



Caer en la tentación

Más del 40% de la elaboración de dulce de leche se realiza en PYMES lácteas de Buenos Aires. Pese a la crisis de los tambos, el sector muestra índices de crecimiento y posicionamiento internacional

La industria del dulce de leche en la Provincia está compuesta principalmente por pequeñas y medianas empresas familiares que ofrecen al mercado un producto en base a la misma clásica receta (leche, azúcar y bicarbonato), pero con la distinción que le otorga cada autor, lo que hace una amplia oferta para la elección del consumidor. El producto se diversifica en cuatro principales presentaciones: familiar, repostero, confitero y heladero.

En base a datos extraídos del "Resumen estadístico de la cadena láctea de la provincia de Buenos Aires" elaborado por el Ministerio de Asuntos Agrarios en enero de 2010, hay 66 establecimientos dedicados a la elaboración de dulce

de leche en territorio bonaerense, 36 de éstos son PYMES (calculando su rango de producción en hasta 5000 litros por día), entre ellos, 10 se dedican exclusivamente a este producto.

Su elaboración representa tan solo el 1,18% de los derivados de la leche, posicionándose quinto en volumen de producción, sin embargo es uno de los productos que mayor valor agregado imprime en el proceso de manufactura, junto con los quesos, por ello su precio en góndola es mayor que otros lácteos de consumo masivo como la leche entera o en polvo.

Las PYMES lácteas que producen dulce de leche, tienen una capacidad promedio de 1500 kilos diarios, y se encuentran distribuidas en toda la Provincia. Entre 2001 y 2010, la producción creció un 14,7% respecto a la década de los '90. En el año 2001 se registró una baja en la producción del 10,5% a causa de la crisis, sin embargo el sector se recuperó y en 2005 mostró un incremento del 19% evidenciando la tendencia en aumento que se mantiene al día de hoy.

El consumo marca el ritmo del sector, mientras en los '80 se calculaban 2,1 kilos por persona al año, en los '90 el promedio ascendió a 2,8 kg. Los últimos años registran un consumo que promedia los 3 kilos per cápita anuales. Algunos sectores colaboran con la evolución en el consumo, como el caso de las golosinas, muchas de ellas utilizan dulce de leche como relleno de sus productos (alfajores, conitos, etc.).

La producción de leche argentina está concentrada en Córdoba (37%), Santa Fe (32%) y Buenos Aires (25%), pero los establecimientos productores de dulce de leche se agrupan en nuestra provincia. Esta tendencia se observa en las muestras nacionales de productores, donde abundan las marcas bonaerenses. Una de las causas de esta

concentración es la cercanía con los grandes centros de consumo.

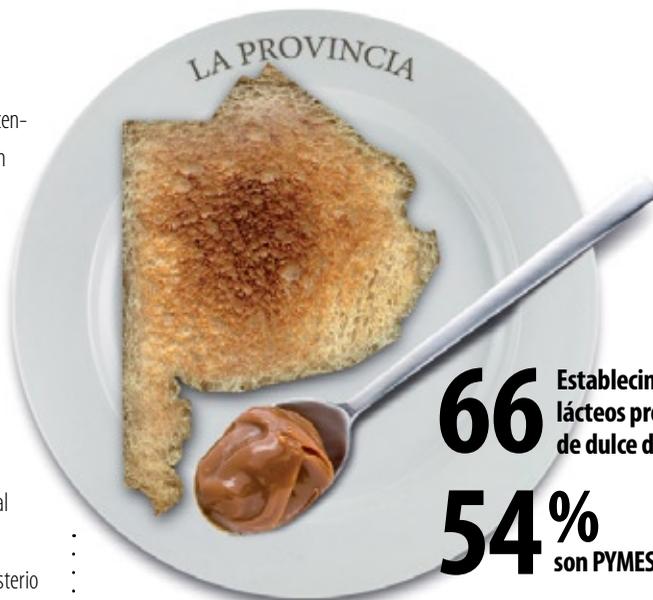
Según datos del Censo Nacional Económico de 2009, Buenos Aires concentra el 29% de los establecimientos de producción láctea, los cuales procesan el 24% de la leche de todo el país, es decir, unos 500 millones de litros de leche por año ingresan de otras provincias para su procesamiento.

Dulzura de exportación

Muchos argentinos deciden ir a vivir al exterior, sin embargo, a la hora de empaacar, los sabores nacionales son difíciles de dejar atrás. El mate, el asado y el dulce de leche fueron declarados Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico Argentino, por la Secretaría de Cultura de la Nación. Sabores autóctonos que forman parte de la idiosincrasia nacional y actualmente ganan mercado alrededor del mundo.

Entre enero y octubre de 2012, la Subsecretaría de Lechería del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Nación (MAGyP), registró un total de 4.057 toneladas de dulce de leche exportadas, a un precio promedio de U\$S 2,23 por kilo (valores de venta a mayoristas). En Buenos Aires el costo de góndola del dulce de leche varía según las marcas, promediando los U\$S 4 por kilo.

Los principales destinos de la producción son países americanos, sin embargo esta delicia nacional atravesó mares y océanos para exportar el saborcito de la Argentina a otros rincones del mundo.



Fuente: "Resumen estadístico de la cadena láctea de la provincia de Buenos Aires" elaborado por el Ministerio de Asuntos Agrarios en enero de 2010.

El principal comprador de dulce de leche es Chile: los vecinos de la Cordillera de los Andes compraron en 2012 el 42,5% de lo exportado. En volumen lo siguen Paraguay, Bolivia, Brasil y Canadá, quienes se llevan entre el 12,79% y el 5,81%. Con porcentajes mucho menores, el dulce de leche llega a Arabia Saudita y Singapur, entre otras naciones.

Las empresas bonaerenses que mejor aprovecharon la apertura al mercado internacional son Vacalín, con su planta industrial ubicada en el partido de Magdalena, y La Paila, marca que pertenecía a la empresa láctea Andyson en Pilar, pero que en 2005 fue vendida a La Salamandra (PYME láctea con planta en Luján). Por otra parte, la filial local de Bakels, empresa global con sede en Suiza dedicada a la elaboración de productos de pastelería, declaró entre enero y mayo de 2012, envíos a su filial en Chile por un volumen de 120.000 kilos.

En noviembre de 2012 se concretó la venta de la empresa láctea La Sui-pachense, firma que debe su nombre a la ciudad que la alberga. Pertenecía al grupo chileno Watts, Lácteos Concosud S.A. Su venta significó volver a manos nacionales, la compró el Sr. Luciano Di Tella, actual Subsecretario de Desarrollo de Economías Regionales y ex Subsecretario de Lechería en el MAGyP. La adquisición fue en sociedad comercial con el empresario lácteo venezolano Alfredo Fernández, en vistas de ampliar las exportaciones hacia este país, que en 2012 representó tan solo el 0,24% de las ventas al exterior de dulce de leche.

Pero la exportación no es una opción para todos, desde la PYME láctea Ensemble, que comercializa el dulce de leche Luz Azul, el Lic. Ismael Bracco, uno de sus dueños comenta: "Actualmente no exportamos, aparecen las oportunidades, pero tendría que estar el dólar más competitivo. Surgen llamados de Brasil, de Chile, pero no nos cierran los números". Para esta empresa de la localidad de Azul, productora del dulce de leche que durante muchos años rellenó los marplatenses alfajores de Havana, la expansión hacia mercados extranjeros está limitada por las condiciones actuales del mercado que no resultan favorables. Hoy en día su producción ronda los 3.000 kg semanales,

DESTINOS DE LA EXPORTACIÓN 2012



CHILE	42,51%
PARAGUAY	12,79%
BOLIVIA	10,77%
BRASIL	9,95%
EEUU	6,67%
CANADÁ	5,81%
REPÚBLICA DOMINICANA	1,13%
PERÚ	0,46%
ARABIA SAUDITA	0,44%
MÉXICO	0,34%
URUGUAY	0,29%
VENEZUELA	0,24%
SINGAPUR	0,24%
OTROS DESTINOS (74 PAÍSES)	8,25%

Sobre un total de 4057 toneladas exportadas entre enero y octubre de 2012

Fuente: Subsecretaría de Lechería, MAGyP de la Nación

Con gusto a Buenos Aires

Cuenta la leyenda que en el año 1829 en la estancia La Caledonia, en el partido de Cañuelas, Juan Manuel de Rosas esperaba la llegada de su enemigo Juan Lavalle, para firmar el pacto que daría fin a la guerra civil entre Unitarios y Federales que se desarrollaba en la provincia de Buenos Aires.

Lavalle llegó cansado a la estancia y se acostó a dormir en el catre de Rosas.

Una de las criadas asustada por la presencia del enemigo de su patrón, se distrajo de la tarea de preparar la lechada (leche caliente azucarada). En cuanto llegó, Rosas le explicó que se trataba de un invitado y ordenó traer el mate de leche.

Fue entonces que la criada se encontró con una olla de leche hervida, que se había vuelto espesa y amarronada. Con temor fue a explicarle a su patrón lo sucedido, este probó la sustancia formada y descubrió que tenía un sabor dulce y agradable.



recibe materia prima de 14 tambos de Azul y Olavarría, y brinda empleo a 40 personas.

Evaluando la calidad

Existen distintos festivales y exposiciones provinciales y nacionales donde se realizan evaluaciones de dulce de leche, entre las más importantes se encuentran Mercoláctea, Expo Suipacha y la Fiesta Provincial del Dulce de Leche en Cañuelas.

Un economista dulce

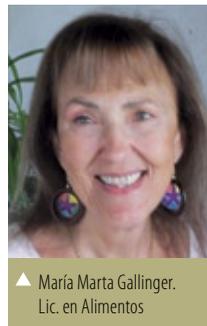


El Licenciado en Economía y ex Presidente del Banco Central de la República Argentina, Javier González Fraga, entre otros emprendimientos, fue socio fundador y Presidente de la PYME láctea La Salamandra.

Su dulce de leche gourmet sedujo muchos paladares nacionales e internacionales y por ello recibió varias distinciones. Entre ellas:

- Premio Konex (1998)
- Fancy Food Show de Nueva York lo distinguió con el premio de oro (julio de 2000)
- Premio de la Fundación Invertir al mejor proyecto de inversión (2000)
- Distinción Entrepreneur entregada por la Editorial Mañana Profesional (2002)

Entre los años 2001 y 2002 vendió su participación en La Salamandra, pero no se alejó del rubro lácteo, entre otras actividades hoy tiene un tambo de búfalas en el que se produce muzzarella.



▲ María Marta Gallinger.
Lic. en Alimentos

En diálogo con RePro, la Lic. María Marta Gallinger, coordinadora del concurso de dulce de leche en Mercoláctea, comenta sobre la importancia para las empresas de participar en el certámen: "El hecho de obtener un informe con los defectos que tienen los productos y con información sobre cómo mejorarlos, hace que la calidad se eleve. La evolución fue positiva para las empresas que insistieron con sus presentaciones año a año".

Durante las catas de productos, el jurado debe evaluar sus aspectos, que van desde el sabor al envasado: "Hay atributos visuales, otros de aroma, gusto y textura. Para los visuales se emplea una cámara de color para homogeneizar la iluminación. En los de textura se emplean distintos productos como base, como ser cubanitos para observar como se llena y si no chorrea por ejemplo, también se emplea pionono, para ver el grado de cubrimiento, adherencia a la pasta; tapitas de alfajor para observar como funciona como relleno. Cada jurado tiene una planilla con el listado de atributos y las escalas apropiadas para cada uno y sobre ella puntúa. Puede darse el caso en que después de realizar su evaluación individual, se lleve a cabo una de consenso", explica la Lic. Gallinger.

Por su parte, Cañuelas celebró en 2012 la décimo sexta edición de la Fiesta Provincial del Dulce de Leche. La historia de la localidad esta íntimamente ligada con la tradición de este producto, no solo porque la leyenda nace allí, sino también porque la primera empresa láctea nacional se radicó en dicha ciudad.

Se trata de "La Martona", la empresa que llegó a exportar dulce de leche entre otros productos derivados de la leche, en el año 1889. "La Martona que no solo industrializó e hizo llegar a todas las casas de Buenos Aires el dulce de leche, sino también lo exportó y lo hizo famoso en todo el mundo, se encontraba en Vicente Casares", cuenta el Lic. Marcelo Di Giacomo, Director Provincial de Programas y Proyectos Especiales del Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires, uno de



▲ Stand de la familia Mayol junto al ministro de Asuntos Agrarios, Gustavo Arrieta, y la intendente de Cañuelas, Marisa Fassí en la Expo Cañuelas 2012.

los encargados de la organización de la Expo Cañuelas.

La muestra tuvo un total de 27 stands de productores y la presentación a concurso de casi 40 elaboradores de dulce de leche. El 80% de las marcas presentadas fueron empresas y PYMES lácteas bonaerenses.

Para el público de la Expo Cañuelas y para el jurado que cató los productos, el mejor dulce de leche bonaerense es el producido por La Mayol, una PYME láctea de Cañuelas que funciona desde 1936. Su producción mensual ronda los 80 mil kilos, elaborados con la receta tradicional y la leche de su propio tambo. *“Es una linda elección la del gusto del público, este año coincidió con la misma empresa que seleccionó el jurado técnico. La Mayol es una pequeña empresa familiar, la gente vota por el sabor, desde el punto de vista del jurado técnico hay una valuación más estricta de varios parámetros”*, comenta el Lic. Marcelo Di Giacomo.

En Mercoláctea 2012, el favorito fue Minotauro, de Castelli. El proyecto que empezó como un parador y GNC de la Autovía 2, fue creando una marca propia y con ella se animó a diversos rubros, entre los cuales se distingue su dulce de leche.

Vacas gordas y leche derramada

La materia prima del dulce de leche está en crisis. A pesar de haber alcanzado un récord de producción en 2011 con 11.000 millones de litros de leche y de obtener un incremento del 46% en el primer trimestre de 2012 con respecto al mismo período del año anterior, a los tamberos no les cierran las cuentas.

El litro de leche en su lugar de origen tiene un valor de \$1,50, comparado con el \$1,85 que cuesta producirlo. Esta brecha negativa viene de la mano de un aumento de los costos del 22% desde mayo de 2011, sumado a un congelamiento de los precios.

Los más perjudicados son los pequeños y medianos tamberos, que al no poder afrontar los costos de producción se ven obligados a rematar las vacas. Por otra parte los consumidores pagan en góndola entre un 10 y un 25% más por los productos finales.

Fuente: El Cronista Campo, edición 2012



El permitido

Los consumidores marcan las tendencias y exigen a los productores una adaptación a las nuevas necesidades. El auge de los productos bajos en calorías presentan una propuesta de dieta saludable y balanceada, en pos de mejorar la calidad de vida de las personas.

Esta moda influye en la toma de decisiones de los productores de dulce de leche que buscan estrategias para innovar con productos que respondan a la demanda del público.

Las PYMES bonaerenses expresan su preocupación por el tema: *“Es complicado competir con lo Light, estamos trabajando en un desarrollo de un producto, es una tendencia del mercado”*, concluye el Lic. Ismael Bracco. 

Cuna de la industria

Vicente Casares provenía de una familia dedicada a la actividad comercial y financiera. En 1866 fundó la estancia San Martín en Cañuelas, donde más tarde funcionaría la lechería La Martona, imitando modelos de procesos industriales europeos.

Fue fundador del Banco Sudamericano en 1888, presidente del Banco de la Nación en 1891, fundador de Lotería Nacional en 1893, entre otras actividades de su intensa vida pública. Y es que el tío de Adolfo Bioy Casares era un hombre inquieto y emprendedor.

La Martona comenzó a producir dulce de leche en 1902 de forma industrial, envasado como postre y en pequeñas golosinas. En 1916 implementó los camiones térmicos para recolectar leche de los 52 tambos distribuidos en las 7 mil hectáreas de su estancia.

La Martona fue la primera industria láctea del país, por ello en 1989 Cañuelas fue declarada, de forma unánime, Cuna de la Industria Lechera, por la Honorable Cámara de Diputados de la Nación.

