

# Lácteos:



**María Ximena**  
Quintanilla

Investigadora en ciencias de alimentos  
de la Universidad de La Sabana

## articulando actores y tendencias

*La industria láctea, como otros sectores, ha experimentado fuertes transformaciones debido a tendencias en consumo y cambios tecnológicos. No obstante, algunas voces también piensan que la estructura del ecosistema se ha estancado en el tiempo.*



**Por: Jorge Iván Parada Hernández**  
editor | Alimentos

 [in/jiph/](https://www.linkedin.com/in/jiph/)



**A**lrededor de 6000 millones de personas consumen lácteos en el mundo y, aunque se trata de un producto de antaño, las transformaciones que los lácteos han experimentado en los últimos años han traído una ola de innovaciones.

La industria láctea se ha modificado ampliamente en los últimos 10 años debido a los avances tecnológicos, la innovación en productos y la creciente demanda mundial. En este sentido, la demanda de productos lácteos ha aumentado en los últimos años, lo que ha llevado a una mayor producción y comercialización. Sin embargo, para entender las transformaciones a lo largo del tiempo en este sector, es preciso analizar también la estructura del ecosistema en la que esta se desarrolla.

### PANORAMA DEL ECOSISTEMA LÁCTEO EN COLOMBIA

En Colombia, particularmente, la dinámica entre los distintos actores del sector lechero se han manifestado en el desempeño de la industria. "La evolución de la cadena láctea está directamente relacionada con el desempeño y articulación entre todos sus actores, directos e indirectos, en el territorio nacional", dice la presidenta Asoleche, Andrea González. "Nuestro sector ha logrado adaptarse a las diferentes necesidades y contextos que el país ha atravesado en los últimos años. Algunos ejemplos de esto ha sido: COVID-19, Paro Nacional, cambio de Gobierno, dólar, cambio en los hábitos de consumo, derrumbes y problemas de orden público."

La dra. María Ximena Quintanilla, investigadora en ciencias de alimentos de la Universidad de la Sabana, cree que no se ha avanzado en el tema de la cadena de suministro. "No tenemos mejor infraestructura en carreteras, no hemos industrializado a los actores; son muy pocos los que realmente tienen bien montada la infraestructura y todavía tenemos una cantidad significativa de productores pequeños que no tienen cómo cuidar una cadena de frío", explica la investigadora.

Por su parte, el también investigador Miguel Escobar, ve el panorama complejo, pues Colombia está importando leche y demás insumos de tal forma que compromete el crecimiento del sector. "¿Cómo crecen los grandes productores en esta década? Importando genética de Estados Unidos; trayendo vacas que produzcan mayor cantidad de litros. ¿Cuál ha sido el inconveniente? Genéticamente son muy exigentes.", indica Escobar. Esto significa que si el precio del alimento para las vacas sube, toda la cadena de producción se encarece.



EL  
**68%**  
DE LA PRODUCCIÓN DE  
**LECHE**  
NACIONAL

viene Antioquia, Cundinamarca y Boyacá.

No obstante, el 89% de los productores de leche en Colombia son pequeños y medianos que carecen de la posibilidad de importar vacas genéticamente eficientes. Para impulsar el crecimiento de la mayor parte del sector, en la opinión de Escobar, es necesario organizar asociaciones y cooperativas y generar condiciones atractivas para la industria formal pueda entrar a negociar.

### LA CUESTIÓN DE LOS PRODUCTOS PLANT-BASED

Una de las cruzadas en el sector está la tendencia de los productos plant-based, pues si bien hay voces que apoyan la ampliación de la oferta desde la industria a los consumidores con opciones veganas y vegetales, hay otras que prefieren equilibrar el campo, obligando a estos productos

# PISOS Y RECUBRIMIENTOS INDUSTRIALES, MÁS ALLÁ DE LO ESPERADO.

Pisos de alto desempeño para la industria alimenticia:

- > **Sikafloor® PurCem®**
- > **Ucrete®**

Recubrimientos asépticos:

- > **Línea Sikaguard**

Impermeabilizante para entornos químicos agresivos:

- > **Xolutec**

Tecnologías certificadas con cumplimiento de normativas:



Conozca más escaneando este QR



Si requiere asistencia técnica gratuita, regístrese escaneando este QR



a diferenciarse de los lácteos tradicionales y sus derivados, al menos en el nombre.

Quintanilla señala que es difícil luchar contra el etiquetado de productos de origen vegetal y más cuando instituciones como la FDA y EFSA insisten en llamarlo como "lácteos". "Yo estoy de acuerdo en llamar a las cosas por su nombre, pues una leche de coco podría confundir al consumidor desconocedor. Pero si nosotros queremos ser competitivos, tenemos que seguir el criterio de estas instituciones."



*"¿Cómo crecen los grandes productores en esta década? Importando genética de Estados Unidos; trayendo vacas que produzcan mayor cantidad de litros. ¿Cuál ha sido el inconveniente? Genéticamente son muy exigentes."*

**Miguel Escobar.**

Investigador en ciencias de alimentos de la Universidad de la Sabana

Escobar, por su parte, cree que una bebida vegetal le da una oportunidad a la persona consciente del proceso de la leche y sus complejidades en tanto al trato al animal, de poder disfrutar de una oferta amplia de bebidas alternativas. No obstante, no se puede dejar atrás la competitividad del sector lechero colombiano. "Nosotros tenemos que aprender que tener vacas que se alimenten solo de pastora nos hará más competitivos. El costo de producción de 1 kg de pastora es de aproximadamente 17 pesos el kilos; es muy poquito. 17 kg de materia seca a 17 pesos es una dieta con costo muy bajo, eso hace que el productor reciba una rentabilidad por precio litro de leche mucho mejor", sentencia Escobar. <sup>1A</sup>