

Industria Láctea con significativos logros y retos por vencer

La innovación y la búsqueda de la calidad son los pilares en los que se sustenta hoy día la industria formal láctea nicaragüense. Los principales gerentes de las empresas que se dedican a la comercialización y transformación de la leche como materia prima, coinciden en que hay avances en el sector, pero todavía se ven obligados a combatir la competencia desleal de un sector informal incesante.



Jorge González,
Gerente General de Productos Lácteos La Perfecta

Por: **Adelayde Rivas Sotelo**
Especial para Guía Agropecuaria

El sector lechero nicaragüense se ha posicionado como uno de los productos líderes en la economía del país y es que dentro de las exportaciones de productos seleccionados según cifras de la Dirección General de Ingresos los lácteos representaron de enero a octubre del 2014 el quinto lugar con 164.5 millones de dólares en exportación.

Wilmer Antonio Fernández, Presidente de la Cámara Nicaragüense del

Sector Lácteo y Presidente de la Federación Centroamericana de Lácteos, considera que una de las grandes oportunidades que tiene el país en este sector es el de ofertar la materia prima en el área Centroamericana, pero además de ofrecer productos terminados y con alto valor agregado a países que lo solicitan como China y EE.UU.

“Digo esto porque podemos crecer en producción, además de elevar nuestra genética para ofertar mayores volúmenes de productos terminados y abastecer de materia prima a estas empresas transformadoras de productos”, dijo Fernández.

“La tendencia incremental en las exportaciones ha permitido que NILAC demande cada vez más leche de calidad, logrando tener recepción anual de alrededor de 42 millones de litros al año, ubicándonos como líderes en el mercado en la compra de leche para queso”, dijo Ana Eveling de Alvarado, Gerente General de NILAC.

Según la funcionaria, NILAC es una empresa que inició operaciones en el año 2005 y hasta este año 2014 han invertido un total de US\$20.5 millones de dólares, destinados a infraestructuras de la planta, oficinas administrativas, laboratorio, centro de distribución, maquinaria de última generación en producción de quesos.

Luis Alfredo Lacayo, Director Ejecutivo de CENTROLAC explicó que esta empresa es 100% capital nicaragüense y comenzó operaciones en el 2008, desde ese entonces han venido creciendo a un ritmo bastante acelerado tanto en el mercado local como en las exportaciones.

“Desde el principio CENTROLAC nos diferenciamos por ser una empresa exclusiva de UHP, fuimos los pioneros en el mercado nicaragüense por introdu-

cir este tipo de leche, que no es más que la ultrapasteurización de productos que, sin agregar químicos ni preservantes, tiene una duración de hasta seis meses”, dijo Lacayo.

Por su parte, Jorge González, Gerente General de Productos lácteos La Perfecta, recordó que esta empresa continúa invirtiendo en su línea de producción, introduciendo más productos al mercado nacional y Centroamericano.

“Entramos al mercado de la ultrapasteurización, hemos invertido en nuevas líneas de producción y eso es muy importante como empresa que está en constante crecimiento, pero además ampliamos nuestro apoyo a los productores con paquetes de financiamiento que les haga más rentables su productividad de leche”, dijo González.

EL COOPERATIVISMO Y SU RELACIÓN CON LA INDUSTRIA LÁCTEA

Todas las empresas con alto grado de Responsabilidad Social Empresarial están encaminadas al fortalecimiento de la cadena de valor de sus productos. Por décadas las empresas dedicadas al negocio de la leche y sus derivados, reconocen el papel fundamental que juegan las cooperativas conformadas por productores de leche.

“Ha sido muy buena la relación entre la industria, somos verdaderos socios comerciales, hay dependencia mutua. La industria requiere una serie de productos de calidad que el sector informal no puede suplir”, mencionó Marco Antonio Rodríguez, Presidente de Nica Centro.

Nica Centro es una cooperativa integrada por productores de leche que cuenta con 12 centros de acopio distribuidos en los municipios de Muy Muy, Matiguás, Río Blanco, Paiwas y Mulukuku, y cuenta con una capacidad instalada de 110 mil litros diarios y aglutina a 960 socios en su totalidad más proveedores.

“Nosotros somos un eslabón importante en la cadena productiva para el sector formal lácteo nicaragüense”, puntualizó Rodríguez.

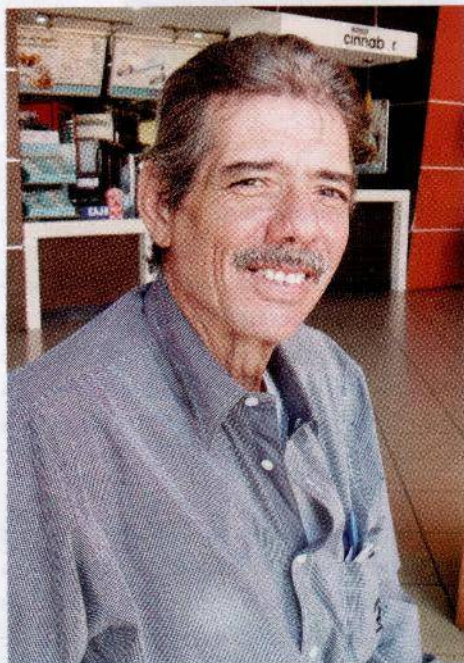
Jorge González, Gerente General de Productos lácteos La Perfecta puntualizó que siempre se ha visto a las cooperativas como socios comerciales, y que en ese sentido se trata de atender las necesidades del productor de manera integral para el beneficio de todos.

Según Ana Eveling de Alvarado, Gerente General de NILAC el abastecimiento de la planta, se logra a través de la compra de materia prima, leche fresca a centros de acopios de cooperativas y en menor grado privados que suman alrededor de 1,800 fincas que generan 5,400 empleos permanentes.

“NILAC mantiene los precios competitivos durante todo el año, garantizando 100% la compra de leche al productor y creemos por ello que el cooperativismo se trata de una alianza de ganar - ganar”, explicó la Gerente General de NILAC.

Luis Alfredo Lacayo, Director Ejecutivo de CENTROLAC, señaló que al principio la palabra “cooperativa” tenía una connotación política, pero que eso se ha ido superando. “El cooperativismo que estamos apoyando es el que busca el desarrollo común de los miembros de la cooperativa, que busca la unión de los productores para que puedan hacer inversiones que mejoren la vida de todos sus miembros”.

“Creemos mucho que los centros de acopio manejados por cooperativas, juegan un rol importantísimo en la medida que logren lealtad de sus miembros, lamentablemente todavía hay muchas cooperativas que tienen miembros que no apoyan lo suficiente a sus cooperativas, donde suprema el interés individual, porque mientras la cooperativa le éste pagando más, el día que alguien le ofrezca unos centavos más se van de la



Ariel Cajina Loáisiga
Fiscal Nacional de CANISLAC

cooperativa y eso no es el espíritu del cooperativismo”, dijo Lacayo.

PRODUCTORES INFORMALES: EL TALÓN DE AQUILES DE LA INDUSTRIA LACTEA

Marco Antonio Rodríguez, Presidente de Nica Centro explicó que se le denomina sector informal a todo aquel centro de acopio o productor de leche que no enfría la materia prima y que la calidad de la misma se limita al procesamiento para la elaboración de queso artesanal.

Según Rodríguez el sector informal representa el 70% de la comercialización total de leche que produce el país. Esos productores son aquellos que por la leja-

nía y la falta de carreteras no les permite llegar a los acopios o centros de enfriamiento, por ello deciden vendérsela a los queseros artesanales”.

“Tanto la industria como las cooperativas dependemos de las variaciones de precio que se dan en la comercialización del queso de este sector. Los queseros artesanales son los que dictan el comportamiento del precio de la leche a nivel nacional; si el queso sube la industria tiene que subir al precio de compra a las cooperativas y viceversa”, dijo Rodríguez.

Sin embargo para Ariel Cajina Loasiga, Fiscal Nacional de la Cámara Nicaragüense del Sector Lácteo, este problema se debe a que en Nicaragua no se tiene

una diferenciación en el pago de la leche por calidades.

“El Salvador es el principal mercado de importación de queso procedente de Nicaragua. La calidad de la leche que se necesita para procesar queso, no es tan exigente como para otros productos como leche fluido, yogurt, leche UHT, queso madurado entre otros”, dijo Cajina.

“Es decir” continúa- la leche que necesitan los quesos que van al Salvador es excelente, pero no es tan buena para los productos antes mencionados que demandan mayor calidad en la materia prima. Mi tesis es que debieran darle mejor precio al productor por la leche de mayor calidad que requiere la industria nicaragüense”, finalizó.

¿QUÉ OPINA SOBRE LA NUEVA INVERSIÓN TRAIDA POR LALA?

Ana Eveling de Alvarado,
Gerente General de NILAC



“Hace nueve años cuando NILAC vio la oportunidad de hacer negocio en el sector lácteo nicaragüense, invirtió desde la realización de nuestros propios centro de acopios hasta financiamiento libre de interés. Y con LALA lo que nos preocupa es que aún no vemos la inversión en el agro”, dijo

Marco Antonio Rodríguez,
Presidente de la Cooperativa Nica Centro.



“Si LALA inicia operaciones en nuestro país esperamos que llegue a lugares donde no estamos atendiendo nosotros, eso sería ideal porque reduciría los porcentajes de leche que se trizan en los mercados informales”.

Luis Alfredo Lacayo,
Director Ejecutivo CENTROLAC.



“Nicaragua necesita mejoramiento en la producción y en el acopio de leche no en la conversión industrial. LALA viene al país buscando leche buena y económica para exportar. Eso no lo van a encontrar, pero pueden trabajar para lograrlo, no obstante para que tenga sentido la inversión, LALA tiene que lograr que los precios de la materia prima bajen eventualmente”.

Wilmer Antonio Fernández
Pdte. Cámara Nicaragüense del Sector Lácteo



“Siempre he creído que deberían de promover las formas de darle el valor agregado a la materia prima que ya existe en el país. Tenemos tres industrias establecidas y traer una más creo que va a poner un poco más de presión en el acopio o en los precios de la materia prima”.

CONTROL SANITARIO Y TRAZABILIDAD

El panorama del sector lechero pareciera alentador cuando se trata de las oportunidades que ofrece el país en términos productividad en el campo, no así los temas de fondo como son los controles sanitarios.

Ariel Cajina Loásiga, Fiscal Nacional de la Cámara Nicaragüense del Sector

Lácteo, señaló que hay un sector en el negocio de los lácteos que la calidad es deficitaria. Hemos denunciado al Ministerio de Salud (MINSA) la forma en la que hacen los quesos ahumados, el cual es procesado con plástico quemado en el sector artesanal.

“Existen procesadores artesanales que por impedir que la leche se les dañe usan hasta formalina, la cual es

un producto cancerígeno”, dijo Cajina.

Wilmer Antonio Fernández, Presidente de la Cámara Nicaragüense del Sector Lácteo

El MINSA está vinculado a la parte normativa y aplicaciones de leyes, pero en cuanto al cumplimiento de esas competencias se ven limitadas por los recursos que tienen en zonas periféricas.

“Por ejemplo no cumplen con la vigilancia de la calidad de materia prima en algunos sectores de donde sale la producción láctea y esto hace que la materia prima que se procesan en estos centros, llámese fabrica artesanales u otros tipos, no exista ningún control de la calidad y

hasta usen preservantes que son dañinos para la salud”, afirmó el Presidente de CANISLAC.

Según Fernández “El problema es que a veces existe un solo inspector en los territorios de nuestros departamen-

tos donde se produce leche y ese mismo inspector lo utilizan para supervisión de todos los sectores que tienen que ver con manipulación de alimentos en el territorio. Es decir, no hay una persona en específico para que esté presente para el sector lácteo” expresó.



XIII Congreso Nicaragüense del Sector Lácteo

12 y 13 de febrero de 2015



Conferencistas de:



Paralelo Expoventas y Degustaciones Lácteas

Hotel Best Western Las Mercedes
Managua, Nicaragua

2266-1111
8177-0680
8938-3913

canislac@ibw.com.ni
canislac.09@gmail.com

canislac

Costos de Inscripción

Participantes	Antes del 30 de noviembre	Del 1 de diciembre al 30 de enero	Del 31 de enero al 12 de febrero
Socios y Estudiantes Universitarios	US\$ 50.00	US\$ 75.00	US\$ 100.00
No Socios	US\$ 75.00	US\$ 100.00	US\$ 125.00