



Cartilla Cadena de Valor

# Leche de Nicaragua

## Aspectos claves del sector lechero en Nicaragua

Adriana Escobedo  
Joram Muñoz  
Hugo Manzanares

La actividad pecuaria, especialmente la ganadería bovina, en Nicaragua es altamente generadora de empleos ya que se requiere de mano de obra para el manejo del ganado, así como para las actividades propias vinculadas a la producción (ordeño, mantenimiento de infraestructura y alimentación del ganado). El Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) establece que la ganadería bovina genera 0,0493 empleos por cabeza de ganado, es decir, un puesto de trabajo por cada 22 cabezas. Para el año 2015 se estimó que se comercializaron alrededor de 667 600 cabezas de ganado (BCN 2016).

En el mercado formal de la leche, las grandes empresas como Parmalat, Centrolac, Eskimo y Nilac, obtienen su materia prima de los productores (pequeños, medianos y grandes) cerca de las vías de acceso. Estas cuentan con sus propios medios para la recolección (camiones refrigerados), equipos de pasteurización y laboratorios de prueba de calidad. A este nivel, se transforma la leche cruda en leche pasteurizada, queso, mantequilla y crema, se distribuye a mayoristas como cadenas de supermercados y minoristas como pulperías y tiendas de conveniencia (UNCTAD 2008).

En el mercado informal, el productor, distante de las vías de acceso, vende su leche a intermediarios que llegan con camiones hasta sus propiedades para acopiar la leche y luego transformarla en queso y otros derivados (sin aplicar ninguna medida de control sanitario), el cual será vendido mayormente en los mercados municipales y departamentales, algunos en Managua a los que llegan grandes volúmenes del producto (UNCTAD 2008).

## Cadena de valor de leche

En el marco del Programa Agroambiental Mesoamericano (MAP Noruega) del CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza), en el año 2014, se hizo el análisis de la cadena de leche en Nicaragua con énfasis en los municipios de Matiguás, Rancho Grande, El Tuma La Dalia y El Cúa. De acuerdo a este estudio, la cadena estaba compuesta por cuatro eslabones desde los insumos hasta el consumidor final. Los elementos clave se detallan en la siguiente sección.



## Zonas de producción

En el país se produce leche en casi todo el territorio nacional, en los municipios en los cuales se enfocó el estudio se identificaron estas características vinculadas a la producción:

Los municipios que tienen mayor cantidad de animales son Matiguás con 134 799 cabezas (48%<sup>1</sup>) y Waslala con 77 527 cabezas (28%), le sigue Muy Muy con 28 794 (10%), La Dalia con 26 471 (10%) y por último San Ramón con 11 742 cabezas (4%).

- En Matiguás y Muy Muy existen platas acopiadoras y transformadoras de mayor capacidad en comparación con los otros municipios.
- En los municipios de estudio la mayor tendencia es hacia la producción de leche por lo que la población de hembras del hato es mayor, oscilando entre el 64% y el 71%, mientras que la población de machos es menor, entre un 27% y un 36% de la población total.

## Eslabones de la cadena de valor de leche

**Eslabón de producción:** en los municipios de estudio 7300 unidades productivas se dedican a la crianza de ganado (para leche y carne). Un 71% aproximadamente son pequeños productores y productoras con fincas entre

1 y 20 manzanas (equivalente a 0,7 y 14 ha), que tienen de 1 a 20 vacas paridas, obteniendo de 2 a 30 litros de leche por vaca por día.

Aproximadamente el 26% son medianos productores y productoras con fincas entre 21 a 200 manzanas y entre 21 y 100 vacas paridas. Estos productores obtienen una producción de leche entre 60 y 300 litros por día/hato y en comparación con los pequeños productores hacen un mejor manejo sanitario y alimenticio de su hato (vitaminación, desparasitación, vacunación y suplementación).

El 3% son grandes productores y productoras, con fincas de más de 200 manzanas, con un hato superior a 100 vacas paridas, la producción de leche varía de 300 a 1200 litros diarios. Realizan un manejo sanitario y alimenticio mucho más completo que incluye vitaminación, desparasitación, suplementación.

*En el país se produce  
leche en casi todo el  
territorio nacional*

El Tuma-La Dalia posee el 36% del total de pequeños productores y productoras seguido de Waslala con el 26%. Waslala posee el 40% de los medianos productores, seguido de Matiguás con el 32% y Matiguás posee el 49% de los grandes productores, seguido de Waslala con el 17%.

<sup>1</sup> Del total de cabezas presentes en los municipios de Matiguás, Muy Muy, San Ramón, Tuma la Dalia y Waslala.

**Eslabón de acopio y transformación:** en este eslabón hay una serie de actores vinculados al acopio y la transformación de la leche. En cada territorio existe una variabilidad de tipos de actores (transformador, acopiador–transformador, productor–transformador–comercializador, y transformador–comercializador). Para fines del estudio, los agrupamos según el nivel de tecnología que utilizan. Encontramos entonces transformadores artesanales e industriales.

En los transformadores artesanales incluimos a los **queseros** presentes principalmente en Muy Muy, Waslala, La Dalia y San Ramón. Tienen pocas exigencias sobre calidad de leche, generalmente producen queso que es dirigido al mercado local y nacional. **Cuajaderas** presentes principalmente en San Ramón y Tuma-La Dalia, igual que los anteriores sus exigencias de calidad referidas principalmente a sanidad e inocuidad son muy bajas, producen cuajada para el mercado local y departamental (mercado urbano de Matagalpa). En los municipios estudiados existen aproximadamente unos 50 procesadores artesanales entre queseros y cuajaderas.

En los transformadores industriales, los actores están presentes principalmente en los municipios de Matiguás y Muy Muy, en esta clasificación se ubican las **queseras semi-industrializadas** que acopian leche de calidad y deben cumplir con rigurosas medidas de sanidad e inocuidad. Estas queseras procesan entre 1200 y 60 000 litros diarios, los productos obtenidos son queso Moraliq y quesillo y comercializan principalmente en el mercado internacional: Honduras, El Salvador y Estados Unidos. Existen unos seis actores de este tipo en los municipios del estudio. Los **acopiadores semi-industrializados** recogen leche de calidad, cuentan con certificaciones de inocuidad y calidad, acopian entre 800 y 70 000 litros diarios principalmente a productores que hacen buenas prácticas de ordeño. La leche acopiada es vendida a la gran industria láctea nacional: Parmalat, Nilac, Prolacsa y Eskimo.

**Eslabón de comercialización de leche:** la existencia de este tipo de actor es reducido en los territorios. Dentro de los comercializadores más fuertes están las grandes empresas lácteas procesadoras, tales como Parmalat, Prolacsa, Nilac, Eskimo. Estas grandes empresas comercializan grandes volúmenes de leche y gran variedad de derivados de la misma. No fue posible recopilar datos de comercializadores locales de leche fresca en los municipios estudiados.



## Espacios de concertación y mecanismos de coordinación existente

En la cadena de valor de leche se identifican espacios de concertación y coordinación donde participan principalmente actores públicos y de colaboración y en menor medida actores del sector privado (cooperativas y empresas). Estos espacios son principalmente de nivel municipal, no obstante los temas en los que enfocan su gestión no son específicos a la cadena de valor de leche, más bien los temas de esta cadena forman parte de un grupo amplio de temáticas que se abordan. Los referentes a nivel de los municipios analizados son:

- Cooperativas de productores que acopian leche (Muy Muy, Matiguás, Waslala)
- Conglomerado Vía Láctea (Muy Muy)
- Comisión de leche y queso (Matiguás)
- Comisión de Desarrollo Económico Local (Matiguás)
- Comisión de Producción y Desastres Naturales (San Ramón)
- COMUSSAN (Comisión Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional) (Tuma-La Dalia)
- Comisión de Desarrollo Económico Local (Waslala)

## Retos de la cadena de valor de leche

Con base en las entrevistas y grupos focales desarrollados con los actores de la cadena, estos son los retos para el fortalecimiento de la cadena de valor de leche en los municipios estudiados:

### **Elevar la productividad y producción de leche mediante el mejoramiento de los sistemas de producción.**

Esto incluye acciones para diseñar e implementar sistemas de producción planificados, con prácticas silvopastoriles, mejoramiento de pastos, mejoramiento genético, mejoramiento de la alimentación y de la sanidad y la incorporación de prácticas de cara a la adaptación al cambio climático.

**Mejorar la inocuidad y la calidad.** Se deben identificar e implementar buenas prácticas para el ordeño y transporte de la leche, sistematizar y difundir experiencias exitosas en el manejo de la calidad de algunas organizaciones cooperativas presentes en los municipios de la región central. Es relevante el acompañamiento y seguimiento de las instituciones reguladoras de gobierno (IPSA y MINSA).

**Mejorar la infraestructura de los centros de acopio y los esquemas de comercialización.** Acompañar los procesos de modernización de los centros de acopio y en paralelo mejorar los esquemas de comercialización del producto para asegurar precios más estables y acceso a mercados de mayor valor.

**Concertar los procesos de análisis y clasificación de la calidad de la leche y establecer incentivos.** Es necesario establecer mecanismos imparciales para el análisis y clasificación de la calidad de la leche, que sean acatados por el productor, los acopiadores y transformadores. Es importante considerar establecer un sistema de incentivos que contribuyan a elevar la calidad. Para esto es relevante el acompañamiento y seguimiento de las instituciones reguladoras de gobierno (IPSA y MINSA).

**Propiciar o crear espacios de gobernanza.** Es necesario propiciar y crear espacios específicos para que se discutan los aspectos claves de la cadena de valor de leche en los territorios. En estos espacios deben de participar de forma comprometida todos los actores de la cadena, estos espacios deben apuntar a avanzar sobre los retos anteriormente planteados y los nuevos que vayan surgiendo y que permitan elevar la competitividad de la cadena.

