



Tema del día

El consumo de lácteos se mantiene en alza en los quesos, yogur y leche fluida

SALUD. Una fuerte campaña permanente, que ya lleva dos décadas, ha potenciado la demanda de estos alimentos, con un altísimo valor nutricional y a un precio asequible. Ello ha permitido también mantener una buena demanda por la materia prima que se produce en los campos de la zona sur.

Paola Rojas
paola.rojas@australosorno.cl

Una importante alza sostenida ha mostrado el consumo de lácteos en los últimos años, tendencia que comenzó a observarse durante la pandemia del Covid-19, periodo en que muchas personas comenzaron a cuidar sus hábitos alimenticios e incorporaron productos como leches especializadas, yogures y quesos. Esta costumbre se ha mantenido incluso tras el retorno a la normalidad en Chile y en el mundo.

Este cambio en el comportamiento del consumidor ha sido clave para que la recepción de leche por parte de la industria también experimente un crecimiento constante. Así, los

productores lecheros han logrado sostener sus negocios, tanto por la demanda interna como por las exportaciones de lácteos.

CONSUMO SOSTENIDO

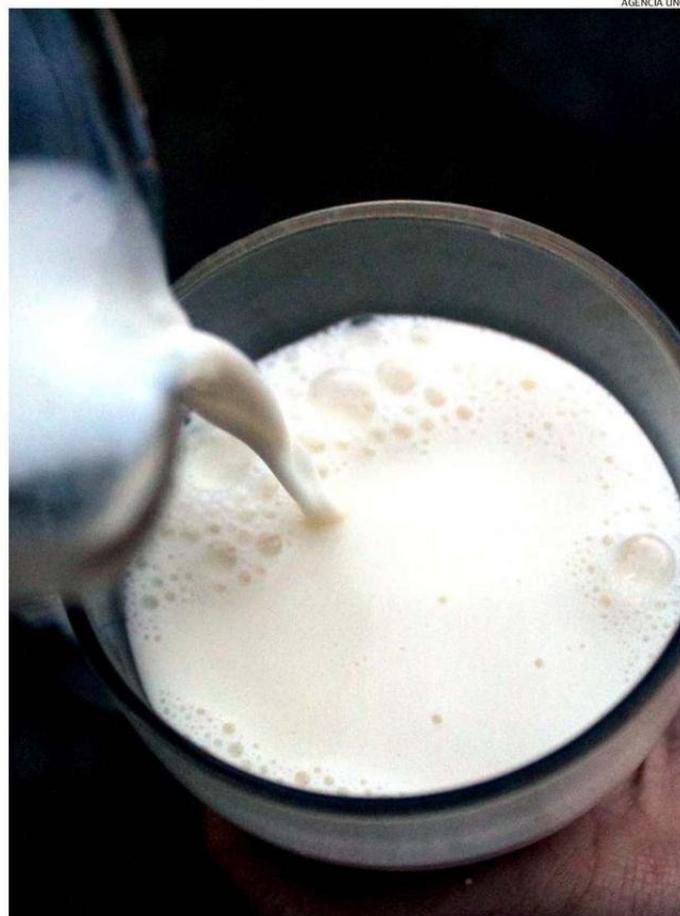
Según datos del Centro de Información Láctea (CIL), elaborados junto a sus socios de la Federación de Productores de Leche (Fedeleche), Exporlac y el Consorcio Lechero, el consumo per cápita de leche en Chile alcanzó los 149 litros equivalentes anuales. Esta cifra se ha mantenido desde 2019 y, aunque está por debajo del nivel recomendado por la FAO (180 litros), representa un escenario con potencial de crecimiento, especialmente mediante productos con valor agregado y funciones específicas.

En cuanto al destino de la leche producida a nivel nacio-

nal, se observa que Chile elabora principalmente productos secos tales como queso y leche en polvo, que concentran el 64,7% del total de la materia prima. En tercer lugar –a considerable distancia– se ubica la elaboración de leche fluida, con 17,7%, mientras que el resto de los productos lácteos no supera el 10% de participación individualmente.

Por su parte, las exportaciones también van al alza, alcanzando un valor de 261 millones de dólares. Los principales destinos son Estados Unidos y México, donde se demanda especialmente mantequilla, además de leches infantiles y leche condensada. En contraste, las importaciones de lácteos han caído 3,7%, lo que abre nuevas oportunidades para los productos locales.

Respecto al consumo inter-



AGENCIA UNO

LOS DIFERENTES LÁCTEOS PRESENTAN DISTINTAS VARIEDADES Y PROPIEDADES EN EL MERCADO ACTUAL.

“La gran versatilidad de los productos lácteos permite incorporarlos en distintos momentos del día y en múltiples preparaciones, lo que también fomenta el desarrollo de nuevos productos”.

Gabriela Wiederhold, nutricionista Cesfam Pedro Jauregui

no, los productos más requeridos son la leche (fluida y en polvo), el queso –principalmente tipo gouda, chanco y mantecoso– y el yogur, especialmente en formatos pequeños. En este último rubro, Chile lidera el consumo en América Latina.

GÉNESIS DEL ALZA

En las últimas décadas, Promolac –proyecto conformado por

productores asociados a Fedeleche y cooperativas adheridas a Fenaleche– ha cumplido un rol clave en el posicionamiento de los productos lácteos como alimentos saludables e indispensables para el desarrollo humano. Su reconocida campaña “Yo Tomo Leche” ha logrado conectar con diversos públicos, desde adolescentes hasta adultos mayores, mediante estrategias adaptadas a cada grupo etario.

Así lo explicó el presidente de Fedeleche, Marcos Winkler, quien recordó que en 2008, tras una baja en el consumo provocada por la crisis económica, Promolac amplió su enfoque incorporando productos derivados como yogures y quesos, lo que permitió diversificar la oferta y atraer nuevos consumidores.

Entre 2010 y 2015 se integraron canales digitales y redes

sociales, reforzando el mensaje con contenidos breves, recetas, concursos y evidencia científica sobre los beneficios nutricionales de los lácteos. Además, la iniciativa ha desarrollado actividades comunitarias, deportivas y educativas, como talleres con nutricionistas, visitas a colegios y predios lecheros, y acciones en puntos de venta.

“Estas iniciativas han contribuido a consolidar una curva sostenida de reconocimiento, crecimiento del consumo per cápita y percepción positiva de los lácteos como parte esencial de una dieta equilibrada. El compromiso con la promoción de productos nacionales sigue siendo un motor importante para el desarrollo del sector lechero en Chile”, sostuvo Winkler.

En ese contexto, recientemente –en el marco del Mes de



149 litros

equivalentes de leche al año, es el consumo que tiene Chile actualmente, el que aún no alcanza lo recomendado por la FAO, que es de 180, pero se trabaja intensamente en la promoción.

(viene de la página anterior)

la Leche- productores lecheros de las provincias de Osorno y Llanquihue, además de la Región de Los Ríos, participaron en una jornada informativa organizada por Promolac, Aproveche Osorno y Agrolanquihue. En la instancia se presentó un análisis detallado sobre la evolución de las campañas de promoción de lácteos en Chile, desde 2002 hasta la actualidad.

“Nos alegra haber podido mostrar cómo la promoción estratégica, el trabajo en terreno y el uso de plataformas digitales han evolucionado para responder a los nuevos hábitos de consumo y realzar el orgullo por la leche chilena”, manifestó Marcos Winkler.

INGREDIENTE INFALTABLE

En relación con el consumo de lácteos en Chile, la académica de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile, adscrita al Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, Alicia Rodríguez, explicó que la leche no sólo se

consume en forma líquida, sino que también está presente en una amplia variedad de alimentos que forman parte de la dieta diaria.

“Los productos que contienen leche incluyen derivados directos como yogur, quesillo, mantequilla, crema y diferentes tipos de quesos, pero también muchos alimentos procesados que la utilizan como ingrediente base o fuente de proteína y calcio. Entre estos destacan productos de panadería, pastelería, salsas, embutidos, postres, helados, chocolates, suplementos nutricionales y fórmulas infantiles”, detalló.

La académica subrayó además que la leche es uno de los alimentos más completos y equilibrados de la dieta humana, y junto a sus derivados, constituye una fuente clave de nutrientes esenciales. Estos incluyen proteínas de alto valor biológico, calcio, magnesio, fósforo, zinc, potasio, vitaminas A, C, D, E, B12, B5, selenio, niacina, ácido fólico, ácido pantoténico y riboflavina, en-

2002 desde ese año

comenzó una fuerte campaña por aumentar el consumo de lácteos en nuestro país, principalmente a través de la iniciativa “Yo Tomo Leche”, que llega a todos los rincones de Chile.

64,7% del total de la leche

que se produce en nuestro país se destina como materia prima para elaborar productos secos, específicamente quesos y leche en polvo; y el 17,7% para leche fluida.



AGENCIA UNO

LOS PEDIATRAS REFUERZAN CONSTANTEMENTE LA IMPORTANCIA DE QUE LOS NIÑOS CONSUMAN LÁCTEOS.

tre otros. Todos estos elementos son esenciales para el fortalecimiento del sistema inmune y la salud ósea, especialmente en niños, adolescentes y adultos mayores.

ALIMENTO MUY VERSÁTIL

Por su parte, la nutricionista del Cesfam Pedro Jáuregui de Osorno, Gabriela Wiederhold,

explicó que los productos lácteos son fundamentales en todas las etapas de la vida, debido a su alto aporte nutricional.

“Estos alimentos son una fuente rica y natural de calcio, proteínas de alta calidad, vitaminas y minerales. Desde la infancia hasta la adultez mayor, su consumo contribuye significativamente a mantener huesos y dientes fuertes, apoyar el crecimiento y desarrollo en los niños, y prevenir enfermedades como la osteoporosis en la vejez. Además, las proteínas lácteas ayudan a conservar la masa muscular, lo que es muy relevante en adultos mayores y personas activas. Su versatilidad en la dieta diaria también permite integrarlos fácilmente

en diversas preparaciones, favoreciendo una alimentación equilibrada y saludable”, subrayó.

La profesional destacó también que en nuestro país, las guías alimentarias incluyen recomendaciones específicas sobre los lácteos, señalando que se deben consumir tres porciones al día de productos bajos en grasa y azúcares para contribuir al fortalecimiento de los huesos.

“La gran versatilidad de los productos lácteos permite incorporarlos en distintos momentos del día y en múltiples preparaciones, lo que también fomenta el desarrollo de nuevos productos. Desde ese punto de vista, la combinación entre practicidad, valor nutricional, adaptabilidad gastronómica e innovación posiciona a los lácteos como una categoría esencial dentro de la alimentación, capaz de responder tanto a necesidades de salud como de sabor y conveniencia, además de tener un costo accesible”, concluyó.