

Mejora de competitividad y desarrollo externo para LACTEAR S.A. a través de la producción de quesos análogos

Año
2019

Autor
Ortiz, Zulma Mariel

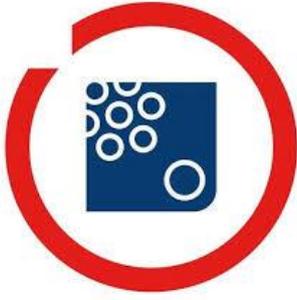
Director de tesis
Farias, Ricardo D.

Este documento está disponible para su consulta y descarga en el portal on line de la Biblioteca Central "Vicerrector Ricardo Alberto Podestá", en el Repositorio Institucional de la **Universidad Nacional de Villa María**.

CITA SUGERIDA

Ortiz, Z. M. (2019). *Mejora de competitividad y desarrollo externo para LACTEAR S.A. a través de la producción de quesos análogos*. Villa María: Universidad Nacional de Villa María





UNIVERSIDAD NACIONAL DE VILLA MARIA

INSTITUTO ACADÉMICO PEDAGÓGICO DE CIENCIAS
SOCIALES

**Mejora de competitividad y desarrollo
externo para LACTEAR S.A a través de la
producción de quesos análogos**

TRABAJO FINAL DE GRADO

PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

LIC. EN COMERCIO INTERNACIONAL

PRESENTA:

Zulma Mariel Ortiz

DIRECTOR DE TESIS:

Mgter. Ricardo D. Farias

CÓRDOBA, ARGENTINA

FEBRERO 2019

INDICE

INTRODUCCIÓN.....	52
Capítulo 1. Aspectos metodológicos.....	7
1.1 Fundamentación.....	7
1.2 Objetivos.....	8
1.3 Marco Teórico Referencial.....	8
Capítulo 2. Diagnostico exportador DE LACTEAR S.A.....	13
2.1 La empresa.....	13
2.2 Capacidad de producción.....	13
2.3 Capacidad financiera.....	14
2.4 Competencia y organización personal.....	14
2.5 Competencia de marketing y logística.....	15
2.6 Experiencia internacional.....	16
2.7 FODA.....	17
Capítulo 3. Entorno lácteo y su evolución. Particularmente QUESOS.....	19
3.1 Análisis interno de productos lácteos	19
3.1.1 Cuencas argentinas.....	19
3.1.2 Comercialización de la producción láctea.....	21
3.1.3 Quesos de Argentina.....	24
3.1.4 Actualidad del sector.....	26
3.1.5 Variedades de quesos más consumidas en argentina.....	26
3.1.6 Variedades de quesos se pueden conseguir en la argentina, considerando los diferentes tipos de leche.....	27
3.1.7 Argentina en el ranking de consumo de quesos.....	27
3.1.8 Exportaciones de quesos.....	29
3.1.9 FODA.....	29
3.2 Análisis externo de productos lácteos.....	30
3.2.1 Comercio exterior.....	31
3.2.2 Producción y consumo mundial de queso.....	33
3.2.3 Exportaciones / importaciones.....	34

3.2.4 Consumo por persona.....	34
3.2.4.1 Consumo de lácteos hacia el 2026.....	34
Capítulo 4. Estudio del producto.....	36
4.1 Imitación de quesos.....	36
4.1.1 Definiciones y clasificaciones.....	36
4.1.2 Ventajas de quesos imitación o análogos.....	39
4.1.3 Ingredientes.....	40
4.1.4 Enfoque saludable.....	42
4.1.5 Tecnología de los quesos análogos.....	43
4.1.6 Proceso de elaboración.....	45
4.2 Quesos procesados.....	46
4.2.1 Ventajas de los quesos procesados.....	48
4.2.2 Características fisicoquímicas y microbiológicas de los quesos procesados.....	49
4.2.3 Materias primas en la elaboración de quesos procesados.....	49
4.2.4 Proceso de elaboración para queso fundido untable.....	50
4.2.5 Proceso de elaboración del queso procesado cortable.....	53
Capítulo 5. Análisis de potenciales mercados	55
5.1 Mercados atractivos de exportación de quesos análogos y procesados.....	55
5.2 Selección de mercados.....	96
5.3 Análisis global y sugerencia de producto específico.....	101
5.4 Queso mozzarella exportado a Paraguay y Brasil.....	104
5.5 Determinación de costo del producto.....	107
Capítulo 6. Operativa de exportación.....	109
6.1 Información Básica Necesaria para la exportación de análogo de mozzarella a Paraguay y Brasil.....	109
CONCLUSIONES.....	112
RECOMENDACIONES.....	113
BIBLIOGRAFIA.....	114

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Productos exportados por LACTEAR S.A, mercados y países.....	17
Tabla 2: Principales lácteas de argentina (Lachetta, 2017).....	21
Tabla 3 : Litros de leche procesados en la producción de quesos argentina.....	28
Tabla 4: Variación de existencia de productos lácteos 2017-2018.....	28
Tabla 5: Clasificación de quesos análogos (Villegas, 2016).....	37
Tabla 6: Ingredientes de Quesos Análogos (Food Hygiene and Technology Department; Veterinary Faculty; Selcuk University, 2016).....	41

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Evaluación de la producción de la leche Argentina, 1998-2017, millones de litros.....	6
Ilustración 1: organigrama de la empresa.....	15
Ilustración 2: Principales cuencas lecheras de argentina.....	20
Ilustración 4: Estimación de la participación de los diferentes canales de consumo final en la venta de productos lácteos, por facturación.....	22
Ilustración 5: Exportaciones de quesos (tn) enero- mayo 2018.....	29
Ilustración 6: Principales exportadores de lácteos.....	32
Ilustración 7: Principales importadores de lácteos.....	33
Ilustración 8: Tasas de crecimiento anual de consumo per cápita de productos lácteos.....	35
Ilustración 9: Proceso de elaboración de quesos análogos (Espinosa, 2009).....	45
Ilustración 10: Proceso de elaboración de quesos procesado cortable (Fox, 2003).....	54
ANEXOS.....	117
ANEXO I: Fichas técnicas de quesos análogos.....	118
ANEXO II: Fichas técnicas de quesos procesados.....	129
ANEXO III: Variables macroeconómicas y de consumo de mercados atractivos.....	134
ANEXO IV: Posición arancelaria y requisitos.....	154

INTRODUCCION

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.

Es necesario analizar lo que viene ocurriendo con la célula básica del sector: el tambo. La realidad es que en el análisis de período 2008-2017 arroja que Argentina sufrió el cierre de casi 1.000 establecimientos lecheros. En concreto, en 2008 el país contaba con 10.922 tambos, SENASA al actualizar el conteo al 2017 el resultado fue 9.955 instalaciones activas, lo cual expone una merma de casi un 10% y un desglose aclara que el 27 % de los establecimientos se perdieron en el bienio 2016-2017. (Agritotal, 2017)

En el caso de la provincia de Córdoba a principios de la última década declara 3.071 establecimientos lecheros. La tasa de cierre en esa zona es del 17,5 % producto de los 540 tambos que dejaron de operar entre 2008 y este año. (Agritotal, 2017)

Todo lo concerniente a los tambos hoy es un mar de aguas agitadas ya sea por efecto de la situación de los precios bajos que obtienen los productores, las complicaciones financieras que se vienen arrastrando el sector y a esto se ha sumado un desastre climático con excesos hídricos que impide desde la producción hasta el traslado de la materia prima. Como también el 1er trimestre de 2018 sufrió efectos adversos por una situación opuesta a la vivida el año anterior (sequía). (Galeto, 2018)

Tales situaciones tuvieron repercusión sobre los niveles de producción de leche cruda, por ende en los niveles de leche acopiados por la industria procesadoras y productoras de queso y la dinámica del comercio exterior.

La falta de materia prima para la producción de queso es hoy una limitante, Se hace imprescindible para las industrias obtener un flujo mayor de leche para amortizar sus costos fijos y cumplir con sus obligaciones financieras. Estas dificultades no permiten mantener la continuidad de los procesos productivos de forma sostenida.

El sector ha venido experimentando una mayor penetración en los mercados internacionales, es así que las empresas productoras y comercializadoras tienen una marcada orientación exportadora que está siendo limitada por este factor interno.

Frente a esta realidad inestable y confusa es que se decide proponerle la elaboración de Quesos Análogos y Quesos procesados, como posible solución a la baja rentabilidad actual de los sistemas de producción láctea en Argentina, aprovechando una materia prima optativa y la capacidad ociosa en la industria láctea .

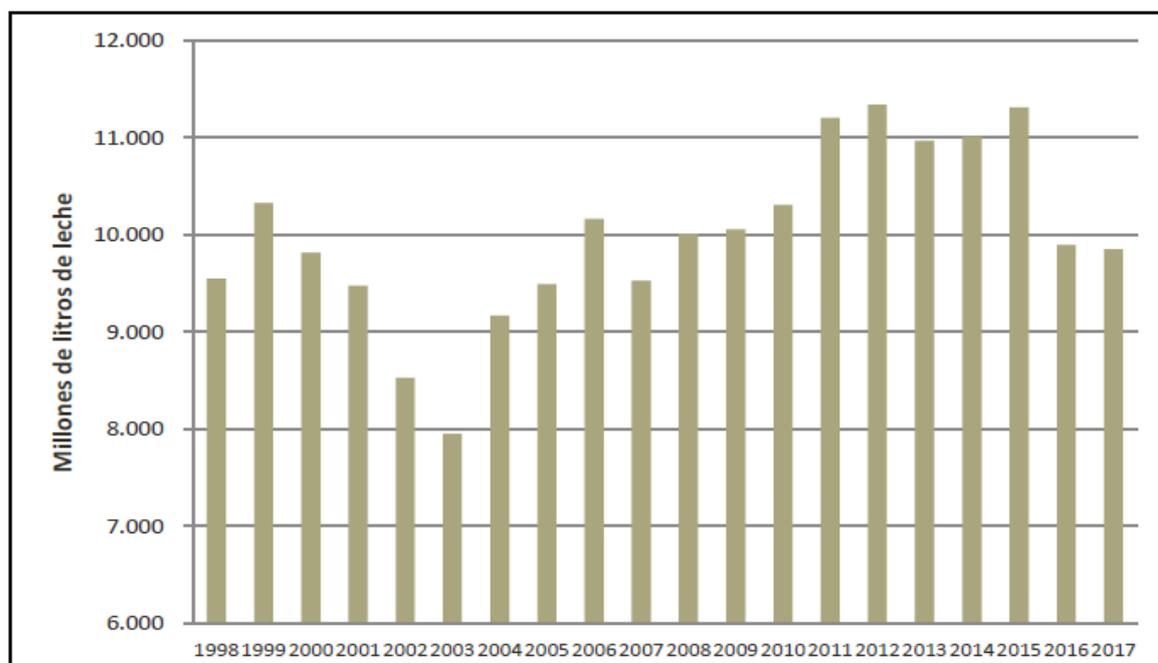


Ilustración 3: Evaluación de la producción de la leche Argentina, 1998-2017, millones de litros.

Capítulo 1

ASPECTOS METODOLOGICOS

1.1 FUNDAMENTACION

En Argentina, el sector lácteo es una actividad netamente pampeana donde la producción primaria e industrial se encuentran localizadas estratégicamente cercana a los grandes centros de consumo. En nuestro país la producción de quesos constituye el principal destino de la leche utilizada en la elaboración de productos lácteos. En cuanto al comercio exterior, Argentina exporta un 10% de su producción láctea es decir tradicionalmente Argentina es un país exportador de excedentes ya que la mayoría de los productos lácteos se consumen dentro del mismo y estos excedentes son exportados para sostener el mercado interno. (APYMEL, 2018)

En la provincia de Córdoba en muchas de sus localidades las cuencas lácteas son la principal fuente de empleo, motivo por el cual los niveles de actividad se ven relacionados con la situación que vaya atravesando el sector. (AgroVoz, 2018)

Durante los años anteriores las zonas productoras de leche se vieron seriamente afectadas por recurrentes inundaciones lo que deterioró severamente a la producción lechera. Además, los bajos precios cobrados por el productor durante el periodo provocaron un efecto desaliento y el cierre de numerosos tambos. (Diario Jornada, 2018)

Con respecto al comercio exterior en el año 2017 las exportaciones de productos lácteos cayeron 24,5%, esta retracción se explica por la escasez de leche fluida para procesar que persiste desde las inundaciones mencionadas anteriormente de mediados de 2016 y que en consecuencia redujo prácticamente a la mitad el negocio de exportación de productos lácteos. (Diario Jornada, 2018)

Es decir que el contexto actual y la evolución de las cuencas lácteas es objeto de profunda preocupación e incertidumbre en el que se prevé una recuperación lenta.

Ante la escasez de excedentes de leche fluida y en consecuencia la retracción de exportaciones de productos derivados de la misma se pretende en el presente trabajo analizar la posibilidad de que la empresa LACTEAR S.A de la provincia de Córdoba realice exportaciones de quesos análogos o imitaciones como una opción para no perder presencia en el mercado externo y que de esta manera pueda generar excedentes a raíz de un mejor uso de materia prima. Cabe aclarar que estos quesos no son elaborados en su totalidad con leche fluida sino a partir de la mezcla de proteína láctea, proteína de soja, con la incorporación de otros aditivos, sintéticos en su totalidad o con leche fluida o leche en polvo. (Aparicio, 2010)

De esta forma se procura suscitar dentro de la producción de dicha empresa un producto con las particularidades de un queso normal, como alternativa nutricional para mercados que busquen mejorar sus hábitos alimenticios y por ende genere una maximización de insumos básicos, diversifique su oferta y mejore su competitividad

1.2 OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- ❖ Analizar la competitividad exportadora de la empresa láctea LACTEAR S.A a través de la comercialización de quesos análogos como producto de innovación para estándares de consumo saludables.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- ❖ Realizar un diagnóstico de exportación de la empresa LACTEAR S.A
- ❖ Examinar el entorno internacional de productos lácteos, principalmente quesos
- ❖ Examinar el entorno nacional del sector lácteo, principalmente la producción de quesos.
- ❖ Caracterizar la factibilidad legal de producción en el mercado interno
- ❖ Establecer un análisis técnico del producto, desarrollar el proceso productivo y determinar la ficha técnica del mismo.
- ❖ Caracterizar la potencialidad de principales mercados destinos de las exportaciones de quesos análogos

1.3 MARCO TEORICO REFERENCIAL

ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

Estudio de la factibilidad para la producción y comercialización del queso de soya para la ciudad de Guayaquil y su futura Exportación (Elaje Tello & Guerrero Murillo, 2016). El

objetivo de esta investigación fue de elaborar un Plan de Negocios con alcance Nacional e Internacional para la producción, comercialización y futura exportación del Queso de Soya como producto alternativo. Dentro de sus hallazgos determinaron que para que el producto tenga un éxito en el mercado debe de satisfacer una necesidad existente y que pueda ser adquirido por el consumidor final. El análisis de la demanda indicó que las características de los potenciales clientes para el queso de soya, son personas que buscan una mejora continua a su estilo y calidad de vida y que buscan alimentarse con productos sanos de origen vegetal. También se demostró la factibilidad del negocio tanto nacional como para futura exportación, por ello se recomendó la puesta en marcha de la producción en dos empresas seleccionadas de Guayaquil.

BASES TEORICAS:

A continuación se presentan las bases teóricas que van a sustentar la investigación para promover la competitividad de la empresa Lactear S.A mediante la exportación de quesos análogos. El estudio se relaciona con varias teorías que le darán forma y se vincularan con lo planteado:

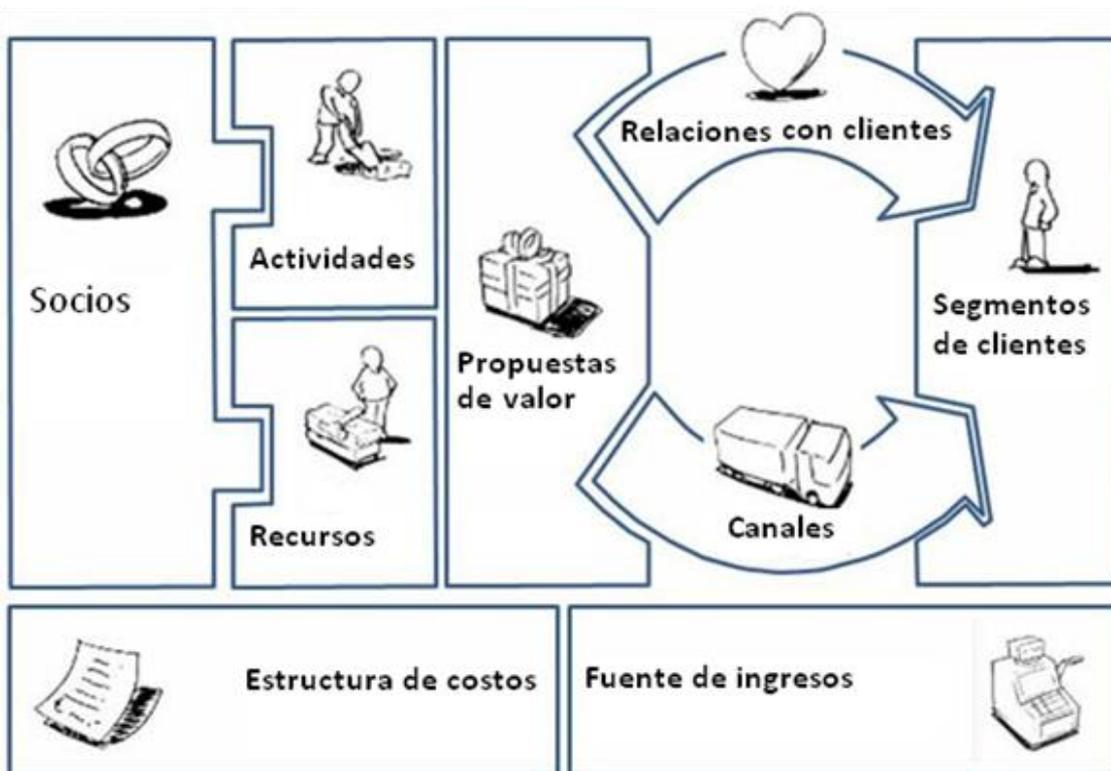
Análisis FODA

El análisis FODA es una herramienta que permite conformar un cuadro de la situación actual de la empresa u organización, permitiendo de esta manera obtener un diagnóstico preciso que permita en función de ello tomar decisiones acordes con los objetivos y políticas formulados. El término FODA es una sigla conformada por las primeras letras de las palabras Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (en inglés SWOT: Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats). De entre estas cuatro variables, tanto fortalezas como debilidades son internas de la organización, por lo que es posible actuar directamente sobre ellas. En cambio las oportunidades y las amenazas son externas, por lo que en general resulta muy difícil poder modificarlas. (Glagovsky, 2012)

Evaluación de modelo de negocios Modelo Canvas

Para definir el modelo de negocio de una empresa o proyecto se suele utilizar el denominado Modelo CANVAS, desarrollado por Alexander Osterwalder y que trata de hacer que el proceso de desarrollo de un nuevo modelo de negocio contemple todos los aspectos claves que la organización ha de tener en cuenta viéndolos de forma integrada en un gráfico. Para ello, el modelo se divide en 9 módulos o secciones básicas que reflejan la lógica que sigue una empresa para generar los ingresos y que cubren las principales áreas de un negocio: clientes, oferta, infraestructuras y viabilidad económica. (Osterwalder & Pigneur, 2009)

El emprendedor o equipo de emprendedores debe realizar un diagrama en una sola hoja, lienzo o tablón conformado por los 9 bloques diferenciados como se recoge en el siguiente cuadro:



Análisis de COSTO- BENEFICIO para evaluar proyectos

El análisis costo-beneficio es una herramienta financiera que mide la relación entre los costos y beneficios asociados a un proyecto de inversión con el fin de evaluar su rentabilidad, entendiéndose por proyecto de inversión no solo como la creación de un nuevo negocio, sino

también, como inversiones que se pueden hacer en un negocio en marcha tales como el desarrollo de nuevo producto o la adquisición de nueva maquinaria.

Análisis de proyectos innovadores

Mediante la metodología creada y propuesta en el "Manual de Oportunidades de Negocio" creado por el Instituto Internacional de Formación Empresaria de la Universidad Metropolitana se aplicarán recomendaciones propuestas vinculadas a los siguientes capítulos de la publicación:

1. Atributos de una oportunidad de negocio
 - Ser una respuesta a una necesidad
 - Reflejar las características del producto requerido
 - Perfil de clientes potenciales
 - Resultante de ver de manera diferente al sector
 - Permitir poner en práctica capacidades, conocimientos e intereses de los promotores
2. Encontrando oportunidades de negocio realmente innovadoras
 - Enfocarse en las tendencias
3. Evaluando la oportunidad de negocio en función de nuestras capacidades e intereses.

DEFINICION DE TERMINOS BASICOS

Dado que este trabajo se centrará en la competitividad que puede llegar a adquirir la empresa Lactear S.A mediante la comercialización de quesos análogos, resulta fundamental dar cuenta de la definición que aquí se les atribuye. Por empezar, la competitividad es un concepto que no tiene límites precisos y se define en relación con otros conceptos. La definición operativa de competitividad depende del punto de referencia del análisis, sector, firma, del tipo de producto analizado bienes básicos, productos diferenciados, cadenas productivas, etapas de producción y del objetivo de la indagación a corto o largo plazo, explotación de mercados, reconversión, etcétera (Pineiro, 1993). Para una empresa la competitividad Es la capacidad de producir bienes con patrones de calidad específicos, utilizando más eficientemente recursos que empresas o industrias semejantes en el resto del mundo durante un cierto período de tiempo (Haguenauer, 1990). Hay que destacar que es fundamental en este concepto la capacidad que tiene una

empresa para lograr un mayor y mejor rendimiento sobre sus competidores en los mercados extranjeros y preservar así las condiciones que sustentan sus rendimientos actuales y futuros. (Peña-Vinces & Triguero Sánchez, 2011).

Por consiguiente es necesario conocer cuál es la definición del producto en cuestión; Queso es el producto resultante de la coagulación de la leche de ciertos mamíferos mediante la renina, presente en el cuajo, o por enzimas similares; del coágulo (cuajada) se elimina agua por corte, agitación de los fragmentos resultantes y por subsiguiente moldeado, prensado o no madurado en condiciones adecuadas. (Kosikowski, 1977). Existe una amplia gama de tipos de quesos pero este trabajo se centrará en los quesos análogos que son en esencia quesos de imitación que consisten en una emulsión de grasa en agua, donde un componente proteico estabiliza la emulsión y contribuye a la estructura del queso. (Ennis y Mulvihill, 1999). Por el tipo de ingredientes empleados, los análogos de queso pueden clasificarse un tanto arbitrariamente en “lácteos” (si incluyen caseína, caseinatos y grasa butírica); “parcialmente lácteos” (incorporan caseína, caseinatos y grasa vegetal) y “no lácteos” (vegetales), que contienen proteínas vegetales y grasa vegetal. (Fox et al., 2000).

Se analizará el producto mediante la realización de una ficha técnica, la ficha técnica de un producto es un resumen de sus características, un documento que contiene y garantiza la información de ese producto para cumplir con la normatividad respectiva. (Grisales, 2013) La información correcta dispuesta en la ficha técnica sirve como un buen complemento en la parte comercial y se menciona información como: definición, composición, embalaje, aptitud, calidad, identificación, logística.

Al ser un producto de innovación, para su inserción en mercados externos se pretende analizar barreras arancelarias y para arancelarias que son restricciones al Comercio Exterior, que se traducen en un alza en los derechos arancelarios o en otro tipo de limitaciones, con el objeto de impedir la importación de ciertas mercancías, ya sea para equilibrar la balanza comercial del país, para proteger la producción nacional o para incrementar el intercambio entre un grupo de países. (Ortiz, 2009).

Capítulo 2

DIAGNOSTICO EXPORTADOR DE LACTEAR S.A

2.1 LA EMPRESA

Lactear SA es una empresa láctea creada hace 14 años por productores de Morteros y la región, que pertenecen a la cuenca lechera más grande de Argentina y Sudamérica; a partir de la asociación de cinco familias de la zona que apostaron a ir más allá de la sola entrega de leche que recolectaban diariamente para su elaboración. (Comercio y Justicia, 2014).

Desde el año 2005, **la empresa**, elabora quesos de excelente calidad, exquisito sabor y seleccionada variedad. (LACTEAR S.A, 2018)

2.2 CAPACIDAD DE PRODUCCION

LACTEAR S.A tiene organizado su sistema de producción en dos espacios físicos, distanciados geográficamente. La planta de Queso, suero y leche en polvo situada en Morteros y Dulce de leche situada en Brinckmann.

Las actividades que realiza van desde la producción Primaria ya que posee tambos propios, desarrolla y produce productos lácteos

Actualmente la empresa recibe 200.000 lts diarios con los que produce una Línea completa de quesos blandos, semiduros y duros. Leche en polvo. Dulce de leche. Sueros

Las variedades de quesos que producen son: Holanda, Cremoso, Pategras, Por salud, Sardo, Reggianito, Reggianito premmiun, Tybo, Goya, Fontina, Cheddar, Sbrinz, Gruyere, Criollo y su línea de quesos saludables: Tilsit magro, Cremoso con L Casei, Por salud light con L Casei, Por salud sin sal.

Lts /Tn POR AÑO:

LECHE	QUESO	SUERO EN POLVO	LECHE EN POLVO
64 .000.000 lts	7000 tan	2400 tn	1000 tn

Produce contra inventarios ajustados por planes de ventas y trabajan con una planificación semanal según stock, demanda y recepción de MP.

Por año se lanza de 2 a 3 productos nuevos al mercado, todo es consecuencia de que su estadio tecnológico comparado con Pymes chicas es de nivel superior. En general no afecta a la calidad de producto, pero si a la eficiencia de la producción.

2.3 CAPACIDAD FINANCIERA

Posee capacidad de ejecutar proyectos de exportación a mediano y largo plazo en \$\$\$\$, RRHH y Tiempo.

Además realiza inversiones permanentes que se enfocan en mejorar la producción (tecnificaciones y ampliaciones de capacidades), es decir, la empresa tiene dentro de sus prioridades destinar capital para la compra de maquinarias con el fin de mejorar la automatización y mayor capacidad de producción a partir de innovación tecnológica.

2.4 COMPETENCIA Y ORGANIZACIÓN PERSONAL

En LACTEAR trabajan hoy 115 empleados. La proyección de crecimiento es continua, por lo tanto, la incorporación de empleados es permanente. Esto convierte a LACTEAR en la industria que más fuentes de trabajo creó en la región.

Constantemente la empresa se interesa en entrenar a sus empleados para mejorar la calidad de sus productos, con un plan de capacitación anual.

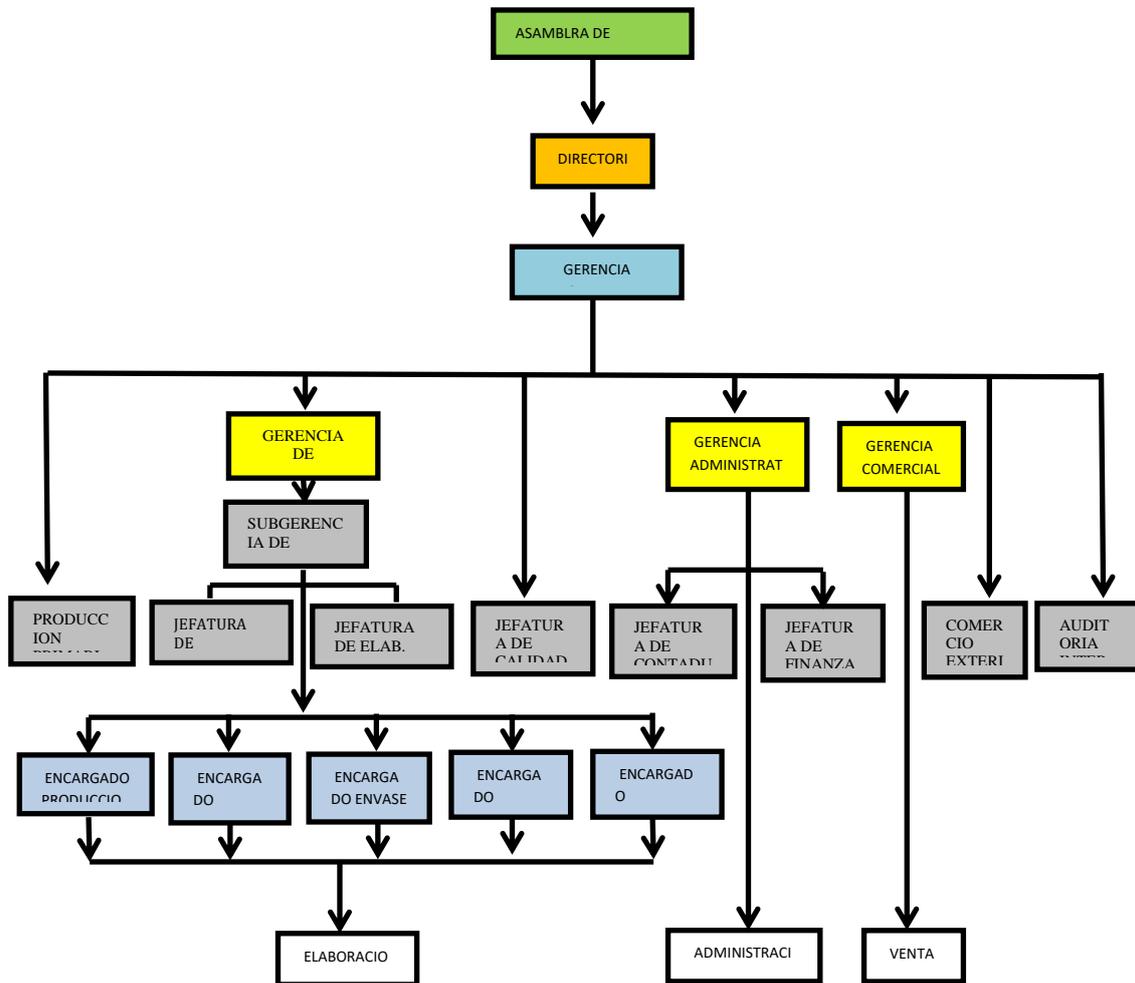


Ilustración 4: Organigrama de la empresa

2.5 COMPETENCIA DE MARKETING Y LOGISTICA

En lo que respecta a la comercialización de sus productos el 80% se destina al mercado nacional y solo el 20% al mercado externo.

LACTEAR se identifica por poseer una alta calidad en la línea de quesos, pero en dulce de leche es deficiente. En los quesos para obtener tal galardón estos se someten a rigurosos controles de calidad

La competencia solo en este caso se identifica con empresas de líneas más completas como La Paulina.

La promoción de sus productos se realiza principalmente con papelería comercial, pagina web, participa con acciones en prensa sectorial, publicidad, referencias, con frecuencia ejecutan

campañas de telemarketing y participa en misiones comerciales, encuentros empresariales y en exposiciones en ferias

La empresa considera muy importante participar en ferias internacionales dedicada a la salud, ya que es la única pyme láctea que produce quesos saludables en Latinoamérica y por ello desean promoverse dentro del sector especializado de la salud

Respecto a las competencias de logística y distribución, LACTEAR posee un sistema eficiente de logística, ya que produce contra inventarios ajustados por planes de ventas.

La entrega de pedidos se realiza a través de cargas nacionales. Respecto a los pedidos del exterior LACTEAR contrata a empresas de logística internacional para que se encargara del transporte y de la coordinación logística del envío.

2.6 EXPERIENCIA INTERNACIONAL

La empresa ha desarrollado mercados como Colombia, Brasil, Taiwán, Vietnam, China, Rusia, entre otros donde obtuvieron gran aceptación. La motivación exportadora de la misma es poder colocar excedentes de queso y leche en polvo como también poder exportar hasta un 50% de la producción de suero en polvo.

Tales productos poseen envases y embalajes adaptado al comercio exterior.

PRODUCTO	AÑO	MERCADO/ PAISES								
		(Montos en dolares)								
		RUSIA	CHINA	COLOMBIA	VITNAM	TAIWAN	BRASIL	ARGELIA	BOLIVIA	URUGUAY
SUERO	2012									
	2013									
	2014	914250	210000							
	2015	44482	755550	421790	37500					
QUESO	2012									403850
	2013	201880							9143	
	2014	705000								
	2015	227500					65000	123495		

LEP	2012									
	2013									
	2014						200000			
	2015									

Tabla 5: Productos exportados por LACTEAR S.A mercados y países.

2.7 FODA

FORTALEZAS

- Materia prima propia de la empresa (posee tambos propios)
- Trazabilidad, seguimiento y control de tambos hasta el producto final.
- Diversidad en productos formatos y presentaciones
- Empresa con una adecuada dimisión y con un adecuado nivel de gestión
- Fuertes inversiones en modernización e instalación en la planta.
- Adaptación para la diversificación de productos. Capacidad para adaptar tecnologías en su procesos productivos.
- Calidad de producto.
- Personal calificado, con experiencia y conocimiento del negocio.
- Comunicación y MKT.
- Tiene BPM en quesos.
- HACCP en leche en polvo.

DEBILIDADES

- Empresa formada por grupos familiares, su continuidad puede depender del relevo generacional
- No cubre todo el mercado nacional ya que los productos no tienen presencia en provincias del sur.

OPORTUNIDADES

- Apoyo de entidades públicas y privadas
- Productos poco sustituibles.

- Crecimiento en el mercado internacional debido al crecimiento de la demanda en países emergentes.
- Pueden desarrollar nuevos productos
- Incrementar su presencia en el mercado
- Elevado tipo de cambio

AMENAZAS

- Los consumidores tienen nuevas tendencias de consumir productos más naturales y en productos con bajo contenido graso
- Concentración de empresas de la industria láctea que genera economías de escala, conformando una amenaza para aquellas empresas que no logren una diferenciación de productos y control eficiente de sus costos.
- Marcas de la Competencia bien posicionada en el mercado.
- Pérdida del poder adquisitivo para comprar nuestros productos
- Inflación con tendencia a la alza
- Escasez de materia prima por inclemencias climáticas

Capítulo 3

ENTORNO LACTEO Y SU EVOLUCION. PARTICULARMENTE QUESOS

3.1 ANALISIS INTERNO DE PRODUCTOS LACTEOS

3.1.1 CUENCAS ARGENTINAS

Las cuencas lácteas en este país se encuentran en la región pampeana, la cual está formada por las provincias de Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba, Entre Ríos y La Pampa y ocupa una superficie de aproximadamente de 500.000 kilómetros cuadrados. En esta región se concentran las principales cuencas lecheras y casi la totalidad de los tambos e industrias del sector, donde la producción láctea muestra toda su potencialidad. (Ferreri, 2018)

- Córdoba

La provincia de Córdoba es la segunda productora del país, con una participación con el 34% del total nacional. La ubicación geográfica de las plantas industriales permiten dividirla en cuatro cuencas a nivel provincial (Cuenca Central, Cuenca Noreste, Cuenca de Villa María, Cuenca Sur). La capacidad instalada es aproximadamente 5.400.000 lts. /día, reflejando una importante concentración de producción. El 7,42 % de las plantas procesas el 58 % de la producción provincial. Las principales empresas se localizan en la cuenca Noreste.

- Entre Ríos

La provincia de Entre Ríos es la cuarta productora de leche del país, participando con el 3,6% del total nacional. La provincia se divide en dos cuencas; Cuenca A, formada por los departamentos de Paraná, Diamante, Nogoyá y algunos distritos de Victoria; Cuenca B, formada por algunos distritos de los departamentos de Uruguay, Colón, Tala y Gualeguaychú. En ella se observa una importante concentración industrial, con una capacidad a los 1.100.000 lts. /día. El 67% de la producción de leche es recibida por alrededor del 6% de las plantas instaladas. Por otro lado, el 78% de las plantas reciben menos de 10.000 lts. /día y suman cerca del 15 % del volumen total. La mayor concentración se observa en los departamentos de Paraná, Diamante y Nogoyá.

- Santa Fe

La provincia de Santa Fe es la principal productora de leche del país. La cuenca ha evolucionado a lo largo del tiempo con respecto al volumen de producción y a la incorporación de tecnología. En base a la ubicación de las plantas elaboradoras, esta cuenca se puede dividir en dos (Santa Fe Centro y Santa Fe Sur). En ambas se observa una importante concentración de

empresas. Su capacidad industrial es aproximadamente de 9.300.000 lts. /día, el 64% de la producción de leche es procesada por el 10,15% de las plantas. En esta cuenca existe un número reducido de plantas de pequeña escala.

- Buenos Aires

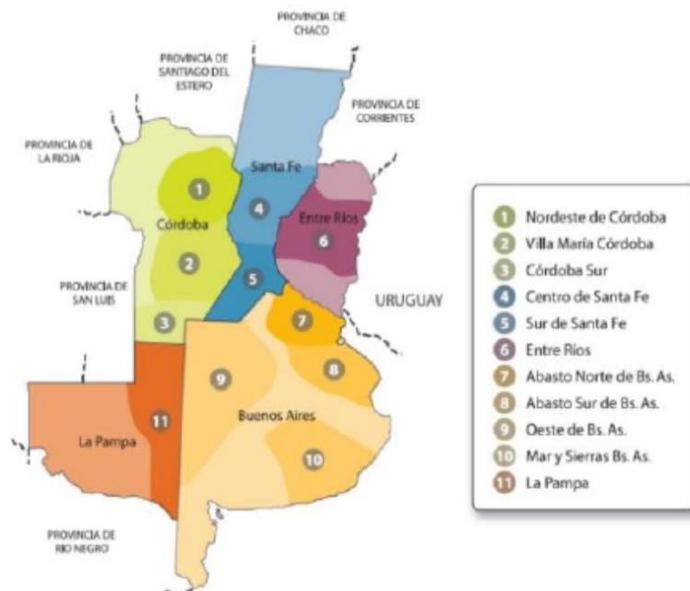
A pesar de su importante desarrollo en los últimos años, su participación nacional se ha debido principalmente al mayor crecimiento relativo de la provincia de Santa Fe. Por otro lado, se pueden establecer cuatro cuencas lecheras bien delimitadas (Cuenca Oeste, Cuenca Abasto Sur, Cuenca Norte, Cuenca Mar y Sierra), las cuales también han sido clasificadas en función de la ubicación de las plantas elaboradoras. Se observa, al igual que las demás provincias, una importante concentración industrial.

Con una capacidad instalada superior a los 7.550.000 lts. /día, el 48,48% de la producción de leche es procesada por el 1,8% de las plantas.

- La Pampa

La actividad lechera más importante se registra en la región este de la provincia. En esta se pueden visualizar tres cuencas (Zona Norte, Zona Centro y Zona Sur). En ellas existen 24 plantas elaboradoras de productos lácteos, alcanzando así un valor cercano a los 185.000 litros /día de capacidad instalada. Ninguna de ellas supera los 50.000 litros diarios de recibo. El 86,91% de la leche es absorbida por plantas que se encuentran entre los 5.000 y 50.000 litros/día, que representan el 46% del total de las industrias. Por otro lado, sólo el 13% de producción de leche es captado por el 54% de las plantas que reciben en promedio menos de 5.000 litros/día

Ilustración 5: Principales cuencas lecheras de Argentina



RANKING DE LAS PRINCIPALES LÁCTEAS DEL PAÍS			
POSICION	EMPRESA LACTEA	RECIBO DIARIO*	PLANTA PRINCIPAL
1	La Serenísima	3.520.000	Gral. Rodríguez (BA)
2	Saputo-La Paulina	3.050.000	Tío Pujio (Cba) y Rafaela (SF)
3	Williner	1.570.000	Bella Italia (SF)
4	Punta del Agua	1.020.000	James Craik (Cba.)
5	Verónica	980.000	Clason, Lehmann y Suardi (SF)
6	SanCor	920.000	Sunchales (SF)
7	Noal	890.000	Villa María (Cba.)
8	Milkaut-Grupo Bongrain	800.000	Franck (SF)
9	Tregar	750.000	Gob. Crespo (SF)
10	Danone	700.000	Longchamps (BA)
11	Nestlé	680.000	Villa Nueva (Cba.) y Firmat (SF)
12	Purísima-La Sibila	565.000	Nogoyá (Entre Ríos)
13	Corlasa-Grupo Gloria	470.000	Esperanza (SF)
14	Manfrey	450.000	Freyre (Cba.)
15	Sobrero y Cagnolo	400.000	San Marcos Sud (Cba.)
16	Grido-Helacor	350.000	Córdoba capital
17	La Lácteo	330.000	Ferreyra (Cba.)
18	Vacalín	300.000	Bavio (BA)
19	Lácteos Barraza	280.000	Las Heras (BA)
20	La Ramada	250.000	Franck (SF)
21	Ramolac	240.000	Ramona (SF)
22	Pampa Cheese	225.000	Progreso (SF)
23	Cremigal	220.000	General Galarza (ER)
24	Coop. Arroyo Cabral	215.000	Arroyo Cabral (Cba.)
25	Tremblay	205.000	Pilar (SF)
26	El Puente	200.000	Ordoñez (Cba.)
27	Baggio	190.000	Gualedaychú (ER)
28	La Mucca-Lactalis	185.000	Díaz (SF)
29	Lactear	180.000	Morteros (Cba.)
30	Lácteos Tonutti	170.000	Puiggari (ER)
31	Lácteos Puyehué	150.000	Ballesteros (Cba.)
32	Cotar	125.000	Rosario (SF)
33	Coop. Nuevo Amanecer	120.000	Mar del Plata – Tandil (BA)
34	Remotti	119.000	Emilio Bunge (BA)
35	La Varense	110.000	Pje. Corral del Bajo (Cba.)
36	Cosalta	105.000	Salta capital
37	Lácteos Vidal	102.000	Carlos Casares (BA)
38	Cayelac	100.000	Las Varas (Cba.)

*Fuente: Información proporcionada por las propias empresas, asesores con acceso a información de empresas, y analistas del sector.
Promedio de litros de leche por día, Promedio agosto 2017. No incluye secado o procesamiento de suero.

Tabla 6: Principales lácteos de Argentina (Iachetta, 2017)

3.1.2 COMERCIALIZACION DE LA PRODUCCION LACTEA

El mercado interno es el destino del 83% de la producción nacional de leche (el resto, un 12% a exportación y 5% es la cantidad no procesada por la industria). Ese 83% se desglosa a su vez, en un 4% que se comercializa a la industria o a instituciones y, sólo un 79% llega a la venta minorista fragmentado entre los mercados de proximidad, los mayoristas en “venta minorista y los Super e Hipermercados. (Petrecolla, 2016)

Tal como se aprecia en el gráfico precedente, los supermercados e hipermercados representan el principal canal de comercialización minorista para los productos lácteos, pero no muy lejos se encuentran los autoservicios y mayoristas y los negocios de proximidad (despensas sobre todo). Además, cabe tener en cuenta que dentro del porcentaje de que corresponde a super e hipermercados es posible desagregar entre los supermercados regionales (60%) y las grandes cadenas nacionales (40%), por lo que surge también, en contra de lo que parece ser la opinión más generalizada, que los grandes hipermercados no representarían una porción significativa del consumo final de productos lácteos (aunque en varios casos habría que sumar la participación de los híper y de los súper de cercanía, porque pertenecen a las mismas cadenas. (Galletto, 2018)

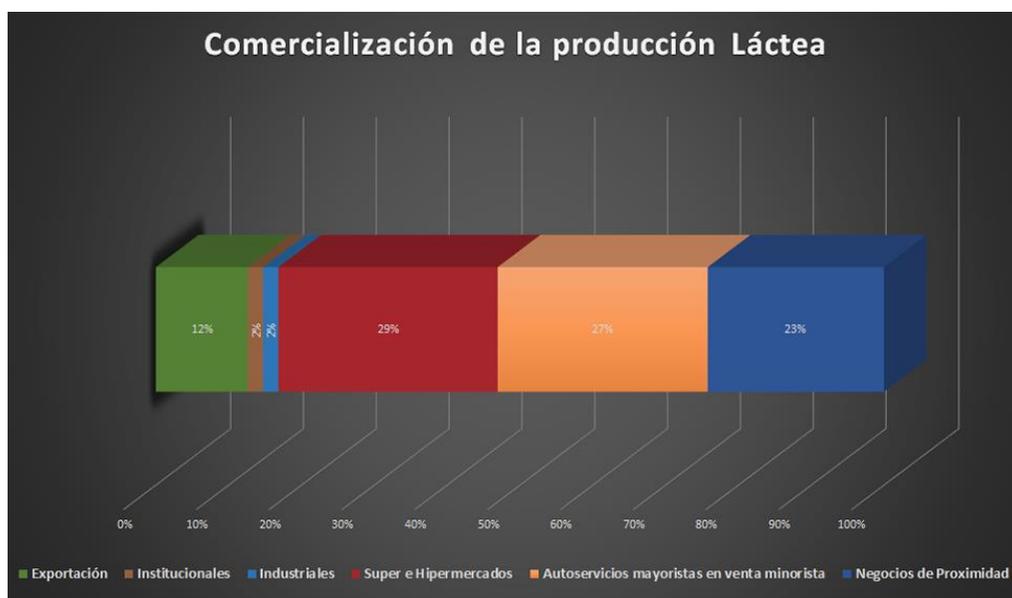


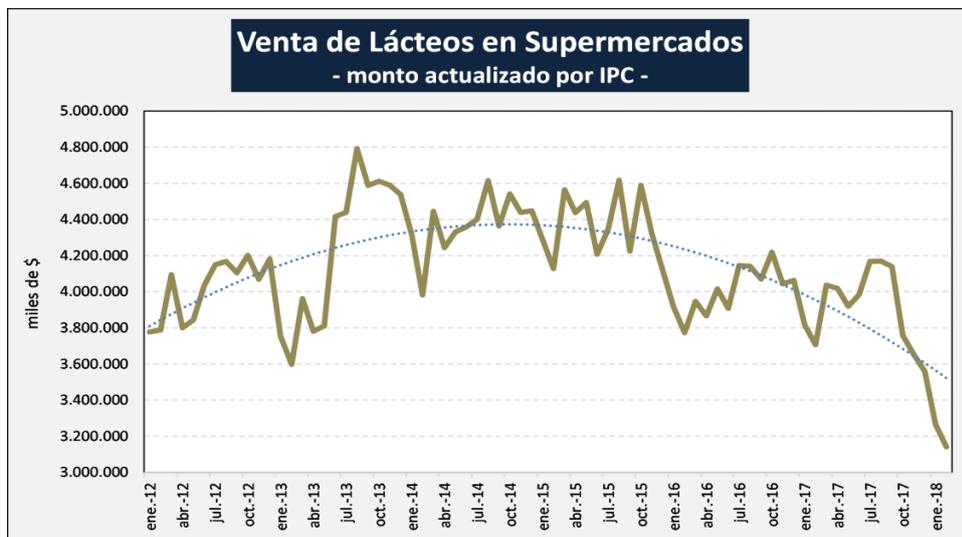
Ilustración 6: Estimación de la participación de los diferentes canales de consumo final en la venta de productos lácteos, por facturación.

Para determinar la Venta de Lácteos en Supermercados se realiza una encuesta de alcance nacional que incluye las cadenas que cuentan por lo menos con alguna boca de expendio con una superficie superior a los 300 metros cuadrados. Se aplica desde el año 1996 sobre una muestra de 68 empresas seleccionadas con 2.057 bocas de expendio y la periodicidad de la medición es mensual sobre el monto de ventas. (Hernandez, 2018)



(OCLA, 2018)

Supermercados



(OCLA, 2018)

Se observa claramente que las ventas de productos lácteos en supermercados actualizadas muestran una tendencia declinante. Esa menor venta en términos absolutos en moneda constante

es en su mayoría debido a una caída de las ventas de los supermercados a manos de un incremento en las ventas mayoristas y del resto de canales comerciales. (Hernandez, 2018)

3.1.3 QUESOS DE ARGENTINA

De acuerdo a la definición del Código Alimentario Argentino (Decreto N° 111, 12.1.76 art. 605) “con la denominación de queso, se entiende el producto fresco o madurado que se obtiene por separación del suero de la leche o de la leche reconstituida -entera, parcial o totalmente descremada-, coagulada por acción del cuajo y/o enzimas específicas. Se puede complementar con bacterias específicas o ácidos orgánicos y agregar sustancias colorantes, especias o condimentos”. (Schaller, 2008)

- En función del contenido de materia grasa del extracto seco de la pasta, los quesos se clasifican en: doble crema (>60%), grasos (40-60%), semigrasos (25-40%), magros (10-25%) y descremados (<10%).
- Según el tiempo de maduración y el contenido de agua de la pasta, se clasifican en: pasta blanda o quesos frescos (45% a 55%), pasta semidura (36% al 44%) y pasta dura (27% al 35%).
- Los quesos fundidos no se incluyen en la clasificación por contenido de humedad. Se obtienen por molido, mezclado y fundido por medio de calor y agentes emulsificantes, de uno o más tipos de quesos.

El comienzo de la actividad

La Argentina ocupa un lugar de privilegio en el ámbito internacional en lo que respecta a la producción de queso, ubicándose hoy como el séptimo productor mundial de este producto. Fue a mediados del siglo XIX cuando esta actividad productiva desarrolló su mayor crecimiento para alcanzar un importante protagonismo en la actualidad. Antes de 1850 se registran escasos datos sobre la producción quesera nacional. La alimentación de la población basada en carne era la justificación de la presencia de vacunos y ovinos en la región, ambos de escasa aptitud lechera.

Se encontraron registros del año 1617 de las Cartas Anuas en donde una autoridad jesuita expresaba que "de las vacas se obtenía leche para consumo y para elaborar queso, manteca y requesón; de las cabras y ovejas, leche para quesos". Estas prácticas eran indudablemente muy rudimentarias y con el objetivo de instruir a los indígenas en el consumo de lácteos y sus derivados.

En 1788 aparece la actividad lechera como alternativa a la poca rentabilidad de los chacareros cercanos a la villa de Buenos Aires por venta de carne y cuero (actividad principal de la economía rioplatense).

Domingo Faustino Sarmiento describe en su "Facundo" que en 1810 existía una incipiente y casera producción de quesos. Hay además referencias que mencionan a los ranchos como los lugares donde comienzan a elaborarse los primeros quesos que se vendían en las calles, casa por casa, o en algunos negocios. Precisamente fue el queso denominado "tambero" el producto fresco o sazonado que se elaboraba allí. (Quesos Argentinos)

El gran desarrollo de la industria quesera nacional

Como se citó anteriormente, recién a partir de mediados del siglo XIX se produjo un gran desarrollo de la quesería argentina, debida probablemente a una joven tradición en la elaboración de quesos, implantada por los inmigrantes europeos que aportaron sus tecnologías principalmente italianas, españolas, suizas, etc.

Fueron ellos los propulsores que dejaron su impronta artística y de escuela para esta industria nacional que evolucionara hasta nuestros días. Fue en esa época cuando apareció el queso Carcarañá (el más antiguo de los quesos argentinos), el queso Tafí de Tucumán, el queso Chubut, el queso Goya, el queso Peregrina, el queso Chinchilla, el queso Las Peñas, el queso Oriental, el queso Mar del Plata, el queso Manantial Tandilera, el queso Neuquén fresco, el queso Pategrás, el queso Río Cuarto, el queso Lobos, el queso Lehmann y muchos otros con nombres autóctonos nacionales.

Asimismo comenzaron a elaborarse quesos con nombres alusivos a regiones europeas de donde provenían los inmigrantes.

A partir de 1886 se produjeron importantes cambios que significaron trascendentes para la expansión y mejora de la industria láctea nacional.

Aquí algunos ejemplos:

- La introducción al país de la primera desnatadora centrífuga en el año 1886 y consecuentemente la aparición de numerosos establecimientos industriales para la elaboración de manteca. Esto trajo como consecuencia un gran aumento de la producción y notables volúmenes de exportación de este producto y de caseína.

- La multiplicación de "lecherías" en la ciudad de Buenos Aires (una muy famosa por su higiene fue "La Martona", que Vicente Casares instaló en 1899 en la esquina de Florida y Tucumán), en las cuales los clientes podían beber un vaso de leche y adquirir panes de manteca envuelta en papel impermeable.
- La obligatoriedad de pasteurizar la leche destinada a consumo público en todo el ámbito de la ciudad de Buenos Aires en el año 1907 (Un año antes que en la ciudad de Chicago y cinco años antes que en la ciudad de Nueva York).
- La implementación del embotellado de la leche en el año 1910.

Del mismo modo, la industria quesera comenzó a privilegiar el concepto de calidad e higiene de la leche y de sanitización de las instalaciones.

El uso de pasteurizadores, tanques de acero inoxidable, envases herméticos, innovadoras prácticas tecnológicas, implementación de sistemas de calidad e inocuidad alimentaria y los controles sobre la materia prima y los ingredientes, consolidaron una gran sofisticación y automatización en la industria quesera que perdura hasta nuestros días. (Quesos Argentinos)

3.1.4 ACTUALIDAD DEL SECTOR

Existen hoy en el país 9.955 tambos. El 44 % de la producción de leche de esos tambos se destina a la actividad quesera, el 23% se destina a leche en polvo, el 20 % va a leche fluida, pasteurizada y esterilizada, y el restante 13% para otros productos lácteos (manteca, yogurt, dulce de leche)

El sector industrial lechero está compuesto por 1098 empresas registradas, que incluyen desde las más grandes hasta tambos fábrica (pequeños establecimientos que procesan sólo la leche que producen).

Comparando a la Argentina con otros países reconocidamente lecheros, nuestro país se caracteriza por tener una gran proporción de empresas lácteas, las cuales procesan la mitad de la producción nacional de leche y la transforman en quesos. Y a su vez, la mitad de esta producción quesera es desempeñada por más de mil pequeños establecimientos. (Quesos Argentinos)

3.1.5 VARIEDADES DE QUESOS MÁS CONSUMIDAS EN ARGENTINA

Las cinco variedades más consumidas en la Argentina son: cremoso (cuartirolos), Port Salut, Mozzarella (fundamentalmente para pizza), Tybo en barra, Sardo y Reggianito. En los últimos

15 años, el consumo pasó de 8 kilos por habitante por año a 12,9 kilos. Y los que más terreno ganaron fueron los quesos de pasta semidura (Tybo en barra, Danbo, etc), con un incremento del 10% y un nivel de consumo actual de 4 kilos por año. Pese a que en ese período los quesos de pasta blanda (Cremoso, Port Salut, Mozzarella, etc) crecieron la mitad (el 50%), siguen liderando el mercado, con 6 kilos por año. En tanto que los quesos duros (Reggianito, Sardo, Romanito, etc) representan 1,5 kilos. (APYMEL, 2018)

3.1.6 VARIEDADES DE QUESOS SE PUEDEN CONSEGUIR EN LA ARGENTINA, CONSIDERANDO LOS DIFERENTES TIPOS DE LECHE

Se pueden mencionar alrededor de 80 tipos de quesos diferentes que jerarquizan nuestro patrimonio gastronómico quesero. Entre los más conocidos figuran Azul, Colonia, Cremoso, Criollo, Cuartirolo, Edam, Fontina, Gouda, Gruyere, Holanda, Pategrás, Pepato, Provolone, Romano, Sardo, Sbrinz, Tandil y Tybo. (APYMEL, 2018)

3.1.7 ARGENTINA EN EL RANKING DE CONSUMO DE QUESOS

Argentina es un gran consumidor de quesos, comparable a los países más desarrollados. Con un consumo promedio de 12,9 kg per cápita, la población argentina es la mayor consumidora de quesos de América Latina. Basta compararlo con otros países de la región: en Uruguay es de 7,5 kg; en Chile, de 5,2 kg; en Venezuela se estiman unos 4 kg; en Brasil, 3,6 kg y en México, 3,1 kg. (APYMEL, 2018)

Tipo	millones de litros de leche	Participación
Quesos de pasta dura	994	10,9%
Quesos de pasta semidura	1.961	21,4%
Quesos de pasta blanda	1.684	18,4%
Total Quesos	4.639	50,7%
Total Leche Procesada	9.153	100,0%

Tabla 7 en: Litros de leche procesados en la producción de quesos Argentina

EXISTENCIAS DE PRODUCTOS LÁCTEOS en toneladas o miles de litros	2017 ene-may	2018 ene-may	Variación
Leches no refrigeradas	129.258	158.473	22,6%
Leches refrigeradas	47.096	45.790	-2,8%
Leche en polvo entera y semidescremada	143.317	143.921	0,4%
Leche en polvo descremada	40.300	43.769	8,6%
Quesos de baja humedad (pasta dura)	91.998	79.802	-13,3%
Quesos de mediana humedad (pasta semidura)	83.310	80.720	-3,1%
Quesos de alta humedad (pasta blanda)	46.560	44.904	-3,6%
Quesos de muy alta humedad (pasta muy blanda)	7.459	8.796	17,9%
Otros quesos (rallados, en polvo, fundidos, etc.)	9.771	11.378	16,4%
Crema	8.161	8.919	9,3%
Dulce de leche	22.479	24.745	10,1%
Leches chocolatadas o saborizadas	14.214	16.792	18,1%
Manteca	12.480	16.479	32,0%
Postres lácteos y flanes	5.123	4.923	-3,9%
Yogures y otras leches fermentadas	44.692	37.193	-16,8%
TOTALES	706.217	726.604	2,9%
Existencias de Productos Lácteos en litros de leche equivalentes (estimación OCLA)			-2,7%

Tabla 8: Variación de existencia de productos lácteos 2017-2018

3.1.8 EXPORTACIONES DE QUESOS

Durante los primeros 5 meses del 2018 Argentina exportó 20.556 t, 3.648 t más que el 2017. El tipo de queso que más se exportó fue el tipo pasta blanda, representando el 53% de las exportaciones de queso de nuestro país, seguido del tipo pasta semidura (29%) y pasta dura (17%). Se destaca el aumento en la exportación de quesos de pasta semidura, el cual fue de 2.260 t. (CREA, 2018)

En el caso de los destinos, el podio está compuesto por Brasil, Rusia y Chile. (CREA, 2018)

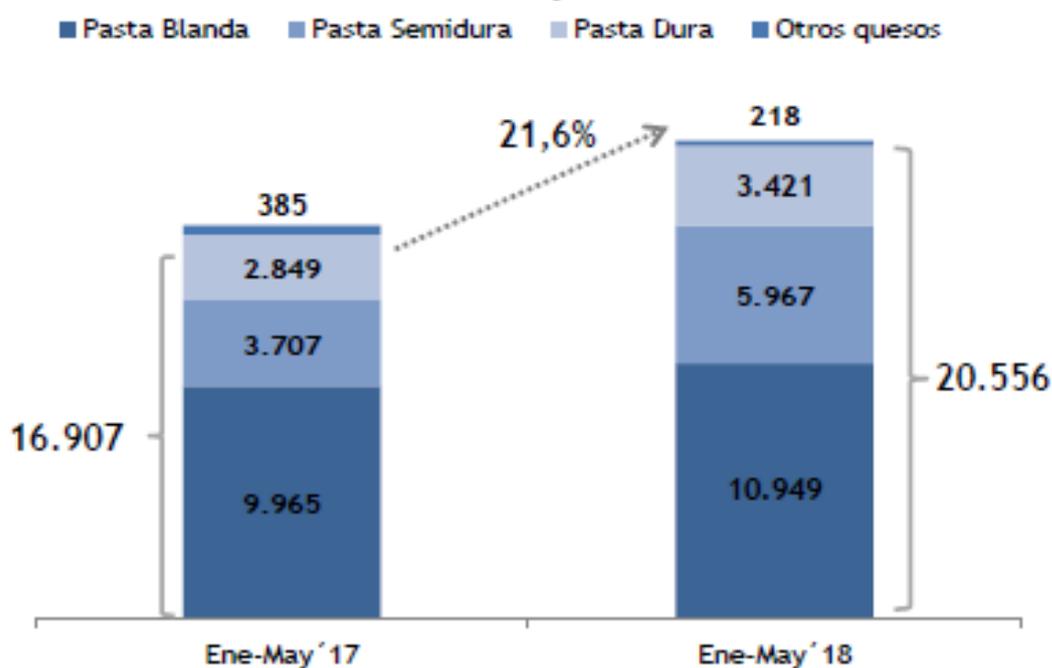


Ilustración 7: Exportaciones de quesos (tn) Enero- Mayo 2018

3.1.9 FODA

FORTALEZAS

- Argentina mayor consumidor de quesos de Latinoamérica (12,9kg anuales)
- Mercado interno muy desarrollado
- Tendencia a la mejora continua de la calidad de materias primas.
- Mayor inserción de los lácteos en el mercado internacional.
- Los quesos, segundo producto de Exportación.
- Nuevas tendencias en el consumo de las personas.
- Adaptación del producto a las mismas.
- Diferenciación del producto (presentaciones, gustos, innovaciones).

- Importante crecimiento en la inserción de los productos en el mercado internacional.

OPORTUNIDADES

- Disponibilidad de leche a precios competitivos.
- Gran potencial de crecimiento de la producción primaria.
- Aumento de la participación del producto en el mercado.
- Crecimiento en el consumo diario de quesos.
- Mejora continua gracias a las exigencias del entorno.
- Comercializar a nivel internacional.
- Plan de desarrollo de exportaciones propuesto por gobierno actual.

DEBILIDADES

- Márgenes muy elevados en la distribución minorista.
- Limitada diversificación de los mercados externos.
- Elevada concentración y poder por parte de las empresas que actualmente están comercializando en el mercado.
- Elevada incidencia del combustible en los costos de producción.
- Escaso eslabonamiento de la cadena productiva con permanentes desarticulaciones que impiden alcanzar la competitividad deseada.
- Inexistencia de un plan gubernamental específico para el sector.

AMENAZAS

- Alta sensibilidad de la demanda de sus productos respecto a los precios.
- Marcas líderes con fuerte posicionamiento en el mercado.
- Elevado número de competidores, los cuales restringen la posibilidad de aumentar la capacidad negociadora de las empresas.
- Disminución del consumo de productos de alto contenido graso.

3.2 ANALISIS EXTERNO DE PRODUCTOS LACTEOS

Más de 6 000 millones de personas en el mundo consumen leche y productos lácteos; la mayoría de ellas vive en los países en desarrollo. (FAO, 2018)

El consumo per cápita de leche y productos lácteos es mayor en los países desarrollados, pero la diferencia con muchos países en desarrollo se está reduciendo. La demanda de leche y productos lácteos en los países en desarrollo está creciendo como consecuencia del aumento de los ingresos, el crecimiento demográfico, la urbanización y los cambios en los regímenes alimentarios. Esta tendencia es más pronunciada en Asia oriental y sudoriental, especialmente en países muy poblados como China, Indonesia y Viet Nam. La creciente demanda de leche y productos lácteos ofrece a los productores (y a otros actores de la cadena láctea) de las zonas perirurbanas de alto potencial productivo una buena oportunidad para mejorar sus medios de vida mediante el aumento de la producción. (FAO, 2018)

Considerando el volumen, la leche líquida es el producto lácteo más consumido en todo el mundo en desarrollo. Tradicionalmente, la demanda de leche líquida es mayor en los centros urbanos y la de leche fermentada en las zonas rurales, pero los productos lácteos procesados están adquiriendo una creciente importancia en muchos países. (FAO, 2018)

3.2.1 COMERCIO EXTERIOR

En el caso de las exportaciones mundiales de productos lácteos se encuentran los siguientes comportamientos de los 5 principales exportadores (Palacios, 2017):

- Nueva Zelanda continúa siendo el mayor exportador de productos lácteos[1], con un volumen de 1.5 millones de toneladas, disminuyendo 1% durante el primer semestre de 2017, comparado con el mismo periodo de 2016. Esta disminución fue jalonada por disminución de las exportaciones de mantequilla (8%) y de leche en polvo descremada (10%), mientras que las exportaciones de queso y leche en polvo entera incrementaron 2% y 3% respectivamente, en el periodo mencionado.
- En el caso de Estados Unidos y la Unión Europea, sus exportaciones incrementaron 18% y 19% respectivamente, gracias a la dinámica del mercado de leche en polvo entera, leche en polvo descremada y quesos.
- Las exportaciones de Australia, Bielorrusia y Argentina disminuyeron 4%, 2% y 17% respectivamente.

Ilustración 8: Principales exportadores de lácteos

<i>Jan-Jul 2017 compared to 2016</i>	BUTTER(OIL)		CHEESE		S.M.P.		W.M.P.	
	Qty in ktons	% 2017 /16						
New Zealand	268	↓ -8%	214	↔ +2%	232	↓ -10%	790	↔ +3%
EU-28	117	↓ -18%	488	↔ +7%	493	↑ +39%	244	↔ +1%
United States	17	↔ +4%	201	↑ +22%	352	↑ +15%	14	↓ -19%
Australia	10	↓ -51%	98	↔ -0%	97	↔ +1%	31	↓ -20%
Belarus	48	↔ +7%	106	↓ -10%	65	↔ +3%	18	↔ -4%
Argentina	2	↓ -37%	25	↔ -6%	12	↓ -18%	32	↓ -50%

Fuente: European Commission - Dashboard.

De otra parte, los principales países importadores son China, Rusia, México, Japón, Argelia y Estados Unidos y se encuentran los siguientes comportamientos (Palacios, 2017):

- China y Rusia dinamizan sus importaciones de productos lácteos con crecimientos en el volumen importado de los principales productos comercializados internacionalmente.
- Contario al comportamiento de los dos países anteriores, Estados Unidos disminuye sus compras de mantequilla (16%), queso (11%) y leche en polvo descremada (69%), mientras que sus compras de leche en polvo entera incrementaron 79%.

Ilustración 9: Principales importadores de lácteos

Jan-Jul 2017 compared to 2016	BUTTER(OIL)		CHEESE		S.M.P.		W.M.P.	
	Qty in ktons	% 2017 /16						
China	56	↑ +7%	67	↑ +21%	159	↑ +25%	337	↑ +6%
Russia up to Jun	57	↑ +27%	106	↓ -3%	64	↑ +6%	23	↑ +12%
Mexico up to Jun	27	↑ +8%	65	↑ +2%	164	↑ +26%	2	↓ -82%
Japan	4	↓ -38%	157	↑ +3%	29	↑ +51%	0	↓ -24%
Algeria up to Apr	4	↓ -13%	9	↓ -30%	52	↑ +52%	111	↑ +72%
United States	25	↓ -16%	102	↓ -11%	0	↓ -69%	13	↑ +79%

Fuente: European Commission - Dashboard.

Finalmente, en cuanto al comportamiento de la producción mundial de leche, se espera que continúe creciendo jalonado por la producción en Nueva Zelanda, Estados Unidos y UE.

Respecto al comercio internacional, se espera que continúe creciendo la demanda de lácteos en China, Rusia, Australia, Filipinas, Tailandia, Yemen y Corea entre otros. Igualmente, se espera el incremento de las ventas de los principales países exportadores, como lo son los pertenecientes a la UE, Estados Unidos, Argentina y Canadá. (Palacios, 2017)

3.2.2 PRODUCCION Y CONSUMO MUNDIAL DE QUESO

A pesar de que la industria del queso siempre ha sido muy popular, ahora más que nunca, el consumo total de este producto lácteo sigue aumentando debido a su versatilidad.

En los últimos años, el queso ha sido adaptado a las modernas recetas y debido a la amplia variedad de opciones, se ha introducido a diferentes platos. Este producto solía ser un lujo que sólo unos pocos se podían permitir, ahora se ha convertido en un ingrediente principal en la cocina y en la alimentación diaria.

Al ser uno de los principales productos agrícolas del mundo. Según la FAO, Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas, se producen anualmente en el mundo más de 19,7 millones de toneladas. (Federacion Nacional de Productores de Leche, 2018)

Su cantidad de producción es superior por ejemplo a la producción anual de granos de café, hojas de té, granos de cacao y tabaco juntos. Siendo Estados Unidos el mayor producto, con un

30 por ciento de la producción mundial, seguido de Alemania y Francia con un 13% y un 12% respectivamente. (Quesos.es, 2018)

3.2.3 EXPORTACIONES / IMPORTACIONES

En lo referente a las exportaciones el país que más vende monetariamente es Francia(a pesar de ello, solamente exporta un 30% de la producción), seguido de Alemania, que es el mayor en cuanto a cantidad. De los diez mayores países exportadores, sólo Irlanda, Nueva Zelanda, Países Bajos y Australia tienen un mercado mayoritariamente oriental, con un 95, 90, 72 y 65 por ciento de sus producciones exportadas, respectivamente. Indicar que los Estados Unidos, a pesar de ser el mayor productor, su exportación es prácticamente inapreciable, ya que la mayor parte de su producción es para su propio mercado. En lo referente a las importaciones, los países que más queso importan son Alemania, Reino Unido e Italia, por este orden. (Quesos.es, 2018)

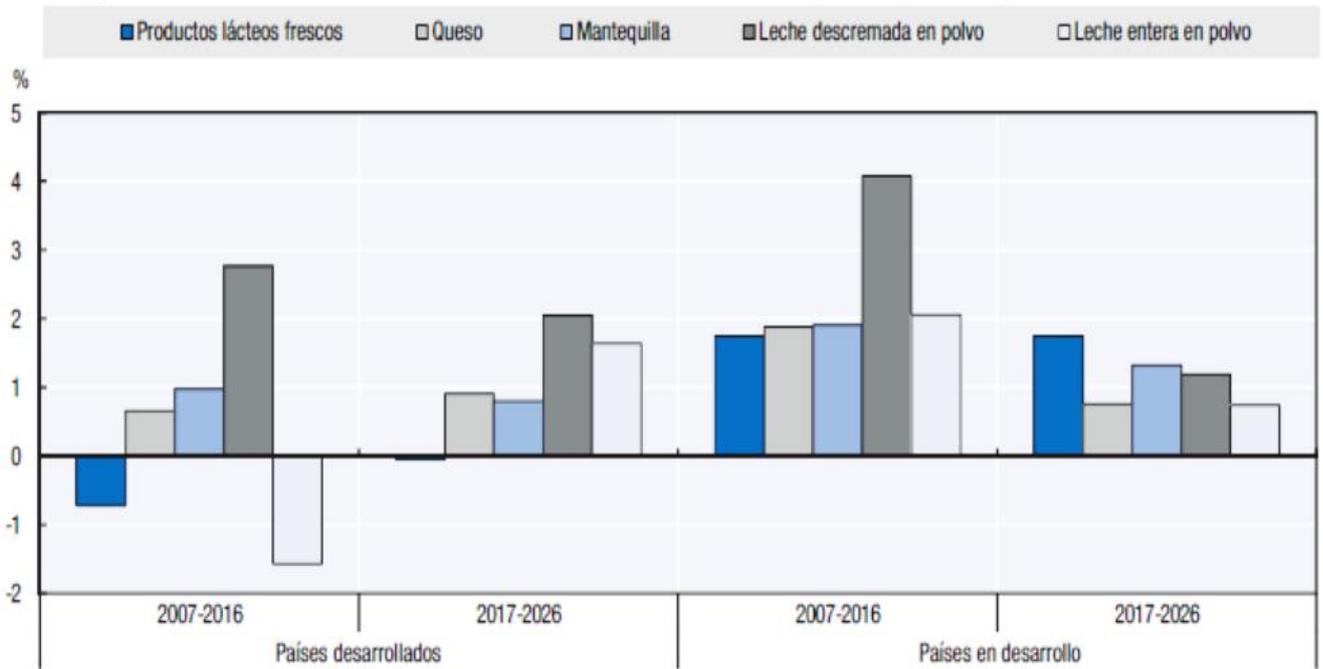
3.2.4 CONSUMO POR PERSONA

En este apartado, Grecia ocupa el primer puesto del ranking mundial, con 27,3 kg de media consumidos por habitante (siendo el queso feta el que ocupa tres cuartos del consumo total). Francia es el segundo consumidor mundial, con unos 24 kg por persona, donde principalmente se consume sus dos quesos más comunes: emmental y camembert. En tercera lugar encontramos a Italia, con 22,9 kg por persona. En los Estados Unidos el consumo se está incrementando rápidamente, habiéndose triplicado prácticamente entre 1970 y 2003. El consumo por habitante alcanzó los 14,1 kg, siendo la mozzarella (ingrediente básico de la pizza) el queso favorito de los estadounidenses, con un tercio del total consumido. (Quesos.es, 2018)

3.2.4.1 CONSUMO DE LÁCTEOS HACIA EL 2026

Se estima que durante la próxima década el consumo mundial de productos lácteos frescos y productos lácteos procesados crecerá 2.1% anual y 1.7% anual, respectivamente. El mayor porcentaje del consumo de leche y productos lácteos corresponderá a productos lácteos frescos y utilizará alrededor de 50% de la producción mundial total de leche. Este porcentaje continuará aumentando a 52% durante los próximos 10 años, debido al incremento en el consumo de leche en los países en desarrollo. La dinámica del consumo diferirá considerablemente entre los países desarrollados y aquellos en desarrollo. Los países desarrollados consumen sobre todo productos lácteos procesados, y su consumo per cápita de queso crecerá a una tasa de 0.9% anual, de mantequilla a 1.2% anual, de LEP a 1.6% anual, LDP a 2.1% anual. (OCDE - FAO, 2017)

Ilustración 10: Tasas de crecimiento anual de consumo per cápita de productos lácteos



Fuente: OCDE/FAO (2017), "OCDE-FAO Perspectivas Agrícolas", Estadísticas de la OCDE sobre agricultura (base de datos), <http://dx.doi.org/10.1787/aar-data-en>.

Capítulo 4

ESTUDIO DEL PRODUCTO

4.1 IMITACION DE QUESOS

4.1.1 DEFINICIONES Y CLASIFICACIONES

Existen muchas formas de definir y clasificar a los quesos análogos o imitación. Algunos de los principales son los siguientes, si bien varios de ellos pueden solaparse entre sí en algunos aspectos, las dos primeras definiciones son consideradas las más completas

1. Las imitaciones de quesos son el resultado de varios factores que se manifiestan en los países productores como innovaciones tecnológicas (homogeneizadoras, cocedoras mejoradas, nuevas proteínas disponibles, mejores sales peptizantes), déficit de leche nacional, mercado con clientes de bajos ingresos, una oferta externa creciente de proteína de origen lácteo (como caseinato de sodio, proteína concentrada de le leche) a precios relativamente bajos, dentro de ellos se encuentran:

Quesos de imitación (o imitación queso)

Quesos rellenos

Quesos extendidos, con grasa vegetal

Quesos análogos (análogos de quesos)

- a) **Quesos rellenos:** Son aquellos a cuya leche de fabricación se le ha sustituido, parcial o totalmente, su grasa butírica por grasa vegetal, respetando la relación grasa/proteína adecuada según el tipo de queso que va a elaborarse, este proceso requiere de la medición de la materia grasa original para calcular el nivel de sustitución con grasa vegetal. Usualmente se realiza para reducir los costos de fabricación del producto. Para este proceso es indispensable el uso de descremadora para retirar cierta cantidad de grasa butírica de leche y de un homogenizador para incorporar (grasa vegetal fundida, colorantes aditivos) esto es aplicado en la elaboración de quesos frescos (Panela, Sierra, Oaxaca, entre otros,) y menos en quesos semiduros y madurados (como tipo Manchego mexicano).
- b) **Quesos extendidos:** Se elabora a partir de “leche extendida”, entendiéndose por esta el producto resultante de mezclar leche fresca con leche recombinada para aumentar su capacidad de rendimiento quesero. La idea central de la extensión de leche es la

incorporación de proteína láctea coagulable (caseína) a una leche de base, previamente descremada o no, en tal forma que tras el ajuste conveniente de la razón grasa/proteína de la mezcla con grasa butírica (vegetal o una mezcla), se obtenga un mayor rendimiento de queso. Como extensores se utilizan actualmente leche en polvo descremada, caseína láctica o ácida, caseinato de sodio, caseinato de calcio, suero de mantequilla en polvo y concentración de proteína de leche (MPC); como fuentes de grasa se emplean grasa butírica anhidra, mantequilla, crema genuina y grasas vegetales, emulsificantes, hidrocoloides (como gomas vegetales), conservadores.

- c) **Quesos recombinados (con grasa vegetal):** este tipo de quesos utilizan ingredientes lácteos proteicos coagulables, grasa butírica o productos afines y aun grasa vegetal. No emplean leche fresca líquida; son los famosos “quesos de polvos” porque emplean leche en polvo descremada o entera, concentrados de proteína de leche, caseinatos de sodio o calcio, grasa butírica anhidra, aceite de mantequilla (butter-oil), grasa vegetal, emulsificantes estabilizantes. Este proceso da buenos resultados con quesos frescos con alta humedad (panela, crema).
- d) **Quesos análogos:** Se deriva de los quesos procesados. Este tipo de queso se fabrica con la mezcla de diversas materias (caseína, caseinato de sodio, concentrados de proteína, grasa butírica o vegetal, agua, sales emulsificantes, estabilizante), empleando técnicas semejantes a los quesos procesados. La mezcla se formula en tal forma que se replica la composición del queso que se va a imitar (% de proteína, %grasa, %humedad) así mismo se promueven características sensoriales y funcionales similares a los originales.

2. Según Villegas (2004) los quesos análogos se clasifican en:

Quesos análogos (según materia prima)	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Lácteos</u>: sus principales ingredientes son lácteos como caseína, caseinatos, buffer- oil y mantequilla. • <u>Parcialmente lácteos</u>: incluyen ingredientes lácteos y vegetales como caseinatos y aceites o grasa de soya o coco. • <u>Sintéticos</u>: No incluyen proteínas lácteas , pero si proteína y grasa o aceites vegetales (de soja o cacahuete)
Quesos análogos (según su textura)	<ul style="list-style-type: none"> • Para tajar, rebanar o rebanados • Untables (procesados untables) , quesos para nachos • Para fundir (mozzarella, generalmente para pizzas)

	<ul style="list-style-type: none"> • De pasta semidura (tipo Manchego o Chihuahua) • De pasta dura para rallar (tipo Parmesano, cotija) • Salsas de queso y dips para botana
--	---

Tabla 5: Clasificación de quesos análogos (Villegas, 2016)

Sustitutos de queso o queso de imitación generalmente se definen como los productos que están destinados a sustituir en parte o totalmente al queso y en el que la grasa de leche, proteína de la leche o ambas se reemplazan parcial o totalmente por alternativas no basadas en la leche, principalmente de origen vegetal. (Chavan & Jana, 2007)

Las mayorías de tales productos son sustituto de o imitaciones de baja humedad Mozzarella, Cheddar y pasteurizada procesado Cheddar. Estos productos encuentran aplicación principalmente en coberturas de queso para pizza congelada y rebanadas en hamburguesas rellenas. Otras aplicaciones incluyen su uso en ensaladas, sándwiches, rociados con espaguetis, salsas de queso, salsas de queso y platos preparados.

(Chavan & Jana, 2007)

3. La imitación o productos de queso sustitutos arbitrariamente se clasifican en tres categorías:
 - (a) quesos analógicos,
 - (b) quesos relleno
 - (c) quesos a base de queso de soja.

La clasificación también puede estar basada en los ingredientes utilizados y los procedimientos de fabricación y pueden ser clasificados como:

- productos lácteos
- productos lácteos parcial
- los no lácteos

Dependiendo de si los componentes de grasa y o de proteínas son de origen lácteo o vegetal. (Chavan & Jana, 2007)

4. Por el tipo de ingredientes empleados según Saynes & Santos (2018) , los análogos de queso pueden clasificarse en:
 - Lácteos (si incluyen caseína, caseinatos y grasa butírica);

- Parcialmente Lácteos (incorporan caseína, caseinatos y grasa vegetal)
 - No Lácteos (vegetales), que contienen proteínas vegetales y grasas vegetales.
5. Se define queso análogo como cualquier alimento similar al queso o a los productos del queso, preparado con ingredientes no lácteos que reemplazan total o parcialmente la leche. Básicamente, un queso análogo es una emulsión de aceite en agua, en el cual, las gotas de grasa son incorporadas en un gel de caseína que funciona como emulsionante. La fabricación de un queso análogo consiste en la formación de una mezcla homogénea de caseína (25%) con grasa vegetal (22%), agua (47%) y ciertos ingredientes funcionales (6%) bajo unas condiciones de alta temperatura y elevada cizalla durante el mezclado. (Iglecias, 2013)

4.1.2 VENTAJAS DE QUESOS IMITACION O ANALOGOS

Las ventajas que el fabricante de análogos aprecia según Aparicio (2010) actualmente son:

- No hay requerimiento de leche fresca a lo largo del año.
- Se puede formular (“diseñar”) el producto de antemano; por tanto tendrá una calidad constante en el tiempo: en lo sensorial, funcional y microbiológico.
- El proceso de elaboración es más simple y rápido que para quesos auténticos (unos 20 min).
- Se puede diseñar el producto con un valor nutricional igual o mejor que el del queso genuino que se va a imitar.
- Uso de equipo más compacto y relativamente sencillo.
- Por el tratamiento térmico al que se somete la pasta, se trata de un producto sobrepasteurizado, con una baja carga microbiana.
- Los fabricados con grasa vegetal no contienen ni favorecen la formación de colesterol; por ello, pueden satisfacer nichos de mercado específicos.

- Se trata de productos que se alteran menos que los genuinos; entonces presentan una vida de anaquel más prolongada.
- La fabricación arroja costos de producción más bajos; por ello, su precio en el mercado es menor que el de los auténticos.
- Un queso análogo tiene un rendimiento aproximado del 99%, dado que no existe pérdidas por eliminación de sustancias como el suero; no contiene colesterol; la mayoría de las devoluciones son reprocesables en este sistema.

Es decir las ventajas de los quesos análogos son variadas y la primordial es que la materia prima se encuentra durante todo el año y se puede almacenar por un periodo de 4 a 5 años a partir de su elaboración y hay que destacar una reducción de espacios tanto para su almacenamiento como para su proceso.

Su uso se está incrementando debido a su relación efectividad – costo, atribuible a la simplicidad de su manufactura y al reemplazo de ciertos ingredientes lácteos por productos vegetales económicos.

Lo interesante de los análogos de queso es el no quedarse atado a una fórmula, cuando en realidad estos productos pueden ser mejorados nutricional y sensorialmente, si es que se desea ofrecer productos de alta calidad de acuerdo con las necesidades del mercado.

4.1.3 INGREDIENTES

El queso es un alimento de amplio consumo, debido a su alto valor nutritivo de proteínas, materia grasa, vitaminas y sales. Las proteínas, principalmente caseínas, son de alto valor biológico, dentro de las cuales las caseínas son las más importantes, ya que emulsionan la grasa contribuyendo a la estabilización de la emulsión y conformar la estructura del queso.

En la fabricación de quesos análogos se ha empleado como ingrediente base la caseína renina o caseína ácida. Sin embargo, se han sustituido las caseínas por otra fuente de proteínas como es el aislado de proteína de soya; concentrado de proteína de soya y de cacahuete, o incluso el empleo de almidones pre-gelatinizados de maíz, arroz y papa.

El almidón se ha incorporado en queso de imitación, principalmente para reemplazar la caseína más cara que el almidón de maíz nativo, este se usa preferentemente, con almidones de otras fuentes y con diferentes tipos de modificaciones (pre-gelatinizado y / o química o enzimáticamente. (Chavan & Jana, 2007)

Los atributos de salud de queso de imitación podría mejorarse mediante la adición de ingredientes beneficiosos nutricionalmente como aumentar el uso de fibras y bajar el contenido de grasa. (El almidón resistente es una fuente de fibra, ampliamente utilizado en la fabricación de queso de imitación). (Chavan & Jana, 2007)

INGREDIENTES	FUNCION PRINCIPAL/ EFECTO	EJEMPLO
GRASA	Composición deseada, características de textura y la capacidad de disolución, aceite de mantquilla imparte sabor lácteo	La mantquilla, grasa de leche anhidrada, nativo o aceite de soja parcialmente hidrogenada, aceite de maíz, aceite de almendra de palma , etc
Proteína de leche	Composición deseada , textura semidura con buen shredability, fluidez y elasticidad ,formulación del producto fisicoquímica estable	Caseína, caseinato , proteínas de suero
Proteínas vegetales	Da composición deseada y reducción de costos	Proteína de soja, proteína de cacahuete, gluten de trigo.
Almidones estabilizadores	Sustitución de caseína y reducción de costos	Formas nativas y modificadas de maíz, almidones de patata , arroz
Sales emulsionantes	Ayuda en la formación de producto estable fisicoquímica, modifica las propiedades de textura y funcionales	Fosfato de sodio y citrato de sodio,
Carragenina hidrocoloides	Mejora la estabilidad del producto , modifica las propiedades de textura y	Goma de guar, goma de xantano, carragenina

	funcionales	
Agentes acidificantes	Control de Asistencia de Ph en el producto final	Acidos orgánicos, por ejemplo láctico acético cítrico fosfito
Sabores y potenciadores del sabor	Imparte sabor: acentúa el sabor	EMC destilados de arranque, extractos de humo de madera especias , cloruro de sodio , extracto de levadura
Colores	Impartir color deseado	Achiote, pimentón, colores artificiales
conservantes	Retardar el crecimiento de moho, prolonga la vida útil	La nisina, K-sorbato, Ca/Na-propionato
Preparaciones de vitaminas mineralizadas	Mejora el valor nutritivo	Oxido de magnesio, oxido de zing, hierro, vitamina A, palmitato , riboflavina, tiamina, ácido fólico

Tabla 6: Ingredientes de Quesos Análogos (Food Hygiene and Technology Department; Veterinary Faculty; Selcuk University, 2016)

4.1.4 ENFOQUE SALUDABLE

El queso elaborado con leche fresca contiene cantidades significativas de grasa de mantequilla. Con la demanda de alimentos "sin grasa" y "sin colesterol", la industria alimentaria ha desarrollado nuevos tipos de productos diseñados para tener el sabor y la funcionalidad del queso natural, pero sin la grasa (manteca). Estos productos se dividen en dos categorías: queso bajo en grasa y queso de imitación (también conocido como análogos de queso). La reducción de la cantidad de grasa láctea en el queso no es difícil; uno simplemente usa leche baja en grasa o descremada. El problema es que gran parte del sabor y la consistencia del queso se ven directamente afectados por la cantidad de grasa en la cuajada.

El queso de imitación toma un enfoque diferente en su fabricación. El queso es principalmente un coágulo de proteína de caseína y grasa, con sabor adicional aportado por el cultivo. Los

análogos de queso, por otro lado, se producen combinando estos componentes de fuentes independientes. La caseína de Rennet sirve como fuente de caseína, la grasa vegetal se usa para reemplazar la grasa de mantequilla, y los saborizantes comerciales contribuyen al sabor. Dichos productos tienen dos ventajas sobre el queso convencional: la caseína no contiene lactosa y la grasa vegetal no contiene colesterol. Como tales, estos productos son "sin lactosa y sin colesterol", aunque sí contienen grasa vegetal. (UKOSHER, 2018)

Un queso sustituto no debe ser nutricionalmente inferior a la del queso se pretende imitar. Más bien promotores de imitación de quesos han definido las ventajas nutricionales en comparación con quesos genuina es decir, el queso se destaca por , los ácidos grasos insaturados que son superiores, no contienen colesterol, tienen menos calorías, etc (Chavan & Jana, 2007)

4.1.5 TECNOLOGIA DE LOS QUESOS ANALOGOS

La tecnología de los quesos análogos es derivada de los quesos procesados el cual fue producto del descubrimiento de cómo utilizar el citrato de sodio para mantener estable el paracaseinato de calcio bajo calentamiento. Esto pretendía como propósito último el poder enlatar y esterilizar quesos maduros, sin que hubiera separación de grasa y agua, para mejorar la vida de anaquel y ser capaces de exportar el queso a latitudes más lejanas, por lo que se requería de la presencia de un agente emulsificantes.

El principio en el que se basa la producción de queso procesado (y por ende de análogos) es el siguiente:

Paracaseinato de calcio + agua + sales fundente + Δ + acción mecánica = Queso (Insoluble)
Queso fundido

Podemos decir que la caseína renina técnicamente es un queso pero químicamente es un paracaseinato de calcio insoluble el cual al agregar sales fundentes (citrato), se transforma en paracaseinato de sodio soluble, se puede moldear y formar en diferentes tamaños. La caseína renina se obtiene cuajando la leche descremada, resultando un queso descremado, el cual se prensa, el producto se seca, se muele y se llama caseína renina, caseína al cuajo o caseína enzimática.

Cuando no han sido modificadas, las moléculas de caseína constituyen un emulsificantes natural al que solo se le ha privado de su habilidad (en el queso) con la formación de puentes de calcio y magnesio. Por lo tanto para restituirle dicha habilidad, únicamente se requiere de la adición de algunas sales quelante de calcio (también llamadas sales fundentes o emulsificantes) que lo puedan reemplazar por iones monovalentes y con el apoyo de un cocedor de alto esfuerzo

cortante (que emplee vapor inyectado directamente, que cuente con cuchillas giratorias para que se mezcle uniformemente, con velocidad variable y una bomba de vacío que evite la incorporación de aire a la pasta)

(Aparicio, 2010)

4.1.6 PROCESO DE ELEVORACION.

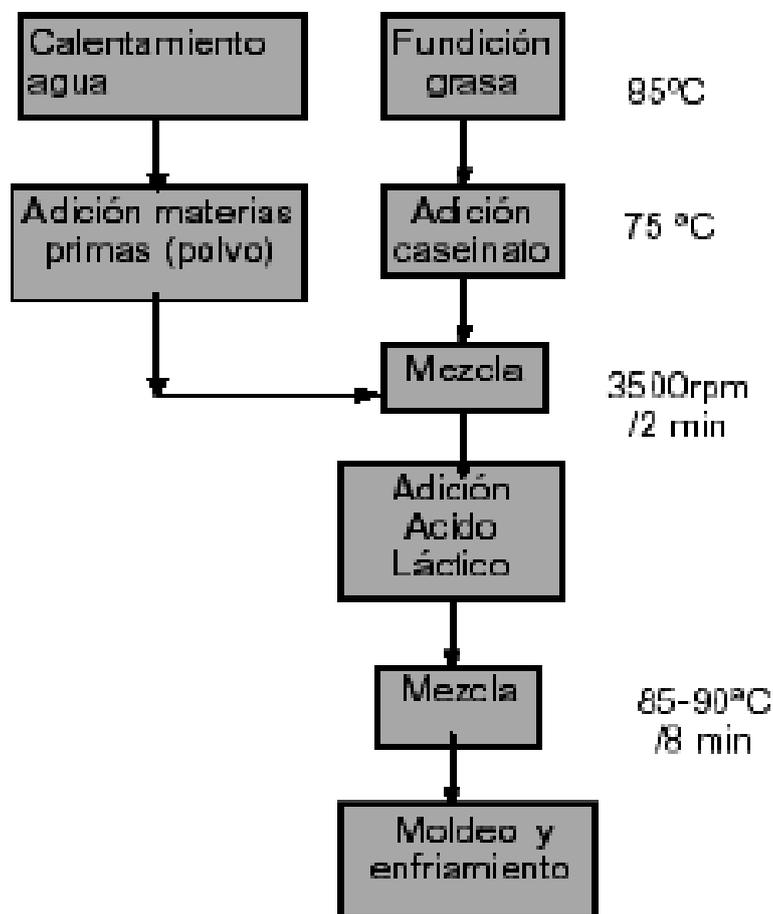


Ilustración 9: Proceso de elaboración de quesos análogos (Espinosa, 2009)

DESCRIPCION DEL PROCESO

Adición de ingredientes. Se adiciona de manera separada el agua precalentada a 85 °C, en la cual se disuelven las materias primas en polvo y luego se adiciona la grasa precalentada a 40°C a que se le agrega la fuente principal de proteína que es el caseinato de calcio.

Procesamiento del queso. Esperar a que la presión en el interior del equipo sea de 35 a 40 p.s.i., en donde la masa debe alcanzar una temperatura interna de 85 a 90 grados centígrados mediante agitación continua a 3500 r.p.m. durante 2 minutos hasta reaccionar la proteína con las sales fundentes y emulsificar la grasa; se adiciona el ácido láctico para cambiar el pH de la masa

ya que las sales fundentes alcalinizan la masa y se mezcla por 8 minutos más hasta la formación de la emulsión.

Moldeo. El producto se envasa caliente en bolsas de polietileno que van dentro de un molde para dar la respectiva forma y se sella.

Almacenamiento: El queso se lleva a refrigeración inmediatamente después del moldeo y hasta el momento de su distribución y consumo.

(Espinosa, 2009)

4.2 QUESOS PROCESADOS

Dentro de los quesos Imitación a los quesos procesados algunos autores los han considerado parte de ellos, sobre este ha encontrado variadas definiciones dentro de la bibliografía consultada, de las cuales se seleccionó las dos más precisas y completas que se desarrollaran a continuación.

1. Según la Resolución N° 134 Grupo Mercado Común (1996) el Queso Procesado Pasteurizado (de ahora en adelante denominados Queso Procesado) y el Queso Procesado o Fundido sometido a tratamiento térmico a súper alta temperatura (de ahora en adelante denominado Queso Procesado U.H.T. (UAT), destinados al consumo humano.

Queso Procesado:

Se entiende por Queso Procesado el producto obtenido por trituración, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de una o más variedades de Queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen láctea y o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias en las que el Queso constituya el ingrediente lácteo utilizado como materia prima preponderante en la base láctea.

Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.)

Se entiende por Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.), el producto definido en 2.1.1. Sometido después de la fusión a tratamiento térmico a 135 - 145°C durante 5 a 10 segundos o cualquier otra combinación de tiempo/temperatura equivalente.

Las denominaciones de 2.1.1. Y 2.1.2 están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasas y/o proteínas de origen no lácteo.

COMPOSICIÓN

a) Ingredientes obligatorios.

Quesos de una o más variedades. Agentes emulsificantes autorizados.

b) Ingredientes opcionales

Crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter-oil, leche, agua, Queso Procesado, leche en polvo, caseinatos, Queso en polvo, otros sólidos de origen lácteo, cloruro de sodio, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias, edulcorantes nutritivos, almidones o almidones modificados, aire, nitrógeno, dióxido de carbono, gases inertes, todos ellos de calidad alimenticia.

Los ingredientes opcionales que no formen parte de la base láctea, excepto el agua, aislados o combinados, deberán estar presentes en una proporción máxima del 30% (m/m) del producto final.

Con relación a los almidones o almidones modificados no podrán superar el 3% (m/m) del producto final.

Requisitos

Características Sensoriales

Consistencia: Firme, blando o cremoso

Textura: compacta, cerrada y fina

Formato: variable; rallado o cortado (en tajadas o en rodajas) y otras.

Color, olor y sabor: similar al Queso o mezcla de Quesos utilizados, o de acuerdo a los colorantes, saborizantes/aromatizantes y/u otras sustancias alimenticias utilizadas en su elaboración.

2. Los Quesos Procesados según Aparicio (2010) se define como “el producto obtenido a partir de la mezcla de los quesos madurados, fundida y emulsionada, a la que pueden agregar ingredientes y especias”. También se llaman “quesos fundidos”, ya que se obtienen por la fundición de un queso o de una mezcla de quesos, con la adición eventual de varios productos lácteos (leche en polvo, crema, mantequilla, caseína, aditivos y especias). Generalmente se distinguen dos categorías los quesos fundidos tajables (rebanables) y los quesos fundibles untables (como crema).

Un queso procesado auténtico necesariamente debe incluir una alta proporción de quesos genuinos (quesos frescos, madurados) de base, ya sea reutilizar recortes de queso, o quesos por defecto de apariencia o para aminorar maduración por falta de cámaras frías.

Como características principales, el queso procesado contiene de 30 a 45% de grasa, aunque también se hacen variedades más magras y más grasas. La composición en otros aspectos depende enteramente del contenido de humedad y las materias primas utilizado en la fabricación, para obtener las características organolépticas deseadas en el producto final se emplean una variedad amplia de quesos, los cuales aportaran en gran parte el olor, sabor, color y textura deseada del queso. En muchos países, la producción de queso procesado está en incremento debido a las múltiples variaciones en sabor, consistencia, color y forma del producto, estas propiedades lo hacen simple y atractivo para usar el queso procesado en preparaciones de comidas para el hogar y en establecimiento de expendio de comida rápida. La idea original del queso procesado fue aumentar su estabilidad fisicoquímica y microbiológica durante el almacenamiento y también utilizar el queso que sería difícil de comercializarse como: los remanentes del queso resultante de operaciones de corte y rebanado, queso con defectos menores como deformaciones, sobre maduración, daños por moldeo, etc., los fabricantes encontraron en esta variedad de queso un producto con características novedosas. La elaboración del queso procesado involucra la ruptura de la red inicial de paracaseinato de calcio presente en el queso, que con la ayuda del calor y acción mecánica en presencia de sales emulsionantes inmoviliza agua y grasa emulsionada dentro de una masa fundida y homogénea. (Armas, 2018)

4.2.1 VENTAJAS DE LOS QUESOS PROCESADOS

Entre las múltiples ventajas de los quesos procesados se manifiestan la gran diversidad en características organolépticas y la viabilidad económica de este producto. De acuerdo con Fox (2000), las principales ventajas de este tipo de queso son:

- Ofrecen variedad casi ilimitada en el sabor, la funcionalidad (por ejemplo, loncheado, fluidez), y el consumo atractivo como resultado de diferencias en formulación, condiciones de procesamiento, y embalaje en varias formas y tamaños.
- Tiene costos de producción más bajo que el queso natural (fresco), porque incorporan queso natural de bajo costo (remanentes y queso sin salida comercial).
- Son adaptables al comercio de comida rápida.
- Su consistencia y presentación en envases individuales hace posible un consumo muy racional y su fácil almacenamiento.
- Tienen una larga vida útil comprendida entre 4 y 12 meses.

Por estas razones, según la FAO, el queso procesado se ha constituido en una buena alternativa para varias industrias, ya que este producto tiene un período de almacenamiento más prolongado y con una mayor facilidad de manejo en las bodegas industriales.

4.2.2 CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS DE LOS QUESOS PROCESADOS

De acuerdo a sus características fisicoquímicas según Armas (2018) se puede diferenciar dos tipos de quesos procesados, los cuales tienen diferentes fines en su uso como ingrediente y se clasifican en:

- **Queso procesado cortable:** son bloques de queso con una consistencia firme, alta acidez y bajo contenido de humedad.
- **Queso procesado untable:** Quesos para untar de consistencia blanda, de baja acidez y alta contenido de humedad.

4.2.3 MATERIAS PRIMAS EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS PROCESADOS

Un queso procesado auténtico necesariamente debe incluir entre sus ingredientes una alta proporción de quesos genuinos, estos pueden incorporarse como una mezcla de quesos de distintos estados de madurez: relativamente frescos, medianamente madurados y muy madurados. Cada tipo de estos quesos impartirá características sensoriales y funcionales específicas al producto. Así, los quesos frescos, con proteína poco degradada, impartirán características de consistencia y rebanabilidad al producto; los muy madurados, en cambio, por tener una “caseína corta” debido a la proteólisis durante su afinamiento, influirán menos en la textura y más en el aporte de sabor. (Villegas, 2004).

La combinación de quesos jóvenes y quesos madurados generan mejores resultados, ya que los quesos jóvenes proporcionan mejores propiedades de textura y rebanabilidad, mientras que los quesos madurados aportan características organolépticas, en sus experiencias; la combinación de entre el 20 y 30% de quesos jóvenes en la formulación de quesos procesados aportan con características de textura más suave y cremosa al producto final.

IMPORTANCIA DEL GRADO DE MADUREZ DE LOS QUESOS

El grado de maduración del queso tiene un efecto considerable en la facilidad con que el mismo puede ser emulsificado. El queso muy madurado es más difícil de emulsificar que el queso a

media maduración o no madurado (Chiriboga, 2012). Sin embargo, los que reúnen mejores condiciones para el fundido son los quesos de textura dura y firme, especialmente el queso fresco de pasta hilada, por la estructura particular de su masa.

De igual manera, el grado de maduración de la materia prima ejerce una influencia particular sobre el proceso de fusión, según este autor el contenido relativo de caseína de la mezcla de materias primas no debe ser inferior al 70% para la fabricación del queso fundido de consistencia firme al corte, ni al 50% para la fabricación del mismo producto apto para untarse. En la práctica suelen emplearse quesos mezclados de edades diversas para conseguir un producto de buena calidad.

El procedimiento de elaboración del queso procesado se basa fundamentalmente en transformar la caseína del queso natural, a una condición homogénea y sin separación.

4.2.4 PROCESO DE ELABORACIÓN PARA QUESO FUNDIDO UNTABLE

En el trabajo realizado por Hernandez (2007) detalla que el proceso de fabricación del queso procesado incluye varias etapas: la determinación del tipo de queso fundido a elaborar, selección y análisis de la materia prima, formulación, limpieza, corte, pesaje, mezcla de la materia prima, fundición o calentamiento, empaque y almacenamiento.

MATERIAS PRIMAS

Quesos. Las condiciones de maduración que poseen los quesos usados como materia prima tienen directa influencia con las propiedades organolépticas del queso procesado. Se ha observado que los productos fabricados con un queso de mayor maduración presentan una estructura harinosa y firme, mientras que los que incluyen un queso joven presentan dureza y gomosidad, por lo cual suelen emplearse mezclas de diversas edades para conseguir un producto de buena calidad .

Para lograr una buena untabilidad, la mezcla debe contener un queso medianamente madurado. Si se desea obtener buenos efectos de estabilidad se debe agregar una menor proporción de quesos jóvenes y si se requiere incrementar el aroma es recomendable una pequeña proporción de queso maduro. Se recomienda, en general usar un 75% de quesos que tengan una edad de hasta 3 meses y un 25% con 6 a 12 meses de maduración (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, 1981).

En general los tipos de queso duros y semiduros son los mayormente usados como materia prima para la elaboración del queso procesado. Entre ellos se encuentran el queso Emmental, Gruyere, Cheddar, Gouda, Edam, Provolone, todos los cuales tienen un contenido relativamente alto de materia seca y dentro de ésta un mayor contenido de proteína intacta que garantiza la estabilidad necesaria para el queso procesado. Los quesos suaves y aquellos madurados con mohos se usan sólo como componentes aromatizantes (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, 1981).

Por otro lado, la acidez del queso a utilizar también juega un rol importante, lo cual determina la consistencia, estructura, sabor y calidad de almacenamiento del producto final. Para obtener productos de buena calidad es recomendable usar quesos cuyo rango de pH fluctúe entre 5.4-5.9. pH muy altos provocan peptización de la caseína y por ende poca viscosidad, en cambio a bajo pH se produce la solidificación del producto.

Las sales emulsificantes. El objetivo de las sales emulsificantes es lograr la inactivación del calcio bivalente, que determina la estabilidad del coágulo de queso en la fabricación de éste. Además tienen la función de dispersar los componentes durante el proceso de fusión y confieren estabilidad a la emulsión, así se evita que al calentarse el queso se disocie en sus componentes principales (proteínas, grasa y agua) lográndose una textura uniforme y suave.

Estas sales fijan el pH del queso fundido. Si éste no llega a los valores óptimos, la masa se dispersa con demasiada lentitud resultando un queso procesado frágil y quebradizo con aspecto mate. Valores de pH superiores al óptimo, acelera el proceso de fusión, dando lugar a menudo a una masa esponjosa, semejante al flan, que es difícil de envasar.

De acuerdo a ZEHREN y NUSBAUM (2000), para obtener una mezcla de sales emulsificantes adecuada para la elaboración de quesos procesados, éstas deben lograr una emulsión que sea capaz de solidificar formando un queso de cuerpo firme y textura suave y además no deben cristalizar ni descomponerse durante el almacenamiento del producto.

Se distinguen dos tipos de sales fundentes de carácter apropiado y práctico para ser usadas en la fabricación de queso procesado: los citratos (sales del ácido cítrico) y los fosfatos (sales de ácido fosfórico)³.

Los citratos son muy solubles y poseen un poder disolvente adecuado para las proteínas. Los quesos procesados que contienen citratos muestran una tendencia a absorber agua proporcionando una estructura firme, lo cual es deseable en queso procesado de tipo cortable o cuando los quesos usados como materia prima son muy blandos o de baja consistencia.

Los fosfatos tienen un buen poder de dispersión, de tal manera que los procesos de hidratación se desarrollan con relativa rapidez y uniformemente (SPREER, 1975).

A diferencia de los citratos, los fosfatos poseen propiedades bacteriostáticas diferentes, siendo capaces de reducir considerablemente el crecimiento de microorganismos en el queso procesado, alargando así su vida útil.

La dosis de sales emulsionantes no debe superar un 3% del peso del queso procesado.

Estabilizantes. La industria del queso procesado utiliza el término estabilizante, para las gomas que son permitidas como ingrediente opcional en queso procesado y productos relacionados.

Las gomas hidrosolubles o hidrocoloides son macromoléculas que se disuelven o dispersan fácilmente en el agua para producir un aumento muy grande de la viscosidad (sustancias espesantes) y en ciertos casos provocan la formación de un gel (sustancias gelificantes).

Estos aditivos alimentarios tienen la función de espesar, estabilizar, incorporar, conferir viscosidad, elasticidad y dar la textura deseada al producto. Pueden ser utilizadas como sustituto de grasas, ya que ésta es fundamental para los efectos sensoriales y fisiológicos de los alimentos, contribuyendo al sabor, percepción bucal, apariencia, aroma, etc.

Clasificación de los hidrocoloides (estabilizantes): la gran mayoría de éstos productos se extraen especialmente de materias primas de origen vegetal (plantas, algas, etc.). Pero cabe aclarar que algunos son productos semisintéticos, pues son procesados o modificados químicamente y otros provienen de la fermentación de ciertos microorganismos.

Según su origen, se distinguen las gomas de origen vegetal (esencialmente de naturaleza glucocídica) y las gomas de origen animal de naturaleza proteica (caseínatos y gelatina).

Otras materias primas

a) Cultivos lácticos. Generalmente el agua se puede reemplazar por cultivos lácticos (fermentos), ya que además de poseer un alto contenido de humedad, cercano al 90%, Además hace que la materia prima en conjunto se asemeje a una mezcla de quesos más jóvenes especialmente cuando se ocupa mayor proporción de quesos maduros y también contribuye a bajar el pH de la mezcla.

b) Adición de otros componentes derivados de la leche. Estos afectan la estructura y consistencia del queso. La leche en polvo, por ejemplo mejora la cremosidad el producto, pero la cantidad a usar no debe exceder el 10% de la mezcla total. Por otra parte, el suero de quesería en polvo o en pasta, reduce la viscosidad de la estructura del queso procesado y se le recomienda especialmente cuando la materia prima tiende a dar un producto muy cremoso, pero tampoco se debe exceder su uso en sobre un 10% de la mezcla final, pues afecta el sabor por la característica “dulce-salado” que posee el queso. Para el incremento en el tenor de la materia grasa del queso procesado, generalmente se agrega mantequilla, con lo cual la viscosidad de la masa decrece considerablemente y la consistencia se vuelve suave y mantecosa.

c) Aditivos. Su objetivo es proporcionar un sabor y aroma agradable y particular al producto. Entre las sustancias adicionadas se pueden mencionar: comino, pimienta, dill, cebollino, jamón, salame, hongos, camarones, anchoas, aceitunas, etc., que normalmente se adicionan en un porcentaje que oscila entre 10-15%, de acuerdo a las características del producto elaborado. Generalmente estos aditivos se agregan al comienzo del proceso, con el fin de obtener una distribución uniforme a través de la masa del queso y también para lograr una adecuada pasteurización; pero en aquellos donde el exceso de temperatura los puede afectar por exceso de agitación, es conveniente entonces el adicionarlos sólo al final, controlando previamente su calidad bacteriológica.

4.2.5 PROCESO DE ELABORACIÓN DEL QUESO PROCESADO CORTABLE

El queso procesado es elaborado por calentamiento y mezcla de queso, agua, sales emulsionantes y otros ingredientes opcionales como mantequilla y especias. Los constituyentes de la mezcla y las condiciones del proceso son seleccionados para obtener la estructura deseada, apariencia, color y a un costo aceptable.

De acuerdo con Fox (2003) la elaboración de quesos procesados implica los siguientes pasos:

**Queso: limpio, sin corteza,
triturado**
Sales emulsificantes, agua
Ingredientes opcionales

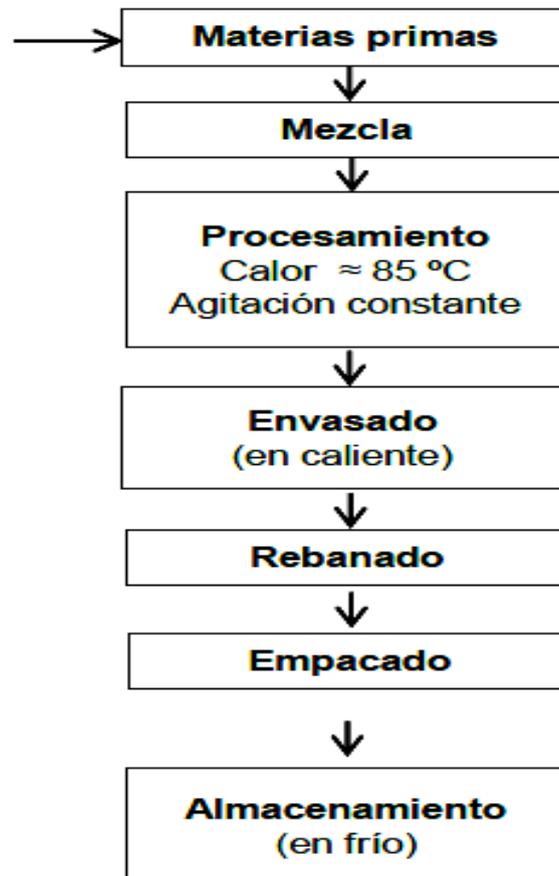


Ilustración 110: Proceso de elaboración de quesos procesado cortable (Fox, 2003)

Durante el procesamiento, el queso, constituido principalmente por paracaseinato de calcio insoluble y los glóbulos de grasa, son finalmente dispersos, homogenizados y convertidos dentro de un gel en el cual la grasa es emulsificada. Para la remoción del calcio de la estructura proteínica, las sales emulsionantes contribuyen a la dispersión de las proteínas y al mejoramiento de sus propiedades emulsificantes.

Capítulo 5

ANALISIS DE POTENCIALES MERCADOS

5.1 MERCADOS ATRACTIVOS DE EXPORTACION DE QUESOS ANALOGOS Y PROCESADOS

La estrategia de LACTEAR S.A corresponde a una estrategia de diversificación de mercados internacionales.

La empresa ha realizado operaciones comerciales con nueve países de los cuales cuatro son de América Latina. Sabiendo que las condiciones de acceso a mercados latinoamericanos ya están superadas por la empresa en ciertos países y que en el presente trabajo los productos tratados no han tenido estudios de mercados específicos, la selección se centrará en los principales importadores de quesos argentinos de América del Sur con el objetivo de disminuir el costo de entrada en el mercado.

Países:

- COLOMBIA
- BRASIL
- BOLIVIA
- URUGUAY
- CHILE
- ECUADOR
- PERU
- PARAGUAY

Se determinarán variables macroeconómicas, variables de consumo y otros datos que se utilizarán posteriormente para la selección de mercados meta.

Para una información más detallada ver Anexo III de variables de cada mercado.

COLOMBIA

Colombia, oficialmente República de Colombia, es un país soberano situado en la región noroccidental de América del Sur, que se constituye en un estado unitario, social y democrático de derecho cuya forma de gobierno es presidencialista. Es una república organizada políticamente en 32 departamentos descentralizados y el Distrito capital de Bogotá, sede del gobierno nacional.

1. POBLACION

Es el vigesimotavo país más poblado del mundo. Colombia finalizó el año 2017 con una población de 49.292.000 habitantes, un aumento de 544.000 personas, 217.092 mujeres y 195.104 hombres respecto al año anterior, cuando la población fue de 48.748.000 personas. Posee una población multicultural, la cual es, en su mayoría, resultado del mestizaje entre europeos, indígenas y africanos, con minorías de indígenas y afrodescendientes. En el Caribe colombiano hay una cantidad importante de descendientes del Medio Oriente.

2. ECONOMIA

La economía de Colombia es de ingresos medio-altos. Se destaca en el ámbito internacional por el importante crecimiento que ha experimentado en la última década en la exportación de mercancía y por el atractivo que ofrece a la inversión extranjera. Es la cuarta economía más grande de Latinoamérica, tras las de Brasil, México y Argentina

Con un PBI anual de 309 191 M.UDS y PBI per cápita 6 273 UDS el producto interno bruto de Colombia ocupa el cuarto puesto en América Latina y el puesto 47 a nivel mundial , por lo que sus habitantes tienen, según este parámetro, un bajo nivel de riqueza.

El gobierno estableció una meta de crecimiento de 2,7% para este año, superior al 1,8% que presentó en el 2017 pero que analistas ven difícil de alcanzar debido a la incertidumbre que ha marcado la actividad en los últimos meses por la presentación de una ley de financiamiento que incluye la modificación de impuestos

INFLACION (IPC) 2017

El Índice de Precios al Consumidor (IPC) en 2017 fue de 4.9 %, es decir 1,66 puntos porcentuales menos que la cifra reportada en 2016, que fue de 5,75%.La variación del Índice de Precios al Consumidor (IPC) en diciembre pasado fue de 0,38%, mientras que en el mismo mes de 2016 fue de 0,42%

DOING BUSINESS 2018¹

Colombia cayó en el ranking de facilidad para hacer negocios. Se encuentra en el 59º puesto del "Doing Business" de los 190 que conforman los rankings. En el último año Colombia ha caído 6 puestos en este ranking, lo que indica que se ha hecho más difícil hacer negocios en el país. El deterioro tuvo que ver con la apertura de empresas, la cual estuvo asociada al aumento de procedimientos para crear empresas. Las áreas más críticas dentro del reporte estuvieron en el cumplimiento de contratos, el pago de impuestos (altas tasas impositivas a nivel empresarial) y el comercio transfronterizo (descenso por los altos costos y los retrasos de las exportaciones). En el cumplimiento de contratos, se explica por los tiempos requeridos para completar procedimientos oficiales tendientes al cumplimiento de contratos (1.288 días). Por ejemplo, mientras que en Colombia el costo de exportación (cumpliendo con la legislación transfronteriza) equivale a US\$545/contenedor, en México es de US\$400/contenedor. Asimismo, el tiempo para exportar en el país es de 112 horas, mientras que en México lo hacen en tan solo 20,4 horas.

3. COMERCIO EXTERIOR

El comercio entre Colombia y Argentina no ha sido favorable a Colombia en el período 2017. En el último año, las importaciones colombianas provenientes de Argentina alcanzaron a US\$ 551.333 miles de USD, mientras que las exportaciones colombianas hacia Argentina fueron de 232.988 miles de USD, con lo cual el déficit ascendió a 318.345 miles de USD. Dentro de los principales productos exportados por Colombia hacia Argentina se encuentran combustibles, plásticos, cacao, café, algunos productos químicos y vidrios. Mientras que vehículos terrestres, sus partes y accesorios, alguno cereal, oleaginoso, granos, manufacturas de hierro y acero y los aluminios son algunos de los principales productos importados por Colombia desde Argentina. Por su parte, en 2017 se presentó un déficit en la balanza comercial colombiana de 6.176,5 millones de dólares, que representa una caída de 44,32%.

IMPORTACIONES

Las importaciones sumaron 46.075,7 millones de dólares, lo que representa una variación de 2,6%. En el 2016, las importaciones fueron 44.889,4 millones de dólares. En 2017 el sector que

¹ Para determinar las posiciones dentro del ranking del informe, el Banco Mundial viene examinando las áreas de: i) apertura de empresas; ii) manejo de permisos de construcción; iii) acceso a electricidad; iv) registro de propiedades; v) obtención de crédito; vi) protección al inversionista; vii) pago de impuestos; viii) comercio transfronterizo; ix) cumplimiento de contratos; y x) resolución de insolvencia. A continuación, analizaremos los respectivos desempeños.

más creció fue el de manufacturas con un alza del 3,9%, sumando más de US\$35.000 millones. Por su parte el sector de combustibles industrias extractivas bajó en 1,2% y el agropecuario bajó en 0,3%. Pese a que en el acumulado las importaciones crecieron, en diciembre de 2017 sufrieron una reducción del 10%. Una situación que se explica por una reducción de más de 25% en la compra de combustibles. Asimismo, los demás sectores, el agropecuario (-4,3%) y el de manufacturas (-8%), también reportaron decrecimientos. De acuerdo con las declaraciones de importación, las mercancías compradas por Colombia originarias de Estados Unidos participaron con 26,1% del total registrado entre enero y diciembre de 2017. Le siguieron las importaciones de China, México, Brasil, Alemania, Japón e India.

EXPORTACIONES

Las exportaciones de Colombia crecieron un 19% en 2017, se comprueba que los cerca de US\$37.800 millones que alcanzó en todo 2017 superan a los más de US\$31.756 millones que registró en 2016. Dicho crecimiento se explica dado el incremento en exportación que registraron todos los grupos de productos. No obstante, señala una participación destacable de los combustibles y productos de industrias extractivas que evidenciaron un aumento en 11 de los 12 meses del año. Y es que solo las exportaciones de combustibles y productos de las industrias extractivas representaron cerca de US\$20.710 millones, logrando un incremento del 32,4%.

ÍNDICE DE DESEMPEÑO LOGÍSTICO 2018 (Por Ranking)²

Colombia se encuentra en el puesto 58 de 151 economías evaluadas en el Índice de Desempeño Logístico que publica cada dos años el Banco Mundial. En el escalafón de América Latina y el Caribe entró en el top cinco después de Chile, Panamá, México y Brasil. En el análisis es más notable cuando se vislumbra que en solo dos años el país subió 36 puestos en la tabla, desde el puesto 94, en relación con la última medición de la entidad publicada en 2016. Lo que lleva a impactar positivamente el índice son los avances que se han tenido en el transporte carretero que han permitido disminuir los tiempos de viaje hasta en 6 horas en corredores estratégicos, y las mejorías en puertos.

4. LA INDUSTRIA DE LOS LACTEOS EN COLOMBIA

^{2 2} Índice realizado por el Banco Mundial diseñado para medir la eficiencia de las cadenas de suministro a través de 6 componentes: (1) El desempeño de las Aduanas, (2) Infraestructura, (3) Envíos Internacionales, (4) Competencia de Servicios Logísticos, (5) Seguimiento y Rastreo, (6) Puntualidad. Estos componentes son evaluados con una calificación de 1 a 5; siendo 1 bajo y 5 alto.

El sector de los lácteos en Colombia está en crecimiento. De los países de América Latina, es el cuarto productor de leche, con un volumen aproximado de 6.640 millones de litros anuales.

Lo que hace de Colombia, un país competitivo en el sector de los lácteos es la alta calidad de la leche que produce. Producto que cuenta con porcentajes de proteína y grasa, superior a los de importantes productores mundiales como Nueva Zelanda, Alemania, Suiza, Canadá y EE.UU.

Condiciones favorables para el sector, que han permitido al país ganar participación como exportador a nivel mundial, que hasta la fecha ha llegado a nueve países y exportado US\$23 millones. Dentro de este listado de compradores se encuentran Estados Unidos con 2 555 miles de US\$ (72%), Chile con 920 miles de US\$ (25,9 %), y Aruba 7 miles de US\$ (0.2%).

Países que importan de Colombia diferentes tipos de lácteos: leche en polvo, leches saborizadas, quesos maduros y frescos, yogurt, leche condensada y arequipe. Productos con características y composición de alta calidad que garantizan un rendimiento superior de la leche. Ventaja que le permite al sector de los lácteos en Colombia, utilizar este insumo en el tratamiento de una amplia gama de productos derivados, en función de las tendencias que marca el mercado internacional.

La dinámica del comercio exterior cambia su tendencia, sin embargo la balanza comercial sigue siendo negativa. Durante 2017 las **importaciones** de quesos ascendieron un 14.5% al pasar de 3014 a 3454 toneladas, respecto al 2016.

De otra parte, las **exportaciones** de queso se comportan de forma volátil; desde 2010 los volúmenes más altos exportados fueron de 7.432 toneladas en 2013 y de 7.051 toneladas en 2015; este comportamiento de 2015 se debe al efecto de una medida adoptada por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR) junto con el Fondo de Estabilización de Precios (FEP) con el fin de fomentar las exportaciones, dada una sobreproducción en el año mencionado. Durante el 2017 las exportaciones presentaron una reducción al pasar de 318 a 310 toneladas, respecto al periodo 2016.

5. CONSUMO PERCAPITA DE QUESO EN COLOMBIA

El consumo per cápita de los quesos en Colombia para el último año fue de 1,4 Kg. Las ventas de quesos en las cadenas de retail al cierre de este año ascenderán a 54.700

toneladas. Este es el segundo lácteo más consumido en Colombia, solo por debajo de la leche. (La Republica, 2018)

A 2016, los quesos frescos tuvieron una tasa anual promedio de crecimiento del 2.8% y se posicionaron como el segundo producto lácteo de mayor consumo en el país.

En Bogotá, Medellín, Cali, Barranquilla y Bucaramanga, el 62% de las personas consume queso en el desayuno. La segunda opción es el consumo de queso en la comida con un 25%. La tercera preferencia es a la hora del almuerzo con un 19%. El cuarto momento de consumo, con un 12%, es en reuniones especiales, y, por último, con un 10%, su consumo entre comidas. (GRUPO EXITO, 2017)

En cuanto a los canales de compra de queso, las cadenas de supermercados se posicionan en un primer lugar con un 49%, seguido de los canales tradicionales con un 41%, y los canales independientes en tercer lugar, con un 9.3%. (GRUPO EXITO, 2017)

Comidas colombianas con queso:

- ✓ Almojábanas
- ✓ Arepas con queso
- ✓ Buñuelos con queso
- ✓ Cuajada con melao
- ✓ Mote de queso
- ✓ Queso con arequipe

INDICADORES	
<i>Población</i>	49.292.000 habitantes
<i>PBI miles de millones USD</i>	309.191
<i>PBI per cápita</i>	6.273
<i>Inflación</i>	4,9%
<i>Doing business</i>	59°
<i>Índice de desempeño logístico</i>	Puntuación 2,94 / Puesto 58
<i>Cantidad de importaciones de queso (toneladas)</i>	3.454
<i>Valor de importaciones de queso (miles de USD)</i>	21.950
<i>Cantidad de exportaciones de queso</i>	310

<i>Valor de exportaciones (miles de USD)</i>	3.550
<i>Consumo per cápita anual de queso (Kg)</i>	1,4

BRASIL

Brasil, oficialmente República Federativa de Brasil es un país soberano de América del Sur que comprende la mitad oriental del subcontinente y algunos grupos de pequeñas islas en el océano Atlántico. Con una superficie estimada en más de 8,5 millones de km², es el quinto país más grande del mundo en área total (equivalente a 47 % del territorio sudamericano). Delimitado por el océano Atlántico al este, Brasil tiene una línea costera de 7491 Km³. Tiene frontera con todos los países de América del Sur, excepto Ecuador y Chile. Su capital es Brasilia y el país o la federación está formada por la unión del Distrito Federal, los 26 estados y los 5565 municipios.

1. POBLACION

Brasil cerró 2017 con una población de 209.288.278 personas, lo que supone un incremento de 3.186.278 habitantes, 863.510 mujeres y 771.903 hombres, respecto a 2016, en el que la población fue de 206.102.000 personas. A pesar de que sus más de 209 millones de habitantes hacen de Brasil el sexto país más poblado del mundo, presenta un bajo índice de densidad poblacional. Esto se debe a que la mayor parte de la población se concentra a lo largo del litoral, mientras que el interior del territorio aún está marcado por enormes vacíos demográficos. El idioma oficial y el más hablado es el portugués. La sociedad brasileña es considerada una sociedad multiétnica al estar formada por descendientes de europeos, indígenas, africanos y asiáticos

2. ECONOMIA

La economía brasileña comenzó en 2017 un tímido proceso de recuperación, y según las previsiones de los economistas del mercado financiero terminó el año pasado con un crecimiento de alrededor del 1,04%, después de dos años de profunda recesión. Según el organismo estatal, el Producto Interior Bruto (PIB) de Brasil sumó 2.055.506 M USD, con lo que la renta per cápita del país se ubicó en 9.821 USD con una variación anual del 12,9%. La recuperación económica de Brasil fue impulsada principalmente por el **sector agropecuario**,

cuya producción se expandió el año pasado en un 13% gracias a la cosecha récord de granos alcanzada por el país, seguida por el sector servicios (+0,30 %).

INFACION 2017

El IPC general del 2017 fue de 2,95%, empujada por el incremento de los precios de los alimentos y bebidas y el transporte. La menor en casi 20 años. El indicador estuvo influenciado por el aumento de los precios en productos y servicios relacionados con la vivienda (+ 6,26%), la salud y cuidados personal (+ 6,52%) ,el transporte, que registró un alza del 4,10 %, **caída del precio de los alimentos y bebidas**, que registraron una **deflación del 1,87%**, debido a una cosecha agrícola un 30% superior a la del año anterior.

DOING BUSINESS 2018

Formalizar un negocio suele ser uno de los proyectos más complejos que hay, sobre todo si demanda una alta cantidad de requerimientos para lograrlo. Según el informe Doing Business del Banco Mundial, Brasil sigue siendo el líder de tramitología en América Latina con 47,4 diligencias. Sin embargo, registra dos menos que el año pasado. Paso del puesto 123 al puesto 125.El análisis muestra que, en cuanto al inicio de un negocio, Brasil facilitó el proceso al lanzar sistemas en línea para registro de empresas, licencias y notificaciones de empleo. Esta reforma se aplica tanto a Río de Janeiro como a São Paulo. Con la electricidad, el país que gobierna mejoró la confiabilidad al modernizar su red eléctrica e introducir nuevos programas de software que permiten una mejor gestión de interrupciones y planificación de la distribución. En cuanto a la obtención de crédito, Brasil mejoró el acceso a la información crediticia mediante la distribución de al menos dos años de datos históricos.

3. COMERCIO EXTERIOR

Aunque el comercio exterior representa solo un cuarto de su PIB, Brasil se encuentra entre los 25 primeros exportadores e importadores del mundo, y el país tiene un enorme potencial. Sus principales socios comerciales son China, Estados Unidos, los países del Mercosur y la Unión Europea. La balanza comercial de Brasil es estructuralmente excedentaria, pero ha tenido una tendencia a la baja estos últimos años, debido a la disminución de los precios de las materias

primas, el alza de las importaciones de energía y una menor competitividad de los productos brasileños. Brasil marcó déficits comerciales, pero el balance ha repuntado desde mediados de 2016, llegando en 2017 con un superávit en su balanza comercial de 67.001 millones de dólares, el mejor resultado de su serie histórica y un 40,5 % superior al de 2016.

Brasil exporta esencialmente productos agrícolas y alimentarios (soja, café, azúcar, maíz, carne), minerales, petróleo y vehículos aéreos. Importa sobre todo hidrocarburos, vehículos, productos químicos y farmacéuticos, al igual que productos eléctricos y electrónicos.

En tanto Brasil importa de Argentina un 20% de productos básicos, un 4% de productos semi-manufacturados y un 76% de productos manufacturados, Brasil exporta a Argentina, un 6% de productos básicos, un 2% de productos semi-manufacturados y un 92% de productos manufacturados. La exportación a Argentina creció un 32,4 %, impulsada principalmente por la venta de vehículos.

IMPORTACIONES

Las importaciones alcanzaron los 150.745 millones de dólares, un 10,5 % más respecto del año anterior, avanzaron especialmente las compras en el exterior de combustibles y lubricantes (+ 42,8 %), de bienes intermediarios (+11,2 %) y de bienes de consumo (+7,9 %), aunque retrocedieron las de máquinas y equipos de producción (-11,4 %).

EXPORTACIONES

El superávit récord en 2017 se debe al fuerte aumento de las exportaciones, que crecieron más que las importaciones, Las ventas al exterior llegaron a los 217.746 millones de dólares, lo que representa un aumento del 18,5 % frente a 2016

Las ventas de productos brasileños a Asia crecieron un 27,7 % y tan sólo China compró el año pasado 50.200 millones de dólares en productos como soja en grano, petróleo en bruto, carne bovina y celulosa, entre otros.

China volvió a ser el mayor comprador de productos brasileños en 2017, por delante de Estados Unidos (26.900 millones de dólares) y de Argentina (9.400 millones de dólares)

En 2017 aumentaron principalmente las exportaciones de productos básicos (+ 28,7 %), de manufacturados (+9,4 %) y de semifabricados (+13,3%).

INDICE DE DESEMPEÑO LOGISTICO 2018

El índice calculado por el Banco Mundial, mostró la caída de una posición este año ante el ranking de 2016 (de la 55 a la 56ª posición entre 160 naciones)._Brasil obtuvo su mejor nota en el criterio puntual, pero todavía está bastante desfasado cuando se observan los costos de las operaciones, en especial en los puertos. La carga tributaria y el exceso de burocracia, son los principales culpables. Otro cuello de botella a ser enfrentado es la escasez de mano de obra calificada, especialmente en el nivel gerencial.

4. INDUSTRIA DE LACTEOS PRINCIPALMENTE QUESOS DE BRASIL

Cerca de 11 mil millones de litros de leche / año se transforman en quesos en Brasil, sin considerar la producción informal. Sin embargo, se importan más de 21 mil toneladas, siendo la mitad de Argentina

La perspectiva positiva de la industria también está relacionada con la oferta de leche, la captación quedó en aproximadamente 35 mil millones de litros, donde el 46% (11 mil millones de litros) fueron transformados en quesos. Y de ese total, 68% fueron quesos considerados como grandes commodities, que son la mozzarella, el queso plato y el requesón culinario. Dos mil empresas lácteas se dedican a la producción de queso en el país, siendo que alrededor de 150 empresas representan entre el 70% y el 80% de las ventas.

El año 2017, la producción de quesos superó un millón de toneladas, un alza del 2% sobre 2016. Tanto la leve reanudación que se vio en 2017 en cuanto a la perspectiva de crecimiento en los próximos años están amparadas en el aumento del poder adquisitivo del mercado, consumidor, eso también hace que el brasileño se vuelva a alimentar fuera de casa, lo que amplía la demanda por el producto por parte de restaurantes, por ejemplo.

Brasil importó 31 832 toneladas de queso (142.564 miles de dólares) Dentro del listado de proveedores de encuentra Argentina con un 50,7% y Uruguay con un 30.3% y exportó 3.504 toneladas al mundo (18.107 miles de USD), donde los principales mercados fueron Chile 22%, China 17.9%, Rusia 17.8%, Argentina 17.5%, Paraguay 10,5%

5. CONSUMO PERCAPITA DE QUESOS

El consumo anual de queso es de 3,8 Kg / hab/ año. El sector food service (alimentación fuera del hogar) es uno de los que más han aumentado la demanda por el producto ya que utiliza el queso para dar más sabor y nutrientes a la comida. Para acompañar ese crecimiento la industria

brasileña invierte en el desarrollo de productos y en nuevas tecnologías. El 67% del consumo de queso en Brasil corresponde a los quesos Mozzarella, Prato, y Requeijao (queso crema) culinario. Por sus diversificaciones en sabores, texturas y consistencias los quesos se utilizan en prácticamente toda la culinaria brasileña salada y dulce. Están presentes como ingredientes en salsas, cremas, suflés, pastas, risotos, postres, tortas, panes ensaladas, sopas y sándwiches. Se incluyeron en las principales comidas, tanto en el desayuno como en el almuerzo y en la cena. Los quesos relevantes para el presente trabajo, que se consumen en Brasil son: Mozzarella, Cheddar, Dambo, Edam, Feta, Gouda, Magro, Procesados, Requeijao, Cream Cheese, Rallado.

Comidas brasileñas con queso:

- ✓ Pudim de queijo Minas (Budin de queso Minas)
- ✓ Cazon a los dos quesos
- ✓ Croqueta de queso
- ✓ Pan de queso
- ✓ Panqueque de zapallo con chaque y salsa
- ✓ Pure de mandioca matogrossense
- ✓ Salsa de queso Gorgonzola
- ✓ Sopa de manzanas con queso
- ✓ Comidas rápidas

INDICADORES	
<i>Población</i>	209288278 habitantes
<i>PBI miles de millones USD</i>	2.055.506
<i>PBI per cápita</i>	9821
<i>Inflación</i>	2.95%
<i>Doing business</i>	125
<i>Índice de desempeño logístico</i>	56
<i>Cantidad de importaciones de queso (toneladas)</i>	31.832
<i>Valor de importaciones de queso (miles de USD)</i>	142.564
<i>Cantidad de exportaciones de queso</i>	3.504
<i>Valor de exportaciones (miles de USD)</i>	18.107

<i>Consumo per cápita anual de queso (Kg)</i>

3.8

BOLIVIA

Bolivia oficialmente Estado Plurinacional de Bolivia, es un país soberano situado en la región centro-occidental de América del Sur. Está organizado en nueve departamentos. Su capital es Sucre sede del órgano judicial; La Paz es la sede de los órganos ejecutivo, legislativo y electoral, además es el epicentro político, cultural y financiero del país.

1. POBLACION

Bolivia acabó 2017 con una población de 11.051.600 personas, lo que supone un incremento de 163.718 habitantes, 82.608 mujeres y 81.110 hombres, respecto a 2016, en el que la población fue de 10.887.882 individuos. Bolivia tiene una densidad de población muy baja, está en el puesto 15 en el ranking de densidad mundial, con 10 habitantes por Km². El 64 % de los bolivianos vive en zonas urbanas y el remanente 36 % en zonas rurales. Concentrándose en los departamentos de Santa Cruz, Cochabamba, y La Paz que reúnen más del 70 % de la población boliviana

2. ECONOMIA

Bolivia es un país en vías de desarrollo, de ingreso medio y que por más de una década ha liderado el crecimiento económico de la región sudamericana. Es miembro fundador de la Organización de las Naciones Unidas, FMI, OEA, ALBA y la Unasur. Está en proceso de adhesión al Mercosur.

Bolivia creció en 2017 un 4,2 %. Actualmente la economía boliviana es la décima cuarta economía de América Latina en términos de producto interno bruto (PIB) nominal , alcanzó un nivel histórico, el más alto en la historia del país, al cerrar con 37.816 millones de dólares, superior en 11% al registrado en 2016. PIB per cápita (por persona) registró un incremento significativo, de 1.037 dólares en 2005, a 3.393 dólares en 2017.

En la composición de la producción boliviana, la industria manufacturera representó en 2017 el 18,6% del PIB, seguida por el sector de establecimientos financieros (14,3%), agropecuaria (13,8%) y el rubro de transporte y comunicaciones (12,8%).Entretanto, los sectores extractivos

(hidrocarburos y minería), que son los relacionados directamente al comportamiento externo, representaron el 12,1% del PIB en 2017

En 2017, las proyecciones de los organismos extranjeros posicionaron a Bolivia con el mejor índice de crecimiento, como el Banco Mundial (BM), que lo puso a la cabeza con 3,9%, seguido

INFLACION (IPC)

La inflación en Bolivia cerró 2017 con 2,71%, tasa inferior al 5,03% proyectado por el gobierno y el Banco Central de Bolivia (BCB), además fue el segundo registro más bajo de la última década. Para el gobierno y analistas bolivianos, esta tasa de inflación es positiva ya que es el más bajo desde 2009.

La variación positiva se debió principalmente al incremento de los precios de las divisiones Transporte 2,23% y Restaurantes/Hoteles 0,40%.

DOING BUSINESS 2018

Bolivia cae en el ranking de facilidad para hacer negocios, se encuentra en el 152° puesto del " de los 190 que conforman este ranking. En el último año Bolivia ha caído 3 puestos en este ranking. Esto significa que en 2018 Bolivia se encuentra dentro de las últimas 50 economías con el ambiente más desfavorable para el emprendimiento y la realización de negocios.

Según este mismo estudio, para abrir una empresa formal en Bolivia se requieren 45 días y 14 procedimientos, mientras que en Nueva Zelanda, primera economía del ranking, se requiere tan solo medio día y un solo procedimiento que cumplir. El error se centra en la falta de incentivos a los emprendedores y empresarios que son prácticamente inexistentes, esto limita la posibilidad de un crecimiento sostenido de su economía a niveles que realmente podría hacerlo.

En cuanto al Pago de Impuestos se ubicó en el puesto 186, es decir en el último lugar de todas las economías estudiadas; en la Obtención y Trámite de Permisos de Construcción, alcanzo el puesto 152; en Protección al Inversionista Minoritario, la ubicación 137; Registro de la Propiedad, el 139; y Acceso al Crédito, el 133. El mejor puntaje o ubicación está en Resolución de Insolvencias, donde alcanzo el puesto 96.

3. COMERCIO EXTERIOR

Los principales socios comerciales de Bolivia son Brasil, Estados Unidos, Argentina, Colombia y China, estando muy poco diversificadas las exportaciones por países. Por otra parte, los

principales países de origen de las importaciones son China, Brasil, Argentina, Estados Unidos y Perú.

Las exportaciones bolivianas nuevamente se quedaron cortas frente a las importaciones, ya que en 2017 cerró con 7.985,5 millones de dólares, frente a las compras que alcanzaron a 9.287,8 millones de dólares. Bolivia país registró el mayor déficit comercial de su historia en 2017, con un saldo negativo de US\$1.302 millones.

Las importaciones de Bolivia vienen aumentadas, a medida que crece su economía, aunque Argentina no está accediendo masivamente a ese mercado. Argentina le exportó 1.164.041 miles de dólares en 2017 Nuestro país le compró por 1.231.076 miles de dólares manteniendo una balanza superavitaria para Argentina.

Las ventas de Argentina a Bolivia están muy diversificadas. Solamente la harina de trigo tiene un peso muy importante en el comercio, luego están los siguientes productos: malta, trigo, tubos para gasoductos, herbicidas y maíz. Mientras que Argentina compra Combustibles minerales, aceites minerales y productos de su destilación, Frutas y frutos comestibles, Preparaciones de hortalizas, de frutas u otros frutos.

IMPORTACIONES

El incremento de las compras externas ayuda a generar más bienes y servicios tanto para el mercado interno como para exportar. Las importaciones Bolivianas 7.574 millones de dólares en 2017, 663 millones de dólares más de lo que alcanzaron en 2016. La debilidad del dólar y la fortaleza del boliviano han hecho que en Bolivia sea más fácil importar que producir y que terminaran en un aumento de 9% con respecto al 2016.

EXPORTACIONES

En Bolivia existe la prevalencia de las exportaciones tradicionales, se mantiene la enorme dependencia de las materias primas tradicionales (hidrocarburos y minería), es decir que permanece la concentración en un reducido número de productos de exportación y el número de destinos de la oferta exportable sigue siendo limitado.

Los principales mercados de las exportaciones bolivianas en 2017 fueron Brasil (18%), Argentina (16%) y Estados Unidos (8%), en tanto que sus principales proveedores fueron China, con una participación del 22% sobre el total, además de Brasil (17%) y Argentina (12%). Bolivia registró sus mayores superávits comerciales con Corea del Sur (513 millones de dólares) e India (407 millones), mientras que los mayores déficits comerciales se anotaron con China (1.625 millones de dólares) y Perú (319 millones).

Sin embargo, a pesar del déficit comercial registrado el 2017, el valor de las exportaciones presentó crecimiento en 10,5%, por los precios de los productos básicos frente a las cifras de 2016.

ÍNDICE DE DESEMPEÑO LOGÍSTICO 2018

Según el Índice de Desempeño Logístico (LPI, por sus siglas en inglés) del Banco Mundial, Bolivia ocupa el puesto 131 entre 160 países evaluados. El Banco Mundial (BM) destaca que el 94 por ciento de los embarques que se importan en Alemania cumplen con las normas de calidad de los operadores internacionales de logística, mientras que en Bolivia esa proporción llega a sólo al 40 por ciento.

Colocándose así en la posición más baja de Sudamérica. Su mejor resultado se observó en el indicador de tiempo así como envíos internacionales; el peor desempeño se registró en servicios de logística, donde obtuvo 1,90 puntos sobre 5.

4. INDUSTRIA LACTEA PRINCIPALMENTE QUESOS DE BOLIVIA

Bolivia, ocupa los últimos lugares con 0.05 % del total de la producción mundial requiriendo de estrategias y acciones que favorezcan a este sector eslabón. La producción lechera del país, en un 90% corresponde al departamento de Santa Cruz, cuyo volumen actual de 1.0 millón de litros diarios en un 95% es capturado por las industrias PIL. El 5% restante lo absorben las otras casi diez industrias pequeñas como la: Purita, Campiña, Prolac de Tarija, Ilva de Cochabamba, Soalpro y Flor de Leche en La Paz, entre otros.

El país está entre los de menos consumo per cápita de leche por habitante de la región, el promedio por persona al año alcanza 61,8 litros cuando a nivel global el promedio se encuentra 150 litros per cápita.

El consumo de queso elaborado en Bolivia ha crecido sustancialmente en los últimos dos años, la demanda que no se detiene por la apertura de restaurantes, supermercados y centros comerciales, la producción de queso en las variedades: mozzarella, cheddar parrillero y sandwichero, se duplica en este país, Según empresarios del sector esos cuatro productos tienen un mercado asegurado en un 80% en el mercado para comida rápida o chatarra.

Cabe destacar que los precios del queso envasado continúan siendo altos para la mayoría de los bolivianos. El queso artesanal, como se mencionó, es el más consumido debido a que es más barato. El queso envasado es más común en la clase media y alta, pero no representan el segmento más grande de la población, debido a esto el queso envasado se restringe a una porción limitada del mercado.

Se espera que muchas más marcas traten de ofrecer precios convenientes de queso envasado. Bolivia No realiza operaciones de exportación de Quesos de ninguna clase. Pero ha importado 583 toneladas de queso valuados en 2.882 miles de dólares provenientes de 58,5% de Paraguay, 28,7 de Argentina, 8,7% de Estados Unidos y 3,9% de Uruguay.

5. CONSUMO PERCAPITA DE QUESO EN BOLIVIA

En relación al queso, el más popular es el fresco, existiendo más de 200 variedades. El consumo de queso varía de acuerdo a las posibilidades económicas de la población, así es posible encontrar; principalmente, quesos regionales como el chaqueño, menonita y quesos a volumen industrial como los elaborados por PIL. Un estudio de mercado realizado en La Paz, El Alto, Cochabamba y Oruro señala que el 52% de las personas siempre compra queso criollo. Entre las preferencias del consumo el queso criollo ocupa un 17%, el menonita un 6%, collana 4%, chaqueño 6% y los quesos argentinos procesados un 1%.

El crecimiento de Bolivia ha modificado algunos patrones de consumo como se indicó anteriormente. Es normal que cuando una economía crece y aumentan los ingresos familiares, sus compras se diversifiquen y su alimentación varíe hacia productos con más proteínas, como más carne, más leche y algunos productos de lujo como vinos, espumantes, quesos, etc.

La variedad de quesos que se consumen y que para la producción de quesos análogos o procesados son relevante mencionar los siguientes:

Blanco, Dambo Barra, Edam Barra, Gouda, Magro, Mozzarella

Comidas bolivianas con queso:

- ✓ Cuñapé
- ✓ El zonzo
- ✓ Jaca lawa
- ✓ K'allu
- ✓ Masaco de yuca (mandioca), de maíz , de platano o de arroz
- ✓ Plato paceño
- ✓ Queso humacha

INDICADORES	
<i>Población</i>	11.051.600 habitantes
<i>PBI miles de millones USD</i>	37.509

<i>PBI per cápita</i>	3.394
<i>Inflación</i>	2.71%
<i>Doing business</i>	152
<i>Índice de desempeño logístico</i>	131
<i>Cantidad de importaciones de queso (toneladas)</i>	583
<i>Valor de importaciones de queso (miles de USD)</i>	2.882
<i>Cantidad de exportaciones de queso</i>	-
<i>Valor de exportaciones (miles de USD)</i>	-
<i>Consumo per cápita anual de queso (Kg)</i>	2

URUGUAY

Uruguay, oficialmente República Oriental del Uruguay, es un país de América del Sur , situado en la parte oriental del Cono Sur americano. Limita al noreste con Brasil, al oeste con Argentina tiene costas en el océano Atlántico al sureste y sobre el Río de la Plata hacia el sur. Abarca 176 215 km² y es el segundo país más pequeño de Sudamérica.

Es una república presidencialista subdividida en 19 departamentos y 112 municipios. La capital y ciudad más poblada del país es Montevideo, que representa el 56,3 % del total nacional. Es miembro fundador de las Naciones Unidas, del Mercosur, de la OEA, de la UNASUR y del G77, entre otros organismos internacionales.

1. POBLACION

Uruguay cerró 2017 con una población de 3.456.750 personas, lo que supone un incremento de 12.744 habitantes, 5.888 mujeres y 6.856 hombres, respecto a 2016, en el que la población fue de 3.444.006 personas. En 2017, la población femenina fue mayoritaria, con 1.786.862 mujeres, lo que supone el 51,69% del total, frente a los 1.669.888 hombres que son el 48,31%.

Uruguay, situado en el puesto 32 del ranking de densidad mundial, tiene una baja densidad de población de 20 habitantes por Km². La mayor aglomeración urbana es el Área Metropolitana

de Montevideo, con una población estimada de 1,7 millones de habitantes, lo que representa el 53% de la población nacional

2. ECONOMIA

La economía sufrió una recesión importante, que derivaba fundamentalmente de los efectos indirectos de los problemas económicos de sus grandes vecinos, como Argentina y Brasil. El fomento a la inversión, la diversificación de la economía y el crecimiento del sector de servicios tuvieron un impacto muy positivo en la economía del país vecino. El Banco Mundial registró un importante crecimiento de la clase media, pasando de 39% de la población en 2003 a 71% en 2017.

En el año 2017 la economía uruguaya acumuló un crecimiento de 2,7% en términos de volumen físico, en relación al año anterior. Esta cifra representó el decimoquinto año consecutivo con variaciones positivas de esta variable, dicho resultado se explica por un leve aumento de la demanda interna y una mejora de la demanda externa neta respecto a 2016.

Los principales motores del crecimiento de la actividad durante el último año fueron el consumo privado y las exportaciones de bienes y servicios –donde los ingresos por turismo jugaron un importante papel. El consumo de los uruguayos creció a una tasa de 4,4%, luego de dos años de estancamiento

El Banco Central del Uruguay (BCU) emitió un informe en el que revela que la economía uruguaya acumuló en 2017 un crecimiento del Producto Interno Bruto de 2,7% en comparación con 2016.

De esta forma, Uruguay suma 15 años consecutivos de crecimiento económico, que ha aumentado en los últimos años, ya que 2016 fue de 1,7% y en 2015 de 0,4%.

En ese contexto se destaca el resultado de Uruguay, que se ubicó como el país de América Latina y el Caribe con la mayor riqueza per cápita 254.601 dólares, superando a los vecinos Brasil y Argentina, así como Chile, ubicado segundo en el ranking regional. La riqueza per cápita a nivel mundial se estimó en 168.580 dólares, 51 % por debajo del resultado de Uruguay. La media de América Latina y el Caribe quedó en 138.294 dólares, 84 % por debajo de la riqueza calculada para la economía local.

INFLACION

La inflación cerró en 6,55% en 2017 y se ubicó dentro del rango meta del gobierno de entre 3 7%, algo que no ocurría desde 2010. Ese año, la suba de precios había cerrado en 6,93%, acompañada por un dólar bajo, la inflación estuvo controlada y nueve de los 12 rubros que

componen Índice de Precios del Consumo (IPC) mostraron un incremento menor en la comparación con 2016.

Las moderaciones más marcadas fueron en vestimenta –que pasó de subir 9,4% en 2016 a 2,7%–, restaurantes y hoteles –de 10,9% a 7,5%– y artículos para el hogar –de 9,1% a 6%–. Contrapartida, los rubros del IPC que aceleraron su ritmo de encarecimiento fueron el transporte –de 3,9% a 5,7%–, recreación y cultura –de 4,5% a 5,6%– y salud –de 8,1% a 8,5%–. Sin embargo, en un ranking regional de América Latina, Uruguay fue de los países con mayor inflación en un total de 16.

DOING BUSINESS 2018

Uruguay cayó al puesto 94, bajando cuatro posiciones respecto al año pasado. El mismo reporte señala que esto obedece a que se mejoró el portal en línea utilizado para declarar y pagar impuestos y a que se avanzó en hacer obligatorios los pagos electrónicos. Estos cambios tornan más fácil el pago de los impuestos y reducen el tiempo que debemos dedicar a eso. El cambio negativo se dio a nivel del área de “Apertura de un negocio”. El organismo marca que aumentaron los costos de comenzar un negocio en nuestro país. Uruguay está relativamente bien ubicado en “Obtener Electricidad” (está en el puesto 50° en el mundo y tercero a nivel regional) y en “Apertura de un Negocio” (donde si bien, como mencionaba antes, tendieron a aumentar los costos, el país se ubica en el lugar 61 a nivel global y se mantiene primero a nivel regional). Luego también está bastante bien posicionados en lo que hace a los mecanismos de “Resolución de Insolvencia” (está en el puesto 66 del ranking global y segundos en la región) y en la “Obtención de crédito” (en dónde estamos 68 a nivel global y primeros en la región). En lo que hace al “Comercio Transfronterizo” el país está 151 en el mundo, con costos y tiempos para exportar que son el doble del promedio de América Latina y el Caribe.

3. COMERCIO EXTERIOR

Uruguay acertó notoriamente en 2017 el déficit de su balanza comercial de bienes en valores corrientes, al cerrar con un negativo de US\$ 25,79 millones frente a US\$ 648,82 millones alcanzado el año anterior.

Esta evolución se debió a un crecimiento de 12,7% de las exportaciones que pasaron de US\$ 6.996,9 millones a US\$ 7.884,7 millones y a un menor aumento, de 3,5% de las importaciones sumaron US\$ 7.645,7 millones en 2016 y US\$ 7.910,5 millones en 2017.

Argentina se definió como quinto lugar hacia donde se exportaron más de US\$ 515 millones en 2017, lo que implicó un incremento de 15% en 2017. Las autopartes fueron nuevamente el

principal producto exportado, con US\$ 96 millones, seguido de la celulosa con US\$ 73 millones. Las ventas de celulosa, autopartes, productos lácteos, margarina y aceites, cemento y vehículos fueron las que tuvieron mayor impacto positivo en las exportaciones hacia este país. Asimismo, cabe destacar que las ventas de soja de Argentina hacia el país vecino ejercieron un gran impacto negativo sobre las exportaciones totales a Argentina 2017 registrando una reducción de 54% respecto a 2016. También tuvieron impacto negativo sobre las exportaciones hacia este país las ventas de papel y cartón. Argentina ocupó el tercer puesto con una participación de 14%. Las compras desde el país vecino experimentaron una leve retracción de 0,5%.

IMPORTACIONES

Las importaciones de bienes -sin considerar petróleo y derivados- alcanzaron US\$ 7.395 millones, lo que representó un incremento de 1,4% en 2017. Los principales productos importados fueron los vehículos, vestimenta y calzado, plásticos, teléfonos celulares y productos farmacéuticos.

La principal importación de Uruguay el año pasado fueron los vehículos, que sumaron US\$ 705 millones, lo que marcó un incremento de 30% en comparación con el año previo. El 62% de este monto fue explicado por automóviles, el 30% por vehículos para el transporte y el 8% restante por tractores.

Las compras de vestimenta y calzado fueron lo segundo más importado por Uruguay en 2017: sumaron US\$ 463 millones, un alza en términos interanuales de 15%. China es el proveedor más importante de esta mercadería, puesto que el 57% del monto importado tuvo como origen ese país; le siguió Brasil con 12%.

Las importaciones de plásticos, en tanto, se colocaron en el tercer lugar del ranking importador el año pasado, con compras por US\$ 448 millones. En este caso, la región tuvo un fuerte protagonismo, dado que el 43% de las compras tuvieron como origen Brasil, Argentina y Chile. El cuarto producto en importancia durante el 2017 fueron los teléfonos celulares, que presentaron un monto 11% por encima del que habían registrado un año antes (cuando fue US\$ 316 millones).

Los productos farmacéuticos (con compras por US\$ 273 millones) y las sustancias químicas (US\$ 263 millones) se colocaron en el quinto y sexto lugar, respectivamente.

El séptimo, en tanto, fue para las autopartes. El año pasado Uruguay importó estos productos por US\$ 209 millones, según las cifras manejadas por Uruguay XXI en base a la información de la Dirección de Aduanas.

El principal origen de las importaciones fue China (tuvo una participación de 23% en el total comprado), y las ventas desde ese país crecieron 11% interanual.

EXPORTACIONES

Las exportaciones uruguayas de bienes totalizaron US\$ 9.058 millones en 2017, lo que implicó un incremento de 9,2% respecto a 2016. Este es el mayor crecimiento desde 2011 y finaliza así un periodo de 3 años de estancamiento de las ventas externas uruguayas.

Las exportaciones de soja, madera, celulosa y carne fueron las de mayor incidencia positiva en el crecimiento de 2017, mientras que las ventas de concentrado de bebidas y trigo registraron reducciones que tuvieron las mayores incidencias negativas en el año.

En 2017 se duplicó la exportación de energía eléctrica, superando los US\$ 141 millones. Si se incluye este rubro en el total de exportaciones, éstas totalizarían US\$ 9.200, logrando así un crecimiento de 10% en el año.

INDICE DE DESEMPEÑO LOGISTICO 2018

Uruguay se posicionó en el segundo lugar en Sudamérica, por detrás de Perú, en la posición 85 a nivel mundial. Pero con un descenso en su última evaluación de 20 posiciones, provocado en buena parte por la débil calificación de sus trámites aduaneros y la calidad de sus infraestructuras.

4. INDUSTRIA LACTEA PRINCIPALMENTE QUESOS DE URUGUAY

Las exportaciones de productos lácteos de Uruguay durante el año pasado alcanzaron a US\$ 590,9 millones, lo que representó un incremento de 4% con relación a 2016. El principal producto que exporta Uruguay es la leche en polvo entera

Los quesos alcanzaron una exportación de 31.400 toneladas, obtuvieron un promedio de US\$ 4.081 la tonelada, un aumento de 19% en comparación con el precio de 2016.

Los productores de leche reclaman por la gran competencia que están teniendo los productos lácteos de origen argentino y brasileño, como ser los yogures y quesos. Aseguran que han invadido la plaza local, lo que ha quedado de manifiesto en las góndolas de las grandes superficies en zonas turísticas.

5. CONSUMO PERCAPITA DE QUESO EN URUGUAY

El consumo de queso en Uruguay es de aproximadamente 8,7 kg /hab/año, el mismo está integrado por el queso elaborado por la industria, el importado y el sector artesanal.

Los principales quesos que se consumen en Uruguay importantes para Lactear son:
Mozzarella, Queso Cuartirolo, Queso Crema, Queso Cremoso, Dambo, Doble Crema, Feta, Fundido, Magro, Manchego, Port Salut, Sándwich, Tybo, Untable.

Comidas uruguayas con Queso:

- ✓ Empanadas de queso con queso
- ✓ Chivito
- ✓ Fainá de queso
- ✓ Lomo a la pimienta
- ✓ Polenta
- ✓ Queso parrillero asado
- ✓ Buseca con queso Rallado
- ✓ Chivito con queso Mozzarella
- ✓ Milanesa a la Napolitana con queso Cremoso, Mozzarella, Cuartirolo
- ✓ Martin Fierro con queso Cuartirolo
- ✓ Pizza con Mozzarella

INDICADORES	
<i>Población</i>	3.456.750 habitantes
<i>PBI miles de millones USD</i>	56.157
<i>PBI per cápita</i>	16.246
<i>Inflación</i>	6.55%
<i>Doing business</i>	94
<i>Índice de desempeño logístico</i>	85
<i>Cantidad de importaciones de queso (toneladas)</i>	2.590
<i>Valor de importaciones de queso (miles de USD)</i>	9.371
<i>Cantidad de exportaciones de queso</i>	31.828
<i>Valor de exportaciones (miles de USD)</i>	129.213
<i>Consumo per cápita anual de queso (Kg)</i>	8.7

CHILE

Chile está situado a lo largo de la costa occidental del cono sur de Sudamérica, entre el segmento más alto de la Cordillera de los Andes y el Océano Pacífico. Su forma es única: es uno de los países más largos del mundo, con 4.300 km de longitud, pero simultáneamente uno de los más angostos, con una anchura promedio de sólo 180 km. Posee toda la clase de climas existentes en el planeta exceptuando solo al clima tropical. Su nombre oficial es República de Chile y su capital es la ciudad de Santiago. El Congreso Nacional tiene su sede en Valparaíso.

1. POBLACION

Chile finalizó el año 2017 con una población de 18.383.000 habitantes, un aumento de 191.000 personas, 71.827 mujeres y 73.145 hombres respecto al año anterior, cuando la población fue de 18.192.000 personas. En 2017, la población femenina fue mayoritaria, con 9.110.968 mujeres, lo que supone el 50,46% del total, frente a los 8.943.758 hombres que son el 49,54%.

Chile, situado en el puesto 41 del ranking de densidad mundial, tiene una baja densidad de población de 24 habitantes por Km².

2. ECONOMIA

En 2017 la economía de Chile se expandió, el Producto Interno Bruto de Chile (PIB) creció 1,5% respecto al año anterior, cifra que se vio impulsada por el repunte del comercio y de minería en la última parte del año. La demanda interna creció un 3,1 %, impulsada por mayor consumo y, en menor medida, por una acumulación de existencias que alcanzó un ratio equivalente al 0,5 % del PIB.

El incremento correspondió en mayores contribuciones al PIB a Servicios personales y Comercio. Las principales incidencias negativas, en tanto, provinieron "de servicios empresariales, construcción y minería", impactado éste último rubro a inicios de año por la prolongada huelga en la Minera Escondida, la mayor mina privada de cobre del mundo.

INFLACION

La inflación en Chile cerró el 2017 con una tasa del 2,3 por ciento, la más baja en los últimos cinco años y se situó por debajo de la meta promedio establecida por las autoridades (3%). Este escenario de menores presiones inflacionarias llevó a que Chile se situara como el segundo país con la menor inflación en 2017, ubicándose sólo detrás de Perú. A nivel sectorial, las tasas de inflación más bajas se registran en bienes, alimentos y energía.

DOING BUSINESS 2018

El país escaló desde el puesto 57 al 55 y se transformó en el mejor posicionado del Conosur tras México que se sitúa en el puesto 49.

Se observó una clara mejoría en el indicador de “Resolución de Insolvencias” en donde el impacto viene de la mano de medidas como la Ley de Quiebras (Ley de Insolvencia y Reemprendimiento), o la plataforma “Empresa en un día”. Por otro lado, se observan algunos impactos negativos en indicadores como el “pago de impuestos” (retroceso del puesto 72 a 120) -post reforma tributaria por alza de impuesto a las empresas- y el indicador de “acceso a electricidad” (retroceso del puesto 44 al 64), los cuales son un foco importante para futuras mejoras que hoy en día debilitan aún más al país.

3. COMERCIO EXTERIOR

El comercio exterior de Chile alcanzó en 2017 los 133.468,2 millones de dólares, lo que significó un incremento de 11,8% frente al 2016. Del total, las exportaciones fueron de 68.306,1 millones de dólares, para un alza de 12,7%, y las importaciones alcanzaron 65.162,1 millones de dólares, para un aumento de 10,8%, con respecto al año anterior, registrando un superávit de 3.144 millones de dólares.

A través de los años, Chile y Argentina han construido una gran red de relaciones económicas y comerciales, por lo que se producen inversiones recíprocas entre ambos países.

Durante 2017, las exportaciones desde Chile hacia Argentina presentaron un crecimiento del 31% respecto del año anterior. Las principales mercancías exportadas fueron gas natural (72,39 MM US \$, con 7,51% del total), frutas y frutos como palta, almendras, manzanas y kiwis (69,15 MM US \$ y el 7,17% del total) y salmones en distintos formatos (57,26 MM US \$, un 5,94% del total). Las importaciones que realizó Chile desde Argentina disminuyeron en un 39% comparado con el año anterior. Del total de importaciones realizadas, el porcentaje más grande de mercancías fueron las grasas y aceites (de girasol, soya y otros), con un 11,37% del total y 236,27 MM US \$. Otras importaciones principales fueron vehículos automotrices o sus partes (9,26%, 192,35 MM US \$), gas y aceites de petróleo (9,06%, 188,25 MM US \$) y carne bovina (7,52%, 156,3 MM US \$).

IMPORTACION

En las importaciones, destacó el alza en el valor de los automóviles, con 965,9 millones de dólares, del petróleo crudo, con 860,5 millones de dólares, y de la carne de bovino deshuesada, fresca o refrigerada, con 522,3 millones de dólares. Sobre el destino de las importaciones, las de América aumentaron un 17,4% hasta los 28.820,9 millones de dólares, un 14,7% más. De Asia,

las importaciones desde China contabilizaron 1.939,5 millones de dólares, 10,7% más, y las de Japón anotaron 207,5 millones de dólares, un 7,2 por ciento más. Importaciones provenientes de Europa cerraron en 10.501,1 millones de dólares, lo que representa una caída de un 3,3%.

EXPORTACION

Un informe del banco detalla que en los productos que incrementaron el valor de sus envíos al exterior destacan el concentrado de cobre, los cátodos de cobre refinado, y el cobre para el afino, cuyas exportaciones subieron a 3.908,4 millones de dólares, 1.883,9 millones y 723,7 millones, respectivamente. En tanto sobre el destino de las exportaciones, a América crecieron 13,4% hasta los 22.731,1 millones de dólares, de los que 12.376,5 millones correspondieron a Estados Unidos, México y Canadá. Las exportaciones a Asia aumentaron 12,7%, hasta los 34.534,9 millones de dólares, siendo el principal destino China con 18.752,4 millones dólares, un 8,4% más, seguido de Japón con 10.190,8 millones de dólares, un 12,9% más respecto al año anterior. Las exportaciones a Europa sumaron 10.190,8 millones de dólares, lo que representa un 12,9% más.

INDICE DE DESEMPEÑO LOGISTICO 2018

Chile dio un gran salto, mejorando notablemente al pasar de la posición 46 en que se ubicó en el 2016 al puesto 34, convirtiéndose en el líder de la región. Las mayores alzas de Chile se produjeron en las categorías de “infraestructura” y “competencia y calidad de servicios logísticos”. Acompañado de buenas políticas públicas: los anuncios respecto al Puerto de Gran Escala, las mejoras de accesibilidad en los puertos, el establecimiento de un Observatorio Logístico para contar datos de calidad para la toma de decisiones, el desarrollo del Sistema Integrado de Comercio Exterior o el fortalecimiento de las Comunidades Logísticas son ejemplos de los esfuerzos realizados en los últimos dos años.

4. INDUSTRIA LACTEA PRINCIPALMENTE QUESOS DE CHILE

La producción total en 2006 fue de 2.400 millones de litros, mientras que en el 2017 la cifra alcanzó los 2.525 millones de litros. Así, de acuerdo con estos números, en el período 2006-2017 se registró un crecimiento de solo 5,2% en la producción de leche.

Este estancamiento del sector se debe a que la demanda por leche fresca no ha ido en aumento. Al contrario, es un déficit comercial.

En el comercio hay locales que ofrecen hasta 700 tipos de este producto, muchos de ellos traídos desde países de origen.

Chile importó en 2017 38.702 toneladas (182.352 miles de dólares) los principales proveedores son Estados Unidos 20.7%, Países Bajos 17.9% Argentina 15.2% Nueva Zelandia 13.3% y Francia con un 4%. Mientras que ha exportado 9.366 toneladas (38064 miles de dólares) donde los principales destinos fueron México 39.9%, Rusia 28.9% Corea 11.1%, China 9.6% y Perú 4.9%.

Con el 70,2% del total, los quesos lideran por amplio margen las importaciones de lácteos al primer mes del año 2018, lo que equivale a un volumen de 3.945 toneladas, valuadas en 15,3 millones de dólares CIF. En términos de su valor promedio llegaron a US\$3.894/T.

Respecto del origen de las internaciones de quesos, Alemania encabeza con una participación de mercado que llega al 36,4%, lo que comparado con la participación del año 2017 implica un fuerte crecimiento de 19,1%.

En efecto, si al primer mes del año pasado, los envíos de quesos a Chile desde el país bávaro sumaron 151 toneladas llegando al 17,3% del total, este ejercicio se “disparan” y llegan a 1.438 toneladas, lo que equivale a un incremento de 849,5% y alcanzar el mencionado 36,4%.

El segundo país que registra la mayor importación de quesos es Argentina, cuya posición de mercado en enero de 2018 llega al 17,1% al totalizar las 676 toneladas. Frente a igual mes del año pasado significa un avance de 31,9%.

Mientras en una tercera posición se ubica Nueva Zelandia, cuyo volumen representa el 14,6% del mercado en el primer mes del año al alcanzar 575 toneladas. Esta cifra implica una caída de 31,8% comparado con 2017.

En materia de importaciones de quesos por variedades, el gouda acapara la mayor participación con el 63%, seguido por el queso crema con el 14% y mozzarella con el 10%. Entre estos tres productos suman el 87% de los quesos importados el primer mes de 2018.

5. CONSUMO PERCAPITA DE QUESO EN CHILE

En Chile, el consumo de leche y sus derivados alcanza cerca de 151,6 litros per cápita al año, entre los que destaca la ingesta de quesos y quesillos con 9,6 kg – equivalente a 71,5 litros de leche- el consumo de quesos ha mostrado un crecimiento de 6,7 a 9,7 kilos per cápita entre 2010 y 2016, equivalente a un aumento de casi 30 litros de leche. (MUNDO AGROPECUARIO, 2018)

Comidas chilenas con queso:

- ✓ Empanadas fritas de queso
- ✓ Escalopa kayser

- ✓ Pastel de jaibas
- ✓ Pizzas chilenas
- ✓ Sándwiches
- ✓ Zapallitos italianos rellenos con carne

INDICADORES	
<i>Población</i>	18.383.000habitantes
<i>PBI miles de millones USD</i>	280.000
<i>PBI per cápita</i>	15.231
<i>Inflación</i>	2.3%
<i>Doing business</i>	55
<i>Índice de desempeño logístico</i>	34
<i>Cantidad de importaciones de queso (toneladas)</i>	38.702
<i>Valor de importaciones de queso (miles de USD)</i>	182.352
<i>Cantidad de exportaciones de queso</i>	9.366
<i>Valor de exportaciones (miles de USD)</i>	38.064
<i>Consumo per cápita anual de queso (Kg)</i>	9.7

ECUADOR

Ecuador. Conocido oficialmente como República del Ecuador, es un país ubicado en el noroeste de América del Sur. Limita por el norte con Colombia, al sur y al este con Perú y al oeste con el océano Pacífico. Su capital es San Francisco de Quito, sede de los principales entes estatales y del Gobierno Nacional y su ciudad más grande es Santiago de Guayaquil, puerto marítimo principal e importante centro económico. Es el principal exportador de banano a nivel mundial y uno de los principales exportadores de flores, camarones (gambas) y cacao

1. POBLACION

Ecuador finalizó el año 2017 con una población de 16.624.858 habitantes, un aumento de 95.858 personas, 121.144 mujeres y 118.646 hombres respecto al año anterior, cuando la población fue de 16.529.000 personas. En 2017, la población femenina fue mayoritaria, con

8.316.037 mujeres, lo que supone el 50,02% del total, frente a los 8.308.821 hombres que son el 49,98%. Ecuador tiene una densidad de población moderada de 65 habitantes por Km².

2. ECONOMIA

La economía ecuatoriana registró un crecimiento en términos reales del 3% en 2017, esto revela un dinamismo en la economía gracias al aumento del gasto del consumo final de los hogares, del gobierno general y el crecimiento de las exportaciones. Finalizo el año con Producto Interno Bruto (PIB) de 103.057 millones de dólares. La variación positiva del gasto de consumo final de los hogares, 4,9%; el gasto de consumo final del gobierno general, 3,8%; las exportaciones. La cifra supera las previsiones de la misma entidad que había calculado que el comportamiento sería de 2%.

INFLACION

Durante 2017, el país tuvo deflación de -0.2%

Los productos más inflacionarios fueron alimentos y bebidas no alcohólicas, recreación cultura; alojamiento, agua, electricidad, gas y otros; muebles y artículos para el hogar, etc. Los menos inflacionarios fueron salud, bienes y servicios, así como hoteles.

Ecuador, cuya economía está dolarizada desde el año 2000, había proyectado una inflación anual de 1% para el año anterior, mientras que para 2018 fijó como meta 1,4%.La economía está recuperando competitividad tras años de altísimos precios impulsados por la bonanza petrolera.

DOING BUSINESS 2018

Ecuador cayó cuatro lugares y bajó al puesto 118, se establece que en este país persisten los obstáculos que son frecuentes para desarrollar negocios: excesiva tramitología, elevada carga impositiva y pérdida de productividad, lentitud en la desaduanización, poca atención al inversionista.

Las trabas son el tener que enfrentar trámites engorrosos en entidades públicas, el tener que asumir altos costos en servicios básicos como la electricidad, el no contar con suficiente seguridad jurídica, flexibilidad laboral o el tener que enfrentar otros trámites a la hora de desaduanizar sus productos. Este proceso, toma hasta 120 horas, cuando en países desarrollados se lo hace hasta en 4 horas. Este retroceso, dicen los expertos, dificulta la atracción de nuevas inversiones.

3. COMERCIO EXTERIOR

El comercio exterior ecuatoriano se convirtió, en los últimos años, en uno de los principales generadores de oxígeno para todos los agentes económicos que producen bienes y servicios. Más aún cuando Ecuador empezó a utilizar la dolarización como su sistema monetario, perdiendo de esa manera uno de los instrumentos de política económica que más se usaba para incrementar las exportaciones, vías devaluaciones o emisión inorgánica de dinero.

En 2017 Ecuador registró un déficit en su Balanza comercial de 887,2 millones de dólares, un 0,89% de su PIB, lo que supone un cambio importante en su balanza comercial, que el año anterior registró un superávit que fue de 473,5 millones de dólares, el 0,48% del PIB. La variación de la Balanza comercial se ha debido a un incremento de las importaciones superior al de las exportaciones de Ecuador.

Las exportaciones de Argentina a Ecuador apenas llegaron a los 420.157 miles de dólares durante 2017, y los bienes importados desde ese país sumaron 270.348 Miles de dólares, cifras inferiores a los años anteriores. Los principales productos exportados hacia Argentina son: Banano 50.6% – Atún 29.5%– Palmito – Rosas – Cacao 4.5% – Polvo de Cacao – Manteca de cacao – Pasta y licor de Cacao – Piña 2.3%– Mango y Plátano – Camarones – Chocolate en Barra – Artículos de Confitería sin cacao. Los productos señalados constituyen aproximadamente un 95% de las exportaciones hacia este mercado.

Los principales productos importados desde Argentina fueron: Alimentos preparados para animales 30.7%, Cereales 21.4%, vehículos automóviles, tractores 15.4%, productos farmacéuticos 11.2%, grasas y aceites animales o vegetales 3%, manufacturas de fundición de hierro o acero, máquinas, aparatos y artefactos mecánicos, preparaciones de perfumería de tocador o de cosmética.

IMPORTACIONES

Gracias al desmontaje de las salvaguardias Ecuador puede conseguir una mayor cantidad y variedad de productos que se encuentran alrededor del mundo. Ello implica que 2,152 subpartidas ya no pagarán sobretasas arancelarias.

Las importaciones en el 2017, en donde los bienes de consumo les corresponden un total de 4.408 millones de dólares, los productos farmacéuticos con un total de 1.098 millones de dólares y los vehículos, con el mayor monto, siendo 924,7 millones de dólares. Estos datos muestran un incremento en las importaciones en el último año.

En el país la oferta local no logra cubrir a totalidad la demanda, los industriales creen que el aumento de importaciones no debe significar un problema

EXPORTACIONES

Las exportaciones en 2017 presentaron un incremento de 0,6% con respecto al 2016, contribuyendo positivamente a la variación del PIB en 0,18 puntos porcentuales. Las principales exportaciones de Ecuador son Petróleo Crudo (\$5,25 Miles de millones), Plátanos(\$3,12 Miles de millones), Crustáceos (\$2,64 Miles de millones), Pescado Procesado (\$923 Millones) y Flores Cortadas (\$769 Millones. Sus principales importaciones son Refinado de Petróleo (\$1,36 Miles de millones), Alquitrán de aceite (\$907 Millones), Medicamentos envasados (\$658 Millones), Coches(\$524 Millones) y Trigo (\$302 Millones).

Los principales destinos de las exportaciones de Ecuador son los Estados Unidos (\$5,67 Miles de millones), Vietnam (\$1,12 Miles de millones), el Perú(\$1,02 Miles de millones), Chile (\$988 Millones) y Rusia(\$832 Millones). Los principales orígenes de sus importaciones son los Estados Unidos (\$3,73 Miles de millones), China (\$3,07 Miles de millones), Colombia(\$1,24 Miles de millones), Brasil (\$689 Millones) y el Perú (\$647 Millones).

INDICE DE DESEMPEÑO LOGISICO 2018

Con un puntaje de 2,88, subiendo 12 puestos con respecto a 2016 y con una calificación de 2,74, Ecuador creció en el IDL llegando al puesto 62. La competitividad del sector ha progresado gracias a la política de cielos abiertos y la mejora de la red vial. No obstante, con respecto a la logística del sector marino, el calado del Puerto de Guayaquil sigue siendo un tema de mayor deficiencia.

Una de las deficiencias del sector es la falta de preparación académica logística dentro de la mano de obra, tanto operativa como administrativa

4. INDUSTRIA LACTEA PRINCIPALMENTE QUESOS DE ECUADOR

La industria láctea procesa 5,8 millones de litros al día, según datos del Centro de la Industria Láctea (CIL). De esos, más de un tercio se destina a la elaboración de queso.

Las microempresas del sector lácteo en Ecuador fabrican queso principalmente del tipo fresco no madurado, es decir de aquel que se debe consumir inmediatamente después de la fabricación, utilizando como materia prima indistintamente la leche cruda o la leche pasteurizada.

Ecuador en 2017 solo exporto 118 Toneladas de queso (520 miles de dólares) con destino a Estados Unidos e importó 54 toneladas (469 miles de dólares) de Dinamarca, Francia, España.

5. CONSUMO PERCAPITA

En los últimos años el consumo per cápita de queso se duplicó. Este pasó de 0,75 kilos por persona al año en el 2006 a 1,57 kilos en 2017. Ello evidencia un sector dinámico, entre los factores principales esta la migración. El ecuatoriano que dejó el país y luego retornó ha adquirido la costumbre de consumir más de este derivado lácteo. El segundo es, por un lado, el desarrollo gourmet del país y, por otro, la llegada de franquicias extranjeras que usan más este ingrediente. Y, tercero, el desarrollo mismo de la industria. (Líderes, 2016). Ocho de cada 10 ecuatorianos dicen que compran queso fresco. Le sigue en preferencia el mozzarella, queso crema, maduro, semimaduro y el queso de cabra.

Comidas ecuatorianas con queso:

- ✓ Bolones de verde
- ✓ El Molo
- ✓ Emborrajados
- ✓ Empanadas verdes
- ✓ Empanadas de viento
- ✓ Fondue de queso
- ✓ Humitas
- ✓ Locro de queso
- ✓ Pan de queso
- ✓ Pan de yuca
- ✓ Quesadillas quiteñas
- ✓ Quimbolitos
- ✓ Yapingachos de papa

INDICADORES	
<i>Población</i>	16.624.858 habitantes
<i>PBI miles de millones USD</i>	100.000
<i>PBI per cápita</i>	6015
<i>Inflación</i>	-0.2%
<i>Doing business</i>	118
<i>Índice de desempeño logístico</i>	62
<i>Cantidad de importaciones de queso (toneladas)</i>	54

<i>Valor de importaciones de queso (miles de USD)</i>	469
<i>Cantidad de exportaciones de queso</i>	118
<i>Valor de exportaciones (miles de USD)</i>	520
<i>Consumo per cápita anual de queso (Kg)</i>	1.57

PERU

Perú está ubicado en la parte central y occidental de América del Sur. Limita con el Océano Pacífico al oeste, hacia el sur limita con Chile, al oriente con Bolivia y Brasil y con Colombia y Ecuador hacia el norte. Tiene una superficie de 1285.215 km², una soberanía sobre el mar de 200 millas desde la costa peruana y es el tercer país más grande en América del Sur. El Perú se encuentra organizado políticamente en 24 departamentos siendo Lima la ciudad capital de la República.

1. POBLACION

Perú acabó 2017 con una población de 32.165.485 personas, lo que supone un incremento de 676.485 habitantes, 197.086 mujeres y 194.560 hombres, respecto a 2016, en el que la población fue de 31.489.000 individuos. En 2017, la población femenina fue mayoritaria, con 16.100.379 mujeres, lo que supone el 50,05% del total, frente a los 16.065.106 hombres que son el 49,95%.

Perú, situado en el puesto 43 del ranking de densidad mundial, tiene una baja densidad de población de 25 habitantes por Km².

2. ECONOMIA

La economía peruana registró un crecimiento de 2,5% durante el 2017, y se trata de la segunda tasa más baja desde el 2011 en el Producto Bruto Interno (PBI). La tasa de crecimiento del PBI peruano se encuentra por debajo del 2,7% proyectado. El Banco Mundial estimó un crecimiento del PBI para Perú de 3,8% a inicios del 2017. Sin embargo, dado los fenómenos naturales (como el niño costero) o políticos (caso de corrupción Lava Jato, crisis del ejecutivo, entre otros). Lo primero afectó la evolución de los sectores agropecuarios, pesca, manufactura primaria y servicios. Lo segundo llevó a un menor dinamismo por los retrasos en diferentes

megaproyectos de inversión en infraestructura. Ambos factores llevaron a recortes en las proyecciones de crecimiento. Las cifras del 2017 son más reducidas que las estimadas, tanto que cerró el año con una cifra de 2.8%.

INFLACION

La inflación peruana se ubicó en 1,36% en 2017, situándose dentro del rango meta entre 1% y 3%, y constituyéndose como la más baja desde el 2009. La desaceleración de la inflación ocurre en un año de debilidad de la economía local por desastres naturales y un escándalo de corrupción que frenó las inversiones públicas y privadas en infraestructura.

De los 532 productos que componen la canasta familiar, 390 subieron de precio, 119 bajaron y 23 no mostraron variación. En el 2017, el grupo de Enseñanza y Cultura reportó el mayor incremento de precios (3,83 %), seguido de Alquiler de Vivienda, Combustible y Electricidad (3,00 %), Otros Bienes y Servicios (1,70 %), Vestido y Calzado (1,54 %), Muebles y Enseres (1,47 %), Cuidados y Conservación de la Salud (1,07 %), Transportes y Comunicaciones (0,57 %), y Alimentos y Bebidas (0,31 %).

DOING BUSINESS 2018

Perú pasó del puesto 54 al 58 y registrar un puntaje de 68.83 en el informe que mide el clima empresarial de los países a nivel mundial. A pesar del resultado negativo, la entidad resalta dos apartados en donde se han iniciado reformas para agilizar trámites: iniciar un negocio y obtener un permiso de construcción. Para iniciar una obra de construcción, el reporte apuntó que el trámite demora 187 días, en promedio, lo que colocó al país en el lugar 54.

3. COMERCIO EXTERIOR

La balanza comercial alcanzaría en el 2017 un superávit de US\$5.609 millones, monto mayor en US\$3.879 millones al superávit de 2016. Este resultado positivo por tercer año consecutivo fue producto del mayor volumen de exportaciones y de los altos precios de metales.

En el ámbito comercial, el Perú y Argentina cuentan con un acuerdo internacional, con carácter vinculante se trata del Acuerdo de Complementación Económica Nro. 58 (ACE – 58), el mismo que también incluye a los tres miembros restantes del Mercosur) desgravación arancelaria en un plazo de diez años.

El intercambio comercial entre ambos países se caracteriza por ser asimétrico y ha sido históricamente deficitario para el Perú. Dicha asimetría ha dado lugar a que el mercado argentino represente para las exportaciones peruanas, apenas entre un 0,3 y 0,4% del total del

valor exportado por Perú. El mercado peruano, en cambio, es importante para Argentina, pues destina a este entre 3% y 5% del total de sus exportaciones.

En cuanto a las características de los productos exportados por el Perú hacia Argentina, el 70% de los mismos está compuesto por productos no tradicionales como carbureadores para empresas de aviación y textiles, mientras que las exportaciones de Argentina hacia el Perú están conformadas por alimentos y biodiesel.

En el año 2017, el intercambio comercial entre el Perú y Argentina ascendió aproximadamente a US\$ 1,217 millones, lo cual representa un incremento del 42% frente al año anterior. La balanza comercial continúa siendo deficitaria para el Perú.

Durante el 2017, las exportaciones peruanas hacia el mercado argentino registraron un descenso del 10%, en comparación al año anterior, al pasar de aproximadamente US\$ 127 millones en el 2016, a US\$ 126 millones en el 2017. Por otro lado, en este último año, las importaciones realizadas por el Perú desde Argentina, han registrado un incremento del 47%, al pasar de aproximadamente US\$ 856 millones durante el 2016, a US\$ 1.091 millones durante 2017.

EXPORTACIONES

En el año, las exportaciones se han visto favorecidas por altos precios de sus principales minerales, así como por los mayores volúmenes de productos no tradicionales en un contexto de recuperación de la actividad mundial. Las exportaciones no tradicionales mostraron un aumento de US\$ 874 millones durante el año.

Debido a un mejor desempeño de los minerales y de la agroindustria, las exportaciones peruanas crecieron en el 2017 por segundo año consecutivo, cerrando en US\$ 44,058 millones, lo que representó un incremento de 22.7% respecto al 2016.

En los envíos primarios, los incrementos más significativos provienen de los sectores petróleo y gas natural (54.1%), pesca tradicional (41.7%) –por los mayores volúmenes de harina de pescado (63%)- y minería tradicional (25.7%). El agro sufrió una contracción de -5.9%.

Los principales destinos de la oferta primaria peruana fueron China, EE.UU., Suiza, India y Corea del Sur, que juntos lograron una participación del 64.3%. Otros en el ranking son Japón, España, Brasil, Canadá, Panamá, Alemania y Emiratos Árabes.

IMPORTACIONES

Durante el año 2017 las importaciones totalizaron US \$ 39 714 millones. Este crecimiento se sustentó en las mayores importaciones de bienes de consumo, materias primas y en menor medida los bienes de capital.

En el 2017 las importaciones de bienes de consumo totalizaron US\$ 9 410 millones y aumentaron 8,6%. Los bienes de consumo no duradero registraron un valor de US\$ 5 200 millones, con un crecimiento de 11,7% debido a la mayor demanda de alimentos como arroz semi blanqueado o blanqueado, los demás azúcar de caña, lentejas, manzanas frescas, arvejas partidas. En el caso de bienes de consumo duradero, estos sumaron US\$ 4 210 millones, superior en 5% a su similar del 2016 destacando vehículos de transporte particular y aparatos de televisión a colores.

China y Estados Unidos se volvieron los principales proveedores de bienes importados en el 2017 con US\$ 8 849 millones y US\$ 8 048, respectivamente, concentrando ambos el 42,6% del valor total importado. Los principales productos de China fueron teléfonos móviles, máquinas automáticas portátiles para el tratamiento de la información, aparatos de telecomunicación, motocicletas. De Estados Unidos los principales productos importados fueron aceites de petróleo o mineral bituminoso; maíz amarillo duro; gasolinas sin tetraetilo de plomo y diésel.

INDICE DE DESEMPEÑO LOGISTICO 2018

Perú mostró una tendencia a la baja en 2018, al ocupar el puesto 83, muy por debajo de Chile (34), México (51) y Colombia (58), con un retroceso de 14 posiciones respecto de la edición de 2016. De acuerdo con el reporte, las falencias se encuentran precisamente en los pilares clave de la logística, es decir, aquellos relacionados a las áreas de regulación de políticas. En 2018, el puntaje más bajo lo obtuvo en el pilar “Calidad de la infraestructura”, seguido por el de “Eficiencia y calidad de los servicios logísticos” (transporte, reenvío e intermediación aduanera). Asimismo, la cifra negativa va seguida por el de “Eficiencia en la gestión y trámites de aduanas”.

4. INDUSTRIA LACTEA PRINCIPALMENTE QUESOS DE PERU

El mercado lácteo en el Perú, el mercado de productos lácteos en general, es un mercado del orden de entre 2 mil millones de dólares de ventas anuales, esto incluye como principales productos la leche evaporada y la leche pasteurizada, pero también los derivados de la leche como son el yogurt y los quesos. Esta situación del mercado lácteo es oligopólico, donde pocas empresas controlan tanto la compra de los insumos a los ganaderos, como la venta final de la leche procesada al consumidor.

Perú produce 20 mil toneladas de queso al año. El año pasado el Perú importó quesos por 30.435 miles de dólares, mientras que las exportaciones no llegaron a los 1.350 miles de dólares. Cifras de Aduanas indican que el Perú, pese a ser productor de queso, importa dicho

producto principalmente de Estados Unidos (cerca del 38,4% del total), seguido de Argentina 16,2%, Uruguay, Francia, Italia, Países Bajos, España, Nueva Zelanda, Chile, Dinamarca, Suiza y Alemania, entre otros.

5. CONSUMO PERCAPITA

En Perú el consumo per cápita de quesos ronda los 2,4 kg por habitante al año, además del consumo de quesos tradicionales originarios del país como ser los Andinos Artesanales, se consume una diversidad de quesos tipo mozzarella, Ricotta, Parmesano, Gouda, Dambo, Tilsit, Edam, Grutere, Manchego, Fundido, entre otros.

Comida peruanas con queso:

- ✓ Desayuno cajamarquino con queso mantecoso
- ✓ Hapchi con queso crema
- ✓ Papa a la huancaína con crema elaborada a base de queso
- ✓ Quesillo con miel
- ✓ Queso frito
- ✓ Rocoto relleno

INDICADORES	
<i>Población</i>	32.165.485 habitantes
<i>PBI miles de millones USD</i>	210.000
<i>PBI per cápita</i>	6529
<i>Inflación</i>	1.36%
<i>Doing business</i>	58
<i>Índice de desempeño logístico</i>	83
<i>Cantidad de importaciones de queso (toneladas)</i>	6.228
<i>Valor de importaciones de queso (miles de USD)</i>	30.435
<i>Cantidad de exportaciones de queso</i>	292
<i>Valor de exportaciones (miles de USD)</i>	1.350
<i>Consumo per cápita anual de queso (Kg)</i>	2.4

PARAGUAY

Paraguay oficialmente República del Paraguay, situado en la zona central de América del Sur. Su territorio está subdividido políticamente en 17 departamentos y un distrito capital Asunción que es la ciudad más poblada.

Limita con Argentina por el sureste, sur, suroeste y oeste; con Bolivia al norte y noroeste; y con Brasil al este y noreste. Su territorio está caracterizado por dos regiones diferentes separadas por el Río Paraguay, la Oriental, que es la más poblada, y la Occidental, que forma parte del Chaco Boreal. Si bien es un Estado sin litoral marítimo, cuenta con puertos sobre los ríos Paraguay y Paraná que le dan salida al Océano Atlántico a través de la Hidrobia Paraná-Paraguay

1. POBLACION

Paraguay acabó 2017 con una población de 6.954.000 personas, lo que supone un incremento de 99.000 habitantes, 43.283 mujeres y 42.706 hombres, respecto a 2016, en el que la población fue de 6.855.000 individuos. En 2017, la población masculina ha sido mayoría, con 3.454.926 hombres, lo que supone el 50,72% del total, frente a las 3.356.371 mujeres que son el 49,28%. Es el quinto país más pequeño y el cuarto menos poblado de América del Sur. Paraguay, situado en el puesto 28 del ranking de densidad mundial, tiene una baja densidad de población de 17 habitantes por Km².

2. ECONOMIA

El **producto interior bruto de** Paraguay en 2017 ha crecido un 0,8% respecto a 2016. Se trata de una tasa 32 décimas menores que la de dicho año, cuando fue del 4%. En 2017 la cifra del PIB fue de 30.000M. \$. El valor absoluto del PIB en Paraguay creció 2.576M. \$ respecto a 2016. El PIB Per cápita de Paraguay en 2017 fue de 4.314\$, 313\$ mayor que el de 2016, que fue de 4.001\$.

INFLACION

El país cerró el 2017 con una inflación del 4,5 %, por encima del 3,5 % registrado en 2016 y superior también al objetivo del 4 % marcado por la banca matriz, con un margen de error de 2 puntos hacia arriba o abajo. Un alza impulsada principalmente por los alimentos y en particular

la carne vacuna, en tanto que en las demás agrupaciones se observaron leves incrementos de precios. Esto sucede debido a la menor oferta ya que el país pasaba por situaciones adversas climáticas que dificultan el paso de los productos hasta los supermercados y el consumidor final. En cuanto a los servicios, se registran aumentos del costo en especial en la tarifa de energía eléctrica en el sector residencial; también el alquiler de la vivienda, los hoteles, los servicios de tecnología móvil celular, los pasajes de avión, los paquetes de turismo tanto para interior como para exterior.

DOING BUSINESS

Paraguay cayó dos puntos en el ranking Doing Business 2018 del Banco Mundial. En este caso, del puesto 106 bajó a 108 de entre 190 países que forman parte del referido informe que se dio a conocer. Entre los países vecinos, Paraguay se mantiene con el mejor clima de negocios con respecto a Argentina, que ocupa la posición 117, Brasil se ubica en el 125, Bolivia 152. Uno de los peores indicadores se refiere al ítem de apertura de negocios, luego viene protección de inversionistas minoritarios, pago de impuestos y obtención de crédito, entre otros. Según el estudio para apertura de negocios se ubican en el puesto 151 entre 190 países. Del documento se desprende que, en promedio, el proceso de apertura de un negocio dura alrededor de 35 días, cuando el promedio tarda menos de un mes en la región y 10 días para países desarrollados. La mejor puntuación recibió en el proceso de registro de propiedades, donde se ubican en el puesto 74, de acuerdo con los datos. Por otra parte, también mencionan que se redujo el tiempo necesario para importar mercaderías, mediante la introducción de una firma electrónica para los despachos aduaneros de importación.

3. COMERCIO EXTERIOR

La balanza comercial paraguaya cerró 2017 con un superávit de 480 millones de dólares, lo que representa una caída del 64,9 % respecto del año anterior, cuando se alcanzó la cifra de 1.366,5 millones. Esta reducción en el superávit de la balanza comercial se explica por el aumento del 18,5 % en las importaciones, que pasaron de los 9.789 millones de dólares de 2016 a los 11.599,6 millones de dólares de 2017. Si bien esta cifra se mantiene por debajo de las exportaciones, el incremento de estas, que acumularon 12.079,6 millones de dólares en 2017, un 8,3 %, redujo el saldo de la balanza comercial. Por tanto, Paraguay siguió vendiendo más al exterior, pero sus compras también se incrementaron. Paraguay alcanzó en 2017 una cifra total de comercio exterior de 23.679,1 millones de dólares, procedente de la suma de importaciones y exportaciones, un 13,1 % más que 2016.

El comercio bilateral entre Argentina y Paraguay es el tercero más importante por detrás de Brasil y Chile. Considerando el total de los países del mundo, Paraguay está entre los 11 mayores socios comerciales de Argentina con un 1,9% de participación en el total de comercio exterior argentino. En 2017 las exportaciones argentinas hacia Paraguay fueron de 598 millones de dólares, un monto que superó a lo exportado en el mismo período de 2016. El principal rubro de exportación fue de productos de las industrias químicas o de las industrias conexas con una participación de 22% sobre el total, mientras que “Productos de industrias alimentarias, bebidas y tabaco” y “Productos minerales” completaron el podio con el 17% cada uno. Las importaciones argentinas desde Paraguay fueron de 712 millones de dólares en el acumulado de 2017. Esto significó un crecimiento respecto a 2016. Las importaciones se concentraron en el rubro “Productos del reino vegetal” que reunió el 62% del total de importaciones, mientras que “Productos minerales” fue responsable del 29%.

IMPORTACION

Las importaciones totales del año 2017 alcanzaron los 11.599 millones de dólares, que representó un incremento del 18,5% con respecto al 2016. Las importaciones por tipo de bienes presentaron resultados positivos, con expansiones en los bienes de consumo de 19,1%, en bienes intermedios de 18,9% y en bienes de capital de 27,6%. El lugar de procedencia de las importaciones de Paraguay es China, con 3.450 millones de dólares en ventas al país sudamericano, que se corresponden con productos de telefonía móvil, máquinas para procesamiento de datos y televisores. Dentro del Mercosur, el país al que más compra Paraguay es Brasil, con la adquisición de abonos y vehículos, tanto para el transporte de personas como para el de mercancías. (Partes y accesorios de máquinas automáticas y las compras para uso interno continúan con tasas muy positivas)

EXPORTACIONES

Las exportaciones totales del 2017 alcanzaron los US\$ 12.079 millones, que representó un incremento del 8,3% respecto al año anterior, con envíos por valor de USD 12.079 millones, principalmente debido a un crecimiento de 28,5% en los valores de las reexportaciones, de las manufacturas de origen industrial, con incrementos del 19,3%, así como el mejor desempeño de productos tradicionales como los granos de soja y la carne, con incremento de 17,2% y 5,1%. El sector de la maquila es una de las principales apuestas de Paraguay para contribuir al desarrollo

del país e incentiva su implantación con un régimen tributario especial para atraer al territorio nacional fábricas dedicadas al ensamblaje de textiles, cueros o calzados, entre otros productos.

Hilos y autopartes bajo el régimen de maquila crecieron 53,9% en todo el 2017, el de mayor expansión dentro de los envíos al exterior. En volúmenes incrementaron en un 40% El 76,9% de lo exportado por este segmento de la industria va con destino al Brasil, seguido por Argentina, con 9,7%, y los Estados Unidos, con 4,8% sobre el total.

El complejo sojero es el gran motor del comercio exterior paraguayo genero ingresos totales por un valor de USD 3.339 millones. Los granos de soja ingresaron USD 2.132 millones con un crecimiento en valor de 17,2%, mientras que el aceite de soja sumó USD 477,2 millones creciendo un 2,4% respecto al año 2016. El rubro de la harina de soja mostró una caída en valor de 14,3%, con ingresos que estuvieron en los USD 730,3 millones, según el reporte. La carne también tuvo un desempeño favorable creciendo en valor 5,1% con ingresos por exportación de USD 1.215 millones, mientras que los cereales en su conjunto tuvieron ingresos de USD 499,4 millones, cayendo un 27%.

INDICE DE DESEMPEÑO LOGISTICO

Paraguay fue una de las pocas economías latinoamericanas en exhibir una mejora en su posición, al igual que Panamá, Perú y Venezuela, señal inequívoca también del escaso desarrollo del sector de transporte y logística que presentaba Paraguay hasta hace muy poco tiempo, pero obtiene baja puntuación en el Índice de Competitividad Global. El mismo país ha escalado 27 lugares llegando al puesto 74. Los mayores avances se dieron en las categorías de embarques a precios competitivos, puntualidad en los envíos y la calidad de los servicios logísticos.

4. INDUSTRIA DE LOS LACTEOS EN PARAGUAY

Al menos 25.000 kg de queso por día se procesa industrialmente en el país, mientras que su consumo per cápita es de 2,5 kg por año. Asimismo, el mercado local importa este derivado de la leche de un total de 11 países. Durante el 2018, la producción formal de leche en el país alcanzó los 2.400.000 millones de litros. El 14 % se destinó a la elaboración industrial de diferentes variedades de quesos, leche ultrapasteurizada (UHT) con un 34%, luego viene la leche pasteurizada con un 24%, la bebidas lácteas (casi suero) 12%, yogurt 9%, leche en polvo

4%, y 3% mantecas, cremas, postres, dulce de leche, entre otros. Nacionalmente, diferentes industrias procesan 25.000 kg/día de quesos.

El Paraguay es cliente de Argentina, Brasil, Chile, España, China, Estados Unidos, Italia, Francia, Líbano, Taiwán y Uruguay. En 2017 adquirió de estos 4 231 toneladas por un valor superior a los USD 20.105 millones. El mayor volumen es de origen brasileño (1.997) y argentino (15.301). En el mismo período, la industria local proveyó 333 toneladas del producto a Bolivia, por 1.661 miles de UDS.

5. CONSUMO PER CAPITA DE QUESO EN PARAGUAY

El consumo percapita es de 2,5 kg por persona al año. Es difícil establecerlo oficialmente por el índice de contrabando que afecta al rubro y porque la venta del queso Paraguay es mayormente informal. Los más vendidos son el sándwich, cuartirolo, mozzarella, el fundido y el tradicional queso Paraguay que se consume en su mayor cantidad en la informalidad.

INDICADORES	
<i>Población</i>	6.954.000 habitantes
<i>PBI miles de millones USD</i>	30.000
<i>PBI per cápita</i>	4.314
<i>Inflación</i>	4,5 %
<i>Doing business</i>	108
<i>Índice de desempeño logístico</i>	74
<i>Cantidad de importaciones de queso (toneladas)</i>	4 231
<i>Valor de importaciones de queso (miles de USD)</i>	20.105
<i>Cantidad de exportaciones de queso</i>	333
<i>Valor de exportaciones (miles de USD)</i>	1.661
<i>Consumo per cápita anual de queso (Kg)</i>	2.5

5.2 SELECCIÓN DE MERCADOS

La investigación busca centrarse en mercados de exigencia media, fáciles de acceder y por lo tanto se ha apuntado a los principales mercados que atiende Argentina en quesos que llevado a la práctica son latinoamericanos debido a su cercanía geográfica

En la etapa anterior de descripción de cada país se concluyó que el mercado desestimado en primera instancia es Chile debido a que en el análisis se considera indiscutible que el consumo de queso está aumentando en este país ,pero este no solo aumenta en cantidad, sino también es cada vez más diversificado en términos de calidad relacionado a la preferencia de quesos de origen desde países como Francia, Italia, España y Suiza, Por ello se lo ha definido como país exigente en materia de gustos y preferencias al poder tener mayor facilidad de acceso a quesos genuinos de origen , también cabe destacar que en el área de Comercio Exterior Chile se ha definido como país exigente en tema de “seguridad alimentaria” ya sea en normas de cumplimientos técnicos, etiquetado y demás .

Descartada la opción de incluir a Chile en esta elección, para lograr el objetivo de seleccionar mercados potenciales, se utilizará una matriz de preferencia ponderada como herramienta que permitirá la distinción de los mismos.

Los datos empleados, se obtuvieron de fuentes de información secundaria descripta anteriormente de cada país ya sea a partir de Base de Datos (Datos macro, Trade Map, Banco Mundial) e informes de organismos oficiales (FAO, OMC).

Se analizaran 9 indicadores, los valores a estudiar varían enormemente entre países por lo que a cada variable se le dará un puntaje ponderado en relación a su importancia que ira de 0 a 4 para que de esta forma se obtengan valores comparables entre sí. Las variables expuestas son las que tienen mayor relevancia y se las considera claves para este trabajo.

1. Importación de queso por Habitante
2. Valor de tonelada de queso importado
3. Participación Argentina en las importaciones de queso
4. PBI per cápita (USD)
5. Inflación 2017
6. Doing business 2018 (Índice de facilidad para hacer negocios)
7. Índice de Desempeño Logístico

8. Distancia desde Argentina Km Aprox

9. Consumo per cápita anual de queso

	Ponderación de la variable	COLOMBIA	Puntaje	Puntaje Ponderado	BRASIL	Puntaje	Puntaje Ponderado
Importaciones de queso por Habitante (kg)	0,12	0,0701	0,3740	0,0449	0,1521	0,8119	0,0974
Valor por Tn de queso importado	0,12	6354,9508	2,2774	0,2733	4478,6378	3,2315	0,3878
Participación argentina en las importaciones de queso %	0,14	2,20%	0,1157	0,016198	50,70%	2,668	0,37352
PIB per capita	0,1	6723	2,0193	0,20193	9821	1,3823	0,13823
Inflación 2017	0,11	4,90%	2,9923	0,329153	2,95%	1,8015	0,198165
Doing Business 2018	0,08	59	3,93	0,3144	125	1,856	0,14848
Indice de desempeño logístico LPI 2018	0,08	58	3,862	0,30896	56	4	0,32
Distancia desde Argentina. Km aprox	0,12	8291	0,4245	0,05094	2926	1,203	0,14436
Consumo Per capita anual de Queso KG	0,13	1,4	0,6436	0,083668	3,8	1,7471	0,227123
TOTAL	1			1,6234			2,0351

FUENTE: Elaboración propia

	Ponderación de la variable	BOLIVIA	Puntaje	Puntaje Ponderado	URUGUAY	Puntaje	Puntaje Ponderado
Importaciones de queso por Habitante (kg)	0,12	0,0528	0,2816	0,0338	0,7493	4,0000	0,4800
Valor por Tn de queso importado	0,12	4943,3962	2,9277	0,3513	3618,1467	4,0000	0,4800
Participación argentina en las importaciones de queso %	0,14	28,70%	1,5103	0,211442	32,10%	1,6892	0,236488
PIB per capita	0,1	3394	4	0,4	16246	0,8356	0,08356
Inflación 2017	0,11	2,71%	1,6549	0,182039	6,55%	4	0,44
Doing Business 2018	0,08	152	1,5263	0,122104	94	2,468	0,19744
Indice de desempeño logístico LPI 2018	0,08	131	1,7099	0,136792	85	2,6352	0,210816
Distancia desde Argentina. Km aprox	0,12	2066	1,7037	0,204444	880	4	0,48
Consumo Per capita anual de Queso KG	0,13	2	0,9195	0,119535	8,7	4	0,52
TOTAL	1			1,7615			3,1283

FUENTE: Elaboración propia

	Ponderación de la variable	ECUADOR	Puntaje	Puntaje Ponderado	PERÚ	Puntaje	Puntaje Ponderado	PARAGUAY	Puntaje	Puntaje Ponderado
Importaciones de queso por Habitante (kg)	0,12	0,0032	0,0173	0,0021	0,1936	1,0336	0,124032	0,6084268	3,2481	0,389772
Valor por Tn de queso importado	0,12	8685,1852	1,6664	0,2000	4886,8015	2,9616	0,3554	4,75183172	3,0456	0,365472
Participación argentina en las importaciones de queso %	0,14	0%	0	0	16,20%	0,8525	0,11935	76,01%	4	0,56
PIB per capita	0,1	6015	2,257	0,2257	6529	2,0793	0,20793	4314	3,1469	0,31469
Inflación 2017	0,11	-0,20%	-2,1221	-0,233431	1,36%	0,8305	0,091355	4,50%	2,748	0,30228
Doing Business 2018	0,08	118	1,9661	0,157288	58	4	0,32	108	2,1481	0,171848
Indice de desempeño logístico LPI 2018	0,08	62	3,6129	0,289032	83	2,6987	0,215896	74	3,027	0,24216
Distancia desde Argentina. Km aprox	0,12	5140	0,6848	0,082176	3336	1,0551	0,126612	940	3,74	0,4488
Consumo Per capita anual de Queso KG	0,13	1,57	0,7218	0,093834	2,4	1,1034	0,143442	2,5	1,1494	0,149422
TOTAL	1			0,8166			1,70400496			2,944444

FUENTE: Elaboración propia

En base a lo detallado en la matriz desarrollada en la que se ha tenido en cuenta los puntos más importantes y críticos en el área de la actividad láctea principalmente quesos de cada país, arrojó como resultado tres potenciales mercados con mayor revelación de puntaje. En primer lugar Uruguay con un total de 3,1283 seguido por Paraguay con 2,9444 y Brasil con 2,0351. En este examen Uruguay se ha destacado por obtener un índice alto de importación de queso por habitante, es decir que de todo el queso que consume un ciudadano por año (8.7 kg per cápita) 0.749 kg son de origen importado es decir el 8.6% es de origen externo; sobre el mismo parámetro Paraguay quedó en segundo lugar donde el queso importado en 2017 tuvo una participación del 24,32% (0,6084 kg) en el consumo per cápita de 2,5 kg por habitante y el tercer lugar ocupó Brasil donde el producto importado en 2017 tuvo una participación del 4% en el consumo per cápita anual que equivale a 0.152 kg.

Uruguay, Brasil y Paraguay, en ese orden presentaron valores en dólares bajos por tonelada de queso lo que fue determinante para la obtención de puntajes altos en este índice, se considera favorable un valor bajo por tonelada ya que esto implicaría exigencias inferiores en calidad y origen en relación al producto a exportar en este trabajo destacando que los mismos no serían quesos genuinos sino una imitación.

La participación de Argentina como proveedor de quesos en Paraguay se llevó el primer puesto con 76.01% , Brasil obtuvo el segundo puesto con 50,70% y Uruguay tomó el tercer lugar (32,1%) en participación argentina de intervención de quesos argentinos en importaciones totales de este producto.

Uruguay manifestó la inflación más alta de todos los países estudiados seguido por Colombia, Paraguay y Brasil , en este caso lo consideramos positivo ya que a mayor inflación (aumento generalizado de los precios) genera un momento oportuno para que la oferta pueda aumentar mediante importaciones ya que el nivel de actividad interna se ve deteriorado.

En el ámbito de Facilidad de hacer negocios y en el Índice de Desempeño Logístico ambos estados se encuentran entre los mejores calificados en la matriz variando el puesto sin caer en peores condiciones. La distancia en km desde la localidad de Morteros, Córdoba hacia Montevideo, Uruguay obtuvo el mayor puntaje al tener menor km de distancia, de la misma forma en segundo lugar desde Morteros hasta Asunción, Paraguay; no siendo el caso de Brasil que obtuvo el 4to lugar en este parámetro. Por último Uruguay dentro del grupo fue el mayor consumidor de queso per cápita con 8.7 kg, seguido por Brasil con 3,8 kg y Paraguay con 2,5 kg por persona.

Todo esto nos lleva a considerar que al ser economías, abiertas y en crecimiento, sumado al fomento del consumo de lácteos con mayor valor agregado como es el caso de los quesos, se evidencia que tendrán cada vez más necesidad de importar quesos a precios competitivos o bien aumentar o mejorar las capacidades de las empresas que operan en el mercado y en consecuencia se diagnostican como condiciones favorables para la exportación de quesos análogos.

5.3 ANALISIS GLOBAL Y SUGERENCIA DE PRODUCTO ESPECÍFICO

Partiendo del análisis desarrollado en las unidades anteriores se establece lo siguiente:

- Dentro de las opciones de quesos análogo se encuentran :

Según su materia prima:	Según su textura
<ul style="list-style-type: none"> • Lácteos (sus principales ingredientes son caseinatos, mantequilla, etc.) • Parcialmente lácteos (incluyen ingredientes lácteos y vegetales como caseinatos y aceites de origen vegetal) • Sintéticos (no incluyen proteínas lácteas ni grasas o aceites lácteos , pero si proteína y grasa vegetal) 	<ul style="list-style-type: none"> • Para tajar, rebanar • Untables • Para fundir • De pasta semidura • De pasta dura , para rallar • Salsa de queso

- Lactear produce las siguientes líneas de quesos:

SEMIDUROS:

- Gruyerito

- Holanda
- Pategras
- Fontina
- Gouda
- Fynbo
- Mozzarella
- Danbo
- Tybo
- Cheddar

DUROS:

- Reggianito
- Goya
- Sardo
- Sbrinz

BLANDOS:

- Cremoso
- Por Salut
- Azul

SALUDABLES:

- Por Salut sin sal
- Tilsit
- Por Salut con L Casei

- En el ranking de evaluación de mercado potenciales para el ingreso de quesos análogos, en el que se evaluaron variables económicas y de consumo a través de una matriz, se ubicó en primer lugar Uruguay seguido por Paraguay y Brasil, estos países tienen experiencia y alta frecuencia en los procesos tanto de importación como de exportación de quesos.

- Uruguay importa mayor cantidad de quesos SEMIDUROS, (en el 2017 importó en 1629 tn que equivale al 62.89 % del total de quesos importados). En los últimos años se determinó que el queso más demandado por el mercado local es el Colonia queso uruguayo por excelencia de pasta semidura de Origen, seguido por el queso Cuartirolo. Argentina como proveedor solamente exporta a Uruguay quesos frescos enteros y descremados en pote acondicionados para la venta directa.

- Paraguay importa mayor cantidad que QUESOS FRESCOS o SEMIDUROS, (en 2017 importó 1.865 tn que equivale al 44.07% del total de quesos importados). El tradicional queso Paraguay es uno de los más demandados por el mercado seguido por el mozzarella cuartirolo, sándwich, y el fundido. Argentina ha presentado una evolución positiva en las exportaciones de quesos frescos liderada por las de mozzarella.

- Brasil posee la misma característica mencionada en el punto anterior, el mayor valor de quesos importados corresponde a los SEMIDUROS, con un porcentaje del 32.74% (10423 tn). Cabe aclarar que Brasil compra principalmente queso mozzarella, semiduro, duro y fundido, donde la mozzarella lidera las importaciones en volumen.

- Utilizando los datos estadísticos anteriores se detecta la potencialidad de consumo e importancia en cada mercado a nivel de producto, resultando el queso MOZZARELLA como propuesta para la exportación de un queso ANALOGO MOZZARELLA hacia los mercados de Paraguay y Brasil, descartando así a Uruguay por no destacarse en preferencia de importaciones y consumidores reales y potenciales de mozzarella Argentina.

- El queso MOZZARELLA entra en la siguiente categoría de quesos análogos:
 - Parcialmente lácteos
 - Para fundir

- La producción de ANALOGO DE MOZZARELLA permite la eliminación de los sólidos lácteos, que a su vez da una estabilidad del precio manifestándose en el costo total del producto y se tornara más competitivo y atractivo para los mercados. Debido a los antecedentes existentes de la producción de estos quesos, habrá facilidad de acceso a una fórmula adecuada de queso mozzarella para ambos mercados, cabe aclarar que en los inicios de los quesos imitación, el principal producto análogo fabricado era el queso denominado “queso para pizzas” o análogo de Mozzarella y el disparador de compra fue en aquel tiempo el precio. Otro punto a destacar es sobre la vida útil del producto, mientras que un mozzarella genuino ronda los 6 meses el mozzarella análogo tiene una vida útil de 12 meses.

- Dado a que la empresa LACTEAR S.A ya cuenta con las instalaciones y experiencia para la elaboración de Queso Mozzarella, los costos para iniciar la producción no serán elevados. Por ello la inversión adicional necesaria seria de cuantía menor.

5.4 QUESOS MOZZARELLA EXPORTADOS A PARAGUAY Y BRASIL

Para finalizar esta etapa se procedió a un análisis estadístico de exportaciones de queso mozzarella argentino con destino a Paraguay y Brasil; de manera consecuente se listara las principales empresas, medios de transporte, aduana de despacho y formato de presentación, para poder ofrecer datos adicionales a la empresa.

PARAGUAY

Las Marcas argentinas de queso mozzarella que se exportan a Paraguay son SANCOR, LA SERENISIMA, PAMPA CHEESE, ILOLAY, LA PAULINA, GULMEN, LOLITA. El medio de transporte más utilizado es el camión y la aduana de despacho empleada para estas operaciones es Clorinda.



MOZZARELLA ARG. EXPORTADA A PARAGUAY

Barra de 3,8 kg, Acondicionados para la venta directa al publico
Cajas de 4 unidades



Bolsa por 235 Gr



Barra de 3.7Kg
Cajas de 6 unidades



Envase de 180 Gr



BRASIL

Las Marcas argentinas de queso mozzarella que se exportan a Brasil son PAMPA CHEESE, LA PAULINA, MOLFINO, NOAL, TREGAR, ILOLAY, MELINCUE, CILANO, POLENGHI. El medio de transporte más utilizado es el camión y las aduanas de despacho más transitadas son Iguazú y Paso de los libres.

 MOZZARELLA ARG EXPORTADA A BRASIL	
Barra de 3.5 kg Cajas de 6 unidades	
Barra 3.8 kg Cajas de 4 unidades	
Barra 2.7 kg	

Barra 2.7 kg
Cajas de 5 unidades



5.5 DETERMINACION DEL COSTO DEL PRODUCTO

El siguiente cuadro muestra el cálculo EXW “en fabrica” con referencia FCA. Se tiene en cuenta para su deducción los gastos que genera la propia operación de exportación en cuanto a términos logísticos, emisión de documentos, honorarios de despachante, derechos de exportación, gastos bancarios que genera la operación, etc.

Debido a que la planta de Morteros, Córdoba no se encuentra en una ubicación optima, la organización logística para los mercados seleccionados demandara un análisis a los fines de lograr la eficiencia en los costos logísticos, por lo tanto se requerirá de una evaluación de inversión con el objetivo de habilitar “Aduana en planta”.

Cabe aclarar que los costos detallados en el cuadro deberán ser actualizados ya que fueron definidos acorde a la fecha de su realización.

En consecuencia se analizó estadísticas y se tomó un valor FOB real en base a una exportación de queso fresco Mozzarella a Brasil de marca La Paulina:

- Posición arancelaria: 0406.10.10.199Q
- Medio de transporte : Camión
- 1 Contenedor
- 25 Toneladas
- 22 pallet
- Cajas x 6 unidades x 3,5 kg
- Aduana de despacho: Rafaela
- Aduana de destino: Iguazú

QUESO FRESCO MOZZARELLA	
COSTOS FCA	92.500 UDS
Derechos y tasas de Exportación 0%	0
Reintegros 5%	4625 USD
Digitalización de documentos	28 USD
Servicios Aduana	108 USD
Honorarios de Despachante de Aduana 0.7 % s/ FOB	647.5 USD
Costos operativos de despachante	50 USD
Gastos bancarios 0.5% s/FOB	462,5 USD
Transporte y seguro Interno	2164,73 USD
Honorarios SENASA + viáticos	48,65 USD
Certificado de origen	13,51 USD
Operativos en planta de Morteros	48,65 USD
Embalaje y acondicionamiento de la mercadería	161,71 USD
EXW	84141,75 USD
Cantidad de kg	25.000 kg
Valor por kg	3,365 USD

El precio de referencia se encuentra muy cercano al precio del producto 3,365 USD por kg, lo que determina que a ese precio, el queso mozzarella, pueda ser competitivo en el mercado. Tomado como base para su posterior producción, comercialización y exportación de queso mozzarella análogo.

Capítulo 6

OPERATIVA DE EXPORTACION

6.1 Información Básica Necesaria para la exportación de análogo de mozzarella a Paraguay y Brasil

Al exportar un producto determinado la información básica que deberá conocer es la siguiente:

- La posición arancelaria del producto a comercializar.
- El régimen de reintegros dispuesto por el Estado para cada producto.
- El régimen de derechos a la exportación dispuesto por el Estado.
- El régimen de exención del IVA e Ingresos Brutos.
- Las exigencias por parte el país de destino.
- La legislación en torno a la liquidación de divisas.

CLASIFICACION ARANCELARIA: La Nomenclatura Común del Mercosur (NCM) clasifica los productos, asignando a cada uno de ellos, una única posición arancelaria. A partir de dicha clasificación, se pueden identificar los incentivos gubernamentales que le corresponden al producto. Asimismo, conociendo la posición se puede obtener información sobre el tratamiento que recibirá el producto en el mercado de destino. Se entiende por posición arancelaria el código numérico integrado por los siguientes pares de dígitos. En este caso la posición arancelaria del queso análogo es:

**2106.10.00 PREPARACIONES ALIMENTICIAS NO EXPRESADAS NI
COMPRENDIDAS EN OTRA PARTE.** – Concentrado de proteínas y sustancias proteicas texturadas.

DERECHOS A LA EXPORTACIÓN: De acuerdo a la mercadería de exportación de que se trate, los aranceles aplicables se aplican sobre el valor FOB de la mercadería a exportar. Para el caso del queso análogo se establece como tope máximo \$ 3 por cada dólar exportado.

REINTEGROS: El régimen de reintegros permite la restitución total o parcial de los importes que se hubieran pagado en concepto de tributos internos por la mercadería de exportación para consumo a título oneroso o por los servicios que se hubieran prestado con relación a esa mercadería. En este caso, el reintegro a la exportación es del 0,5% %.

REINTEGRO ADICIONAL del 0,5%

DERECHO DE EXPORTACIÓN Tope Máximo \$ 3 por cada dólar exportado

INTERVENCION PREVIA:

INAL- exportaciones de alimentos

A los fines de la exportación de productos alimenticios de competencia del Instituto Nacional de Alimentos los exportadores deberán realizar una **Notificación de Exportación**

En el caso de que el exportador requiera un **Certificado** para presentarlo ante las Autoridades Sanitarias del país de destino, ya sea para acompañar una exportación o registrar el producto en otro país, deberá solicitar un **Certificado Sanitario de Exportación**

TRATAMIENTO TRIBUTARIO DE PARAGUAY

Derecho de importación con Certificado de Origen:

2106.10.00: 0%

Derecho de importación sin Certificado de Origen:

2106.10.00: 14%

TRATAMIENTO NO TRIBUTARIO DE PARAGUAY

- **Requisitos de etiquetado** (ver Anexo IV)

TITULO OFICIAL: Decreto N° 4056/04 de 9 / XI / 04. Aprueba Resoluciones GMC N° 22/02; 26/03. (Código ALADI: S003731)

TRATAMIENTO TRIBUTARIO DE BRASIL

Derecho de importación con Certificado de Origen:

2106.10.00: 0%

Derecho de importación sin certificado de origen:

2106.10.00: 14%

TRATAMIENTO NO TRIBUTARIO -BRASIL

- Para la operación de importación del queso análogo, la empresa importadora deberá contar con los debidos registros en la Receta Federal (Secretaría de Ingresos Federales de Brasil), el Ministerio de la Agricultura y la ANVISA (Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria), sin contar que los referidos deberán tener el Certificado de la "Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología (ANMAT).
- Los productos deben tener el catastro/registro en dichos órganos para que no tengan impedimentos de comercialización en Brasil, incluso vuestra empresa.

- **Requisito de etiquetado (ver Anexo IV)**

TITULO OFICIAL: Instrucción Normativa N° 22 de 24 / XI / 05. Mapa. (Código ALADI: S003828)

- **Requisito: criterios microbiológicos del producto final (ver Anexo IV)**

TITULO OFICIAL: Resolución N° 273 de 22 / IX / 05. RDC / ANVISA

CONCLUSIONES

Ante la evidencia reflejada en este Trabajo Final de Grado, se ha demostrado que por la deteriorada cadena láctea y la falta de leche fluida el sector de exportación de quesos argentinos se encuentra ante la necesidad de reimpulsarse si no desea perder completamente presencia en mercados externos

Concluimos que el queso análogo es un producto con gran potencial, con este se puede obtener mayores rendimientos y menores costos, mejorando la calidad e incorporando nuevos varietales sin necesidad de comprender y depender de la leche fluida como ingrediente principal. Producto enmarcado en exportaciones no tradicionales que además del color, sabor y textura que le puede otorgar de igual manera un queso genuino a los alimentos, el queso análogo sigue siendo una importante fuente de proteína.

La determinación de mercados potenciales se demostró mediante el modelo de matriz, donde se identificó a Uruguay, Paraguay y Brasil como destinos óptimos para que LACTEAR S.A exporte queso análogo ya que cumplieron todos los criterios establecidos en respectiva etapa. No obstante, Uruguay presentó un grado de dificultad cuando se determinó el queso exclusivo a exportar (MOZZARELLA análogo), ya que este país no realiza importación argentinas del producto genuino en cuestión, por tal motivo se apartó del proyecto. Quedando Brasil y Paraguay, como mercados que más se adaptan a las exigencias establecidas para el desarrollo de la presente investigación, considerándolo como mercados que mejores oportunidades comerciales ofrecen para la exportación de queso mozzarella análogo.

Respecto al capítulo del cálculo del costo de producción, a pesar de que este no se basó en datos reales de la empresa, se realizó un cálculo tipo como sugerencia para un posterior análisis de LACTEAR.

Se definió que los quesos análogos Mozzarella a exportar serán envasados en bolsas de nylon al vacío como embalaje primario, y cada horma colocada en cajas de cartón corrugado. Cada horma será etiquetada en origen con la marca de la empresa productora o con las propias de los clientes del país de destino a convenir.

Se finaliza el presente estudio habiendo cumplido con los objetivos planteados inicialmente, se pone el mismo a disposición de la empresa LACTEAR S.A para su implementación.

RECOMENDACIONES

Se recomienda como punto indispensable un análisis financiero detallado, que permita dar cuenta de la viabilidad económica del proyecto para su implementación o no, partiendo de una posible adecuación o adquisición de equipamientos asociados a quesos análogos, determinación de procesos productivos y su posterior comercialización.

Realizar investigaciones periódicas acerca de poder mejorar e innovar el producto, sus características, para de esta manera la empresa asegurar el crecimiento y estar atento a los cambios del entorno tanto en factores internos como externos para mejorar el rendimiento de los procesos productivos de quesos análogos y así ser competitivo y eficiente en el mercado nacional y global.

Se recomienda efectuar un posterior estudio para analizar la mejor manera de ingresar a los mercados que resultaron más óptimos para la comercialización del producto, realizando un planeamiento exhaustivo para ingresar a cada mercado y obtener una posición estable en él. Para ello será necesario el desarrollo de una estrategia de penetración.

Por último para la introducción de queso mozzarella análogo se aconseja que éste sea promocionado como un alimento lácteo beneficioso y de consumo diario para promover la salud, de alto contenido en proteína y grasa vegetal, además de resaltar el hecho de que se realiza el producto bajo estrictas normas y procedimientos

BIBLIOGRAFÍA

- Roberto, C., Sergio, B., Aldo, I., Jose, I. L., Maria, V., Carmen, C., y otros. (2010). *Quesos de America del Sur*. Buenos Aires, Argentina : Albatros.
- AgroVoz. (13 de Abril de 2018). *La red del campo Chacra*. Obtenido de <http://www.revistachacra.com.ar/nota/18966-leche-crecio-la-produccion-en-cordoba/>
- Aparicio, R. M. (2010). Proceso de elaboración de queso análogo, propiedades, ventajas y desventajas, así como la función de los ingredientes utilizados. *Ingeniería en Ciencia y Tecnología de alimentos*. Universidad Autónoma Agraria " Antonio Narro", Mexico.
- APYMEL. (5 de Enero de 2018). *APYMEL*. Obtenido de <http://www.apymel.com.ar/actualidad-lactea/a-exportar-pymes-lacteas-desarrollaron-una-marca-propia-y-apuntaran-a-ee-uu-brasil-chile-y-peru/>
- Arias, F. G. (1999). *El proyecto de investigación*. Caracas: Episteme.
- Barilatti, M. (s.f.). *Newsletter Programa de agronegocios y alimentos*. Obtenido de <https://sites.google.com/a/agro.uba.ar/newsletter-paa/newsletter-no-10/leche>
- Bolsa de comercio de Santa Fe. (2016). *EXPORTACIONES DE LÁCTEOS*. Santa Fe.
- Chacra y Campo moderno. (07 de Mayo de 2018). *La red del campo Chacra*. Obtenido de <http://www.revistachacra.com.ar/nota/19313-la-lecheria-argentina-ante-la-necesidad-de-un-mercado-exportador/>
- Diario HOY. (02 de Febrero de 2018). *Diario HOY*. Obtenido de <https://diariohoy.net/politica/la-crisis-en-la-produccion-lechera-no-se-detiene-11531>
- Diario Jornada. (01 de Febrero de 2018). Las exportaciones de lácteos cayeron fuerte durante 2017.
- Gante, A. V., & Benítez, R. d. (2015). *Naturaleza, evolución, contrastes e implicaciones de las imitaciones de quesos mexicanos genuinos*. Mexico: Editorial Estudios Sociales.
- INTA. (2017). *Lechería Pampeana Resultado del ejercicio 2016-2017*. Argentina.
- INTI LACTEO . (2005). *Manual para la eficiencia productiva de la PyME quesera*. Buenos Aires.
- Ministerio de Hacienda y Finanzas Públicas. (2016). *Informes de Cadena de Valor*. Argentina.
- Osorio, A. R. (2012). Plan exportador de lácteos. *Prácticas académicas*. Pereira: Universidad Católica de Pereira. Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas.
- Palombo, A. (2011). Exportaciones de quesos salvavidas carioca. *Infocampo*, 22-26.

- Tello, A. E., & Murillo, H. G. (2016). Estudio de la factibilidad para la producción y comercialización de queso de soya para la ciudad de Guayaquil y su futura Exportación. *Ingeniería en Comercio Exterior*. Universidad de Guayaquil Facultad de Ciencias Administrativas, Mexico.
- TodoAgro. (16 de Septiembre de 2017). *Agritotal.com*. Obtenido de <http://www.agritotal.com/nota/30963-cambios-en-el-mapa-lacteo-argentino/>
- APYMEL. (2018). *APYMEL*. Obtenido de <http://www.apymel.com.ar/destacada/diez-cosas-que-seguramente-no-sabias-sobre-los-quesos-argentinos/>
- CREA. (2018). *Informe Lacteo*. Área de Economía y Area de Lechería, Buenos Aires.
- Ferreri, M. J. Quesos de pasta dura y quesos rallados. (*Tesis de Licenciatura*). UTN Facultad Regional Concepción del Uruguay, Concepcion del Uruguay.
- Galetto, A. (2018). *Diagnostico Competitivo del Sector Lacteo Argentino*. OCLA.
- Hernandez, X. (24 de Abril de 2018). *Infocampo*. Obtenido de <http://www.infocampo.com.ar/describen-la-comercilizacion-de-productos-lacteos-en-argentina/>
- OCLA. (2018).
- Petrecolla, D. (2016). *Estudio sobre las Condiciones de Competencia en el Sector Lechero de la República Argentina*.
- Quesos Argentinos. (s.f.). *Quesos Argentinos*. Obtenido de <http://www.quesosargentinos.gob.ar/paginas/arg.htm>
- Schaller, A. (2008). *Quesos*. Dirección de Industria Alimentaria y Agroindustrias.
- Agrimundo – Foodnewslatam. (7 de Noviembre de 2016). *Portal Lechero*. Obtenido de <https://www.portalechero.com/innovaportal/v/10717/1/innova.front/consumo-mundial-de-queso-superaria-los-25-millones-de-toneladas-en-2020.html>
- FAO. (2018). *Organizacion de las Naciones Unidad para la Alimentacion y la Agricultura*. Obtenido de <http://www.fao.org/dairy-production-products/products/es/>
- Federacion Nacional de Productores de Leche. (19 de Marzo de 2018). *Fedeleche*. Obtenido de <http://www.fedeleche.cl/ww4/index.php/noticias/todas-las-noticias/3638-usda-principales-datos-de-elaboracion-de-lacteos-en-2017>
- OCDE - FAO. (2017). *PERSPECTIVAS AGRÍCOLAS 2017-2026*.

- Palacios, A. (2017). *Asoleche*. Obtenido de <http://asoleche.org/2017/10/17/panorama-internacional-lacteo/>
- Quesos.es. (2018). *Quesos.es*. Obtenido de <https://quesos.es/historia-del-queso/produccion-y-consumo-en-el-mundo>
- LACTEAR S.A. (2018). *LACTEAR*. Recuperado el Agosto de 2018, de <http://lactear.com.ar/>
- Armas, L. E. Elaboracion de queso procesado cortable utilizando tres tipos de cuajadas ácidas refrigeradas. (*tesis de Ingeniería agroindustrial*). Universidad Tecnica del Norte, Ibarra, Ecuador.
- Chavan, R., & Jana, A. (2007). *CHEESE SUBSTITUTES: AN ALTERNATIVE TO*. International Journal of Food Science, Technology & Nutrition. EE.UU: MD Publications Pvt Ltd.
- Espinosa, J. M. Elaboracion de quesos Analogos a partir de almidones. (*tesis de Ingeniería en alimentos*). Unidad Profesional interdisciplinaria de biotecnología, Mexico.
- Food Hygiene and Technology Department; Veterinary Faculty; Selcuk University. (2016). *Cheese Analogues*. Turquía.
- Hernández, A. V. Aplicación de Hidrocoloides en Queso Procesado Untable. (*tesis de Licenciatura en Ciencia de los Alimentos*). Universidad Austral de Chile, Valdivia, Chile.
- SAYNES, L. L., & SANTOS, P. F. ELABORACIÓN DE UN QUESO A BASE DE EXTRACTO VEGETAL. (*tesis de licenciatura en Gastronomía*). UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS, Chiapas, Mexico.

ANEXOS

ANEXO I: “Fichas técnicas de quesos análogos”

FICHA TÉCNICA QUESO DOBLE CREMA

MARCA	CHILCHOTA
PRESENTACIÓN	500 g y 1 kg
INGREDIENTES	Leche entera de vaca, grasa vegetal, crema de leche de vaca, sal, cloruro de calcio, cuajo.
ENVASE	Empacado en caja de cartón encerado con cuatro piezas y cada pieza está envuelta con papel encerado grado alimenticio.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Blanco cremoso Olor: Lácteo fresco Sabor: Cremoso, suave y levemente ácido
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	%Humedad: 45% máx %Grasa: 42% min %Proteína: 7% min
DESCRIPCIÓN	El Queso Doble Crema Chilchota es un producto fresco de alto valor nutricional, ya que aporta naturalmente proteínas que son consideradas de alto valor biológico. Este producto puede ser consumido solo o acompañando bebidas dulces calientes como el chocolate, además se incluye en la preparación de pastas, tortas y ensaladas ya que por su sabor lácteo suave confiere un sabor cremoso único y combina muy bien con diferentes preparaciones.
VIDA UTIL ESTIMADA Y ESTIMADA DE ALMACENAMIENTO	21 días a partir de su elaboración almacenado a temperatura de 2 a 6°C



TABLA NUTRIMENTAL

Valor nutrimental por 100 g

Cont. Energético	1724 kJ	418 Kcal
Proteína	7.0 g	
Grasa	42.0 g	
Grasa Saturada	15.0 g	
Carbohidratos	3.0 g	
Azúcares	0.0 g	
Fibra Dietética	0.0 g	
Sodio	550mg	

FICHA TÉCNICA QUESO COTTAGE

MARCA	CHILCHOTA
PRESENTACIÓN	250g, 500g, 1kg, 4kg
INGREDIENTES	Leche entera semidescremada pasteurizada de vaca, caseinato de sodio, acidulante, sal, citrato de sodio y aderezo (crema de leche de vaca, leche descremada en polvo y estabilizante.)
ENVASE	Envase de plástico grado alimenticio.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Blanco Olor: Lácteo suave Sabor: Lácteo, dulce y ligeramente salado
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	%Humedad: 80% máx %Grasa: 4% min %Proteína: 12% min
DESCRIPCIÓN	El queso Cottage Chilchota es perfecto para el desayuno o la merienda, ya que se puede acompañar con mermelada o miel; también es ideal para incluirlo en las ensaladas, preparar cremas de vegetales o legumbres, hacer salsas e incluso una rica tarta de queso.
VIDA UTIL ESTIMADA Y ESTIMADA DE ALMACENAMIENTO	21 días a partir de su elaboración almacenado a temperatura de 2 a 6°C



TABLA NUTRIMENTAL

Valor nutrimental por 100 g

Cont. Energético	363 kJ	87 Kcal
Proteína	12.0 g	
Grasa	3.0 g	
Grasa Saturada	2.1 g	
Carbohidratos	4.0 g	
Azúcares	0.0 g	
Fibra Dietética	0.0 g	
Sodio	500mg	

FICHA TÉCNICA

ASADERO EN BARRA LAGUNERO

PRESENTACIÓN: 250 grs., 1.0 Kg y 2.5 kg

ENVASE: Bolsa de polietileno empacado al vacío.

DESCRIPCIÓN: Queso obtenido a partir de la reacción de la proteína de leche con sales fundentes para darle una textura agradable, con buen fundido. Especial para quesadillas y acompañar antojitos.

INGREDIENTES: Proteína de leche, grasa vegetal, queso chihuahua, agua almidón, sales fundentes, sabor natural y sal.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: De 2 a 6 °C

VIDA ÚTIL: 35 Días a partir de su fecha de elaboración.



PROPIEDADES FISICOQUIMICAS	PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	TABLA NUTRIMENTAL
<p>Humedad 50% Max Grasa 16% Min Proteína 12% Min</p>	<p>Color Crema Olor Lacteo Caracteristico Sabo Lacteo Caracteristico</p>	<p>Valor Nutricional por c/100gr Cont. Energético 1,487 KJ 354 Kcal Proteína 15 g Grasa 22 g Carbohidratos 24 g Sodio 1600 mg</p>

FICHA TÉCNICA

TIPO MOZZARELLA CUBICADO

PRESENTACIÓN: 800 gr. y 5.0 kg cubicado

ENVASE: Bolsa de polietileno empacado con adición de nitrógeno.

DESCRIPCIÓN: Queso obtenido a partir de la reacción de la proteína de leche con sales fundentes para darle una textura agradable, con buen fundido. Especial para pizzas.

INGREDIENTES: Proteína de leche, grasa vegetal, queso chihuahua, agua almidón, sales fundentes, sabor natural y sal.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: De 2 a 6 °C



PROPIEDADES FISICOQUIMICAS	PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	TABLA NUTRIMENTAL
<p>Humedad 52% Max Grasa 16% Min Proteína 12 % Min</p>	<p>Color Crema Olor Lacteo Caracteristico Sabor Lacteo Caracteristico</p>	<p>Valor Nutricional por c/100gr Cont. Energético 1,487KJ 354 Kcal Proteína 15 g Grasa 22 g Carbohidratos 24 g Sodio 1600 mg</p>

FICHA TÉCNICA

QUESO CREMA VIDAPLUS



MARCA	CHILCHOTA
PRESENTACIÓN	4 kg y 19 kg.
INGREDIENTES	Leche entera pasteurizada de vaca, leche en polvo grasa vegetal, crema pasteurizada, sal y cultivos lácteos.
ENVASE	Envase de plástico grado alimenticio 4 y 19 kg cubeta.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Blanco marfil Olor: Lácteo levemente ácido Sabor: Lácteo cremoso levemente ácido.
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	%Humedad 53% máx. % Grasa 36% mín. % S.N.G 10% máx.
DESCRIPCIÓN	Elaborado mediante la fermentación controlada de una mezcla de leche y crema; por su rico sabor es especial para preparar postres como crepas, tartas y dips. Además se puede consumir en pan tostado e incluso en tostadas.
VIDA UTIL ESTIMADA Y ESTIMADA DE ALMACENAMIENTO	55 días a partir de su elaboración almacenado a temperatura de 2 a 6 °C

TABLA NUTRIMENTAL

Valor nutrimental por 100 g

Cont. Energético	1632 kJ	384 Kcal
Proteína	10.0 g	
Grasa	36.0 g	
Grasa Saturada	22.0 g	
Carbohidratos	5.0 g	
Azúcares	0.0 g	
Fibra dietética	0.0 g	
Sodio	320 mg	

FICHA TÉCNICA

QUESO TIPO GOUDA CUBICADO VIDAPLUS

PRESENTACIÓN: 800 grs. y 5 Kg.

ENVASE: Bolsa de polietileno empacado con adición de nitrógeno.

DESCRIPCIÓN: Queso obtenido a partir de la reacción de la proteína de leche con sales fundentes para darle una textura agradable, con buen fundido. Especial para pizzas.

INGREDIENTES: Proteína de leche, grasa vegetal, queso chihuahua, agua, almidón, sales fundentes, sabor natural y sal.

VIDA ÚTIL: 35 días a partir de su elaboración.



PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS	PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	INFORMACIÓN NUTRIMENTAL POR 100 GRs.
Humedad 45% Max Grasa 30% Min Proteína 20% Min	Color Amarillo paja Olor Lácteo característico Sabor Lácteo característico	Contenido Energético 1,487 KJ (350kcal) Proteína 20 g Grasa 30 g Carbohidratos 0 g Sodio 750 mg

FICHA TÉCNICA

QUESO TIPO AMERICANO

MARCA	LAGUNERO
PRESENTACIÓN	Cajilla de 1.75 kg totales. Conteniendo 10 paquetes para venta individual de 175 g c/u.
INGREDIENTES	Quesos madurados, leche descremada reconstituida, grasa vegetal, almidón, suero de leche, sales fundentes (citrato de sodio, fosfato disódico), proteína láctea, sal yodada, saborizante natural, ácido láctico, monoestearato de glicerilo, sorbato de potasio y extracto de annato.
ENVASE	Caja de cartón con 10 paquetes para venta individual en papel celofán grado alimenticio conteniendo 10 láminas (rebanadas) de 17.5 g c/u.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Amarillo pardo Olor: Característico de los quesos madurados Sabor: Lácteo medio levemente salado
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS	%Humedad: 52% máx. %Grasa: 22% mín. %Proteína: 15% máx.
DESCRIPCIÓN	Este queso es ideal para utilizar en deliciosas comidas rápidas como hamburguesas y sándwiches. También se puede deleitar solo por su riquísimo sabor y su practicidad.
VIDA UTIL ESTIMADA Y ESTIMADA DE ALMACENAMIENTO	90 días a partir de su elaboración y se almacena a una temperatura de 2 a 6 °C



TABLA NUTRIMENTAL

Valor nutrimental por c/100 g

Cont. Energético	1174 kJ	283 Kcal
Proteína	14.9 g	
Grasa	22.0 g	
Grasa Saturada	9.1 g	
Carbohidratos	6.3 g	
Azúcares	0.0 g	
Fibra Dietética	0.0 g	
Sodio	1400 mg	

FICHA TÉCNICA

QUESO CREMA VIDAPLUS PARA PANIFICACIÓN

MARCA	VIDAPLUS
PRESENTACIÓN	8 Kg
INGREDIENTES	Leche entera pasteurizada de vaca, crema de leche pasteurizada de vaca, grasa vegetal, leche en polvo, sal, cultivos lácticos y conservadores.
ENVASE	Caja de cartón con protección interna: bolsa de plástico conteniendo el producto.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Blanco marfil Olor: Lácteo levemente ácido Sabor: Lácteo cremoso levemente ácido
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS	%Humedad: 55% máx. %Grasa: 32% mín. %Proteína: 7% mín.
DESCRIPCIÓN	El Queso Crema Vidapplus para panificación es nuestro producto especial para hornear, resultando en un único sabor y original. Por su deliciosa consistencia y sabor es especial para preparar postres como crepas y tartas, pero principalmente como relleno en repostería.
VIDA UTIL ESTIMADA Y ESTIMADA DE ALMACENAMIENTO	55 días a partir de su elaboración almacenado a temperatura de 1 a 6°C



TABLA NUTRIMENTAL

Valor nutrimental por 100 g

Cont. Energético	1513 kJ	366 Kcal
Proteína	7.0 g	
Grasa	32.0 g	
Grasa Saturada	10.3 g	
Carbohidratos	5.0 g	
Azúcares	5.0 g	
Fibra Dietética	0.0 mg	
Sodio	320 mg	

FICHA TÉCNICA

QUESO TIPO MANCHEGO EN REBANADAS

MARCA	CHILCHOTA
PRESENTACIÓN	Cajilla de 1.75 kg totales. Conteniendo 10 paquetes para venta individual de 175 g c/u.
INGREDIENTES	Leche descremada, grasa vegetal, almidón, suero de leche, proteína láctea, sales fundentes (citrate de sodio, fosfato disódico), saborizante natural, sal yodada, ácido láctico, monoestearato de glicerilo, sorbato de potasio y extracto de annato.
ENVASE	Caja de cartón con 10 paquetes para venta individual en papel celofán grado alimenticio conteniendo 10 láminas (rebanadas) de 175 g c/u.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Amarillo paja Olor : Característico de queso Manchego Sabor: Lácteo característico fuerte
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	%Humedad: 52% máx. %Grasa: 24% mín. %Proteína: 6% máx.
DESCRIPCIÓN	Obtenido a partir de la fundición de los mejores quesos manchegos en maduración, ideal para utilizar en comidas rápidas como hamburguesas, Tortas y sándwich. Además de disfrutarse solo por su riquísimo sabor y su practicidad por su envoltura individual.
VIDA UTIL ESTIMADA Y ESTIMADA DE ALMACENAMIENTO	90 días a partir de su elaboración y se almacena a una temperatura de 2 a 6 °C.



TABLA NUTRIMENTAL

Valor nutricional por c/100 g

Cont. Energético	1076 kJ	260 Kcal
Proteína	6.3 g	
Grasa	22.0 g	
Grasa Saturada	6.3 g	
Carbohidratos	9.1 g	
Azúcares	0.0 g	
Fibra Dietética	0.0 g	
Sodio	1400 mg	

El ingrediente perfecto **para comida procesada**

Producto & Recomendaciones					
	Proteína	Costo	Queso pizza	Hilado	Dosis
Premitex® XLK-10003	16%	***	Con queso/100% análogo	****	3-5%
Premitex® XLK-8037	14%	**	100% análogo	****	7-8%
Premitex® XLK-8031	11%	*	100% análogo	***	10-11%
Premitex® XLK-8030	9%	*	100% análogo	**	12-13%
Premitex® XLK-12012	0%	*	100% análogo	*	22-24%

Premitex® XLK-8037

- Basado en almidones nativos y modificados.
- Ideal para la obtención de un producto final de gran calidad, con óptimo hilado, fusión y rallado.

- Basado en hidrocoloides y almidones modificados.
- Ideal para recetas de bajo/medio costo con óptimo hilado, fusión y rallado.

Premitex® XLK-8031

- Basado en hidrocoloides y almidones modificados.
- Ideal para recetas de bajo costo con óptimo rallado y fusión.

Premitex® XLK-8030

- Basado en hidrocoloides y almidones modificados.
- Ideal para recetas de muy bajo costo con óptimo rallado y fusión.

Premitex® XLK-12012

- Basado en almidones e hidrocoloides lo que permite la total sustitución de caseína.
- 100% vegetal, ideal para vegetarianos y alérgicos a los lácteos.
- El producto final trabaja como "cheese extender", puede ser mezclado con mozzarella natural rallada, permitiendo así ajustar el costo del producto final.



► Fórmula general

Premitex® XLK-10003

INGREDIENTES	100% análogo (%)	Con queso (%)
Premitex® XLK-10003	3.0	3.0
Grasa vegetal	26.0	24.0
Caseína Rennet	19.7	17.0
Mozzarella	-	10.0
Citrato trisódico	1.5	1.3
Ácido láctico (80%)	0.6 aprox.	0.5 aprox.
Sal	1.1	1.0
Aroma / Color / Conservante	BPF*	BPF*
Agua y condensados	Hasta 100	Hasta 100
Total	100	100

Premitex® XLK-8037

INGREDIENTES	%
Premitex® XLK-8037	7.5
Grasa vegetal	26.0
Caseína Rennet	17.5
Citrato trisódico	2.2
Fosfato disódico	0.2
Ácido láctico (80%)	0.7 aprox.
Sal	1.5
Aroma / Color / Conservante	BPF*
Agua y condensados	Hasta 100
Total	100

INGREDIENTES	%
Premitex® XLK-8031	10.5
Grasa vegetal	26.0
Suero dulce en polvo	1.0
Caseína Rennet	14.0
Citrato trisódico	2.2
Fosfato disódico	0.2
Ácido láctico (80%)	0.5 aprox.
Sal	1.5
Aroma / Color / Conservante	BPF*
Agua y condensados	Hasta 100
Total	100

INGREDIENTES	%
Premitex® XLK-8030	12.5
Grasa vegetal	26.0
Suero dulce en polvo	1.0
Caseína Rennet	11.5
Citrato trisódico	2.2
Fosfato disódico	0.2
Ácido láctico (80%)	0.4 aprox.
Sal	1.5
Aroma / Color / Conservante	BPF*
Agua y condensados	Hasta 100
Total	100

Premitex® XLK-12012

INGREDIENTES	%
Premitex® XLK-12012	23.0
Grasa vegetal	20.0
Citrato trisódico	0.05
Sal	1.0
Aroma / Color / Conservante	BPF*
Agua y condensados	Hasta 100
Total	100



Premitex® XLK-10003, Premitex® XLK-8037, Premitex® XLK-8031, Premitex® XLK-8030

► Proceso general

- ▼ **1** Añadir el agua y la grasa derretida a la mezcladora de doble tornillo con inyección directa de vapor. La temperatura de la mezcla debe estar entre 40-45°C.
- ▼ **2** Agregar Premitex y el resto de ingredientes en polvo. Mezclar a 100 rpm / 60-90 segundos. La mezcla debe ser homogénea.
- ▼ **3** Añadir la mozzarella cortada (sólo en queso pizza con queso). Calentar mezclando a 80 a 120 rpm hasta que la temperatura esté alrededor de 82-85°C. El tiempo de cocción debe ser aproximadamente de 3 minutos.
- ▼ **4** Añadir el ácido láctico. Si queda grasa no incorporada a la mezcla, continuar mezclando durante 30 a 40 segundos hasta que se reabsorba toda la grasa.
- ▼ **5** Llenar los moldes y enfriar lo más pronto posible. El queso debe alcanzar una temperatura de 30°C en un tiempo máximo de 3 horas.

Premitex® XLK-12012

► Proceso general

- ▼ **1** Llenar la mezcladora (Stephan o similar) con el agua y la grasa. La temperatura de la mezcla debe estar entre 40-45°C.
- ▼ **2** Agregar Premitex® XLK-12012 y el resto de los ingredientes en polvo.
- ▼ **3** Mezclar a 1500 rpm / 180 segundos. La mezcla debe ser homogénea.
- ▼ **4** Calentar con inyección directa de vapor, agitando a 1500 rpm hasta 85°C.
- ▼ **5** Llenar los moldes y enfriar a 5°C. Para estabilizar completamente el producto, es necesario dejar a temperatura de refrigeración durante 5 días.

Paquete Deluxe American Cheese 108ct americano

Tamaño de porción 2 rebanadas (25 g)

CANTIDAD POR PORCION

Calorías	90 KCAL
-----------------	----------------

Calorías de grasa	70 KCAL
-------------------	---------

% Valor diario

Grasa total	8 G
--------------------	------------

Grasa saturada	4.5 G
----------------	-------

Colesterol	25 MG
-------------------	--------------

Sodio	390 MG
--------------	---------------

Carbohidratos totales	1 G
------------------------------	------------

Fibra dietética	0 G
-----------------	-----

Azúcares	1 G
----------	-----

Proteína	4 G
-----------------	------------

Vitamina A	4.00
------------	------

Vitamina C	0.00
------------	------

Calcio	30.00
--------	-------

Hierro	2.00
--------	------



ALERGENOS

Leche

Ingredientes

Ingredientes: QUESO DE CHEDDAR (LECHE, CULTIVO DE QUESO, SAL, ENZIMAS), AGUA, GALLETA DE LECHE, CITRATO DE SODIO, FOSFATO DE CALCIO, SAL, FOSFATO DE SODIO, ÁCIDO SORBICO COMO CONSERVADOR, PAPRIKA DE OLEORRESINA (COLOR), ANNATTO (COLOR), VITAMINA D3, CON GIRASOL DE GIRASOL AÑADIDO PARA LA SEPARACIÓN DE SLICE

Porciones

54, 2 rebanadas (25g)



Dale sabor a todo con el pan de queso jalapeño VELVEETA®. Simplemente calienta por la bondad del oro líquido pateado en todos tus favoritos. Este bloque de queso

Tamaño de la porción 1 oz (28 g / 3/8 pulgada rebanada)

POR PORCION

Calorías **60 CAL**

Calorías de grasa 35 CAL

% Valor diario

Grasa total **4 G**

Grasa saturada 2.5 G

Colesterol **5.00**

Sodio **400 MG**

Carbohidratos totales **1.00**

Fibra dietética	0 G
<hr/>	
Azúcares	3 G
Proteína	4 G
<hr/>	
Vitamina A	4.00
<hr/>	
Vitamina C	0.00
<hr/>	

Alérgenos

Leche

Ingredientes

Ingredientes: LECHE, LECHE, CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE LECHE, MILKFAT, PIMIENTAS DE JALAPENO, FOSFATO DE SODIO, CONTIENE MENOS DE 2% DE SAL, ALMIDÓN DE ALIMENTOS MODIFICADO, VINAGRE BLANCO, CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE SUERO, ACEITE DE CANOLA, MALTODEXTRINA, ÁCIDO LÁCTICO, ALGINATO DE SODIO, ÁCIDO SORBICO COMO CONSERVADOR, ENZIMAS, CULTIVO DE QUESO



Porciones

16, 1 oz (rebanada de 28g / 3/8 de pulgada)

Calcio	10.00
Hierro	0.00

La información nutricional se estima en función de los ingredientes y las instrucciones de cocción, tal como se describe en cada receta, y está destinada a ser utilizada solo con fines informativos. Tenga en cuenta que los detalles nutricionales pueden variar en función de los métodos de preparación, origen y frescura de los ingredientes utilizados

ANEXO II: “Fichas técnicas de quesos procesados”

QUESO PROCESADO PARA UNTAR. LIBRE DE GLUTEN SIN TACC

CONTENIDO NETO: 190 g

DATOS LOGÍSTICOS: Bandeja x 12 unidades

INGREDIENTES: quesos blandos y semi duros (leche pasteurizada, cultivo de bacterias lácticas específicas, cloruro de sodio, enzimas coagulantes, agentes de firmeza: cloruro de calcio, colorante natural norbixina); agua, manteca, almidón modificado; emulsificantes (INS 450i, INS 450iii, INS 452i, INS 339i); estabilizantes (INS 466, INS 415).

CONTIENE: productos lácteos, dióxido de azufre y sulfitos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 30 g (1 cuchara de sopa)		
	Por porción	% VD (*)
Valor Energético	80 kcal = 335 kJ	4
Carbohidratos	0,5 g	0
Proteínas	3,2 g	4
Grasas totales	7,2 g	13
Grasas saturadas	4,3 g	21
Grasas trans	0,3 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	178 mg	7

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas



ALIMENTO LÁCTEO A BASE DE QUESO BLANCO REDUCIDO EN GRASAS Y CALORÍAS. LIBRE DE GLUTEN SIN TACC

CONTENIDO NETO: 300 g

DATOS LOGÍSTICOS: Caja x 12 unidades

INGREDIENTES: leche estandarizada pasteurizada, crema, agua, almidón de maíz modificado, sacarosa, cloruro de sodio, estabilizantes (citrato sódico(INS 331), polifosfato sódico (INS 452), ortofosfato potásico (INS 340), fosfato disódico (INS 339ii), carragenato (INS 407) goma de algarrobo (INS 410), cloruro de potasio (INS 508)), ácido láctico (ACI), esencia crema (ARO), ácido cítrico (ACI) y sorbato de potasio (CONS).

CONTIENE: productos lácteos, dióxido de azufre y sulfitos.



QUESO FUNDIDO MIXTO PARA UNTAR

Es un producto de textura compacta, cerrada, fina, semidura y cortable; de sabor y aroma similar al queso utilizado para su elaboración



Información del Producto

Es un producto de textura compacta, cerrada, fina, semidura y cortable; de sabor y aroma similar al queso utilizado para su elaboración.

MARCA: Arroyo Cabral

DESCRIPCIÓN: Es el queso obtenido por el desmenuzado, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de uno o más tipos de quesos, aptos para el consumo humano.

INGREDIENTES: quesos cuartirolo, tybo, crema de leche; sales fundentes y estabilizantes permitidos.

PRESENTACION: El Queso Fundido Mixto, se comercializa en envases de 500 grs.

APTITUD: El producto tiene un período de aptitud de 3 meses.

CONSERVACION: El producto debe ser conservado en frío, temperatura óptima de 3°C a 8°C. Una vez abierto el envase, se deberá conservar cerrado y en heladera

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción 20 grs. (1 cucharada sopera)

	Cantidad por 100 gr	Cantidad por Porción	%VD (*)
Valor Energético	430 Kcal = 1795KJ	86 Kcal = 359KJ	4%
Carbohidratos	0 grs.	0 grs.	0%
Proteínas	22,10 grs.	4,42 grs.	6%
Grasas Totales	37,5 grs.	7,5 grs.	14%
Grasas Saturadas	26,25 grs.	5,25 grs.	24%
Fibra Alimentaria	0 grs.	0 grs.	0%
Sodio	900 mgrs.	180mgrs.	7%

() Valores Diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8000 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas*

QUESO FUNDIDO SABOR SALAME

Información del Producto

Es un producto lácteo obtenido por la fusión mediante calor de distintos tipos de quesos. Su masa es compacta, fina, cremosa y untuosa, de sabor y aroma similar al queso utilizado para su elaboración.

MARCA: Estilo Real



DESCRIPCIÓN: Es el queso obtenido por el desmenuzado, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de uno o más tipos de quesos, aptos para el consumo humano.

INGREDIENTES: Quesos de pasta blanda, queso tybo, crema de leche. Estabilizante: Citrato de Sodio. Emulsionante: Polifosfato y ortofosfato de sodio. Aromatizante artificial sabor jamón

PRESENTACION: El Queso Fundido sabor Salame Estilo Real se comercializa en potes de poliestireno de alto impacto, con tapa de aluminio termosellada y sobretapa de color, de 190 grs..

APTITUD: El producto tiene un período de aptitud de 90 días.

CONSERVACION: El producto debe ser conservado en frío, temperatura óptima de 2°C a 8°C. Una vez abierto el envase, se deberá conservar tapado y en heladera.



Producto apto para Celíacos

INFORMACION NUTRICIONAL			
<i>Porción 20 grs. (1 cuchara de sopa)</i>			
	Cantidad por Porción	%VD (*)	
Valor Energético	61 Kcal = 256 KJ	3%	
Carbohidratos	0 grs.	0%	
Proteínas	1,8 grs.	3%	
Grasas Totales	5,0 grs.	9%	
Grasas Saturadas	3,0 grs.	14%	
Grasas Trans	0 grs.	-	

Fibra Alimentaria	0 grs.	0%	
Sodio	34,6 mgrs.	2%	
<p><i>(*) Valores Diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.</i></p>			

ANEXO III: “Variables macroeconomicas y de consumo de mercados atractivos”

COLOMBIA

NOMBRE OFICIAL: Colombia

MONEDA: Peso Colombiano

POBLACION: 49.292.000

PBI anual (miles millones de USD): 309.191

PBI per cápita USD: 6.273

El PIB sube un 0,6% en Colombia en el segundo trimestre. El producto interior bruto de Colombia en el segundo trimestre de 2018 ha crecido un 0,6% respecto al trimestre anterior. Esta tasa es 3 décimas menores que la del primer trimestre de 2018, cuando fue del 0,9%. La variación interanual del PIB ha sido del 2,5%, 1 décima menor que la del primer trimestre de 2018, cuando fue del 2,6%. La cifra del PIB en el segundo trimestre de 2018 fue de 72.921 millones de euros, con lo que Colombia tiene un PIB Per cápita trimestral de 1.479€ euros, 11 euros mayores que el del mismo trimestre del año anterior, que fue de 1.468 euros. Si ordenamos los países que publicamos en función de su PIB per cápita trimestral, Colombia se encuentra en el puesto 47, por lo que sus habitantes tienen, según este parámetro, un bajo nivel de riqueza.

FECHA	PIB anual	Var. PIB (%)	PIB Per Cápita	Var. anual PIB Per Cápita
2017	309191 M.UDS	1,8%	6.273 UDS	9,2%
2016	279.987 M UDS	2,0%	5.744 UDS	-5,0%
2015	291.530 M UDS	3,1%	6.048 UDS	-23,8%

INFLACION

IPC - Índice de precios al consumo (se considera a menudo como el principal indicador de la inflación de un país)

	2017	2016
<u>IPC General</u> [+]	4,9%	5,75%

Alimentos y bebidas no alcohólicas [+]	1,9%		7,2%	
--	------	--	------	--

VOLUMEN DE IMPORTACIONES DE QUESOS

Exportadores	Valor importado en 2017 (miles de U\$S)	Participación de las importaciones para Colombia %	Cantidad importada en 2017 (toneladas)	Tasa de crecimiento de las cantidades importadas entre 2013-2017 %	Tasa de crecimiento de los valores importados entre 2016-2017 (%)	Distancia media entre los países socios y todos los mercados importados Km	Arancel medio (estimado) aplicado por Colombia
Mundo	21.950	100	3.454	7	15		
Estados Unidos de América	16.966	77.3	2743	6	5	7.313	18.1
Francia	1.371	6.2	203	30	73	2.029	18.7
España	1.142	5.2	110	18	38	2.936	18.7
Países Bajos	882	4	166	28	135	1.672	18.7
Italia	721	3.3	73	10	211	2.578	18.7
Argentina	475	2.2	113	5	239	7.139	0.2
Dinamarca	200	0.9	21	4	-30	2.410	18.7
Suiza	149	0.7	20	16	217	2.107	11.7
Alemania	22	0.1	4		-58	1.373	18.7
Uruguay	17	0.1	2	-50	-85	6.377	0.2
Australia	3	0	0		-40	7.682	18.9

VOLUMEN DE EXPORTACIONES DE QUESO

Importadores	Valor exportados en 2017 (miles de U\$S)	Participación de las exportaciones para Colombia %	Cantidad exportada en 2017 (toneladas)	Tasa de crecimiento de las cantidades exportadas entre 2013-2017 %	Tasa de crecimiento de los valores exportados entre 2016-2017 (%)	Distancia media entre los países socios y todos los mercados proveedores Km	Arancel medio (estimado) aplicado por Colombia
Mundo	3.550	100	310	3	0		
Estados Unidos de América	2.555	72	253	-2	-2	7.402	8.2
Chile	920	25.9	52	71	10	8.461	0
Aruba	7	0.2	1	15	17		0
Curacao	4	0.1	3	46	-76	9.831	

BRASIL

NOMBRE OFICIAL: Brasil

MONEDA: Real brasileño

POBLACION: 209.288.278 (2017)

PBI anual (millones de USD): 2.055.506 M USD

PBI per cápita USD: 9.821 USD

El PIB subió un 0,2% en Brasil en el segundo trimestre. El producto interior bruto de Brasil en el segundo trimestre de 2018 ha crecido un 0,2% respecto al trimestre anterior. Esta tasa es 1 décima mayor que la del primer trimestre de 2018, que fue del 0,1%. La variación interanual del PIB ha sido del 1%, 2 décimas menor que la del primer trimestre de 2018, cuando fue del 1,2%. Brasil se situaba como la 8ª economía en el ranking de PIB trimestral de los 50 países que publicamos. Si ordenamos los países en función de su PIB per cápita trimestral, Brasil se encuentra en el puesto 45, por lo que sus habitantes tienen, según este parámetro, un bajo nivel de riqueza.

Evolución: PIB anual Brasil

Fecha	PIB anual	Var. PIB (%)	PIB Per Cápita	Var. anual PIB Per Cápita
2017	2.055.506M.USD	1,0%	9.821\$	12,9%
2016	1.793.066M.USD	-3,6%	8.700\$	-1,2%
2015	1.799.705M.USD	-3,5%	8.802\$	-27,3%

INFLACION (variación anual%)

	2017		2016	
<u>IPC General</u> [+]	2,95%		6,6%	
<u>Alimentos y bebidas no alcohólicas</u> [+]	-2,7%		9,2%	

VOLUMEN DE IMPORTACIONES DE QUESO

Exportadores	Valor importado en 2017 (miles de US\$)	Participación de las importaciones para Brasil %	Cantidad importada en 2017 (toneladas)	Tasa de crecimiento de las cantidades importadas entre 2013-2017 %	Tasa de crecimiento de los valores importados entre 2016-2017 (%)	Distancia media entre los países socios y todos los mercados importados Km	Arancel medio (estimado) aplicado por Brasil
Mundo	142.564	100	31.832	8	-7		
Argentina	72.267	50.7	15.813	4	-5	7.139	0
Uruguay	43.228	30.3	11.997	20	-27	6.377	0
Países Bajos	9.970	7	1.374	0	68	1.672	20.6
Francia	5.941	4.2	882	-11	22	2.029	20.6
Italia	4.389	3.1	527	-3	36	2.578	20.6
Alemania	1.754	1.2	256	0	53	1.373	20.6
Nueva Zelanda	1.730	1.2	541		3.227	9.071	20.6

Dinamarca	740	0.5	80	51	44	2.410	20.6
Estados Unidos de América	667	0.5	163	-5	-54	7.313	20.6
Portugal	547	0.4	48	-12	31	3.598	20.6
Suiza	485	0.3	38	-24	3	2.107	20.6
España	448	0.3	33	6	72	2.936	20.6
Reino Unido	359	0.3	69	16	95	2.230	20.6
Polonia	39	0	9			1.632	20.6

VOLUMEN DE EXPORTACIONES DE QUESO

Importadores	Valor Exportado en 2017 (miles de U\$S)	Participación de las exportaciones para Brasil %	Cantidad exportada en 2017 (toneladas)	Tasa de crecimiento de las cantidades exportadas entre 2013-2017 %	Tasa de crecimiento de los valores exportados entre 2016-2017 (%)	Distancia media entre los países socios y todos los mercados exportados Km	Arancel medio (estimado) aplicado por Brasil
Mundo	18.107	100	3.504	6	38		
Chile	4.090	22.6	884	-7	30	8.461	0
Taipei Chino	3.249	17.9	389	0	59	10.502	5
Rusia	3.218	17.8	528		-9	2.144	11.1
Argentina	3.167	17.5	807	15	86	2.062	0
Paraguay	1.909	10.5	451	2	58	10106	0
Estados Unidos	1.024	5.7	187	29	34	7.402	19.2
Angola	644	3.6	97	-20	188	5.783	20
Uruguay	573	3.2	117	38	56	6.916	0

Ghana	136	0.8	26	-34	60	4.744	20
Perú	78	0.4	15		-67	6.160	0
Cabo Verde	11	0.1	2			3.689	10
Emiratos Árabes Unidos	5	0	1			3.689	5
Japón	1	0	0			4.586	30
Nueva Zelanda	1	0	0			9.049	0

Fuente TRADE MAP

BOLIVIA

NOMBRE OFICIAL: Estado Plurinacional de **Bolivia**

MONEDA: Boliviano

POBLACION: 11.051.600 (2017)

PBI anual (millones de USD): 37.509M.USD (2017)

PBI per cápita USD: 3.394 USD (2017)

El producto interior bruto de Bolivia en 2017 ha crecido un 4,2% respecto a 2016. Se trata de una tasa 1 décima menor que la de dicho año, cuando fue del 4,3%. En 2017 la cifra del PIB fue de 37.509M.USD, con lo que Bolivia es la economía número 94 en el ranking de los 196 países de los que publicamos el PIB. El valor absoluto del PIB en Bolivia creció 3.456M.USD respecto a 2016. El PIB Per cápita de Bolivia en 2017 fue de 3.394 USD, 266 USD mayor que el de 2016, que fue de 3.128 USD. Para ver la evolución del PIB per cápita resulta interesante mirar unos años atrás y comparar estos datos con los del año 2007 cuando el PIB per cápita en Bolivia era de 1.400 USD. Si ordenamos los países en función de su PIB per cápita, Bolivia se encuentra en el puesto 123, por lo que sus habitantes tienen, según este parámetro, un bajo nivel de riqueza en relación a 196 países.

Evolución: PIB anual Bolivia

Fecha	PIB anual	Var. PIB (%)	PIB Per Cápita	Var. anual PIB Per Cápita
2017	37.509M.USD	4,2%	3.394\$	8,5%

2016	34.053M.USD	4,3%	3.128\$	0,9%
2015	33.241M. USD	4,9%	3.099\$	-1,5%

INFLACION (variación anual %)

	2017		2016	
<u>IPC General [+]</u>	2,71%		4,0%	
<u>Alimentos y bebidas no alcohólicas [+]</u>	2,6%		6,9%	

VOLUMEN DE IMPORTACIONES DE QUESO

Exportadores	Valor importado en 2017 (miles de U\$S)	Participación de las importaciones para Bolivia%	Cantidad importada en 2017 (toneladas)	Tasa de crecimiento de las cantidades importadas entre 2013-2017 %	Tasa de crecimiento de los valores importados entre 2016-2017 (%)	Distancia media entre los países socios y todos los mercados importados Km	Arancel medio (estimado) aplicado por Bolivia
Mundo	2.882	100	583	3	2		
Paraguay	1.687	58.5	362	5	11	1.232	12.7
Argentina	827	28.7	133	4	-20	7.139	12.7
Estados Unidos	252	807	62	-8	20	7.313	16.3
Uruguay	111	3.9	24			6.377	12.7
Chile	3	0.1	0		-11	11.208	12.7
Brasil	2	0.1	2	14	-95	7.348	12.7

Fuente TRADE MAP

VOLUMEN DE EXPORTACIONES DE QUESO

Bolivia No realiza operaciones de exportación de Quesos de ninguna clase.

URUGUAY

NOMBRE OFICIAL: República Oriental del Uruguay

MONEDA: Peso Uruguayo

POBLACION: 3.456.750

PBI anual (millones de USD): 56.157M.USD (2017)

PBI per cápita USD: 16.246 USD (2017)

El producto interior bruto de Uruguay en 2017 ha crecido un 2,7% respecto a 2016. Se trata de una tasa 12 décimas mayor que la de 2016, que fue del 1,5%. En 2017 la cifra del PIB fue de 56.157M USD, con lo que Uruguay es la economía número 78 en el ranking de 196 países. El valor absoluto del PIB en Uruguay creció 3.737M.USD respecto a 2016. El PIB Per cápita de Uruguay en 2017 fue de 16.246 USD, 1.025 USD mayor que el de 2016, que fue de 15.221 USD. Para ver la evolución del PIB per cápita resulta interesante mirar unos años atrás y comparar estos datos con los del año 2007 cuando el PIB per cápita en Uruguay era de 6.985USD. Si ordenamos los países en función de su PIB per cápita, Uruguay se encuentra en el puesto 48 de los 196 países con este dato.

Evolución: PIB anual Uruguay

Fecha	PIB anual	Var. PIB (%)	PIB Per Cápita	Var. anual PIB Per Cápita
2017	56.157M.USD	2,7%	16.246 USD	6,7%
2016	52.420M.USD	1,5%	15.221 USD	-1,0%
2015	53.275M.USD	0,4%	15.366 USD	-7,3%

INFLACION (variación anual %): 6.55%

	2017		2016	
<u>IPC General</u> [+]	6,55%		8,1%	
<u>Alimentos y bebidas no alcohólicas</u> [+]	5,1%		7,2%	

VOLUMEN DE IMPORTACIONES DE QUESO

Exportadores	Valor importado en 2017 (miles de U\$S)	Participación de las importaciones para Uruguay %	Cantidad importada en 2017 (toneladas)	Tasa de crecimiento de las cantidades importadas entre	Tasa de crecimiento de los valores importados entre 2016-	Distancia media entre los países socios y todos los mercados	Arancel medio (estimado) aplicado por Uruguay
--------------	---	---	--	--	---	--	---

				2013- 2017 %	2017 (%)	importado res Km	
Mundo	9.371	100	2.590	9	30		
Argentina	3.011	32.1	899	6	-8	7.139	0
Países Bajos	2.780	29.7	771	133	109	1.672	20.6
Dinamarca	800	8.5	321	-4	49	2.410	20.6
Brasil	608	6.5	117	21	411	7.348	0
Polonia	518	5.5	149		722	1.632	20.6
Reino Unidos	386	4.1	104	37	51	2.230	20.6
España	358	3.8	64	43	127	2.936	20.6
Francia	245	2.6	19	21	-17	2.029	20.6
Chile	188	2	48			11.208	0
Nueva Zelanda	156	1.7	49	-31	-15	9.071	20.6
Estados Unidos	120	1.3	21	-41	-77	7.313	20.6
Italia	109	1.2	10	-3	-20	2.578	20.6
Alemania	56	0.6	10	-11	-58	1.373	20.6
Suiza	35	0.4	7			2.107	20.6

Fuente TRADE MAP

VOLUMEN DE EXPORTACIONES DE QUESO

Importado res	Valor Exporta do en 2017 (miles de U\$S)	Participaci ón de las exportacio nes para Uruguay %	Cantida d exporta da en 2017 (tonelad	Tasa de crecimie nto de las cantidade s exportad	Tasa de crecimie nto de los valores exportad	Distancia media entre los países socios y todos los	Arancel medio (estimad o) aplicado por
------------------	---	--	---	---	---	--	---

			as)	a entre 2013- 2017 %	os entre 2016- 2017 (%)	mercados exportado res Km	Uruguay
Mundo	129.213	100	31.828	-9	6		
Brasil	43.120	33.4	11.920	22	-27	3.340	0
México	30.875	23.9	7.449	13	44	3.447	0
Rusia	17.687	13.7	3.029	32	18	2.144	11.1
Argentina	13.104	10.1	3.112	1	82	2.062	0
Estados Unidos	5.208	4	1.180	8	-7	7.402	19.3
Chile	4.656	3.6	1.292	63	17	8.461	0
China	3.827	3	1.003	11	-22	9.735	12.1
Vietnam	3.000	2.3	779	28	108	9.529	10
Filipinas	2.863	2.2	843	17	93	8.547	5.8
Paraguay	1.658	1.3	393	5	54	1.106	0
Perú	1.653	1.3	424	10	273	6.160	0
Dinamarca	404	0.3	70			829	31.4
Bahréin	321	0.2	103	40		5.913	5
Angola	271	0.2	75	0	-30	5.789	20
Tapei Chino	181	0.1	61	0		10.502	5
Bolivia	107	0.1	24			1.895	12.7
Cuba	100	0.1	26			7.920	0
Emiratos Árabes Unidos	97	0.1	25			4.586	5
Arabia Saudita	63	0	20			4.772	5
Colombia	16	0	2	-50	-84	5.043	0.2

Fuente TRADE MAP

CHILE

NOMBRE OFICIAL: República de Chile

MONEDA: Peso chileno

POBLACION: 18.383.000

PBI anual (millones de USD): 280.000M.USD (2017)

PBI per cápita USD: 15.231 USD (2017)

El producto interior bruto de Chile en el segundo trimestre de 2018 ha crecido un 0,7% respecto al trimestre anterior. Esta tasa es 5 décimas menores que la del primer trimestre de 2018, cuando fue del 1,2%. La variación interanual del PIB ha sido del 5%, 1 décima menor que la del primer trimestre de 2018, cuando fue del 5,1%. Si ordenamos los países en función de su PIB per cápita trimestral, Chile se encuentra en el puesto 35, por lo que sus habitantes tienen, según este parámetro, un bajo nivel de riqueza en relación a los 50 países de los que publicamos este dato.

Evolución: PIB anual Chile

Fecha	PIB anual	Var. PIB (%)	PIB Per Cápita	Var. anual PIB Per Cápita
2017	280.000M.USD	1,5%	15.231\$	10,8%
2016	250.008M.USD	1,3%	13.743\$	1,4%
2015	243.962M.USD	2,3%	13.549\$	-7,3%

INFLACION (variación anual %)

	2017		2016	
<u>IPC General</u> [+]	2,3%		2,7%	
<u>Alimentos y bebidas no alcohólicas</u> [+]	2,5%		2,2%	

VOLUMEN DE IMPORTACIONES DE QUESO EN CHILE

Exportadores	Valor importado en 2017 (miles de U\$S)	Participación de las importaciones para Chile %	Cantidad importada en 2017 (toneladas)	Tasa de crecimiento de las cantidades importadas entre 2013-2017 %	Tasa de crecimiento de los valores importados entre 2016-2017 (%)	Distancia media entre los países socios y todos los mercados importados Km	Arancel medio (estimado) aplicado por Chile
Mundo	182352	100	38702	12	52		
Estados Unidos	37747	20,7	9574	12	9	7313	0
Países Bajos	32732	17,9	6188	131	670	1672	6
Argentina	27720	15,2	5866	0	7	7139	0
Alemania	27373	15	5244	134	91	1376	6
Nueva Zelanda	24337	13,3	4594	-19	28	9071	0
Francia	7293	4	1523	79	15	2029	6
España	5048	2,8	968	111	32	2936	6
Uruguay	4957	2,7	1110	58	15	6377	0
Brasil	4513	2,5	1056	-3	25	7348	0
México	4301	2,4	1140			261502578	1,7
Italia	1576	0,9	343	58	32	2274	6
Perú	1225	0,7	326	107	98	4143	0
Colombia	936	0,5	250	153	17	1109	0
Austria	868	0,5	164			2410	6
Dinamarca	772	0,4	138	48	21	7682	6
Australia	562	0,3	137	22	39	1634	0
Polonia	116	0,1	22			1813	6
Irlanda	106	0	20		279	3923	6

Canadá	87	0	23	-34		2107	6
Suiza	47	0	9	25	2	2773	6
Grecia	28	0	6		0	3598	6
Portugal	5	0	1			2092	6
Ucrania	1	0	0			1615	6

Fuente TRADE MAP

VOLUMEN DE EXPORTACION DE QUESOS DE CHILE

Importadores	Valor Exportado en 2017 (miles de U\$S)	Participación de las exportaciones para Chile %	Cantidad exportada en 2017 (toneladas)	Tasa de crecimiento de las cantidades exportadas entre 2013-2017 %	Tasa de crecimiento de los valores exportados entre 2016-2017 (%)	Distancia media entre los países socios y todos los mercados exportados Km	Arancel medio (estimado) enfrentado por Chile
Mundo	38064	100	9366	-2	122		
México	15179	39,9	3898	-8	39	3447	8
Rusia	11007	28,9	2533	150	838	2144	11,1
Corea	4218	11,1	1061	-14	121	9575	12
China	3649	9,6	886		130	9735	0
Perú	1853	4,9	447	19	109	6160	0
Guatemala	703	1,8	180	34	70	2690	14,4
Paraguay	641	1,8	163		339	1106	0
Venezuela	254	0,7	63	-45		6064	0
Cuba	211	0,6	47	1	145	7920	10,3
Uruguay	178	0,5	48			9049	0
Japón	84	0,2	23			7402	30
Estados Unidos	82	0,2	18			1895	0,2
Zona Nep	4	0	0		-80		12,7
Bolivia	3	0	0		0		

Fuente TRADE MAP

ECUADOR

NOMBRE OFICIAL: República del Ecuador

MONEDA: Dólar estadounidense

POBLACION: 16.624.858

PBI anual (millones de USD): 100.000M.USD (2017)

PBI per cápita USD: 2017 6.015 USD

Ecuador: El PIB ascendió un 3%. El producto interior bruto de Ecuador en 2017 ha crecido un 3% respecto a 2016. Se trata de una tasa 46 décimas mayor que la de 2016, que fue del -1,6%. En 2017 la cifra del PIB fue de 100.000M.USD, con lo que Ecuador es la economía número 64 en el ranking de los 196 países de los que publicamos el PIB. El valor absoluto del PIB en Ecuador cayó 1.386M.USD respecto a 2016. El PIB Per cápita de Ecuador en 2017 fue de 6.015 USD, 49USD menor que en 2016, cuando fue de 5.966 USD. Para ver la evolución del PIB per cápita resulta interesante mirar unos años atrás y comparar estos datos con los del año 2007 cuando el PIB per cápita en Ecuador era de 3.588USD. Si ordenamos los países que publicamos en función de su PIB per cápita, Ecuador se encuentra en el puesto 92 de 196 países.

Evolución: PIB anual Ecuador

Fecha	PIB anual	Var. PIB (%)	PIB Per Cápita	Var. anual PIB Per Cápita
2017	100.000M.USD	3,0%	6.015\$	0,8%
2016	98.614M.USD	-1,6%	5.966\$	-2,2%
2015	99.290M.USD	0,1%	6.099\$	-3,9%

INFLACION (variación anual %): -0.2%

	2017		2016	
<u>IPC General</u> [+]	-0,2%		1,1%	
<u>Alimentos y bebidas no alcohólicas</u> [+]	0,5%		-3,2%	

VOLUMEN DE IMPORTACIONES DE QUESO

Exportadores	Valor importado en 2017 (miles de U\$S)	Participación de las importaciones para Ecuador %	Cantidad importada en 2017 (toneladas)	Tasa de crecimiento de las cantidades importadas entre 2013-2017 %	Tasa de crecimiento de los valores importados entre 2016-2017 (%)	Distancia media entre los países socios y todos los mercados importadores Km	Arancel medio (estimado) aplicado por Ecuador
Mundo	469	100	54	-25	69		
Dinamarca	163	34,8	13	-7	36	2410	23,2
Francia	145	30,9	27	6	71	2029	23,2
España	93	19,8	8	17	66	2936	23,2
Italia	30	6,4	2	-16	650	2578	23,2
Alemania	25	5,3	2			1373	23,2
Estados Unidos	8	1,7	1	-73	-38	7313	23,9
Países Bajos	5	1,1	1			1672	23,2

Fuente TRADE MAP

VOLUMEN DE EXPORTACIONES DE QUESO DE ECUADOR

Importadores	Valor Exportado en 2017 (miles de U\$S)	Participación de las exportaciones para Ecuador %	Cantidad exportada en 2017 (toneladas)	Tasa de crecimiento de las cantidades exportadas entre 2013-2017 %	Tasa de crecimiento de los valores exportados entre 2016-2017 (%)	Distancia media entre los países socios y todos los mercados exportadores Km	Arancel medio (estimado) enfrentado por Ecuador
Mundo	520	51	118	10	7		
Estados	520	512	118	10	7	7402	19,2

Unidos							
--------	--	--	--	--	--	--	--

Fuente TRADE MAP

PERU

NOMBRE OFICIAL: República del Perú

MONEDA: Sol

POBLACION: 32.165.485

PBI (miles millones de USD): 210.000M.USD (2017)

PBI per cápita USD: 2017 6.529 USD

Mejora el PIB en Perú. El producto interior bruto de Perú en 2017 ha crecido un 2,5% respecto a 2016. Se trata de una tasa 16 décimas menores que la de dicho año, cuando fue del 4,1%. En 2017 la cifra del PIB fue de 210.000M.USD, con lo que Perú es la economía número 51 en el ranking de los 196 países de los que publicamos el PIB. El valor absoluto del PIB en Perú creció 14.568M.USD respecto a 2016. El PIB Per cápita de Perú en 2017 fue de 6.529\$, 321\$ mayor que el de 2016, que fue de 6.208\$. Para ver la evolución del PIB per cápita resulta interesante mirar unos años atrás y comparar estos datos con los del año 2007 cuando el PIB per cápita en Perú era de 3.588\$. Si ordenamos los países que publicamos en función de su PIB per cápita, Perú se encuentra en el puesto 89 de los 196 países de los que publicamos este dato.

Evolución: PIB anual Perú

Fecha	PIB anual	Var. PIB (%)	PIB Per Cápita	Var. anual PIB Per Cápita
2017	210.000M.USD	2,5%	6.529\$	5,2%
2016	195.432M.USD	4,1%	6.208\$	0,9%
2015	191.597M.USD	3,3%	6.150\$	-6,3%

INFLACION (variación anual%):

	2017		2016	
<u>IPC General</u> [+]	1.36%		3,3%	
<u>Alimentos y bebidas no alcohólicas</u> [+]			3,2%	

VOLUMEN DE IMPORTACIONES DE QUESO EN PERU

Exportadores	Valor importado en 2017 (miles de U\$S)	Participación de las importaciones para Peru %	Cantidad importada en 2017 (toneladas)	Tasa de crecimiento de las cantidades importadas entre 2013-2017 %	Tasa de crecimiento de los valores importados entre 2016-2017 (%)	Distancia media entre los países socios y todos los mercados importados Km	Arancel medio (estimado) aplicado por Peru
Mundo	30435	100	6228	9	27		
Estados Unidos	11695	98,4	2704	5	-5	7313	0,12
Argentina	4930	16,2	1030	2	19	7139	0,19
Chile	1960	6,4	467	21	112	11208	0,27
Países Bajos	1883	6,2	349	18	61	1672	0,15
México	1685	5,5	312			2615	0,4
Nueva Zelanda	1666	5,5	334	10	69	9071	0,11
Uruguay	1622	5,3	398	10	204	6377	0,2
Francia	1502	4,9	176	13	32	2029	0,1
Italia	1266	4,2	122	16	13	2578	0,1
España	1266	4,2	223	73	16	2936	0,12
Dinamarca	227	0,7	34	52	30	2410	0,1
Alemania	207	0,7	16	-1	-8	1373	0,08
Suiza	147	0,5	9	-11	58	2107	0,24
República Checa	114	0,4	18	7	24	900	0,18
Austria	99	0,3	12	11		1109	0,33
Brasil	82	0,3	15			7348	0,16
Reino Unido	71	0,2	7	-24	492	2230	0,1

Bélgica	9	0	2		50	904	0,15
Portugal	2	0	0			3598	0,14

Fuente TRADE MAP

VOLUMEN DE EXPORTACIONES DE QUESO DE PERU

Importadores	Valor Exportado en 2017 (miles de U\$S)	Participación de las exportaciones para Perú %	Cantidad exportada en 2017 (toneladas)	Tasa de crecimiento de las cantidades exportadas entre 2013-2017 %	Tasa de crecimiento de los valores exportados entre 2016-2017 (%)	Distancia media entre los países socios y todos los mercados exportados Km	Arancel medio (estimado) enfrenteado por Perú
Mundo	1350	100	292	85	87		
Chile	1299	96,2	285	94	83	8461	0
Rancho de naves y aeronaves	48	3,6	6				
Aruba	4	0,3	1			5275	0

PARAGUAY

NOMBRE OFICIAL: República del Paraguay

MONEDA: Guaraní paraguayo

POBLACION: 6.954.000

PBI (miles millones de USD): 39.667M.USD (2017)

PBI per cápita USD: 2017 5.704 USD

El producto interior bruto de Paraguay en 2017 ha crecido un 5,2% respecto a 2016. Se trata de una tasa 12 décimas mayor que la de 2016, que fue del 4%. En 2017 la cifra del PIB fue de 39.667M.\$, con lo que Paraguay es la economía número 91 en el ranking de los 196 países de los que publicamos el PIB. El valor absoluto del PIB en Paraguay creció 12.243M.\$ respecto a 2016. El PIB Per cápita de Paraguay en 2017 fue de 5.704\$, 1.703\$ mayor que el de 2016, que fue de 4.001\$. Para ver la evolución del PIB per cápita resulta interesante mirar unos años atrás

y comparar estos datos con los del año 2007 cuando el PIB per cápita en Paraguay era de 2.989\$.

Evolución: PIB anual PARAGUAY

Fecha	PIB anual	Var. PIB (%)	PIB Per Cápita	Var. anual PIB Per Cápita
2017	39.667 M.USD	5,2 %	5.704 USD	42.6%
2016	27.424 M.USD	4,0%	4.001 USD	-25.3%
2015	36.164 M.USD	3,1%	5.353 USD	-11.5%

INFLACION (variación anual%):

	2017		2016	
<u>IPC General</u> [+]	4%		3,3%	
<u>Alimentos y bebidas no alcohólicas</u> [+]	-40.3%			

VOLUMEN DE IMPORTACIONES DE QUESO EN PERU

Exportadores	Valor importado en 2017 (miles de U\$S)	Participación de las importaciones para PARAGUAY %	Cantidad importada en 2017 (toneladas)	Tasa de crecimiento de las cantidades importadas entre 2013-2017 %	Tasa de crecimiento de los valores importados entre 2016-2017 (%)	Distancia media entre los países socios y todos los mercados importados Km	Arancel medio (estimado) aplicado por PARAGUAY
Mundo	20.105	100	4.231	17	48		
Argentina	15.301	76.1	3.150	21	41	7.139	0
Brasil	1.997	9.9	446	1	55	7.348	0
Uruguay	1.694	8.4	392	5	58	6377	0
Chile	663	3.3	163		333	11208	0
Estados Unidos	293	1.5	62	69	80	7313	0,16

Francia	88	0.4	13	-3	6	2029	0,16
Italia	45	0.2	3	-7	181	2578	0,16
España	24	0.1	2	15	50	2936	0,16

Fuente TRADE MAP

VOLUMEN DE EXPORTACIONES DE QUESO DE PARAGUAY

Importadores	Valor Exportado en 2017 (miles de U\$S)	Participación de las exportaciones para Paraguay %	Cantidad exportada en 2017 (toneladas)	Tasa de crecimiento de las cantidades exportadas entre 2013-2017 %	Tasa de crecimiento de los valores exportados entre 2016-2017 (%)	Distancia media entre los países socios y todos los mercados exportadores Km	Arancel medio (estimado) enfrenteado por Paraguay
Mundo	1661	100	333	5	-13		
Bolivia	1661	100	333	5	-13	1895	0

ANEXO IV: "Posición arancelaria y requisitos"

Posición
2106.10.00 000 Z

Nomenclatura
 **NCM/SIM**

Código AFIP/TRAM
0021.00.00.000 K

Descripción

PREPARACIONES ALIMENTICIAS NO EXPRESADAS NI COMPRENDIDAS EN OTRA PARTE.
-Concentrados de proteínas y sustancias proteicas texturadas

Texto según: [Dto. PEN N 1126/2017](#)

Unidad Estadística: 01 Kilogramo

Ramo: II - Cereales, alimentos y maderas

 Tratamiento

 Importación

 Exportación

AEC % 	DIE % 	DIEM (u\$s/UE) 	TE % 	DII % 	DEE % 	RE % 	DEI % 	RI % 
14.00	14.00	-	0.50	0.00	12.00	3.00	12.00	3.00
Dto. PEN N 1126/2017	Dto. PEN N 1126/2017	Dto. PEN N 509/2007	Dto. PEN N 389/1995	Dto. PEN N 1126/2017	Dto. PEN N 793/2018	Dto. PEN N 767/2018	Dto. PEN N 793/2018	Dto. PEN N 767/2018

Reintegro**Derecho de Exportación****Acuerdos****Impuestos****Intervención Previa**

- ▼ Reintegro Adicional del 0,5%
- ▼ Tope Máximo \$ 3 por cada dólar exportado
- ▼ Egipto - Mercosur: Mercadería negociada. Exportación (Rige a partir del 01/09/2017)
- ▼ Anticipo del Impuesto a las Ganancias en Operaciones de Triangulación. Ver alcances.
- ▼ INAL - Exportación de Alimentos

A los fines de la exportación de productos alimenticios de competencia del **Instituto Nacional de Alimentos** los exportadores deberán realizar una **Notificación de Exportación**, completando el Formulario que consta a continuación, el cual no requerirá atestación por parte del INAL.

* Declarar: establecimiento elaborador (identificar si el establecimiento es de terceros), denominación del producto, país de destino, lote/s y fecha/s de vencimiento.

* Copia de factura.

* Declaración Jurada del exportador de cumplimiento de la normativa del país de destino.

En nombre y representación de la firma [RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA], el responsable legal declara bajo juramento que los productos indicados en el presente Anexo son fabricados en cumplimiento de los requerimientos normativos del país [PAIS DE DESTINO]

El responsable legal declarar conocer las penalidades previstas por la Ley 18.284, el Decreto N° 341/92 y las que correspondan del Código Penal en caso de falsedad.

LUGAR Y FECHA:

FIRMA Y SELLO

RESPONSABLE LEGAL

En el caso de que el interesado requiera un **Certificado** para presentarlo ante las Autoridades Sanitarias del país de destino, ya sea para acompañar una exportación o registrar el producto en otro país, deberá solicitar un Certificado Sanitario de Exportación, según se detalla a continuación:

* Declarar: establecimiento elaborador (identificar si el establecimiento es de terceros), denominación del producto, país de destino, lote/s y fecha/s de vencimiento.

* Copia de factura.

* Documentación que avale que la autoridad sanitaria de destino solicita certificación por parte de la Autoridad Sanitaria Nacional

* Declaración Jurada del exportador de cumplimiento de la normativa del país de destino.

En nombre y representación de la firma [RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA], el responsable legal declara bajo juramento que los productos indicados en el presente Anexo son fabricados y se han realizados los controles de calidad conforme a las exigencias de la normativa del país [PAIS DE DESTINO].

El responsable legal declarar conocer las penalidades previstas por la Ley 18.284, el Decreto N° 341/92 y las que correspondan del Código Penal en caso de falsedad.

LUGAR Y FECHA:

FIRMA Y SELLO

RESPONSABLE LEGAL

Las presentes solicitudes se encuentran disponibles en la **Plataforma de Trámites a Distancia (TAD)**.

Referencias:

Res. ANA N° 1946/93

Res. ANA N° 445/96

Disp. ANMAT N° 4377/01

Disp. ANMAT N° 10100/17

Compendio:

Ver Nómina de Capítulos, Partidas, Subpartidas y Posiciones afectadas

arancelarios expresados en NCM 2007.

Referencias:

Decisión N° 54/04 CMC
Decisión N° 37/05 CMC
Resolución N° 51/05 MEP
Instrucción Gral. N° 1/06 (DI PNPA)
Directiva N° 14/07 CCM

Anexo II - Dec. N° 37/05 CMC - Bolivia

Bien comprendido en el Anexo II de la Decisión N° 37/05 CMC. Certificación de Cumplimiento de la Política Arancelaria Común. (CCPAC). La Directiva 14/07 CCM, aprueba la lista de ítems arancelarios expresados en NCM 2007.

Referencias:

Decisión N° 54/04 CMC
Decisión N° 37/05 CMC
Resolución N° 51/05 MEP
Instrucción Gral. N° 1/06 (DI PNPA)
Directiva N° 14/07 CCM

Resoluciones de clasificación

Ver resoluciones de clasificación para esta posición

Sufijos de valor(SIM)

Ver sufijos de valor para esta posición

21	AA	MARCA
21	AI	CODIGO DE PRODUCTO O ARTICULO
21	AJ	PRESENTACION
21	AR	VENCIMIENTO
2106.10.00.000	NA01	CONCENTRADO PROTEICO VITAMINIZADO Y MINERALIZADO.

PARAGUAY

2106.10.00

- Requisitos de etiquetado

TITULO OFICIAL: Decreto N° 4056/04 de 9 / XI / 04. Aprueba Resoluciones GMC N° 22/02; 26/03. (Código ALADI: S003731)

DEFINICION DE LA MEDIDA: Las medidas que regulan el tipo, color y tamaño de la impresión en los paquetes y etiquetas y la definición de la información que debe proporcionarse

al consumidor: etiquetado es cualquier comunicación escrita, electrónica o gráfica en el paquete o en una etiqueta separada pero asociada, o en el producto en sí. Puede incluir requisitos sobre el idioma oficial que se utilizará, así como información técnica sobre el producto, como voltaje, componentes, instrucciones de uso, consejos de seguridad, etc. Ejemplo: los refrigeradores deben llevar una etiqueta que indique su tamaño y peso. Así como el nivel de consumo de electricidad.

BRASIL

2106.10.00

- **Requisito de etiquetado**

TITULO OFICIAL: Instrucción Normativa N° 22 de 24 / XI / 05. Mapa. (Código ALADI: S003828)

DEFINICION DE LA MEDIDA: Las medidas que regulan el tipo, color y tamaño de la impresión en los paquetes y etiquetas y la definición de la información que debe proporcionarse al consumidor: etiquetado es cualquier comunicación escrita, electrónica o gráfica en el paquete o en una etiqueta separada pero asociada, o en el producto en sí. Puede incluir requisitos sobre el idioma oficial que se utilizará, así como información técnica sobre el producto, como voltaje, componentes, instrucciones de uso, consejos de seguridad, etc. Ejemplo: los refrigeradores deben llevar una etiqueta que indique su tamaño y peso. Así como el nivel de consumo de electricidad.

- **Requisito: criterios microbiológicos del producto final**

TITULO OFICIAL: Resolución N° 273 de 22 / IX / 05. RDC / ANVISA

Definición de la medida: La declaración de los microorganismos en cuestión y / o sus toxinas / metabolitos y el motivo de esa preocupación, los métodos analíticos para su detección y / o cuantificación en el producto final: los límites microbiológicos deben tener en cuenta el riesgo asociado con los microorganismos, y Condiciones bajo las cuales se espera que el alimento sea manejado y consumido. Los límites microbiológicos también deben tener en cuenta la probabilidad de distribución desigual de microorganismos en el alimento y la variabilidad

inherente del procedimiento analítico. Ejemplos: los huevos líquidos deben pasteurizarse o tratarse de otra manera para destruir todos los microorganismos viables de Salmonella.