



Lácteos



LÁCTEOS: NUTRICIÓN SANA Y NATURAL

Argentina ocupa un lugar privilegiado en la producción y comercialización global de leche, fuente esencial de nutrientes, proteínas de alta calidad y grasas para el ser humano.

La industria láctea argentina suma el valor de sus profesionales e investigadores y un marco regulatorio institucional sólido a las bondades naturales de su geografía, y se consolida como uno de los sectores más innovadores y de mayor proyección internacional del país.



LAS BASES DE UNA INDUSTRIA SANA

El sector lácteo argentino aprovecha una serie de factores fundamentales para su evolución.

Una geografía ideal

La primera ventaja comparativa con la que cuenta la industria láctea argentina es la particularidad del territorio nacional.

Argentina es el segundo país más grande de América del Sur y el octavo a nivel mundial. Debido a su extensión, presenta diversos climas, pero a escala general, predomina la zona subtropical templada. En este clima, se sitúa la región pampeana, con suelos ideales para la producción de forrajes de gran calidad y el desarrollo de razas bovinas europeas, con altos niveles de productividad lechera.

Producción natural

Dadas las propicias condiciones del suelo y de las pasturas para la cría de ganado, el planteo alimentario de los animales es predominantemente pastoril, con suplemento de granos y diferentes proporciones de pasturas cortadas y de silajes.

Esta diversidad de estrategias alimenticias hace que la producción de leche se incremente año tras año, sin descuidar los requerimientos nutricionales y sanitarios.

En los últimos veinte años, la producción individual de leche pasó de 11,6 litros diarios por vaca a más de 20 litros.



La mano del hombre

El sector lácteo argentino invierte de forma permanente en innovación tecnológica y organizacional.

La lechería incorporó importantes avances en la suplementación alimentaria, en aspectos relativos al bienestar animal y en la optimización sanitaria de la materia prima.

Pero uno de los aspectos más importantes de la evolución tecnológica en los últimos años fue el incremento en la inseminación artificial, que pasó de ser utilizada por el 49% de los tambos a más del 70%.


La implementación y la difusión de estas innovaciones hubieran sido imposibles si no se contara con el gran capital humano que tiene el sector. Profesionales especializados, técnicos en investigación y desarrollo tecnológico, instituciones públicas y privadas, empresas dinámicas, asociaciones productivas, proveedores, entidades gremiales, todos ellos constituyen una red de actores indispensables para la evolución de la industria láctea argentina.

En busca de la mayor calidad

La cadena láctea argentina se perfila como un sector altamente competitivo en todos los mercados, y la sanidad es una herramienta indispensable para lograrlo.

En ese sentido, la industria incorporó nuevas plantas con alta tecnología y certificaciones HACCP (Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control) y normas ISO 9002, y sigue redoblando sus esfuerzos para garantizar el bienestar animal.





Más allá del consumo primario y directo de la leche, la elaboración de productos lácteos insume más del 80% de la producción anual. El mayor porcentaje es utilizado para la producción de quesos (43%). Le siguen la leche en polvo entera o descremada (34%), el yogur (3,5%), el dulce de leche (2%), y en menor medida, postres, flanes y leche condensada.

PRODUCCIÓN, INDUSTRIA, COMERCIO

La actividad del complejo lácteo va desde la producción hasta la industrialización.

Materia prima

En Argentina, casi la totalidad de la leche producida es de origen bovino. La participación de otras especies, como ovejas y cabras, es marginal.

El stock de vacas lecheras en 2021 fue de más de 1,5 millones de cabezas, con una producción total de casi 12.000 millones de litros de leche.

En cuanto a la composición de los animales por origen, alrededor del 95% es de raza Holando-Argentino. En el 5% restante, la raza Jersey es la preponderante.

En el país, existen más de 10.000 tambos, que procesan un promedio de 3000 litros de leche cruda por día. En este ámbito, es importante destacar el peso de las cooperativas, que concentran alrededor del 26% de la producción total de leche.

Industria

Más allá del consumo primario y directo de la leche, la elaboración de productos lácteos insume más del 80% de la producción anual.

El mayor porcentaje es utilizado para la producción de quesos (43%). Le siguen la leche en polvo entera o descremada (34%), el yogur (3,5%), el dulce de leche (2%), y en menor medida, postres, flanes y leche condensada.

Según la Dirección Nacional de Lechería, existen un total de 670 plantas elaboradoras en actividad, que se concentran sobre todo en la región pampeana, especialmente en la provincia de Buenos Aires.

Las principales cuatro empresas de Argentina procesan el 32% de la leche total, y el sistema cooperativo representa el 5% de esta actividad.





Clústers lecheros: compartir y crecer

Los clústers, con sus prácticas asociativas, fortalecen la institucionalidad, consolidan un sistema de información territorial, logran mayor eficiencia productiva y avanzan en el desarrollo de recursos humanos y de proveedores de bienes y servicios de calidad. En el sector lechero argentino, existen clústers que cobran una importancia vital en las regiones donde se constituyen:

- **Clúster lechero de Entre Ríos:** Está conformado por más de 400 tambos, vende la materia prima a las industrias de la zona de influencia.
- **Clúster lechero regional (noreste de la provincia de Santa Fe y parte de la provincia de Santiago del Estero):** Está compuesto de 987 productores tamberos y 13 cooperativas.
- **Clúster quesero de Tandil (provincia de Buenos Aires):** Trabaja para consolidar el queso típico de Tandil, también conocido como “banquete”, en el marco internacional.
- **Clúster quesero de Villa María (provincia de Córdoba):** Estandarizó la calidad de los quesos producidos por los integrantes del conglomerado y logró el desarrollo de una variedad de queso regional denominada “Yucat Olayón”.

Argentina es el noveno productor mundial de leche cruda bovina, con casi el 2% de la producción del mundo, y el quinto productor mundial de quesos y de leche en polvo entera.

Identidad y sabor

De la leche y su industrialización, deriva un producto tan delicioso como argentino: el dulce de leche, declarado Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico de Argentina. Comparte con la carne y el mate el status de símbolo argentino por excelencia. Las últimas estadísticas muestran que cada argentino consume más de 3 kilos de dulce de leche por año, y es el cuarto producto lácteo más consumido, después de la leche, los quesos y el yogur.

El helado artesanal argentino también logró premios internacionales a nivel latinoamericano y mundial, con el helado de dulce de leche como emblema y diferencial.



NUTRICIÓN DESDE LA PAMPA HÚMEDA ARGENTINA HACIA EL MUNDO

La continua expansión del sector lácteo le dio al país un lugar destacado en la economía local y en el mercado internacional. En 2021, Argentina se ubicó como el noveno productor mundial de leche cruda bovina, que es el principal producto lácteo a nivel global, con casi el 2% de la producción del mundo. Además, es el quinto productor mundial de quesos y de leche en polvo entera.

Números y destinos

La potencia exportadora de este sector puede verse claramente en las cifras y en la diversidad de los productos comercializados.

En 2021, el complejo lácteo argentino exportó un total de 395.200 toneladas, por un valor de USD 1342 millones (1,6% de las exportaciones totales del país), lo que significó un aumento del 17,6% respecto del año anterior.

Argentina es el tercer exportador mundial de leche en polvo entera, equivalente al 6,54% de las exportaciones mundiales. Además, es el sexto exportador de manteca, el séptimo de quesos y el octavo de leche en polvo descremada.


En cuanto a los productos, la leche en polvo entera representó, en 2021, el 37,3% del valor exportado, seguida por el queso en sus diferentes pastas (mozzarella, el 11,4%, y quesos de pasta semidura, el 6,4%).

Otros productos relevantes fueron el suero de leche (7,2%) y la manteca (6,9%).

Las leches modificadas, la caseína y los caseinatos tuvieron mucho menor volumen de exportación, pero tienen un mayor valor agregado, y la demanda es creciente en todos los mercados.

Los principales compradores de la producción láctea argentina son Brasil y Chile en el ámbito regional, y Argelia, Rusia y China en el resto del mundo.



A close-up photograph of a swirl of dulce de leche, a thick, golden-brown caramel spread, on a light-colored plate. The swirl is glossy and has a smooth, flowing texture. The background is a soft, out-of-focus brown. There are several thin, white diagonal lines overlaid on the image, creating a modern, graphic design. A purple rectangular box is positioned on the left side of the image, containing white text.

**El dulce de leche es
Patrimonio Cultural
Alimentario y Gastronómico
de Argentina.**

**Comparte con la carne y el
mate el status de símbolo
argentino por excelencia.**



Calidad que se reconoce y premia

Los productos lácteos argentinos comenzaron recientemente a competir en certámenes internacionales y ya cosecharon sus primeros logros.

- **World Cheese Awards:** En este evento internacional, los quesos argentinos tuvieron varios reconocimientos. En 2021, el queso tipo gorgonzola Stracco, elaborado por la firma cordobesa Lácteos Toro Azul, ganó una medalla de plata. Y en 2022, Argentina se alzó con una medalla de bronce (burrata, de Festa), una medalla de oro (queso azul, de Lácteos Toro Azul) y una medalla de gran oro (stracco, de Lácteos Toro Azul).

- **Coppa del Mondo della Gelateria:** En enero de 2020, se realizó la novena edición de este premio en el que compiten helados de todo el mundo, y el equipo argentino resultó ganador de la medalla de bronce. En junio de 2022, el equipo de heladeros artesanales de Argentina se consagró como el mejor de América Latina por segundo año consecutivo y clasificó para la edición de 2024, en la ciudad italiana de Rimini.



Presencia institucional

La industria láctea nacional se estructura alrededor de una sólida red de instituciones que consolidan el liderazgo del sector en el país y en el mundo.

Los actores más representativos son los siguientes:

- **Dirección Nacional de Lechería:** Organismo de la actual Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca que ejecuta políticas, planes, programas y recursos relacionados con los productores y la producción lechera.
- **Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA):** Organismo autónomo y autárquico dependiente de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, que realiza y centraliza investigaciones en materia de tecnología agropecuaria y desarrollo rural en todas las etapas de la producción.
- **Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI):** Ente autárquico de la Secretaría de Industria y Desarrollo Productivo, cuya misión es acompañar e impulsar el crecimiento de las pymes argentinas mediante la innovación y la transferencia de tecnología.

• **Asociación Argentina de Consorcios Regionales de Experimentación Agrícola (AACREA):** Asociación civil sin fines de lucro que promueve el intercambio de conocimientos técnicos y la capacitación tecnológica y empresarial entre sus asociados.

• **Centro de Industria Lechera (CIL):** Asociación empresaria de carácter civil, sin fines de lucro, que nuclea a pequeñas, medianas y grandes industrias lecheras de la República Argentina.

• **Fundación para la Promoción y el Desarrollo de la Cadena Láctea Argentina (FunPEL):** Entidad mixta que nació con el objetivo de generar el Plan Estratégico para la Cadena Láctea Argentina; ofrece programas de capacitación, realiza y auspicia actividades de investigación, organiza eventos y campañas de promoción y brinda asesoramiento a entidades públicas y privadas.

• **Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas Lácteas (APYMEL):** Entidad representativa de las pymes lácteas en el ámbito nacional que tiene por objeto fortalecer la competitividad de sus miembros desarrollando alianzas, facilitando herramientas y servicios, y participando en las políticas del sector.

Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
Argentina

