

## Estrategias para la competitividad de la cadena láctea en el Departamento del Caquetá

Yezid Beltrán-Barreiro<sup>\*a</sup>, Rafael Torrijos-Rivera<sup>\*\*</sup>, Jader Muñoz-Ramos<sup>\*\*\*</sup>

<sup>\*Grupo de Bioprospección de los Productos Naturales Amazónicos. Universidad de la Amazonia. Florencia (Caquetá). Colombia.</sup>

<sup>\*\*Comité Departamental de Ganaderos del Caquetá. Florencia (Caquetá). Colombia.</sup>

<sup>\*\*\*Grupo de Investigación en Geociencias. Universidad de la Amazonia. Florencia (Caquetá). Colombia.</sup>

Recibido 27 de Noviembre de 2011; aceptado 12 de Marzo de 2012

### Resumen

En el Departamento de Caquetá (Colombia), se analizó información levantada por varios autores sobre la producción departamental de leche, con el fin de caracterizar la cadena láctea en el Departamento y proponer estrategias tendientes al fortalecimiento de su competitividad. Se encontró que los pequeños y medianos productores de leche en el Caquetá afrontan problemas de baja productividad e infraestructura, y la informalidad en la comercialización de los productos lácteos, lo que conlleva altos costos de producción y dificultades en la transformación y comercialización de la leche. Adicionalmente, este importante renglón económico departamental enfrenta la entrada en vigencia de nuevas normas nacionales para el pago de la leche y la suscripción de diferentes tratados de libre comercio, hechos que demandan el fortalecimiento inmediato de la competitividad de la cadena láctea departamental.

Palabras clave: lechería, competitividad, denominación de origen, red de frío, queso, mercados.

### Abstract

Information gathered by different authors on milk production in the Department of Caquetá (Colombia), was analyzed in order to characterize the departmental dairy chain, and propose strategies to strength its competitiveness. It was found that small and medium milk producers in Caquetá are facing low productivity and infrastructure, and informality in the commerce of dairy products. This causes high production costs and difficulties in processing and marketing of milk. Additionally, this important economic sector for Caquetá faces the enactment of new national standards for milk payment and the signing of new free trade agreements, facts that demand immediate strengthening of the departmental dairy chain.

Keywords: dairy, competitiveness, designation of origin, cold network, cheese, markets.

### Introducción.

Según cifras de la Secretaría de Agricultura (2010), se calcula que el Departamento Caquetá (Colombia) cuenta con 1.225.280 ha dedicadas a la actividad ganadera bovina, 896.196 ha de ellas establecidas en pastos mejorados y las restantes 329.084 ha en sabanas nativas distribuidas en los 16 municipios que conforman el ente territorial.

En los últimos 30 años, la vocación ganadera del Departamento se ha orientado principalmente hacia el modelo ganadero doble propósito (carne y leche), debido a factores como aumento de pastos mejorados, ampliación de la red vial, presencia de la industria lechera y, especialmente, a la generación de flujo de caja para el sostenimiento de la explotación. El CDGC (2009) reportó que, de los 13.500 predios ganaderos registrados (2% del total nacional), alrededor de 9.500 son de vocación lechera (70,3% del total departamental) y, según la distribución por número de cabezas bovinas, el 65% de las mismas tienen menos de 100 unidades (Figura 1).

Autor para correspondencia: <sup>a</sup>ybeltranb@uniamazonia.edu.co

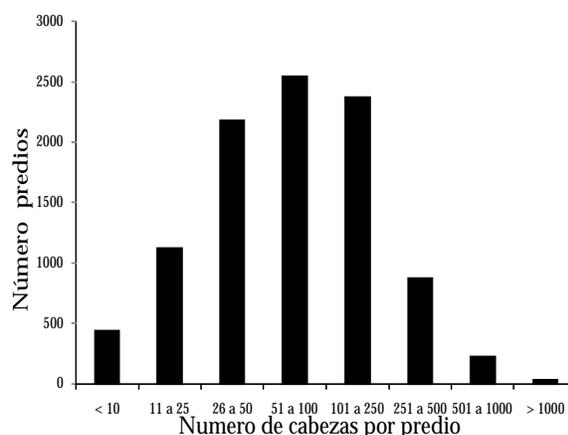


Figura 1. Distribución de predios ganaderos en el Departamento de Caquetá (Colombia), según el número de bovinos. Fuente CDGC (2009).

### Metodología

#### Área de estudio

El área de estudio está conformada por el área ganadera del Departamento Caquetá (Colombia).

El Caquetá se encuentra localizado en el noroeste del área amazónica colombiana, entre los 00° 42' 17" de latitud Sur y 02° 04' 13" de latitud Norte, y los 74° 18' 39" y 79° 19' 35" de longitud Oeste. Tiene una superficie de 88.965 km<sup>2</sup>, y limita por el Norte con los departamentos Huila y Meta, por el Este con los departamentos Guaviare y Vaupés, por el Sur con el río Caquetá, el cual lo separa de los departamentos Amazonas y Putumayo, y por el Oeste con los departamentos Cauca y Huila.

#### Recolección y análisis de datos

Los datos fuente de este artículo fueron levantados en trabajos previos hechos por los autores y las instituciones departamentales relacionadas con la temática.

La información recolectada fue organizada y procesada cualitativamente por los autores para caracterizar la cadena láctea y proponer estrategias en pro de su competitividad.

#### Resultados y Discusión

##### Caracterización de la cadena

El hato lechero del Caquetá estaba conformado en el año 2009 por 367.784 vacas en ordeño, que producían 1.232.796 l.día<sup>-1</sup> es decir, un promedio de 3.35 l.vaca<sup>-1</sup> (Secretaría de Agricultura 2010). El 43 % de la producción láctea del 2009 (Tabla 1) se utilizó para producir queso picado salado (CDGC 2010), cifra que disminuyó al 38,91% en el 2011 (CDGC 2011), mientras que el acopio de leche por la empresa Nestlé de Colombia aumentó en el mismo período del 7,85% al 18 %(CDGC 2011), situación explicada por la ampliación de la red de frío y el consecuente aumento de precio al productor por calidad bacteriológica, hecho que resalta este instrumento como elemento clave para la competitividad del sector.

La producción lechera diaria del Departamento se transporta por vía fluvial y terrestre, en embarcaciones pequeñas, caballos, carretas de tracción animal y camiones pequeños y medianos. La leche es conducida hacia la industria acopiadora y transformadora, y a los procesadores independientes, o los agremiados en la Cooperativa Agroindustrial Láctea del Caquetá, la cual agrupa 16 microempresas conformadas por 1.030 proveedores distribuidos en 13 de los 16 municipios departamentales, que generan más de 100 empleos directos y casi 200 indirectos.

La industria acopiadora abastece diversos procesos industriales fuera del Departamento,

mientras la industria local se orienta a la producción de quesillo y queso doble crema, y la elaboración de queso picado industrial caqueteño, principalmente (Tabla 2), producto que sirve como referente de compensación económica a los procesadores, de acuerdo con los comportamientos del precio en los principales centros de consumo, como Cali, Bogotá, Ibagué, Neiva, Medellín y la zona cafetera.

Tabla 1. Distribución promedio del uso de la producción diaria de leche en el Departamento Caquetá (Colombia) durante el año 2009.

Destino	Cantidad (Lt)	Participación (%)
Comercialización de leche cruda	38.714	3,15
Nestlé de Colombia S A	96.785	7,85
Queso picado salado	530.102	43,00
Acopio otros procesadores	567.195	46,00
Total	1.232.796	100,00

Fuente: CDGC (2010).

El principal producto de la cadena láctea del Caquetá es el queso picado industrial (Tabla 2), el cual es el resultado de la transformación de la leche en los municipios San Vicente del Caguán, Cartagena del Chairá, El Paujil, Florencia, Curillo, Solita, Solano y Valparaíso principalmente, hecho que evidencia una gran región productora de leche en el territorio caqueteño que hace parte de la cuenca del río Caguán y sus mayores afluentes (ríos Guayas y Sunciyas).

Tabla 2. Distribución del uso de la producción lechera en el Departamento Caquetá durante el año 2011.

Destino	Cantidad (Lt)	Participación (%)
Consumo en finca	30.000	2,58
Consumo urbano (jarreo)	50.000	4,30
Nestlé de Colombia S A	220.000	18,94
Quesilleras y queseras	409.500	35,25
Queso picado industrial	452.000	38,91
Total	1.161.500	100,00

Fuente: CDGC (2011).

En esta región se producen 26.301 kg.año<sup>-1</sup> de queso, equivalentes al procesamiento de 292.000 l.día<sup>-1</sup> de leche con bajo rendimiento (9% en promedio), el cual deja como subproducto un suero rico en sólidos que se utiliza para la ceba de porcinos (DAPM 2010).

El precio de compra de la leche fue establecido inicialmente mediante la aplicación de la resolución 012 de 2007, que establece el sistema de pago de leche cruda al productor en todo el territorio nacional, con base en la región geográfica de aplicación y la calidad higiénica, composicional y sanitaria de la leche (MADR 2007). Los precios aumentaron en 2010; la industria transformadora regional pagó la leche a valores entre \$700,00 y \$713,22 por litro, mientras que la industria acopiadora la pagó entre \$748,84 y \$782,00 por litro durante el mismo período.

Tabla 3. Precios promedio mensual pagados por litro de leche a los productores del Departamento Caquetá en el año 2010.

Mes	Industria acopiadora (\$)	Industria transformadora (\$)
Enero	748,84	700,00
Febrero	759,96	700,00
Marzo	756,14	700,00
Abril	748,13	708,00
Mayo	764,00	708,00
Junio	768,00	708,00
Julio	758,00	708,00
Agosto	769,55	710,00
Septiembre	753,71	710,00
Octubre	756,42	711,00
Noviembre	779,00	713,22
Diciembre	782,00	713,22

Fuente: Beltrán (2010).

Mediante resolución 017 del 20 de Enero, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural modificó los parámetros de calidad para pago de la leche y redujo el territorio a 2 zonas geográficas (MADR 2012). No obstante, el transporte tradicional de leche Caquetá se hace caliente, en cantinas, desde los ordeños hasta los tanques fríos veredales o centros de acopio, en vehículos cuya capacidad depende de las condiciones de las vías de acceso, y en rutas relativamente largas, factores que afectan el precio final para los productores (MADR 2011). La tendencia actual es hacia la instalación de tanques de frío en núcleos equidistantes de las fincas asociadas para disminuir el tiempo de entrega, hecho que mejora la calidad bacteriológica y permite obtener una bonificación adicional en el pago por litro. Adicionalmente, se programan rutas más amplias

y los ordeños inician en horario ajustado a la jornada laboral diurna.

La industria acopiadora reconoce un precio promedio de transporte por litro de \$70,00, cuando se lleva en cantina, y \$50,00 cuando es llevada en camión cisterna, lo cual equivale a un total de \$120,00 por litro desde los ordeños hasta la ciudad de Florencia. Sin embargo, la tendencia hacia el aumento del transporte en vehículo de mayor capacidad, ha conllevado una tendencia a la baja del valor pagado por litro de leche.

El Comité Departamental de Ganaderos del Caquetá presentó en el año 2007 una solicitud a la Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia para la protección de la denominación de origen Queso del Caquetá para productos tradicionales como quesillo, queso doble crema y queso picado salado industrial, entre otros (CDGC 2007).

La petición fue resuelta favorablemente el 30 de Noviembre de 2011, con cobertura en Colombia y los países miembros de la Comunidad Andina de Naciones (SIC 2011). A partir de esa fecha, el ente gremial propuso la creación y puesta en marcha del Consejo Regulador de la Denominación de Origen como organismo encargado de orientar, implementar y divulgar la actividad que facilitara a la industria regional la elaboración de productos estandarizados y su comercialización diferenciada en el mercado nacional, donde fábricas de varias zonas del país han registrado marcas que incluyen el nombre Caquetá como sinónimo de producto lácteo de calidad, especialmente en Cundinamarca, Valle del Cauca y Eje Cafetero.

El actual modelo ganadero bovino en el Departamento de Caquetá orienta su actividad de acuerdo con el tamaño de la explotación (grande, mediana y pequeña) y el uso del producto. Las fincas de mayor tamaño se dedican principalmente a cría y ceba, y la lechería ocupa un lugar secundario. La mediana y pequeña ganadería regularmente es de doble propósito, en razón a que la producción de leche genera flujo de caja para gastos básicos y su comercialización tiene dos opciones: vender leche fresca o elaborar queso picado salado (FEDEGAN 2012).

La venta de leche fresca se facilita para grandes y medianos ganaderos localizados en las proximidades a los cascos urbanos, con buenas vías de acceso y tanques de frío.

La producción y venta de queso picado salado es más compleja y agrupa principalmente a

pequeños propietario, quienes normalmente están ubicados en zonas alejadas, en vías secundarias y terciarias, o sin ellas, y sin conexión a la red eléctrica. Esta situación limita el acceso a la red de frío y obliga a vender a bajos precios a acopiadores.

La elaboración de queso salado procesa, en promedio, el 38,91% de la producción lechera, con cifras que varían entre 400.000 y 600.000 l.día<sup>-1</sup> de leche, según la época del año. El producto se fabrica junto a los ordeños, sin buenas prácticas de manufactura y sin licencias sanitarias, con rendimientos y calidad bajos.

La comercialización está sometida a un mercado monopolizado por acopiadores informales, quienes manejan bajos precios de compra establecidos semanalmente en los mercados rurales (Tabla 4), con base en argumentos como calidad, sobreproducción nacional, descenso en la demanda y altos almacenamientos para justificar el valor ofertado. Dichos acopiadores desaparecen periódicamente del escenario económico por 3 a 4 meses, hecho que genera pérdidas al productor por incumplimiento de pagos y búsqueda de nuevos compradores. Los precios nacionales de comercialización del queso picado salado están determinados por las temporadas festivas de fin de año y la oferta procedente de la Costa Atlántica en los principales centros de consumo como Bogotá, Valle y zona cafetera.

Las regiones productoras de queso en el Caquetá muestran fuerte rezago económico frente al resto del Departamento, y se caracterizan por la baja escala de producción individual, mínima asociatividad, poca asistencia institucional e infraestructura y, en alta proporción, ubicación en áreas de cultivos de uso ilícito, hecho que propicia también el accionar de grupos armados ilegales y la consecuente exclusión de agentes compradores formales.

Estrategias de acción Cualesquiera sean las formas de producción y comercialización de la leche en el Caquetá, ellas demandan acompañamiento al ganadero en actividades comunes como capacitación y asistencia en el manejo del recurso suelo-agua-planta, certificaciones sanitarias y de calidad, disminución de costos de producción del eslabón primario, promoción de esquemas asociativos de integración horizontal y vertical en las zonas productoras, formalización de agentes y fabricantes, ampliación y abastecimiento de los

mercados interno y externo con productos lácteos de calidad a precios competitivos, oferta de laboratorios y articulación entre academia e industria para la formación del recurso humano, emprendimiento, fortalecimiento empresarial e investigación en desarrollo de productos, mercados y manejo ambiental.

Tabla 4. Precios promedio mensual de compra por arroba de queso picado salado en el Municipio San Vicente del Caguán durante el año 2011.

Mes	Precio (\$)
Enero	63.000
Febrero	64.000
Marzo	70.000
Abril	54.000
Mayo	53.000
Junio	54.000
Julio	78.000
Agosto	76.000
Septiembre	79.000
Octubre	88.000
Noviembre	90.000
Diciembre	94.000
Promedio año	71.916

Fuente: Borda (2012).

Por esta razón, se proponen en este trabajo cuatro estrategias a seguir, que permitan fortalecer la competitividad de la cadena láctea para el Departamento de Caquetá.

Denominación de origen Queso del Caquetá. La implementación de esta estrategia demanda la constitución del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, quien debe tener entre sus funciones la elaboración, aprobación e implementación de los protocolos de la quesería protegida y la coordinación de actividades propias del tema, como promoción y capacitación de productores en buenas prácticas lecheras, capacitación y acompañamiento a transformadores en buenas prácticas de manufactura, formalización empresarial, implementación del sello, diseño de empaques y etiquetas con imagen distintiva, divulgación y promoción regional y nacional en eventos feriales y demostrativos, cátedra en programas técnicos y universitarios, investigación en nuevos productos, desarrollo y posicionamiento de mercados, y uso y disposición final de subproductos sólidos y líquidos de la quesería rural e industrial.

Fortalecimiento de la red de frío. El incremento de la red de frío favorece significativamente la actividad en términos de calidad bacteriológica, mayor precio al productor y formalización del agente comprador. Para lograr el objetivo es necesario caracterizar el mapa productivo regional, en donde se identifiquen las áreas lecheras, la demanda de interconexión eléctrica, requerimientos de infraestructura vial y red de rutas que proyecten centros de acopio y fábricas. En forma paralela, se deberá promover el crédito asociativo e individual para instalación de tanques a través de líneas especiales, en los términos señalados en el documento Conpes 3675 para la competitividad del sector lácteo (DPN 2010).

Estandarización de la quesería rural. Con base en la caracterización propuesta, se requieren protocolos, diseños y construcción de modelos básicos de quesería rural para capacitación y fomento de grupos asociados de pequeños ganaderos en producción de queso picado salado, asesoría y acompañamiento a las fábricas de derivados lácteos para elaboración de los productos protegidos e innovación en empaques y presentaciones que aumenten el consumo interno rural y urbano de queso, como parte de las estrategias de diversificación de la oferta para la canasta familiar y aumento del consumo lácteo en 40% en los próximos 10 años (MADR 2012).

Comercialización de leche fresca y derivados. Las tendencias de consumo local, nacional e internacional aportan información para planeación de mercados y formulación de alianzas estratégicas regionales y extra regionales para oferta de leche fría y comercialización de quesos con denominación de origen y nuevos productos lácteos. La propuesta incluye el observatorio de la cadena, construcción de portafolio unificado de la industria regional, campañas de fomento de consumo, participación en ferias y ruedas de negocios para el acceso a almacenes de cadena, mayoristas de la industria alimentaria y mercados institucionales e investigación en nuevos productos funcionales que empoderen la imagen láctea regional dentro del concepto de alimento saludable.

La cadena láctea nacional enfrenta un nuevo escenario económico a partir de la vigencia de la Resolución 017 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural que modifica la forma de pago de la leche cruda y los diferentes tratados de libre comercio que autorizan el ingreso gradual de

derivados lácteos a bajos precios.

Ante esta situación, para salvaguardar la producción de leche y sus derivados en el Departamento de Caquetá, se debe fortalecer la competitividad regional de la cadena láctea regional, expresada como la continuidad y reactivación de diferentes tareas del plan de acción de la misma. Para ello es necesario adoptar, al menos, cuatro estrategias importantes: fortalecer la denominación del origen Queso del Caquetá, fortalecer la red de frío en el Departamento, estandarizar la quesería rural y monitorear la comercialización de la leche fresca y sus derivados.

### Agradecimientos

Los autores desean expresar su sincero agradecimiento a los gremios, industria transformadora y acopiadora del Caquetá por facilitar la información necesaria para el análisis de la cadena láctea regional.

### Literatura citada.

- Beltrán, Y. 2010. Línea de base para la cadena láctea 2010 en Caquetá. Informe final Cadena láctea del Caquetá. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Bogotá, D. C.
- Borda, S. 2012. Precios de queso salado picado durante el año 2011. Cooperativa Multiactiva de Productores de Puerto Betania, San Vicente del Caguán. San Vicente del Caguán (Caquetá, Colombia).
- CDGC (Comité Departamental de Ganaderos del Caquetá). 2007. Solicitud de la protección de la Denominación de Origen Queso del Caquetá. Florencia (Caquetá, Colombia).
- CDGC (Comité Departamental de Ganaderos del Caquetá). 2009. Informe de Gerencia. Comité Departamental de Ganaderos del Caquetá. Florencia (Caquetá, Colombia).
- CDGC (Comité Departamental de Ganaderos del Caquetá). 2010. Informe de Gerencia. Comité Departamental de Ganaderos del Caquetá. Florencia (Caquetá, Colombia).
- CDGC (Comité Departamental de Ganaderos del Caquetá). 2011. Informe de Gerencia. Comité Departamental de Ganaderos del Caquetá. Florencia (Caquetá, Colombia).
- DAPM (Departamento Administrativo de Planeación Municipal). 2010. Caracterización quesera y lechera del municipio de San Vicente del Caguán. Departamento Administrativo de Planeación Municipal. San Vicente del Caguán (Caquetá, Colombia).
- DPN (Departamento Nacional de Planeación). 2010. Política nacional para mejorar la competitividad del sector lácteo colombiano. Documento 3675. Bogotá D. C.
- FEDEGAN (Federación Colombiana de Ganaderos). 2012. I Foro internacional de la leche. Los retos de la globalización. Memorias. Bogotá D. C.
- MADR (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural). 2007. Resolución 012 de 2007. Por el cual se establece el Sistema de Pago de Leche Cruda al Productor. Bogotá, D. C.
- MADR (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural). 2011. Análisis - estadísticas. Cadenas productivas. Disponible n:

- <http://www.agronet.gov.co/agronetweb/AnalisisEstadisticas/tabid/73/Default.aspx>. Consultado en 10 de mayo de 2012.
- MADR (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural). 2012. Resolución 017 de 2012 (Por el cual se establece el Sistema de Pago de Leche Cruda al Productor). Bogotá, D. C.
- Secretaría de Agricultura. 2010. Evaluación Agropecuaria 2009. Secretaría de Agricultura del Departamento del Caquetá. Florencia (Caquetá, Colombia).
- SIC (Superintendencia de Industria y Comercio). 2011. Resolución 0068463. Declara la protección de la Denominación de Origen Queso del Caquetá. Superintendencia de Industria y Comercio. Bogotá, D. C.