar de esto, existen producciones de yogur a escala pequeña con características distintivas en comparación con los yogures industriales.

La venta de queso fresco, queso tipo suizo y queso andino en Cajamarca, en su mayoría, proviene del mercado de Chanta en Yanacancha, que se lleva a cabo los sábados, donde los precios son inferiores a los que se encuentran en la ciudad de Cajamarca. En relación con los tipos de quesos comercializados en la ciudad, como el queso tipo suizo, Dambo, Andino, Mozzarella, fabricados en el distrito de Cajamarca por productores en pequeña escala, pocos utilizan cultivos lácticos para proporcionar características específicas que los identifiquen. La presentación en varios comercios ha mejorado gracias al empaque al vacío, reemplazando las anteriores cubiertas de Halaplas, lo que contribuye a su preservación. Sin embargo, este envase no cumple con los estándares internos del producto, ya que no satisface los requisitos sanitarios ni de tipificación.

Debido a esto, se necesita abordar y encontrar una solución conjunta sobre la producción, comercialización y consumo de quesos que carecen de inocuidad con DIGESA. Además, se requiere implementar un seguimiento de Buenas Prácticas Agropecuarias y de Manufactura en todas las empresas que se dedican a la producción de quesos frescos y/o otros productos lácteos.

Conclusiones

En resumen, los resultados evidencian una conexión estrecha entre la producción de quesillo, queso mantecoso, quesos frescos y su comercialización en la región de Cajamarca. Aunque los productores locales, especialmente en Bambamarca, Cutervo, y Chota, se han especializado en la fabricación de quesos genéricos de baja calidad, comercializados a precios competitivos, enfrentan desafíos para competir con quesos frescos de alta calidad de grandes empresas. Además, los quesos duros carecen de las características específicas necesarias, y el mercado de yogur en Cajamarca ha experimentado un aumento, aunque con la introducción de opciones industriales que plantean preocupaciones sobre la salud. La procedencia y la calidad son factores secundarios para los consumidores, quienes tienden a elegir según la marca. La necesidad de abordar conjuntamente la inocuidad de los quesos y la implementación de Buenas Prácticas Agropecuarias y de Manufactura, según lo sugiere DIGESA, emerge como una medida crucial para mejorar la producción, comercialización y consumo de productos lácteos en la región.

Referencias

Alais, Ch. 1998. Ciencia de la leche: Principios de técnica lechera. Compañía Editorial Continental. XII reimpresión, México. Pág. 594.

Escuela Centroamericana de Ganadería. Departamento de Agroindustria. 1999. Manual para Capacitación de Agroindustrias Lácteas. Atenas, Costa Rica. Pág. 63.

Guzmán, V. 1991. Procesamiento de quesos. Serie productos lácteos No. 1. Dpto. de Agroindustria y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias agrarias y Forestales, Universidad de Chile. Red de Agroindustria Rural, REDAR-Chile. Santiago. Pág. 31.

INEI – Instituto Nacional de Estadística e Informática. 2017. Encuesta Nacional Agropecuaria 2017 – Principales Resultados Pequeñas, medianas y grandes unidades agropecuarias. Perú.

Revilla, A. 1982. Tecnología de la leche. Procesamiento, Manufactura y Análisis. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. San José. Pág. 399.

Santos, A. 2001. Manual de Elaboración de Productos Lácteos. Universidad Autónoma Chapingo, Dpto. Ingeniería Agroindustrial. México. Pág. 133.

Yee, M. 1994. Las Queserías Rurales de Costa Rica. Ministerio de Agricultura y Ganadería. Costa Rica. Pág. 40.