

TÍTULO

ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD DE LA TRANSFORMACIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA LÁCTEA EN LA REGIÓN PUNO 2020-2022

AUTOR

Ronald Paul Ávila Choque

FILIACIÓN INSTITUCIONAL

Universidad Nacional del Altiplano, Facultad de Ingeniería Económica, Av. Floral 1153, Puno, Perú, rpavila@unap.edu.pe

RESUMEN

La industria láctea en la región Puno se ha ido desarrollando durante los últimos años, cada uno de los eslabones de esta cadena han tenido diferentes desafíos y grado de desarrollo, siendo el eslabón de transformación uno de los más importantes debido al valor económico que genera, sin embargo, la baja competitividad está trayendo un lento desarrollo de esta industria. Viendo esto, en la presente investigación se pretendió responder a la pregunta de ¿cómo influye la innovación tecnológica y la productividad en el nivel de competitividad del eslabón transformación en la cadena productiva láctea en la región Puno?, para lo cual mediante visitas y encuestas se analizó el nivel de innovación tecnológica y productividad de las plantas de producción, posteriormente utilizando el Diamante Competitivo de Porter se determinó el nivel de competitividad que tiene este sector; los resultados obtenidos fueron de acuerdo a las hipótesis planteadas; obteniéndose un índice de innovación tecnológica de 2.5 (Bajo), debido al bajo porcentaje de plantas con sistemas de control de calidad implementados, muy pocas modificaciones en el producto o en el empaque, sistemas de producción artesanal con muy poca maquinaria moderna entre otros; el índice de productividad obtenido también es bajo (2.0) debido a bajos volúmenes de leche que transforman, la falta de maquinaria adecuada para el procesamiento, el precio de venta de los productos, la capacidad instalada de producción de las plantas y de la mano de obra poca calificada que poseen; estos dos factores, en conjunto con otros evaluados, llevó a comprobar que el nivel de competitividad del eslabón transformación es bajo (Índice de 2.6).

Palabras clave: Industria láctea, innovación, productividad, queso, transformacion.

ABSTRACT

The dairy industry in the Puno region has been developing over the last few years, each link in this chain has had different challenges and degree of development, being the transformation link one of the most important due to the economic value it generates, However, low competitiveness is bringing a slow development of this industry. In view of this, the present research was able to answer the question of how technological innovation and productivity influence the level of competitiveness of the transformation link in the dairy production chain in the Puno Region?, for which through visits and surveys the level of technological innovation and productivity of production plants was analyzed, later using the Porter Diamond was determined the level of competitiveness that this sector has; the results obtained were according to the hypotheses; a technological innovation index of 2.5 (low) was obtained, due to the low percentage of plants with quality control systems implemented, very few modifications in the product or packaging, artisanal production systems with very little modern machinery among others; the productivity index obtained is also low (2.0) due to low volumes of milk processing, the lack of adequate machinery for processing, the selling price of products, the installed production capacity of the plants and the low-skilled workforce they have; these two factors, together with others evaluated, led to the conclusion that the level of competitiveness of the processing link is low (index 2.6).

Keywords: Competitiveness, dairy industry, innovation, productivity, cheese

INTRODUCCIÓN

La producción láctea en la región Puno es una de las actividades que más se está desarrollando en los últimos años, esta área productiva es una de las más importantes en el medio rural que integra el territorio desde el punto de vista económico; y es alrededor de esta actividad agropecuaria, junto a la crianza de camélidos, la agricultura (quinua y cañihua) y la crianza de la trucha que podría generarse políticas de desarrollo para caracterizar la región. Puno es la quinta cuenca lechera del Perú con una producción anual que supera las 120000 Tm de leche; según el Ministerio de Desarrollo Agropecuario y Riego para el periodo de enero - agosto del año 2022 la producción fue de 108331 Tm incrementándose la producción en 4.1% para el mismo periodo del año anterior. En la región se identifican cuatro grandes provincias productoras de leche fresca de vaca: Melgar, Azángaro, Huancané y Puno; ubicándose en estas mismas zonas la mayoría de los centros de producción de derivados lácteos.

La teoría clásica de la competitividad todavía basa las ventajas competitivas de una determinada región de acuerdo a la dotación de recursos naturales y de factores de producción. En la actualidad, se están usando otros conceptos de orden no económico, los cuales son incluidos en el término de competitividad con el fin de alcanzar un equilibrio entre la viabilidad económica, la estabilidad social y la sustentabilidad medioambiental. (Sánchez de Pedro, 2013)

Sobre la industria de derivados lácteos, no se cuenta con datos y estadísticas oficiales, debido a que la fabricación de estos productos, en su mayoría, se realiza de manera informal. Sin embargo, la industria artesanal regional se caracteriza por la producción de quesos frescos (tipo pari pasteurizado, tipo paria sin pasteurizar) y quesos madurados y semi madurados (Gouda, Andino, mozzarella y tilsit) y en menor proporción el yogurt y la mantequilla.

Mochón y Pajuelo (1990) en su libro “microeconomía”, en el que abordan diversos aspectos del análisis microeconómico, lo define como “el intercambio de bienes, servicios y capital entre diferentes países” (p.152). De igual forma, se entiende como comercio exterior al “intercambio de bienes tanto de capital como de consumo, así como de servicios, entre naciones políticamente independientes o residentes de los mismos”. (Ricardo Sotelo, 1968, p.152), el mismo se encuentra regulado por normas, tratados, acuerdos, y convenios entre los países para simplificar sus procesos.

Sierra y selva exportadora (2021) “Análisis de Mercado 2015-2020” En los últimos cinco años, la evolución de las exportaciones de quinua en el Perú se ha venido manteniendo a pesar de que en promedio hubo un decrecimiento del 10%, pasando de exportar alrededor de US\$ 144.4 millones en el 2015 a US\$ 134.5 millones el año 2019. Bolivia, viene pasando por una situación similar, pero reflejando cifras más positivas, pasando de exportar US\$ 91.5 millones en el 2015 a US\$ 90.6 millones en el 2019, recuperándose con una tasa de variación del 18.2% respecto del año previo, influenciado por su ingreso al mercado de China.

Viendo esta perspectiva, (Porter, 1991) señala que la competitividad depende de la capacidad para innovar y mejorar permanentemente, “las empresas exitosas obtienen ventajas competitivas mediante la incorporación de nuevas tecnologías o introduciendo nuevas prácticas en los procesos de producción, y en el entorno de la misma. Señala que, esto es importante para tener éxito en la actual economía globalizada, las empresas, las regiones y los países tienen que ser competitivos; es decir, hábiles para colocar sus productos en el mercado mundial”.

Cabrera (2013), en su investigación sobre la obtención de la ganancia económica caracterizando variables tecno-productivas en sistemas familiares de producción de leche bobina, en el estado de Veracruz, México, descubrió que los procesos tecno-productivos y económicos que se identificaron tuvieron un impacto económico positivo en cuanto a la generación de ganancias, cuando no se consideró el costo de oportunidad de la mano de obra familiar; sin embargo, al considerarse este costo, cuatro de los productores se ubicaron en zona de pérdidas. Empresas orientadas hacia la producción y la comercialización de quesos en la zona norte.

Parody & Jiménez (2016), encontraron que el factor que implica más relevancia para las del departamento del Cesar, en Colombia es el de la capacidad tecnológica y productiva, asimismo, las empresas no establecen ningún tipo de alianzas con los proveedores, compran la materia prima a quienes les ofrezcan un mejor precio, y por este motivo se incrementan los costos del producto cuando hay escasez de la materia prima y no obtienen grandes producción ganadera lechera en la Argentina encontró que el 59,6% de las explotaciones.

Sánchez de Pedro (2013), en su estudio sobre el nivel de competitividad y eficiencia de la ganaderas lecheras no son viables económicamente, así mismo determinó que los principales factores que inciden en la mejora de la viabilidad son: la mejora de las pautas de alimentación y utilización del concentrado; la optimización de la asignación de insumos y la dimensión de las explotaciones. Perú, y entre ellos están la prohibición de la reconstitución de productos lácteos en polvo,

Bernaola et al. (2019), identificó los principales conflictos en la cadena productiva láctea del baja calidad de la producción local, los bajos precios al productor, y el ejercicio de la posición de dominio de los procesadores.

Arequipa, y entre otras esta la existencia de eficientes sistemas de alimentación basados en Cuentas et al. (2018), identificaron las ventajas competitivas de la industria láctea en pastos naturales y concentrados que incrementan la calidad de la leche y el rendimiento del ganado, poseen experiencia y conocimiento de sus ganaderos en técnicas de crianza y manejo de ganado, tiene sistemas de crianza semi-intensivo e intensivo que la convierten en la segunda productora de leche a nivel nacional, y tienen ganado genéticamente mejorado a través de técnicas de inseminación y cruce.

Holguín (2014), encontró que los factores más importantes que afectan la producción de equipos utilizados, enfatizando que si estos son utilizados eficiente y eficazmente se logrará que el producto final sea de calidad y por ende competitivo; también demostró que la actividad de producción de quesos contribuye a aumentar los ingresos de las familias, en aproximadamente un 31%; y que esta actividad se realiza en un 97% de manera artesanal. de Canchis – Cusco, incremento los ingresos de los productores siendo de -94.75% en 2007

Quispe (2018), determinó que, en el plazo de 7 años, la agroindustria láctea en la provincia al 31.11% en el 2014, contribuyendo en 5.2% al PBI provincial. Así mismo comprobó que la agroindustria del yogurt era la que generaba el mayor rendimiento (56.18%).

Perú, tiene características de oligopsonio, donde la oferta está fragmentada en pequeñas

Rospigliosi & Suárez (2018), sostienen que la estructura del mercado de leche fresca en el unidades productivas, constituyendo el 85,9% de las unidades agropecuarias con ganado vacuno. Por otro lado, por el lado de la demanda, la empresa Gloria tiene una participación predominante en el mercado de acopio; el cual destina la leche fresca para la fabricación de leche evaporada, debido a este oligopsonio que tiene esta empresa, ostenta poder de compra en el mercado de leche fresca poniendo los precios a pagar.

y refiere que debido a que los consumidores prefiere la leche evaporada y el queso fresco,

Zavala (2010), en el análisis del sector lácteo peruano, habla sobre la baja calidad de la leche los bajos requerimientos de calidad tecnológica permiten que en el acopio se acepte sin problemas leche de bajísima calidad, sin empleo de cadena de frío, proveniente de ganaderos no especializados, esto debido a la falta de regulación del estado que hace posible que se le imponga al consumidor bajos estándares de calidad.

MATERIALES Y MÉTODOS

Lugar de estudio

El presente estudio se llevó a cabo durante el último trimestre del año 2021 en la región Puno, la cobertura del presente trabajo de investigación estuvo conformada por las empresas de derivados lácteos que viene desarrollando sus actividades de producción en concordancia con el Proyecto Tecnoleche, proyecto que viene siendo ejecutado por el Proyecto Especial PRADERA, estas empresas se encuentran ubicadas a lo largo de 8 provincias de la región: Melgar, Azángaro, Huancané, Lampa, San Román, Puno, El Collao y Chucuito.

El Proyecto Especial PRADERA, es una unidad ejecutora del Gobierno Regional de Puno que fue creada en 1991 con la finalidad de mejorar la calidad de vida del poblador rural de su ámbito, mediante el impulso de la sostenibilidad y rentabilidad de sistemas productivos, basa sus pilares de trabajo en la afirmación de la capacidad de organizaciones, gestión de empresas rurales, generación del empleo productivo en las zonas y ámbitos de pobreza y extrema pobreza y extrema pobreza creándoles oportunidades económicas e inclusión social

Población

La población o universo de esta investigación está delimitada por las empresas procesadoras de productos lácteos de la región Puno que están trabajando con el Proyecto Tecnoleche. En la actualidad son un total de 51 empresas de procesamiento, las cuales están categorizadas en tres niveles, esta categorización se llevó de acuerdo al grado de implementación y al volumen de producción de la planta.

Muestra

Según Sandoval et al. (2011), una muestra es la parte de la población que se selecciona, de la cual realmente se obtiene la información para el desarrollo del estudio y sobre la que se efectuarán la medición y la observación de las variables objeto de estudio. Se utilizó una muestra por conveniencia, ya que según Hernández et al., (2014) las muestras por conveniencia están formadas por los casos disponibles a los cuales tenemos acceso. siendo estas representativas de la región Se utilizó este tipo de muestra debido a que se cuenta con conocimiento y acceso a las empresas que trabajan.

Puno. Además, uno de los criterios a considerar al momento de realizar la selección de las empresas fue su clasificación por tamaño, puesto que servirá para realizar un análisis más exhaustivo al momento de obtener los resultados finales.

Diseño de la investigación

Para la realización de la presente investigación se realizó un estudio exploratorio, descriptivo, mediante el diseño no experimental de corte transversal.

La investigación transversal tiene por objeto el estudio en un momento determinado del tiempo, del cual se toma la información que será utilizada en el estudio, con el objeto de describir o explicar el fenómeno en un momento específico, más no en su evolución a lo largo de un tiempo (Hernández et al., 2014).

LITERATURA CITADA

- Benites Florián, J., & Cruz Montejo, E. (2017). Determinantes de la oferta exportable de quinua peruana para el periodo 2000-2016.
- Aguirre, K. N. (2013). Determinación de un modelo para medir la productividad en una empresa productora de queso fresco caso: Lácteos La Jesús. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Anicama, J. E. (2008). La agroindustria en la costa norte del Perú . Limitantes y perspectivas : caso del azúcar y el espárrago. Universidad Nacional Mayor De San Marcos, 73.
- Apaza, A., & Llavilla, S. (2017). Competitividad de la cadena productiva de lácteos en el distrito de Pomacanchi, provincia Acomayo – Cusco – 2016. Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco.
- Arenas, H. (2019). Evaluación técnico económico del proceso de producción de queso en el centro poblado de Huamanruro- Macarí melgar - Puno. 182.
- Argoti, A., Belalcazar, N., & Narvaez, W. (2014). Problemática económica y social de la cadena láctea en los contextos internacionales , nacionales y regionales.
- Bernal, A. (2022). Aplicaciones y tecnologías utilizadas para el aprovechamiento del suero lácteo, la producción del suero en polvo, derivados y sus aplicaciones en la industria en general y de alimentos. [Tesis, Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD].
- Bernaola, V., Chavez, G., Flores, L., & Martines, E. (2019). Identificación y análisis de conflictos entre los actores de la cadena de suministros de la leche en el Perú [Universidad ESAN]. In Statistical Field Theor (Vol. 53). ucio (6a. ed. --.). México D.F.: McGraw-Hill