LITORALPRESS

Fecha: 11-07-2025
Medio: El Austral de Osorno
Supl. : El Austral de Osorno
Tipo: Noticia general
Título: **Quesos artesanales registran alza de 10% en la demanda este año**

Pág. : 2
Cm2: 605,4

Tiraje: 4.500
Lectoría: 13.500
Favorabilidad: No Definida

Tema del día

Quesos artesanales registran alza de 10% en la demanda este año

AGRO. *Pese a que los costos de producción de este alimento han causado un aumento en el precio final, las ventas muestran un incremento, siendo actualmente un producto que compite a la par con sus similares del retail y que incluso muestra mayor preferencia por su sabor y calidad.*

CEDIDA

LOS QUESOS DE CONSTANZA BORLONE SON MUY APETECIDOS, AL IGUAL QUE LOS DE SUS PARES DE LA ZONA.

Paola Rojas
paola.rojas@australosorno.cl

El queso sin duda se disputa los primeros lugares entre los productos estrella de la provincia, principalmente por su exquisito sabor y elaboración artesanal. Actualmente, este alimento tan apetecido para el paladar, y de múltiples uso en la cocina, presenta valores similares a los de elaboración industrial que se ofrecen en las góndolas de los supermercados,

Actualmente el kilo de queso en el supermercado parte en 10 mil pesos, principalmente en variedades como gouda, chanco o mantecoso, de origen industrial, mientras que el mismo volumen, pero de producto artesanal, con resolución sanitaria, parte en 12 mil pesos, con un sabor y calidad indiscutida.

Productores de queso de la zona coinciden en que el valor de la materia prima, que es la leche de vaca, ha experimentado un alza, la cual no ha sido traspasada de sobremanera sobre los quesos, que además mantienen una creciente demanda, que se calcula en alrededor de 10% en relación al año pasado.

MÁS APETECIDOS

Pese a los actuales vaivenes de la economía, los quesos artesanales pasan por un buen momento y así lo destacó el gerente de la cooperativa Quesoarcoop, Gastón Delgado, quien explicó que en esta temporada se observa un aumento en el precio de la leche, pero pese a ello, el momento es bueno para los pequeños productores.

"A nivel de productores artesanales de queso, no nos ha ido mal este año, ya que la demanda ha crecido y estamos vendiendo un poco más de lo normal. Según lo que hemos conversado con los socios de nuestra cooperativa, todos están en las mismas condiciones. Los valores del kilo de queso han aumentado un poco más y en general ha sido un año súper bueno", manifestó.

En cuanto al alza en la demanda de este alimento, Gastón Delgado indicó que se estima en alrededor del 10%, lo que podría atribuirse a que este es un alimento de consumo masivo, pero en general en el país se ve un aumento del consumo per capita, ya que hace 10 años estaba alrededor de seis kilos anuales, mientras que en la actualidad supera los 12.

"Nosotros además vemos que los consumidores están prefiriendo mucho los productos artesanales. Tenemos harta demanda de regiones, especialmente desde Santiago, por nuestros productos. La gente está diferenciando nuestros productos, ya que además de los de consumo normal, como por ejemplo el chanco o el mantecoso, están pidiendo quesos más gourmet, con especias o los quesos azules, que no son producciones masivas, pero ante la mayor demanda, especialmente por un segmento joven, ya hay productores que los están fabricando", sostuvo.

Otro factor es la poca diferencia que existe en el valor entre un queso industrial y uno artesanal, ya que en los supermercados este producto en promedio está en 14 mil pesos el kilo; y un equivalente de queso artesanal, con resolución sanitaria, parte en los 8 mil pesos.

> "A nivel de productores artesanales de queso, no nos ha ido mal este año, ya que la demanda ha crecido y estamos vendiendo un poco más de lo normal. Según lo que hemos conversado con los socios de nuestra cooperativa, todos están en las mismas condiciones".
>
> **Gastón Delgado**
> gerente de la cooperativa Quesoarcoop

"Creo que por eso la demanda por los quesos artesanales ha subido, porque los valores que nosotros subimos, están directamente relacionados al aumento de nuestros insumos, que también son marginales. Lo más caro para nosotros hoy día es la leche y la mayoría de nosotros usamos gas para pasteurizar", indicó.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Ángel Troychuk y su hija Thanya Troychuk, productores queseros y dueños de Lácteos Maipué, en la comuna de Purranque, señalan que en esta época del año se observa una mayor demanda de queso, especialmente del fabricado de forma artesanal y con resolución sanitaria, tratándose de un alimento de buena calidad, que asegura la inocuidad alimentaria, lo que permite que los clientes tengan un consumo seguro; asimismo, también observan que en los últimos años la población ha ido adquiriendo mayor cultura y gusto por este apetecido lácteo.

Esta competitividad se ha adquirido gracias al trabajo asociativo con el que muchos productores funcionan están actualmente, que les ha permitido salir hacia regiones y profesionalizar su producción.

Agregaron que también hay una razón principal en el alza en la demanda por sus productos: en esta época desaparece del mercado el queso blanco, sin resolución sanitaria.

LITORALPRESS

Fecha: 11-07-2025
Medio: El Austral de Osorno
Supl. : El Austral de Osorno
Tipo: Noticia general
Título: **Quesos artesanales registran alza de 10% en la demanda este año**

Pág. : 3
Cm2: 301,1

Tiraje: 4.500
Lectoría: 13.500
Favorabilidad: No Definida

6 kilos
anuales de queso per cápita era el consumo en el país hace 10 años; hoy la cifra supera los 12 kilos de queso per cápita aproximadamente.

10 mil pesos
parte el valor del kilo de queso industrial en el supermercado, mientras que el kilo de queso artesanal comienza en los 12 mil pesos el kilo.

10 por ciento
ha crecido la demanda de quesos en 2025, en relación al mismo periodo de 2024. Los valores también han aumentado, debido al mayor precio del litro de leche, el principal insumo.

(viene de la página anterior)

Con respecto a las alzas que han mostrado los precios del queso, explicaron que esto se debe al reajuste de los valores de la leche que deben aplicar los productores de la materia prima, para asegurar la producción, alimentando bien a las vacas.

ALZA DE LA LECHE

Otra de las fábricas artesanales de queso en la provincia es Patagonia Kern, donde el dueño de esta firma, David Vera, explicó que actualmente el valor de la leche ha aumentado al menos 5% en lo que respecta a la temporada del 2024, así como también los valores de los procesos de producción, lo que ha influido ciertamente en el precio del queso.

"Hoy día todas las plantas queseras están teniendo un aumento de costos sostenido, lo que lamentablemente hace que el precio del queso también aumente. Por otro lado, en Chile sigue habiendo mucha demanda de quesos de nuestra procedencia, de quesos chilenos, porque no hay que olvidar que tenemos también importación de quesos, que también afecta al mercado, pero son mercados distintos", señaló.

> "En Chile sigue habiendo mucha demanda de quesos de nuestra procedencia, de quesos chilenos, porque no hay que olvidar que tenemos también importación de quesos, que también afecta al mercado, pero son mercados distintos".
>
> **David Vera**
> dueño de quesos Patagonia Kern

En Patagonia Kern elaboran quesos mantecosos con leche de vacas de libre pastoreo.

VALOR A LO ARTESANAL

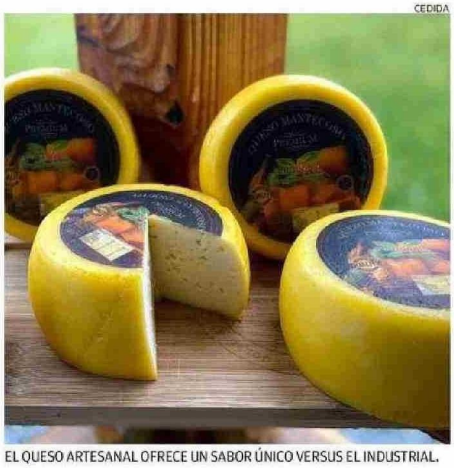
Constanza Borlone, propietaria de la fábrica de quesos Borlone, de la comuna de Frutillar, comentó que la demanda de quesos artesanales, desde los más simples hasta los más gourmet, ha ido en aumento, sobre todo en esta zona del país.

"La gente siempre me está preguntando si tengo un queso especial. En mi caso, hay quesos que maduro, entonces les encanta. Por lo general buscan el quesito distinto, no sólo el chanco mantecoso, que es el típico que vendemos casi todos los queseros, que es de venta más fácil y yo lo tengo a 9 mil pesos el kilo, que está más o menos en el promedio", expresó.

En cuanto al aumento de la demanda, Constanza Borlone destacó que va muy de la mano de la valoración que cada vez más personas le dan a los quesos, como productos locales, hechos a mano por pequeños productores. Muchas tiendas buscan ese concepto.

"Yo diría que la demanda está creciendo en términos generales, pero sí en el invierno pasa un fenómeno: hay menos turistas, por eso se vende una menor cantidad de quesos, pero es más que nada relacionado a algo estacional. Sí he tenido que subir los precios, ya que se ha encarecido el precio de la leche, que es el ingrediente principal de los quesos; más del 50% de los costos de un queso es la leche", concluyó.

CEDIDA



EL QUESO ARTESANAL OFRECE UN SABOR ÚNICO VERSUS EL INDUSTRIAL.

CEDIDA

LOS PRECIOS DE LAS FÁBRICAS ARTESANALES SON MUY COMPETITIVOS.