

## Comportamiento de precios a consumidor de quesos

Caterina Juri Massaro

El queso se define como el producto maduro o sin madurar, sólido o semisólido, obtenido de la coagulación de leches, leches descremadas, leches parcialmente descremadas, crema, crema de suero, suero de queso o suero de mantequilla, debidamente pasteurizados, o una combinación de estas materias, por la acción de cuajo u otros coagulantes apropiados y separando parcialmente el suero que se produce como consecuencia de tal coagulación<sup>1</sup>.

Según antecedentes de Odepa, la producción de quesos en Chile aumentó casi 18% durante los primeros cuatro meses de 2010. Colún es el principal productor, seguido por Soprole, Watt's y Lácteos Mulpulmo.<sup>2</sup>

El consumo de lácteos en el país durante el año 2009 se estimó en 128 litros por persona al año, de los cuales el queso maduro ocupó cerca de 36% del total expresado en litros equivalentes<sup>3</sup>. De acuerdo a lo anterior, el consumo de quesos corresponde a poco más de 4 kilos per cápita al año.

En Chile el queso se usa en la preparación de sándwiches, empanadas, ensaladas y pastas o en cócteles y es común acompañar su consumo con algún vino. En el segmento ABC1 se observa un mayor consumo de quesos *gourmet*,

en ocasiones especiales como fiestas y celebraciones o para 'darse un gusto'<sup>4</sup>. Esto abre la posibilidad a los productores de buscar mayor calidad y diversidad, pudiendo ofrecer sus productos al mercado de manera más innovadora, a fin de cautivar a más público.

El queso comparte las mismas propiedades nutricionales que la leche. Se destaca por su aporte de calcio y fósforo, necesarios para el fortalecimiento óseo. Por otra parte, contiene proteínas concentradas y grasas de origen animal, es decir, saturadas, que deben ser consumidas con moderación, porque pueden ser responsables de enfermedades cardiovasculares y obesidad.

Por ello, el queso debe estar presente en una dieta sana y equilibrada, aunque deberá ser consumido con moderación por su contenido en grasas.

### COMPORTAMIENTO DE PRECIOS A CONSUMIDOR EN SUPERMERCADOS DE SANTIAGO.

#### Precio promedio mensual a consumidor

A continuación se presenta una descripción del comportamiento de los precios medios de algunos tipos de quesos comercializados en Santiago entre enero y mayo de 2010. Para tal efecto se consideraron los precios monitoreados por Odepa en supermercados de las zonas oriente, sur, norte y poniente de la ciudad. Los sondeos incluyen tres tipos de quesos: gauda, chanco y mantecoso<sup>5</sup>.

En la figura 1 se observan los precios promedios mensuales a consumidor para cada tipo de queso, los que se mantienen relativamente estables durante el período en análisis. Se encontraron leves alzas en queso gauda y mantecoso, de \$ 154 y \$ 82 por kilo, respectivamente, que equivalen a variaciones de 4% y 1% en dicho período.

<sup>1</sup>Reglamento Sanitario de los Alimentos.

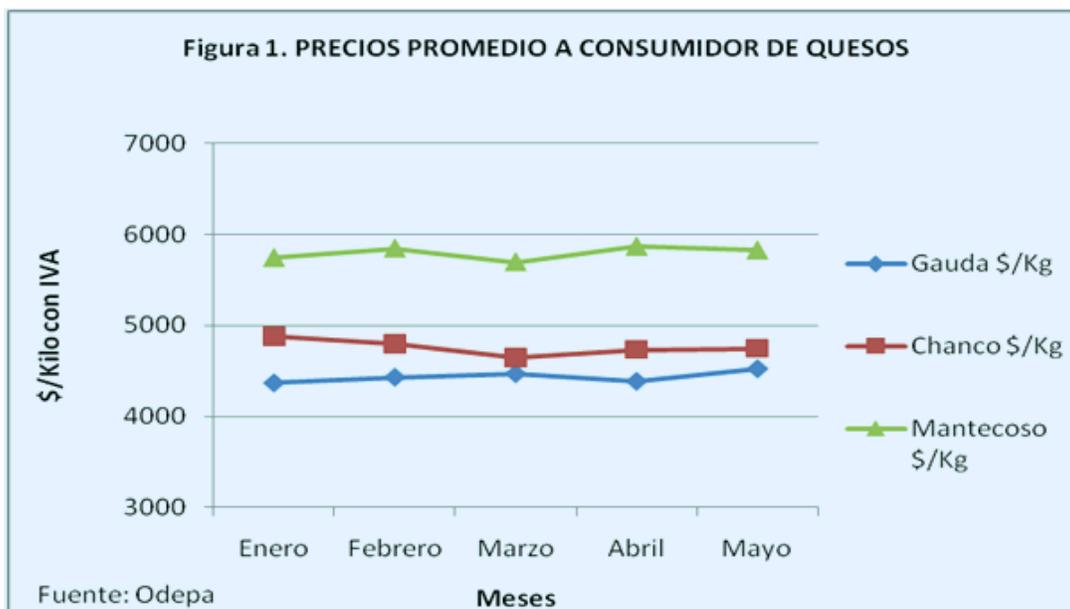
<sup>2</sup>Situación del sector lechero y perspectivas Odepa, 2010.

<sup>3</sup>Id.

<sup>4</sup>Percepción de los consumidores sobre productos hortofrutícolas, lácteos, carnes y pan. IICOM 2009.

<sup>5</sup>No se consideran los precios de oferta.





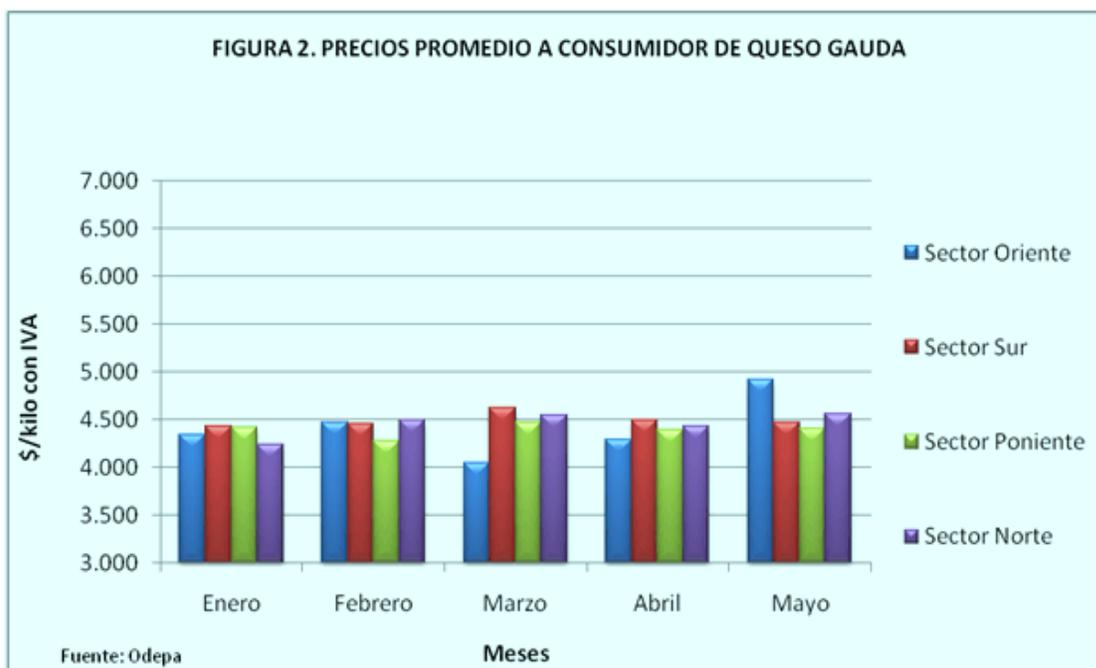
### Precios promedio a consumidor por zona

#### Queso gauda

Según norma oficial, se caracteriza por ser semiduro, laminable, de color amarillo suave y presentar escasos orificios

u ojos lácticos distribuidos en la masa del queso. Principalmente se consume en sándwiches y en otras preparaciones según la preferencia del consumidor.

Este queso presentó valores promedio estables a lo largo del período y sin mayores variaciones en las distintas zonas de Santiago, como se ve en la figura 2. Sólo en el mes de mayo se observó una mayor diferencia en el precio promedio del sector oriente, que alcanzó a \$ 4.924 por kilo.



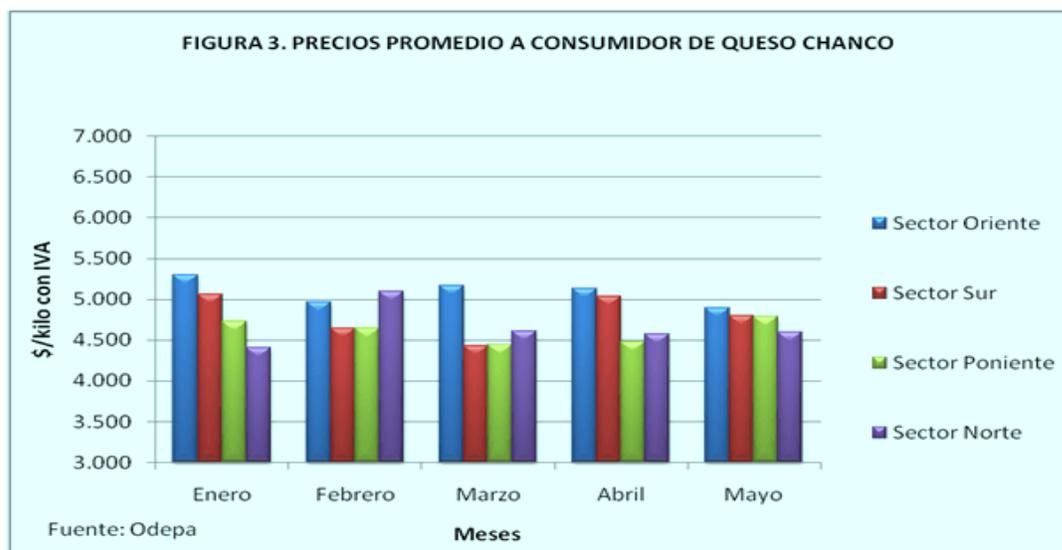
## Queso chanco

Según norma, este queso se caracteriza por ser semiduro, mantecoso, de sabor levemente ácido y poseer abundantes ojos irregulares distribuidos homogéneamente en la masa del queso. Se consume en sándwiches, cócteles y otras preparaciones, según el gusto de las personas.

En este tipo de queso se observaron precios más altos en la zona oriente, a excepción del mes de febrero, cuando se encontraron en supermercados del sector norte.

Por otra parte, los valores más bajos

no registraron una clara tendencia. Se detectaron en el sector sur en los meses de febrero y marzo, mientras que en enero y mayo se localizaron en la zona norte y en abril en el poniente (figura 3).



## Queso mantecoso

El queso mantecoso es una variación del chanco. Su masa es semiblanda y posee más grasa y mayor humedad que

el queso chanco. Es untuoso, por lo que no se puede laminar.

Durante el período se observó dispersión en los precios; sin embargo, se re-

pite la tendencia encontrada en el queso chanco, donde el oriente concentra los mayores valores (figura 4).

