



**Facultad de Ciencias Agrarias y
Forestales
Universidad Nacional de La Plata**

**Curso de Introducción a las Ciencias
Agrarias y Forestales**

**CADENA AGROALIMENTARIA DE LECHE
BOVINA¹**

Introducción

La cadena láctea conforma uno de los complejos agroalimentarios más importantes y dinámicos dentro de la economía Argentina, siendo considerada como uno de los principales por su distribución territorial y generación de empleo, lo cual lo constituye en un motor fundamental para las economías regionales y donde conviven grandes, medianas y pequeñas empresas de producción primaria e industrial. Su producción se destina a dos finalidades principales: elaboración de Leches Fluidas y elaboración de Productos Lácteos. Dentro de las primeras tenemos las leches pasteurizadas, esterilizadas y chocolatadas y dentro de los segundos, quesos, yogur, leche en polvo, dulce de leche, manteca, otros.

1. Relaciones con la economía internacional

Nuestro país vende al exterior alrededor del 24% de su producción doméstica, con volúmenes que en 2011 alcanzaron casi las 2800 millones de litros. Cabe indicar que entre los productos más destacados, el 54% del volumen corresponde a leches en polvo y un 15,4% a quesos.



- El principal productor de leche es Estados Unidos, seguido de India y China.
- Asia continúa siendo el continente con la mayor producción de productos lácteos, con una participación del 36 por ciento, y con el ritmo de crecimiento más rápido
- Los principales exportadores mundiales de productos lácteos son la Unión Europea, Nueva Zelanda y Estados Unidos. (FAO 2006)
- Los principales países importadores a nivel mundial son China (acaparando

el 44% del total de las importaciones), México, Rusia, Estados Unidos y Argelia.

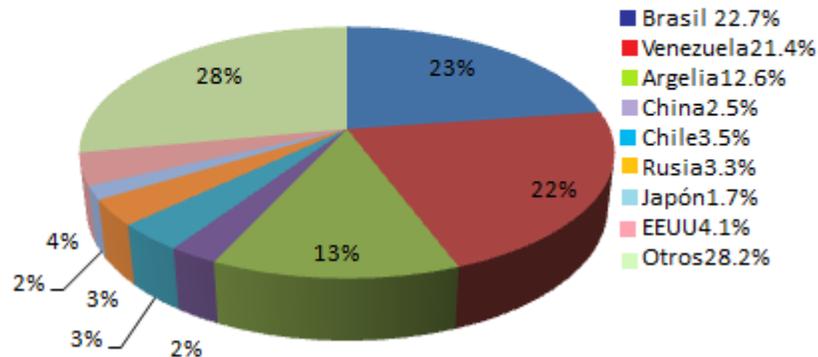
PRODUCCION MUNDIAL DE LECHE
millones de litros (Fuente FAO, 2012)

Posición	Región	Producción (1000\$ Int)	Producción (T)
1	Estados Unidos de América	27157514	87461300
2	India	15696668	50300000
3	China	11245457	36036086
4	Brasil	9783385	31667600
5	Alemania	8937083	29628900
6	Federación de Rusia	8855264	31895100
7	Francia	7146571	23301200
8	Nueva Zelandia	5295207	17010500
9	Reino Unido	4293959	13960000
10	Turquía	3894552	12480100
11	Polonia	3706879	12278700
12	Pakistán	3687047	12437000
13	Países Bajos	3629581	11631000
14	México	3331781	10676700
15	Argentina	3277233	10501900
16	Italia	3267278	10500000

2. Relaciones con la economía nacional

- La producción nacional de leche en el 2011 fue de 11.300 millones de litros, de los cuales el 80% se destina al mercado interno y el 20% se exporta con más de 100 destinos. Entre los principales se encuentran Brasil, Argelia, Venezuela, Chile, EE UU, México, Rusia, Uruguay, Medio Oriente, Japón.

Exportaciones Argentinas por País Destinatario (2011)



El año 2011 registra un incremento del 14% en relación al año anterior

VALOR BRUTO PRODUCCION PRIMARIA \$15.820.000.000

TOTAL DE TAMBOS 11.180

SUPERFICIE PROMEDIO TAMBO 270 Has

ENTREGA DIARIA 2000 LTS/DIA. Tambo

Disponibilidad: 260 litros por habitante y por año.

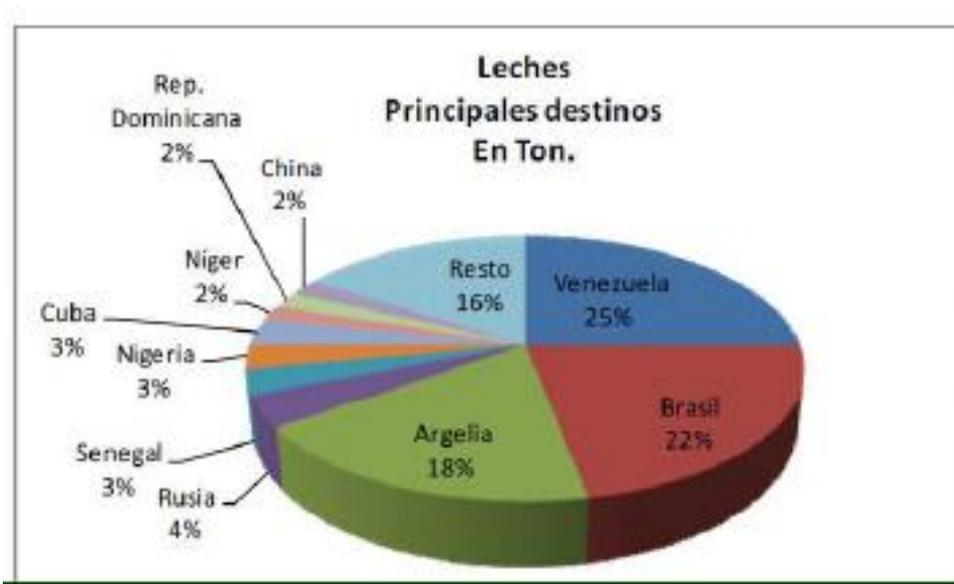
Consumo: 200 lts/hab. Año

Tres empresas –Sancor, Mastellone y Nestlé- dominan el 80% del mercado, aunque en el país hay 890 usinas procesadoras

El 74% de la producción se dedica a industrialización, principalmente en las provincias de Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe. El producto lácteo más demandado por el consumo interno es el queso, seguido por leche fluida.

El sector lácteo se ubica en tercer lugar dentro de las industrias de Alimentos y Bebidas. Participa aproximadamente con el 17% del producto bruto del sector alimentario. Aporta el 3,9% del PBI de Bienes, el 1,5% del PBI nacional, el 6,2% del empleo agroindustrial y el 1,7% de las exportaciones argentinas.

Generación empleos Directos: 167.000 (73, 17 y 77) Indirectos: 63.000



El país aumentó su demanda de lácteos en el exterior. Según datos del SENASA, en el 2011 se exportó un 31 por ciento más que en 2010, El producto más vendido, como siempre, fue la leche en polvo entera. En el caso de los quesos, se vendió al exterior un 21 por ciento más. El más demandado fue la mozzarella con 23.735 toneladas y el Gouda con 7900 toneladas.

Los principales compradores de leche en polvo fueron Venezuela, Brasil y Argelia (en un 70%), el de queso sigue siendo Brasil (43,7%), quien también fue el mayor importador de derivados lácteos (20.626 toneladas).

3. Estructura y funcionamiento de la cadena

1° Eslabón: Producción primaria

En la última década, se ha dado una fuerte reconversión tecnológica tanto en la producción primaria como en el área industrial, con el objetivo competir internacionalmente cumpliendo con los estándares de calidad internacional. Se estima que en Argentina existen unos 11.500 tambos que involucran una mano de obra de aproximadamente 50.000 personas. Por su parte, el sector industrial está compuesto por algo más de 1.000 firmas elaboradoras, que ocupan a unas 32.000 personas

El sistema de alimentación del ganado lechero es fundamentalmente de base pastoril, sobre todo alfalfa y praderas, complementado con un importante uso de reservas (heno y silaje) así como alimentos concentrados. Si bien esto establece cierto grado de dependencia en la producción con respecto a las condiciones agroclimáticas, determina condiciones muy favorables para la materia prima.

Según los últimos datos publicados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, la

Argentina produjo a lo largo del año 2011, 11.600 millones de litros de leche. Del total producido (11.600 millones de litros), un 76% se destina a satisfacer la demanda interna, aproximadamente unos 8800 millones de litros. El resto, 2800 millones de litros, es exportado los distintos países del mundo

La cantidad actual de tambos es el resultado de un proceso de concentración y especialización lechera que comenzó a principios de la década del '70. Hace 25 años, el tambo medio argentino producía 200 litros diarios de leche, mientras que en la actualidad esa cifra es de casi 1.700 litros. Aunque es difícil de caracterizar al "tambo medio argentino", el modelo más generalizado en la principal cuenca lechera del país (zona central de Santa Fe y Córdoba) tiene 250 hectáreas, de las que el 85 % se destina a ganadería y el resto a agricultura, con el 35 % de la superficie total tomada en arrendamiento.

Históricamente la lechería argentina se sustentó en un sistema pastoril. Fue durante los años ochenta y principalmente los noventa cuando evolucionó hacia un tipo semi-pastoril con incorporación de genética importada, aumentando el número de vacas en ordeño por hectárea y surgiendo los mega – tambos (con más de 500 V.O.).

El sector primario pasó por un proceso de **concentración** e incorporación de tecnología entre 1988 y 2000. Se realizó una fuerte inversión en infraestructura con la incorporación de maquinarias para la etapa de producción y manejo de las reservas forrajeras; definitiva mecanización del ordeño con renovación e instalación de salas de ordeño y una alta incorporación de equipos enfriadores en el tratamiento postordeño que, sin dudas, ha permitido mejorar la calidad de la leche entregada a la usina. Esta característica fijó la inaccesibilidad al mercado por parte de aquellos productores que no tuvieron acceso al ordeño mecánico.

Entre los años 1988 y 2000 disminuyó la cantidad de tambos en un 47.5%, mientras que la producción se incrementó en un 62%. Entre 2000 y 2003 la crisis que atravesó el sector se reflejó en una caída de la producción (-17%), del número de vacas (-10%) y de los litros por vaca (-8%). **Los establecimientos primarios se redujeron de 18.000 en 2000, a 13.000 en 2006.** Esto se debe a que el abandono de la convertibilidad produjo descompensaciones en la nutrición, debido a que la mayoría de los productores tenían animales de mediana a alta producción, los cuales para cumplir con sus requerimientos alimenticios necesitaban del alimento balanceado; al encontrarse con los altos precios del insumo, los productores intentaron volver al sistema pastoril pero trajo como consecuencia la caída de la producción, ya que los animales estaban adaptados a un sistema intensivo de altos requerimientos y no a uno pastoril.

El precio recibido por el productor, para leche de uso industrial, está definido por cantidades determinadas de:

- a) Grasa Butirosa
- b) Proteína totales
- c) Lactosa
- d) Minerales
- e) Mínimo de sólidos totales
- f) Ausencia de aguado
- g) Ausencia de inhibidores
- h) Determinado conteo de unidades formadoras de colonias que aseguran el nivel de higiene
- i) Determinado conteo de células somáticas que indican la sanidad de la ubre
- j) Temperatura de "entrega" que asegura la perfecta conservación de la calidad lograda

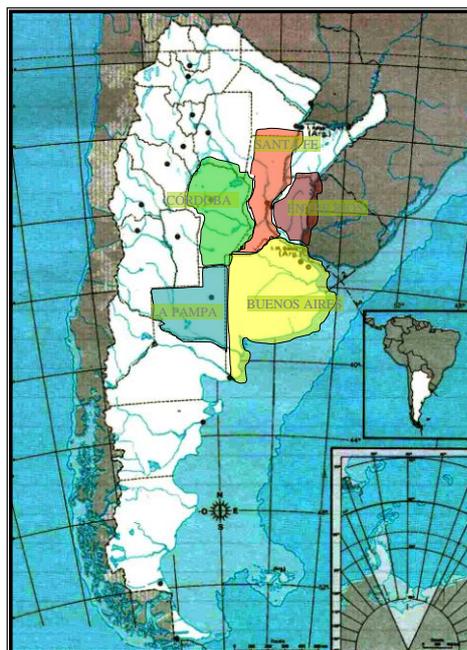
k) Ausencia de enfermedades como Brucelosis y Tuberculosis bovina

Toda esa serie de puntos mencionados definen las condiciones que debe cumplir la leche que exige el comprador, la Usina Láctea, la que hoy se la llama o define como Usina Receptora.

Cuencas lecheras:

Las distintas zonas de producción conformaban cuencas con características ecológicas comunes, similitud en la base cultural de la población y en las prácticas productivas. La localización de plantas industriales y su relación con los centros urbanos fue determinante para la distribución inicial de las cuencas de producción. Posteriormente, las importantes diferencias entre cuencas se redujeron y las delimitaciones regionales perdieron fuerza debido a los avances en la cadena de frío, el abaratamiento del transporte y las mejoras de la infraestructura caminera.

Las principales áreas de producción lechera argentina están localizadas en la provincia de **Córdoba** (cuatro cuencas)-, **Santa Fe** (dos cuencas)-, **Buenos Aires -24.4 %** (cuatro cuencas)-, **Entre Ríos** (cuatro cuencas), **La Pampa** (una cuenca) y **Tucumán** (una cuenca).



Ing. Agr. Daniel Villulla – Producción y Comercialización de Leche

Provincias Lecheras Argentinas

Distribución porcentual de la
producción láctea

Santa Fe 33%

Córdoba 31%

Buenos Aires 24%

Entre Ríos 8%

La Pampa 4%

La productividad de los tambos no guarda actualmente relación precisa con las cuencas lecheras sino con el grado de intensificación de los establecimientos. De acuerdo a la Asociación de Criadores Holando, para todas las zonas se obtienen en promedio 17,88 litros V.O. /día.

2° Eslabón: Industrialización Industrias lácteas:

El sector industrial lechero está compuesto por una gran cantidad de empresas, desde las más grandes hasta otras que procesan sólo la leche del establecimiento propio (tambos-fábrica). A pesar de la gran heterogeneidad, podemos dividir al conjunto del sector industrial en tres segmentos claramente diferenciados:

Un grupo de unas 10-12 empresas con una recepción mayor a 400.000 litros diarios de leche, diversificadas en sus líneas de producción, en su mayoría con presencia exportadora,

y que procesan el 50-55 % de la producción nacional (dos de ellas superan los tres millones de litros diarios procesados por cada una).

Un grupo de unas 90-100 empresas con una recepción de entre 40 y 400.000 litros diarios, con una alta participación del rubro quesos, con una actividad exportadora prácticamente inexistente, que procesan el 25 % de la producción nacional.

Más de 1.000 establecimientos procesadores, con menos de 40.000 litros diarios de recepción, que se dedican casi exclusivamente a quesos, y que procesan el 20 - 25% de la producción nacional.

Una forma de medir la concentración empresaria entonces consiste en la determinación del porcentaje de participación en el mercado que totalizan las primeras firmas.

CONFIGURACION DE LA LECHERIA ARGENTINA

13.000 PRODUCTORES PRIMARIOS 1200 INDUSTRIAS (números dinámicos y por lo tanto aproximados)

Nº INDUSTRIAS	% DE LA LECHE QUE CONTROLAN
15	 60 %
200	 25 %
+800	 15 %

Ing. Agr. Daniel Villulla – Producción y Comercialización de Leche

En cambio, la elaboración de algunos productos presenta un alto grado de concentración. La participación de los 7 primeros elaboradores supera el 75% en las leches en polvo entera y descremada, leches pasteurizadas, esterilizadas y chocolatadas, leche condensada, manteca, crema, yogur, quesos fundidos, sueros y postres y flanes. En tanto, sólo acaparan entre el 40-60% del mercado en los rubros quesos blandos, semiduros y duros y dulce de leche.

Tres firmas se reparten el liderazgo en las distintas líneas de productos:

- Sancor, en el mercado de quesos, leche en polvo descremada, leches esterilizadas, manteca, crema y dulce de leche.
- Mastellone Hnos. lidera en leches pasteurizadas y leche en polvo entera y sueros.
- Danone S.A. en yogures, leches chocolatadas y postres y flanes.

Las principales fábricas procesan además marcas propias para los super e hipermercados.

La industria láctea argentina tiene una fuerte concentración en el rubro quesos, que absorben casi el 50 % de la producción nacional de leche. Le siguen en orden de importancia la leche en polvo, con el 24 % y la leche fluida (pasteurizada y esterilizada) con el 17 %

Denominación comercial de las empresas

1.- Grandes compañías nacionales: dentro de éste grupo se encuentran Sancor y Mastellone Hnos. (La Serenísima), que son las firmas líderes del mercado. Son empresas multiplanta y multiproducto que buscan consolidar su posición en el mercado interno a través de una permanente diferenciación de sus productos y estrategias de marketing y ampliar su participación en el mercado externo, principalmente el MERCOSUR.

2.- Firmas multinacionales: Nestlé, Parmalat, Danone. Son empresas transnacionales, multiplanta y multiproducto. Tienen una estrategia regional orientada hacia el MERCOSUR, complementando a escala regional sus inversiones y productos.

3.- Empresas medianas con orientación exportadora: Grupo Molfino, Milkaut, Williner y Verónica. Producen y exportan commodities, en particular quesos, hacia el MERCOSUR en primer lugar y hacia otros mercados internacionales. También operan en el mercado interno.

4.- Empresas medianas más especializadas y con mayor orientación al mercado interno: son empresas especializadas en la producción de queso o empresas con menor grado de producción centradas en el desarrollo de productos de alto valor agregado; la exportación forma parte de sus estrategias comerciales.

5.- Pequeñas empresas lácteas: este grupo está formado por un gran número de pequeñas empresas de carácter familiar que, en muchos casos, surgieron a través de la unión de pequeños y medianos tambos para la producción de quesos frescos.

3° Eslabón: Distribución y comercialización

El mercado doméstico es destinatario de alrededor del 76 % de la producción nacional de leche. Por su consumo se ubica en el segmento de países de más alto consumo a nivel mundial; en términos de composición relativa, el "mix" de consumo nacional se caracteriza por la alta participación de los quesos. La leche fluida ocupa el segundo lugar en el consumo nacional de lácteos.

La leche en polvo (entera y descremada), si bien su principal destino es la exportación, tiene aún un buen mercado doméstico, ya sea por los canales de venta tradicionales, las licitaciones públicas o por el uso industrial.

Actualmente en el mercado encontramos una muy amplia variedad de productos lácteos. Lo que corresponde a leche fluida existe una primera diferenciación basada en los distintos tratamientos térmicos a los que se somete la leche cruda.

De acuerdo al **tratamiento térmico al que se someten**, las leches se clasifican en:

- **Pasteurizadas** (generalmente 72° C 78° C durante 15 seg.)
- **Ultra pasteurizadas** (>138° C durante más de 2 seg.),
- **Estabilizadas, conservadas o esterilizadas UAT** (135° C 150° C durante 2 seg. y posterior envasado aséptico)
- **Esterilizadas** (se calienta previamente envasada, a 110° C 120° C durante 1520 min.).

Otra diferenciación se realiza de acuerdo al **contenido de materia grasa** así las leches fluidas se clasifican en: **enteras** (mayor al 3%), **parcialmente descremadas** (entre 0,3 y 3 %) y **descremadas** (menos del 0,3%).

La distribución minorista de productos lácteos sufrió una importante transformación a inicios de la década de 1990 con el surgimiento de las cadenas de super e hipermercados. Con la característica de estar fuertemente concentrada en pocas grandes cadenas de hiper y supermercados. Dando un fuerte impulso a la renovación tecnológica, los súper e hipermercados importaron productos lácteos para el consumo final.

La convertibilidad generó un marco adecuado para nuevas inversiones transnacionales e impulsó el crecimiento de la demanda durante los primeros años de su vigencia, por lo que en estos años se atendió con importaciones lo que la producción local no podía satisfacer debido a la rigidez de corto plazo de la oferta interna.

La gran distribución (super e hipermercados) comienza a imponer pautas de calidad debido a su fuerte y concentrado poder de compra.

4° Eslabón: Consumo

Argentina ostenta un importante consumo de productos lácteos con un nivel de consumo per cápita comparables con los de países desarrollados. Como dato de referencia puede citarse el 2011, con un nivel anual estimado en 210 litros per cápita (el segundo en Latinoamérica después de Uruguay). El consumo nacional duplica al promedio mundial (aprox. 103 lts), triplica al de los países en desarrollo (68 lts) y equivale aproximadamente al 80% de la ingesta promedio de las naciones desarrolladas (235 lts)

Según el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), la Argentina ocupa el 6° lugar en el ranking mundial de consumo per capita de leche en polvo entera, el 8° en quesos, el 17° en manteca, el 19° en leche fluida y el 26° en leche en polvo descremada.

Actividades de apoyo (normativas, asociaciones de productores, provisión de insumos, equipos y servicios)

En la Argentina existe un número importante de organismos públicos y privados vinculados a la lechería, a pesar de que la organización institucional es bastante dispersa y no se ha consolidado. En 2002 se iniciaron negociaciones entre la producción -con nuevas representaciones institucionales-, la industria y los gobiernos provinciales en las Mesas Provinciales de Lechería. Paralelamente, se puso en marcha el Programa Nacional de Política Lechera en el marco de la Ministerio de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, organismo responsable de la formulación de las políticas lecheras a nivel nacional. Por su parte, el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), dependiente de la Secretaría de Industria, realiza investigaciones y desarrollo de productos en su centro de Rafaela (CITIL).

En el sector privado existen numerosas entidades que agrupan productores, algunas de las cuales son: Sociedad Rural Argentina (SRA), Confederaciones Rurales Argentinas (CRA), Confederación Intercooperativa Agropecuaria (Coninagro) y Federación Agraria Argentina (FAA). La industria cuenta con el Centro de la Industria Lechera (CIL) y la Junta Intercooperativa de Productores de Leche (JIPL), Unión General de Tamberos (UGT).

Entidad vinculada a la producción: Asociación Criadores de Holando Argentino

(ACHA).

4- Diagnóstico: Interpretación de resultados. Análisis F.O.D.A.

De acuerdo a los datos que tenés en el cuerpo de esta guía te proponemos que realices un diagnóstico con las principales fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

Bibliografía consultada:

- <http://www.sagpya.gov.ar>
- <http://www.faostat.fao.org>
- G. Gutman, E. Guiguet, J. Rebolini. "Los Ciclos en el Complejo Lácteo Argentino, Análisis de Políticas Lecheras en Países Seleccionados", mayo 2003.
- Resumen elaborado sobre Lácteos - Dirección de Industria Alimentaria – SAGPyA.
- Informe Sectorial de las Principales Variables en la Certificación Sanitaria de Productos de Origen Animal y Vegetal. SENASA. Enero 2005. En www.senasa.gov.ar
- ACREA - Alimentos Argentinos /Producción Lechera
- PRODUCIR XXI
- Lácteos - Dirección de Industria Alimentaria - S.A.G.P. y A. www.sagpya.mecon.gov.ar
- Ing. Agr. María Elena Vidal. Producción lechera: situación y perspectiva. www.mgap.gub.uy
- Tombolini Matías(2012) Crisis tambera: cuál es la situación del mercado de la leche en el país y en el mundo. Porfolio personal .Inversiones on line. En línea disponible en <https://www.portfoliopersonal.com/Noticias/nota.asp?n=75599>

ANEXO:

Breve reseña de sus comienzos

La historia de la lechería "comercial" en Argentina se inicia alrededor del año 1886, donde se comienzan a armar los primeros tambos a partir de pequeños productores ganaderos de los alrededores de la ciudad de Buenos Aires interesados en abastecer las primeras fábricas de manteca. En 1890 se instalan las primeras fábricas a vapor para elaboración de manteca y entre 1895 y 1900 se construyen los primeros frigoríficos para exportación de manteca, dando inicio a lo que puede considerarse el nacimiento de la verdadera industria lechera

láctea.

En esos tiempos el resto del país no tenía desarrollada la producción lechera, salvo una pequeña cuenca en los alrededores de Rosario, destinada a surtir de leche fluida a dicha ciudad. De 1903 a 1939, abierto el mercado de Londres para la manteca Argentina, comienza el interés de capitalistas para invertir en la industria láctea y, sumado al advenimiento del ferrocarril y el denominado “tren lechero”, las cuencas del interior comienzan a desarrollarse con mayor impulso, enviando la leche producida hacia las usinas centrales de la Ciudad de Buenos Aires. Éste sistema continuó expandiéndose y tuvo su apogeo desde inicio de los años `40 hasta mediados de los `60, donde el desarrollo de mejores caminos y de vehículos automotores especializados desplazaron al ferrocarril.

En éste período, la producción y exportación de caseína, subproducto de la industria mantequera, también fue creciendo en importancia, teniendo su apogeo en la década del ´50, donde el 50% del comercio mundial de caseína de leche era cubierto por la Argentina. En éste contexto, se fueron desarrollando dos grandes “Cuencas Lecheras”: la “Cuenca de Abasto” de leche fresca para consumo en la ciudad de Buenos Aires y la “Cuenca de Industria”, especializada en manteca, caseína y quesos.

La historia cercana de la lechería argentina muestra un período de crecimiento “lento” en su producción: un 2 % anual promedio durante las décadas del ´70 (4500 millones de litros/año) y ´80 (6.000 millones de litros/año). Esquema muy ligado a la necesidad de cubrir las necesidades del consumo interno, sin espíritu exportador definido y con recurrentes ciclos estacionales e inter-anales en la producción de leche, vinculados a factores climáticos y a los precios recibidos por el productor. El sistema abarcaba alrededor de 4000 tambos, cuya alimentación se basaba en el aprovechamiento de pasturas naturales e implantadas y en un alto porcentaje de verdeos invernales, donde el forraje conservado por excelencia era el heno.

A partir de los años ´90 como es conocido se produce en Argentina un cambio importante en las relaciones de precios, con un esquema económico de “convertibilidad”, basado en la relación “1 peso: 1 dólar” y con una mejora relativa en cuanto al precio de la leche en relación a los principales insumos necesarios para producirla, especialmente el grano de maíz.

Sumado a esto, un aumento sostenido en la demanda interna provocó un incremento sin precedentes en las importaciones lácteas argentinas (alcanzó el 13% de la producción en 1992). Esto estimuló a invertir en el sector, generando un crecimiento notable en la producción láctea (72%) en solamente diez años. Así, se llega en 1999 a la producción récord de 10.329 millones de litros anuales, en un marco de lento crecimiento en la cantidad de vacas de tambo (2,2 millones) y una importante caída en el número de tambos (alrededor de 22.000 tambos). Por su parte la industria láctea realizó una importante inversión, fundamentalmente en plantas de secado de leche, en función de la perspectiva de incremento en las exportaciones de lácteos, con Brasil como destino principal.

Sin embargo, la devaluación de la moneda de dicho país hacia fines de 1999 retrajo las exportaciones de productos lácteos y afectó los precios en el mercado interno, con repercusión negativa sobre el productor local. Este hecho, sumado a condiciones climáticas adversas en gran parte de las cuencas lecheras, originó una crisis sin precedentes para el

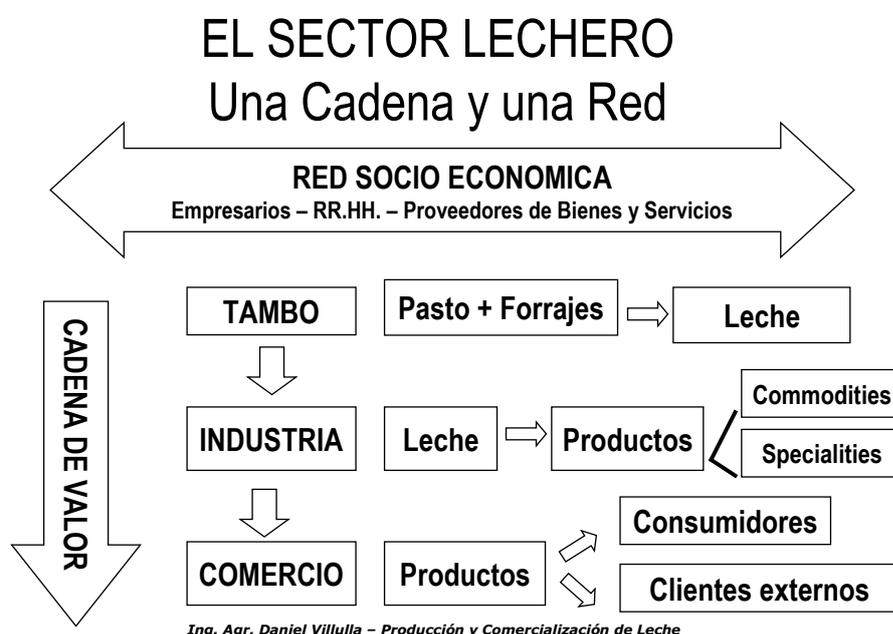
sector, que tuvo su mayor expresión a comienzo del 2002, al producirse la salida de la convertibilidad monetaria en Argentina.

La importante caída de los precios recreó el comportamiento cíclico de la lechería argentina de las décadas anteriores, potenciada por la importante depresión que experimentó el consumo interno en nuestro país. Se produjeron además notables atrasos en los plazos de pago en las principales industrias del país y varias de las empresas del interior lo efectivizaban mediante bonos de restringida circulación en el mercado. Así, la producción cayó abruptamente, alcanzando un volumen apenas superior a los 8.000 millones de litros en el año 2002. Fue un período nefasto para la lechería argentina, donde alrededor de 7000 tamberos dejaron la actividad y la gran mayoría de los establecimientos que continuaron lo hicieron liquidando parte de su rodeo de tambo, disminuyendo o incluso eliminando la suplementación con concentrado

Al mismo tiempo la agricultura, en particular la soja, experimentó una constante expansión impulsada por los atractivos márgenes económicos, resultantes de los cambios en tecnología y en las favorables relaciones de precios. Esta desigualdad, desde el punto de vista de la competitividad, acentuó la “corrida” de tambos hacia la agricultura y la consecuente disminución de la producción de leche. A partir de mediados de 2003, la situación comienza a cambiar, apoyada en el aumento del consumo interno y en un salto de las exportaciones de productos lácteos, mejora la relación de precios entre la leche cruda y los concentrados, al tiempo que se vuelve más competitiva la rentabilidad de la lechería frente a la agricultura.

Si bien la información numérica cuenta con unos años de antigüedad, consideramos pertinente conocer los circuitos de la leche y sus principales productos:

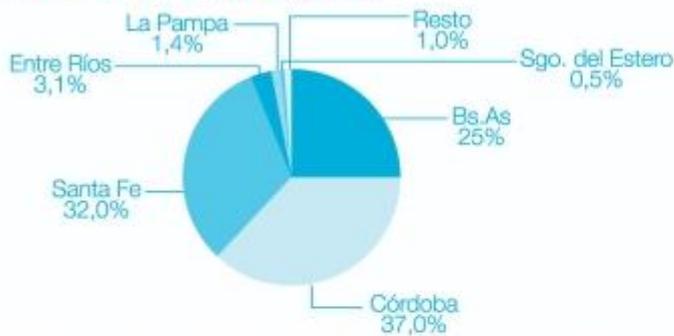
Secretaría de Política Económica.Subsecretaría de Programación Económica.Dirección Nacional de Programación Económica Regional.Ministerio de Economía
 Secretaría de Política Económica.Subsecretaría de Programación Económica.Dirección Nacional de Programación Económica Regional.Ministerio de Economía



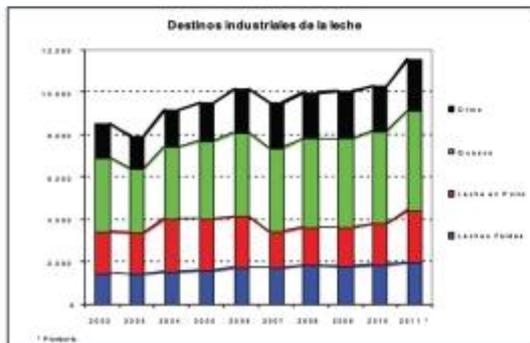
RESULTADOS RECIENTES DE LA LECHERÍA ARGENTINA

Producción	11.600 millones de lts.
Consumo Local	8.800 millones de lts.
Exportaciones	2.800 millones de lts.

PRODUCCIÓN POR PROVINCIAS



DESTINOS DE LA PRODUCCIÓN NACIONAL DE LECHE



CONSUMO LOCAL

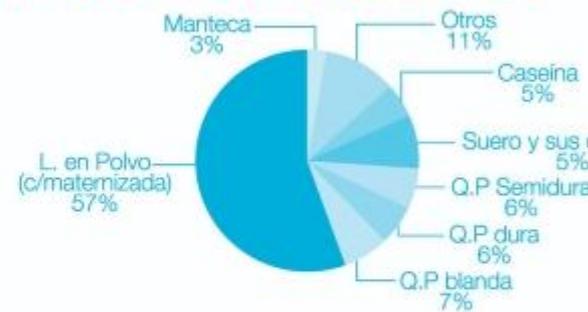
- Aumento del consumo local por mejora de las condiciones macroeconómicas
- Actual: 210 lts./ hab. año (promedio 2011)
- Potencial: 215 lts./hab. año

MERCADOS INTERNACIONALES

Destinos de Exportación: 107 países

Productos: Leche en Polvo, quesos, suero y otros

EXPORTACIÓN 2011 POR PRODUCTO Y VALOR



DESTINOS DE EXPORTACIÓN 2011

