



Situación del mercado del Yogur en Chile

Por: Víctor M. Esnaola Lewis

Agosto de 2012

OFICINA DE ESTUDIOS Y POLÍTICAS AGRARIAS
www.odepa.gob.cl

El presente artículo comenta la evolución positiva que muestra la producción nacional de yogur, que alcanzó un consumo cercano a 14 litros per cápita en 2011. En ella compete un grupo de industrias, tanto nacionales como extranjeras, con aportes de innovación en materia de ingredientes y presentación al más alto nivel mundial, en un mercado que debería seguir expandiéndose durante los próximos años.

1. Definición

Según el Reglamento Sanitario de los Alimentos, el yogur es el producto lácteo coagulado por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, a partir de leche pasteurizada entera, parcialmente descremada o descremada o una mezcla de estos productos. En su elaboración se pueden adicionar ingredientes y aromatizantes naturales (entre ellos, frutas, cereales, miel, chocolate, cacao, café, especias y otros aromatizantes autorizados; azúcar u otros edulcorantes autorizados en el mismo reglamento; aditivos alimentarios autorizados y cultivos de bacterias productoras de ácido láctico). En el producto final deben estar presentes microorganismos lácticos viables en cantidad superior a un millón de unidades formadoras de colonias por gramo.

2. Tipos de yogur

La mayor parte de los yogures que se comercializan en Chile son batidos. Según la norma vigente del INN, el yogur batido es aquél que presenta una consistencia cremosa y escurre fácilmente. También se produce yogur batido líquido, de menor consistencia, y un yogur aflanado. Todos ellos pueden ser naturales (sin edulcorantes, esencias o colorantes), saborizados (que contienen azúcares, esencias o colorantes), con frutas (a los que se agrega mermelada, pulpa o trozos de fruta, y azúcar u otro edulcorante), con agregados especiales (miel, cacao, café, vainilla, distintas nueces, probióticos, prebióticos, fibra) o sin algunos componentes lácteos, como lactosa.

De acuerdo con su contenido graso, el producto se clasifica en yogur, yogur descremado y yogur semidescremado. No existe una clasificación con respecto a calidad.

Materias primas obligatorias del yogur son leche pasteurizada de vaca, entera, parcialmente descremada o descremada, en su estado natural, concentrada, recombinada o reconstituida, o una mezcla de ellas, y cultivos lácticos de las bacterias citadas. Entre las materias primas opcionales están los sólidos o las proteínas lácteas. Se pueden agregar también preservantes, espesantes, estabilizantes, colorantes, saborizantes y otros aditivos permitidos.

El yogur se ofrece al consumidor en muy diferentes presentaciones. El tamaño de los envases es muy variable, desde algunos más grandes, de un litro y medio, tanto en botella plástica como en bolsa de polietileno (yogur batido normal), hasta otros más pequeños, donde prevalecen los de 125 gramos. Mientras los primeros significan alrededor de 10% del consumo, más de 60% corresponde a envases pequeños, llegando en el caso de yogur para niños a envases de 100 gramos o menos. En estos tamaños se venden el yogur batido y el yogur con frutas, normales y de bajas calorías (diet). Existen tamaños intermedios, entre 140 y 150 gramos, en que el producto batido va acompañado

por cereales (1+1), cuya participación se estima en 14%. Igualmente, en envases de vidrio un poco mayores (230 gramos) se pueden hallar productos de alta selección.

3. Producción nacional de yogur

Durante el año 2011 los tres productos lácteos más importantes que elaboró la industria lechera mayor fueron, en orden de importancia, la leche en polvo, el queso y la leche fluida. El yogur se ubicó en cuarto lugar y para su fabricación se destinó el equivalente a más de 11% de la leche procesada a nivel nacional (cuadro 1).

Cuadro 1. Elaboración de los principales productos lácteos en Chile

Producto	Unidad	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Variación % 2011/2010
Leche fluida	Miles litros	319.494	330.187	322.831	341.250	366.610	369.166	0,7
Yogur*	Miles litros	172.196	176.784	191.633	202.392	208.585	233.189	11,8
Leche en polvo	Ton	69.491	74.204	102.955	73.431	82.321	92.700	12,6
Quesos	Ton	62.072	61.745	57.369	56.526	64.558	66.679	3,3
Leche condensada	Ton	43.426	45.287	41.500	33.255	36.829	34.579	-6,1
Crema	Ton	20.380	21.446	28.917	26.717	29.436	31.353	6,5
Suero en polvo	Ton	24.303	27.791	24.849	23.973	29.232	26.415	-9,6
Manjar	Ton	24.847	23.988	23.850	24.421	25.378	25.583	0,8
Mantequilla	Ton	17.157	18.229	16.765	17.102	21.086	20.292	-3,8
Quesillos	Ton	9.088	8.579	7.960	8.139	8.349	9.135	9,4

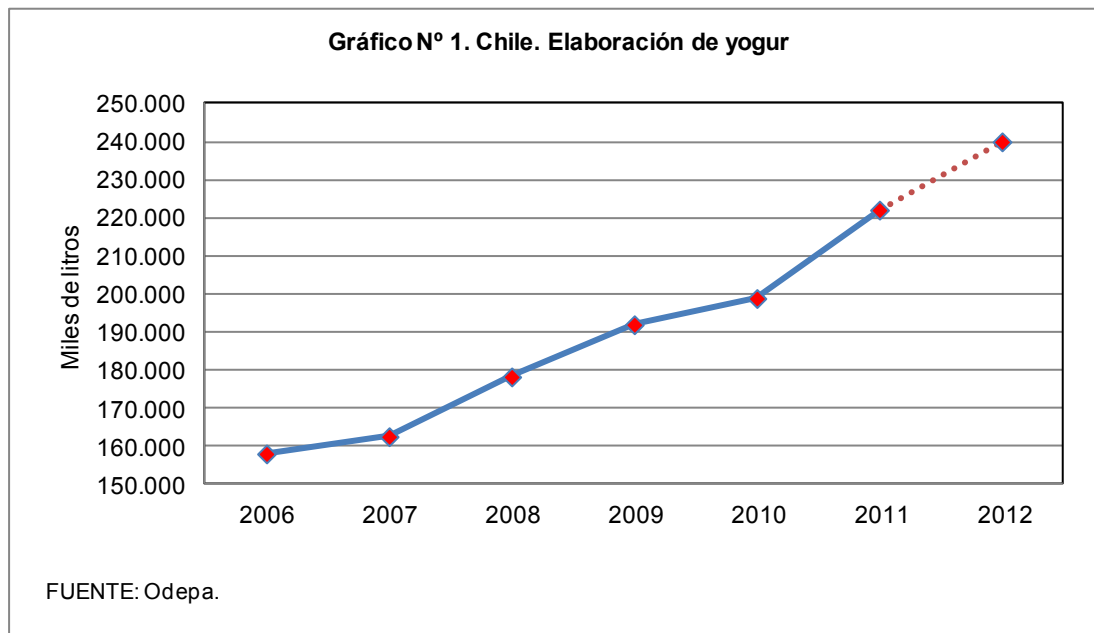
FUENTE: Odepa.

Nota: información no incluye las plantas Lácteos Valdivia, Lácteos del Sur y Valle Verde.

* Yogur: incluye leche cultivada o fermentada.

En los últimos seis años, entre 2006 y 2011, la producción de yogur a nivel de plantas industriales creció sostenidamente, con un incremento de 35,4% en el período (gráfico 1). Cabe reconocer, sin embargo, que en el año 2006 se registró una caída en su elaboración, debido a factores de mercado. Además, a partir de ese año se comenzó a presentar la producción de leche fermentada o cultivada en forma independiente del yogur.

Según datos entregados a Odepa por parte de nueve empresas lecheras que producen yogur, la producción en el período señalado se incrementó desde 172,2 millones de litros en 2006 a 233,2 millones de litros en 2011, lo que implica una tasa de crecimiento anual próxima a 6%.



El crecimiento de la producción de yogur en 2011 alcanzó a 11,7%, más del doble de la variación que alcanzó en ese año la recepción de leche, que fue 5%. Su incremento fue uno de los mayores entre todos los derivados lácteos, superado sólo por la leche en polvo (12,8%).

La producción mensual de yogur no tiene una estacionalidad clara, aunque en general suele ser menor en los meses de verano, debido a que en esa época los niños, los mayores consumidores de este producto, no asisten a clases. En el año 2011 se alcanzó un máximo en marzo de 20,4 millones de litros (ingreso a clases) y en octubre

también se superaron los 20 millones de litros, con mínimos en enero y febrero, meses de vacaciones y con mucha población en balnearios donde existe inferior capacidad y calidad de la cadena de frío y mayor costo de transporte (algo más de 16 millones de litros, un 20% menos que en los meses máximos).

Como se aprecia en la tabla 2, sólo nueve plantas industriales elaboraron yogur durante 2011, pero casi el 87% de la producción se concentró en cuatro de ellas: Soprole (33,8%), Colun (21,2%), Nestlé (18,1%) y Danone (13,6%).

Cuadro 2. Elaboración de yogur por empresas

Empresas	Miles de litros						Variación % 2011/2010	Part. % 2011
	2006	2007	2008	2009	2010	2011		
Soprole	67.107	66.925	71.263	71.601	72.539	78.917	8,8	33,8
Colun	28.564	30.969	37.588	41.869	44.161	49.364	11,8	21,2
Nestlé	36.474	38.315	38.854	39.529	40.025	42.321	5,7	18,1
Danone Chile S.A.	21.053	24.827	25.469	29.155	29.557	31.758	7,4	13,6
Watt's S.A.	9.864	9.143	9.927	10.795	12.177	15.519	27,4	6,7
Surlat	3.665	3.861	6.087	7.030	7.379	11.166	51,3	4,8
Quillayes	2.176	2.744	2.435	2.297	2.502	4.000	59,9	1,7
Chilolac				6	84	90	6,7	0,0
Alimentos Puerto Varas			10	111	162	55	-66,3	0,0
Vialat S.A.	3.227							
Vitalac	67							0,0
Total	172.196	176.784	191.633	202.392	208.585	233.189	11,8	100,0

FUENTE: elaborado por Odepa.

La producción industrial de yogur en 2011 (incluyendo la leche fermentada) superó 233 millones de litros, constituyendo un nuevo récord histórico, lo que se alcanzó por sexto año consecutivo. Respecto del año 2010, las tasas de incremento anual en todas las industrias fueron positivas, a excepción de Alimentos Puerto Varas –el productor de menor significación- que cayó 66,3%. Quillayes, con 4 millones de litros de producción, fue la empresa que más creció en 2011 en términos porcentuales (casi 60%). Surlat y Watt's la siguieron, con incrementos anuales de 51,3% y 28,2%, respectivamente. En cuarto lugar en términos de expansión apareció Colun, que creció lo mismo que el promedio nacional (11,8%).

En el mediano plazo, entre 2006 y 2011, de las cuatro más grandes empresas productoras, Colun es la que más crece e incrementa su producción (73%). En igual período la sigue Danone, que aumenta su oferta en más de 50% en el período y hace la mayor inversión en materia de marketing para impulsar el aumento del consumo (este tipo de inversiones fluctúa entre 4% y 10% del costo de producción). Parte de este éxito se debe a la difusión de productos novedosos, que favorecen los procesos digestivos (Activia y yogur Griego, en el caso de Danone, y bífidos activos, al mismo tiempo que Stevia y Aloe vera, en Colun).

Soprole, que sigue siendo la empresa líder, con casi 34% de participación, incrementó su producción en 8,8% en 2011. Cabe comentar que esta industria hasta 2005 superaba el 50% de la elaboración total. En la actualidad es la empresa que presenta una mayor diversidad de productos relacionados con el yogur (más de veinte, con diferentes caracte-

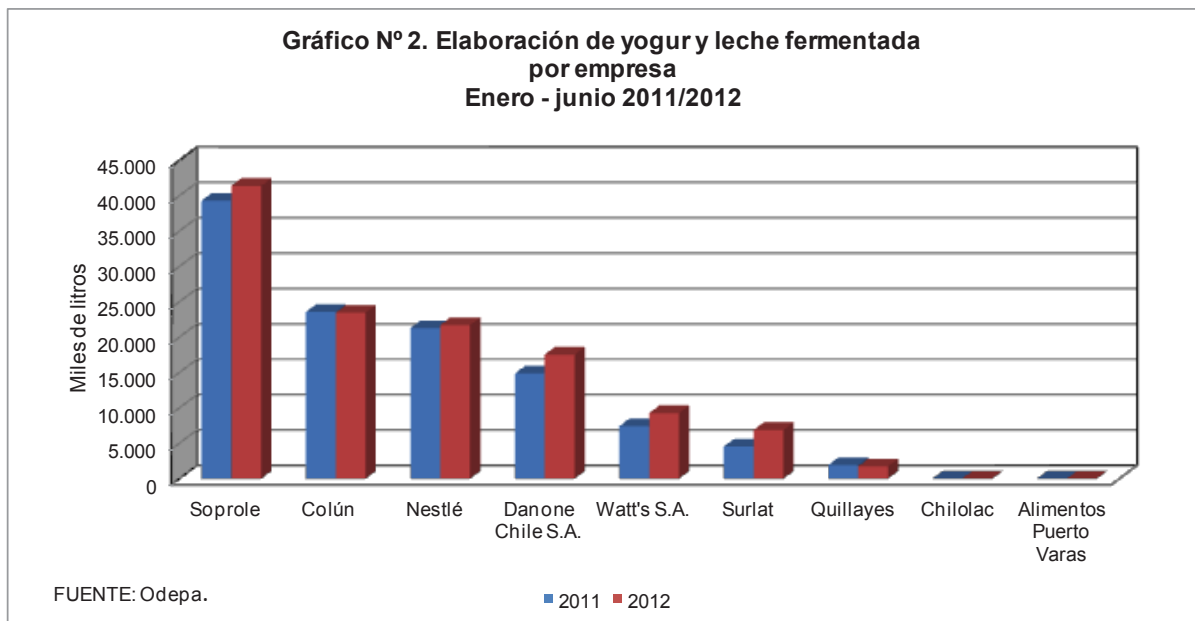
rísticas). Entre las empresas de menor tamaño destaca el crecimiento de los yogures de Surlat, que sería la industria más dinámica, pues casi ha triplicado su producción en los últimos seis años, ayudada en este caso, al igual que en la producción de leche UHT, con la elaboración de marcas propias a varios supermercados, de valor muy competitivo. Otras estrategias destacan a empresas como Watt's, que está ofreciendo yogur y leche UHT sin lactosa, productos que han tenido gran acogida entre los consumidores intolerantes a este componente.

Cifras de producción 2012 y proyección

Entre enero y junio de 2012, la recepción de leche en plantas retrocedió 0,9% en relación con la del primer semestre de 2011. Por el contrario, la producción de yogur y leche cultivada se expandió 8,1% respecto al mismo período de 2011, llegando a 122 millones de litros.

Este crecimiento es inferior al de 2011, pero supera el promedio histórico entre 2006 y 2011. A partir de ello se espera que durante el presente año se alcance una producción que sobrepase los 250 millones de litros, lo que constituirá un nuevo récord de producción. Esto significaría que alrededor de 11,5% de la recepción nacional industrial proyectada para 2012 sería destinado a la producción de yogur y leche cultivada.

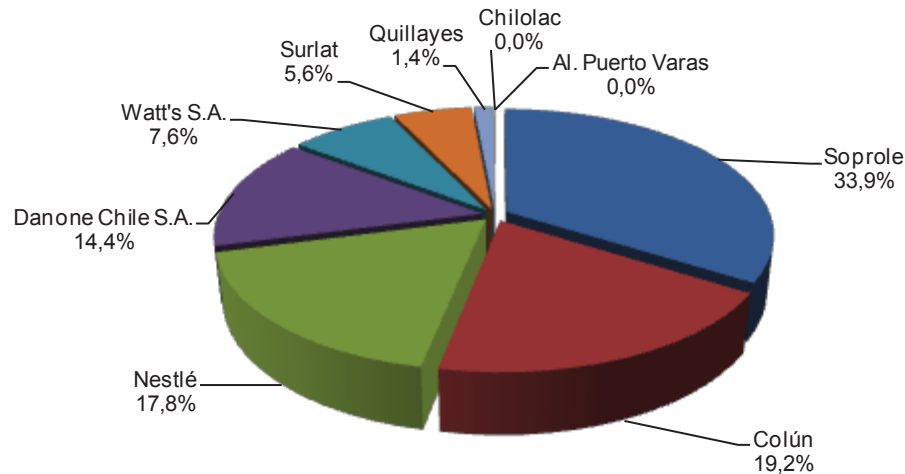
Como se muestra en el gráfico 2, casi todas las empresas que producen yogur aumentaron su producción en el primer semestre de 2012 con respecto a iguales meses de 2011.



La consideración conjunta de los gráficos 2 y 3 permite concluir que las empresas productoras de yogur más importantes en los primeros seis meses de 2012 continúan siendo las mismas de 2011, aunque con algunas diferencias en su crecimiento: Soprole, con 34% de participación, creció en 5,4%; Colun, con 19% de participación, bajó 0,5%; Nestlé, con 18% de significación, creció en 2,1%, y el volu-

men de producción de Danone, con 14% de participación, aumentó 18,0%. Entre las empresas con aportes menores al total producido están Watt's, con 7,6%, y Surlat, con 5,6%, que en los primeros seis meses de 2012 crecieron en producción 24,8% y 51,6%, respectivamente, en parte por algunos de los factores competitivos mencionados anteriormente.

**Gráfico N° 3. Elaboración de yogur y leche fermentada por plantas
Enero - junio 2012
(Miles de litros 122.127)**



FUENTE: Odepa.

Chilolac, empresa que por ahora tiene una baja representación en la elaboración de yogur a nivel nacional, también aumentó su producción (16,4%). Quillayes disminuyó la suya en 9,8%. A fines de 2011 esta empresa terminó su contrato de licencia Yoplait y está produciendo sus yogures en formatos equivalentes, manteniendo su valor, calidad e ingredientes ahora bajo su marca Quillayes.

Cabe destacar que tales participaciones cambian significativamente si se las refiere a valores de venta por empresas. En particular, Danone, que es la cuarta industria como volumen de producción, según un estudio de Euromonitor llega al segundo lugar en valor de ventas, muy próximo a Soprole, que en valor mantiene el liderazgo que también presenta en las ventas por volumen.

En todas las cifras anteriores se ha incluido el yogur en conjunto con la leche cultivada. Ésta es un producto similar al yogur, pero más líquido, cuyos volúmenes también se detallan en la encuesta de Odepa a partir de 2006, y la información de su producción en el presente artículo está incluida como yogur, situación que será revisada próximamente. En forma oficial se sabe que en la temporada 2011 se logró una expansión de 14% en su elaboración y venta a nivel industrial. Soprole produjo cerca de 8,2 millones de litros, seguida por Danone, con más de 1,7 millones de litros, y Watt's, que informó un volumen superior a 1,2 millones de litros. Entre enero y junio de 2012 su producción ha crecido 12% en relación a igual semestre de 2011, superando 6,1 millones de litros.

Antecedentes recientes de la encuesta láctea menor

La información contenida en el boletín de Odepa sobre la industria láctea mayor debe ser complementada con las cifras relativas a la producción de la llamada industria láctea menor, que publica el INE. En general, puede decirse que la información sobre la industria láctea menor puede estar subestimada, tanto en la cantidad de empresas y leche procesada como en la elaboración de productos lácteos. Dado el pequeño tamaño de las industrias, a veces no son fáciles de identificar. Por otra parte, la encuesta se ha limitado a los establecimientos que procesan más de cierta cantidad de litros de leche en el año, lo que también induce a una subestimación de la producción. A pesar de esto, se trata de una información valiosa, que reemplaza las estimaciones que se hacían antes del año 2004, cuando comenzó a realizarse la encuesta. Además, es probable que en el caso de la producción de yogur no haya más productores que los detectados hasta ahora.

De acuerdo con esta fuente, dentro de un universo de más de 100 industrias, sólo 5 informan la elaboración de yogur y su cifra para 2011 se empujó por sobre 2,6 millones de litros, con un aumento superior a 55% desde el año 2004 hasta 2011 (cuadro 3).

La calidad de los productos de estas empresas suele ser excelente, al igual que su presentación, y esto se traduce a veces en precios mayores. Un ejemplo de esto es la industria Pucará, ubicada en Calera de Tango, en la Región Metropolitana; empresa pequeña, pero con una producción diversificada, dentro de la cual se incluye la elaboración de yogur. En este caso se trata de un producto de selección, que se comercializa tanto bajo la marca de terceros como con su marca Pucará, en envases de media libra en vidrio. La venta a consumidor se realiza en algunos supermercados y en pequeños locales propios.

Cuadro 3. Producción nacional, comercio exterior y disponibilidad per cápita de yogur
Período 2004 – 2011 y proyección 2012

Años	Elaboración de yogur ind. láctea mayor *	Elaboración de yogur ind. láctea menor	Total yogur *	Importaciones	Exportaciones	Disponibilidad total *	Población	Consumo de yogur*
							Millones habitantes	Litros per cápita
	Miles de litros							
2004	159.828	1.686	161.514	8	8	161.514	16.093	10,0
2005	189.436	1.963	191.399	7	12	191.394	16.267	11,8
2006	172.196	2.480	174.676	1.595	7	176.264	16.433	10,7
2007	176.784	1.524	178.308	2.586	30	180.864	16.598	10,9
2008	191.633	2.062	193.695	6.353	32	200.016	16.763	11,9
2009	202.392	2.720	205.112	2.981	45	208.048	16.929	12,3
2010	208.585	1.920	210.505	2.934	36	213.403	17.094	12,5
2011	233.189	2.618	235.807	1.708	50	237.465	17.248	13,8
2012 *	252.400	2.800	255.200	140	40	255.300	17.403	14,7
Variación % 2011/2004	45,9	55,3	46,0	21.250,0	525,0	47,0	7,2	37,2
Variación % 2012/2011	8,2	7,0	8,2	-91,8	-20,0	7,5	0,9	6,6

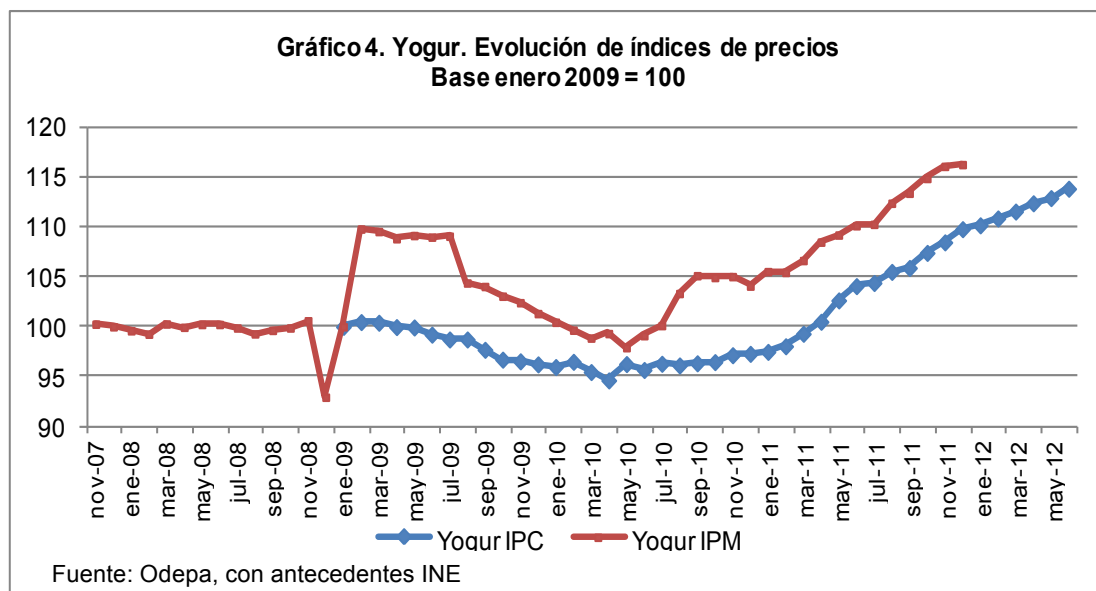
FUENTE: elaborado por Odepa.

* Incluye leche cultivada. En el caso del comercio exterior se ha hecho una conversión 1:1 entre kilos y litros.

4. Precios del yogur

En relación con el precio del yogur a consumidor, los datos oficiales que publicaba el INE se discontinuaron en el año 2008. No obstante, desde noviembre de 2007 la entidad oficial siguió presentando un índice del precio del yogur al

por mayor, al cual, a partir de febrero de 2009, adicionó un índice de precios del yogur a consumidor. Homologados ambos índices en una base común a enero de 2009, en el gráfico N°4 se presenta su evolución mensual en los últimos años.



En él se observa una gran estabilidad en el precio de yogur al por mayor entre noviembre de 2007 hasta noviembre de 2008. A fines de ese año presentó una caída cercana a 8%, pero en los primeros meses de 2009 el precio subió, llegando a un índice 110, que se mantuvo varios meses, bajando luego paulatinamente hasta mayo de 2010. Desde entonces el precio ha subido en forma ininterrumpida, superando el índice 115 en el precio al por mayor.

En el índice de precios al consumidor se registra un descenso leve (5%) del precio durante el año 2009, muy coherente con la baja demanda y la crisis de la economía en ese período. A partir de junio de 2010 comienza un alza sostenida hasta la situación actual, en que el índice se aproxima a 114 respecto del piso 95 en abril de 2010. Lo anterior es consistente con el alza de los precios al consumidor que, según el INE, habrían registrado todos los lácteos entre abril de 2011 y abril de 2012, período en que el precio del yogur subió casi 12%. Esta alza se frena en abril de 2012.

Por otro lado, interpretando las curvas del gráfico, podría deducirse que a comienzos de 2009 hubo una reducción de los márgenes de comercialización a nivel de consumidor, que se mantuvo prácticamente hasta agosto de ese año. Luego se fueron recuperando paulatinamente hasta junio de 2010, reduciéndose de nuevo en los meses siguientes hasta comienzos de 2011, manteniéndose relativamente estables desde entonces, dado que ambas curvas siguen una trayectoria aproximadamente paralela. En general, se observa que el índice de precios al consumidor del yogur

es más estable que el del precio al por mayor.

Una visita a un supermercado permite darse cuenta de la gran diversidad de calidades, tipos y tamaños de envases de yogur. De reciente aparición y muy competitivas por volumen y precios son las bolsas plásticas de contenido de un litro, donde se observan varias marcas con precios a partir de \$ 800 por kilo o litro, que se ubican unos \$ 100 por encima de la leche fluida UHT y de la leche con sabor. Dependiendo de los agregados, calidad o cantidad de los ingredientes y envases, se aprecian grandes diferencias de precios en el yogur, que pueden llegar a más que cuadruplicarse. Esto podría introducir distorsiones en la construcción de promedios como los del índice de precios al consumidor.

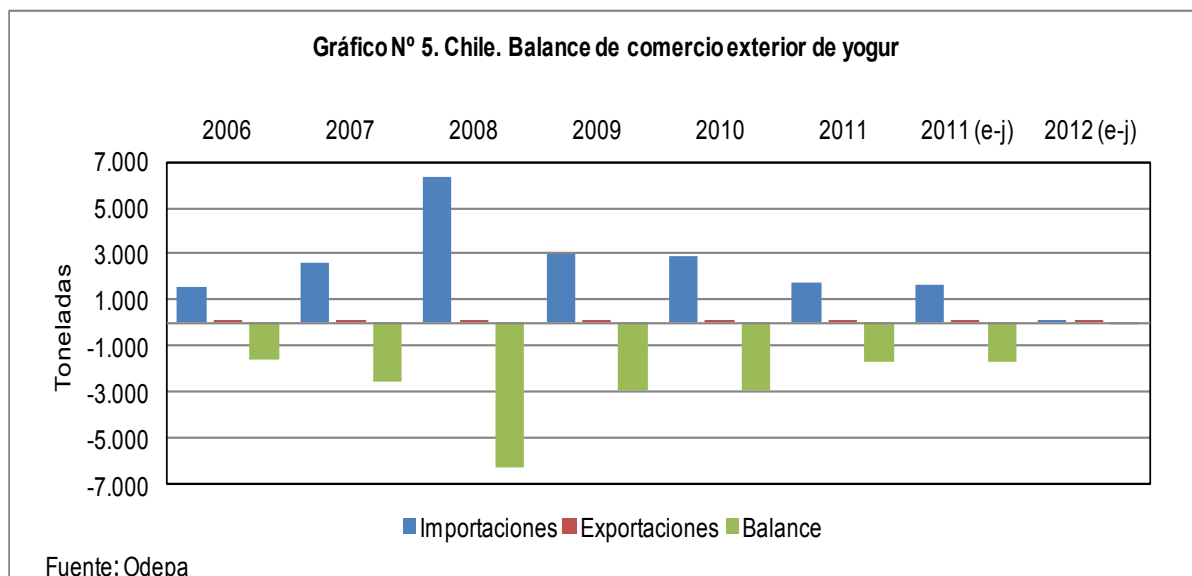
5. Comercio exterior de yogur

A diferencia de las leches en polvo, los quesos y la leche condensada, el yogur es claramente un producto que se coloca preferentemente o casi exclusivamente en el mercado interno. Por ello se califica al yogur como un rubro poco transable a nivel internacional, al igual que la leche fluida. Ello tiene relación con su alto contenido de agua, su duración relativamente corta y su bajo valor relativo. En el caso del yogur se necesita además una cadena de frío, lo que encarece adicionalmente el costo de flete.

En el cuadro 4 se presentan las cifras de comercio exterior de yogur para el período 2006 a 2011 y el avance de 2012 (enero-junio):

Cuadro 4. Chile. Balance de comercio exterior del yogur									
Volumen (toneladas)									
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2011 (e-j)	2012 (e-j)	Variación %
Importaciones	1.595	2.586	6.353	2.981	2.934	1.708	1.672	107	-93,6
Exportaciones	7	30	32	45	36	50	22	23	4,5
Balance	-1.588	-2.556	-6.321	-2.936	-2.898	-1.658	-1.650	-84	

FUENTE: elaborado por Odepa.



Antecedentes de importaciones entre 2006 y 2011 muestran un incremento muy significativo, subiendo de casi 1.600 toneladas en 2006 a un récord cercano a 6.400 toneladas en 2008. Tales volúmenes corresponden casi en su totalidad a la empresa Danone, que comenzó a colocar su producción traída desde Argentina en una campaña muy agresiva por penetrar el mercado chileno con marcas como Activia. A partir de 2009 comenzó a disminuir el volumen

de sus importaciones, en la medida que el producto comenzó a elaborarse en la planta de Chillán, que Danone adquirió a Parmalat en 2002 y que fue objeto de inversiones para su ampliación y la incorporación de tecnologías. Los datos de los primeros seis meses de 2012 muestran una caída de las importaciones superior a 90%, dando paso a un producto local de igual tecnología y de gran calidad.

Cuadro 5. Chile. Importaciones de yogur por país de origen

Países	Volumen (kilos)		Valor (US\$ CIF)		Variación %
	2010	2011	2010	2011	
Argentina	2.890.919	1.617.536	3.248.725	2.084.615	-35,8
EE.UU.	42.900	87.605	137.452	250.913	82,5
Perú	0	2.931	0	1.835	
Francia	0	6	8	198	2.375,0
Alemania	0	1	0	48	
Canadá	3	0	244	0	
España	0	0	66	0	
Italia	165	0	2.728	0	
México	0	0	64	0	
Reino Unido	20	0	864	0	
Total	2.934.007	1.708.079	3.390.151	2.337.609	-31,0

FUENTE: Odepa.

Se debe mencionar que prácticamente la totalidad de lo que aparece actualmente en las estadísticas de comercio exterior como importaciones de yogur no corresponde a yogur propiamente tal, sino a otros productos, tales como yogur en polvo o en envase UHT (el yogur requiere la existencia de cepas vivas) o productos elaborados a base de yogur.

Por otro lado, a partir de 2006 se observó algún incremento de pequeños volúmenes exportados a países vecinos, los que alcanzaron su mayor volumen en el año 2011, llegando a 50 toneladas por un valor de 25.300 dólares, con un precio bastante más bajo que el de igual período de 2010.

Cuadro 6. Chile. Exportaciones de yogur por país de destino

Países	Volumen (kilos)		Valor (US\$ FOB)		Variación %
	2010	2011	2010	2011	
Bolivia	13.830	41.220	6.130	12.155	98,3
Haití	6.417	4.788	7.459	6.040	-19,0
Reino Unido *	5.398	2.623	9.253	5.886	-36,4
Cuba	10.080	960	11.770	1.210	-89,7
China	600	0	750	0	
Total	36.325	49.591	35.362	25.291	-28,5

FUENTE: Odepa.

* Incluye Territorio Británico en América.

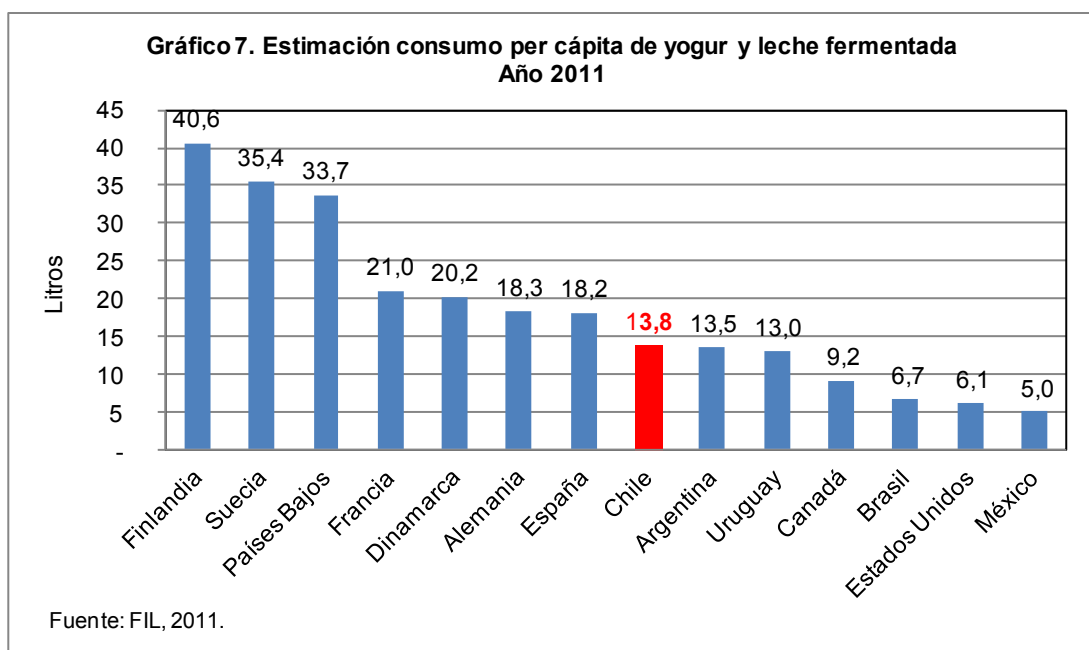
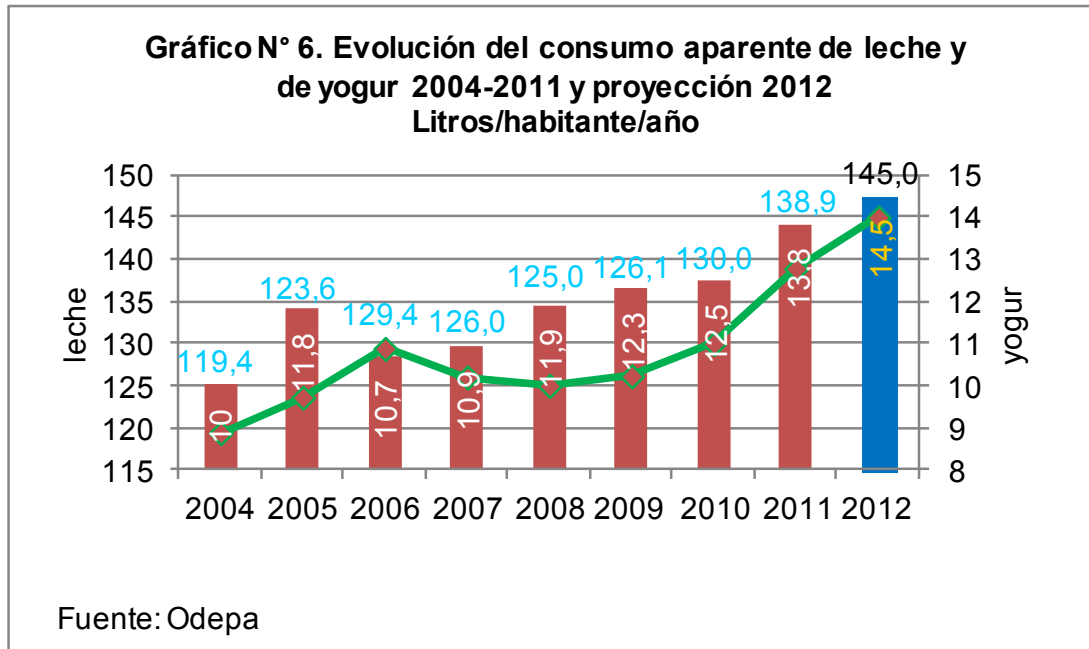
Entre enero y junio de 2012 se presentó un leve aumento en las exportaciones, que llegaron a 23 toneladas, por casi 16 mil dólares. En la reducción del precio medio influyeron las exportaciones realizadas hacia Bolivia, país que vuelve a presentar una alta importancia relativa en la cantidad exportada, pero con un precio medio muy bajo. En relación con el valor de las exportaciones, el primer destino fueron las Islas Falkland o Malvinas, hacia donde se ha enviado un 21% del volumen exportado, por un valor superior al 50%.

6. Consumo de yogur

En el año 2011 se produjeron 235,8 millones de litros de yogur en el sector industrial lechero nacional (incluyendo las empresas lácteas mayores y menores y los volúmenes de la leche cultivada, estadística que está informada en forma separada en Odepa). Esto, incluido el balance de comercio exterior, significó un consumo aparente per cápita que alcanzó a 13,8 litros. Al respecto, debe destacarse que

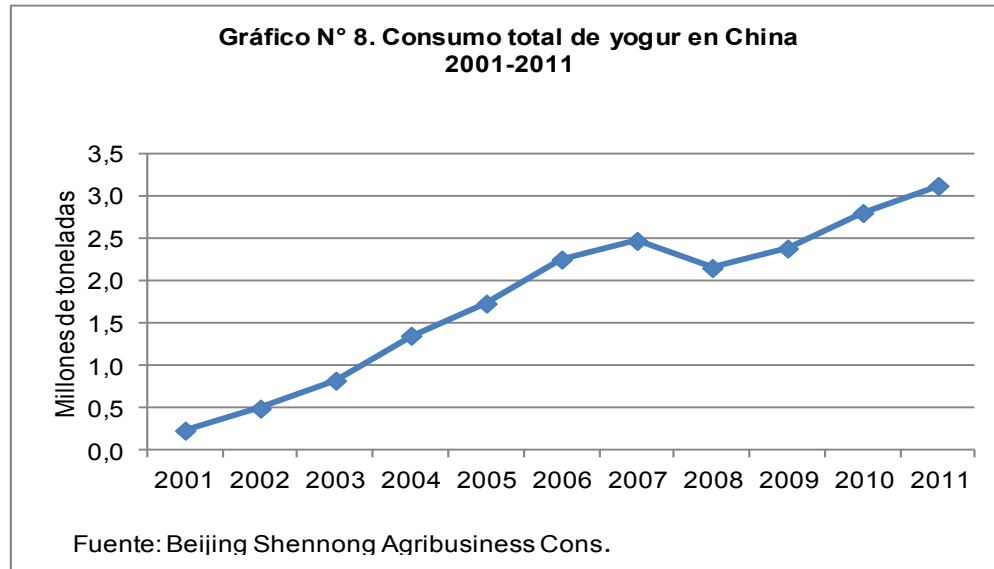
esta cifra más que duplica el consumo per cápita que había en 1995, que no alcanzaba a 5 litros, y supera en más de 3,8 litros per cápita el consumo de yogur en 2004. En el gráfico 6 se presenta el consumo aparente de yogur a partir de 2004 hasta 2011 y una proyección para el presente año, en que, de acuerdo a los datos de los primeros seis meses, se espera alcanzar un récord de consumo de 14,5 litros per cápita, con una producción de casi 253 millones de litros. También en el gráfico 6 se compara el consumo de yogur con el consumo aparente de los productos lácteos en su conjunto para el período señalado, expresados en litros equivalentes.

Como se aprecia en el cuadro 7, el consumo per cápita de yogur en Chile es más alto que el de otros países sudamericanos, e incluso que el de algunos países desarrollados como Estados Unidos y Canadá. Sin embargo, aún está muy por debajo del que muestran los países europeos, algunos de los cuales superan los 40 litros per cápita. Esto permite pensar en la posibilidad de crear en nuestro país una cultura de consumo del producto, considerando la evolución que ha presentado en el último tiempo.



El mercado del yogur en China se ha desarrollado rápidamente en años recientes: con una tasa de crecimiento anual superior a 20%, el consumo sobrepasó los 3 millones de toneladas en el año 2011. Así mismo, el yogur con frutas

ha crecido en torno a 50%. Existen más de 200 industrias productoras de yogur y las marcas líderes, como Menginiu, Yili, Bright y Danone, representan 60-70% del mercado.



Conclusiones

De los antecedentes comentados sobre la evolución reciente del mercado del yogur en Chile, se puede concluir en primer término que en los últimos años este derivado lácteo ha tenido una gran expansión en su producción y un significativo aumento del consumo, a tasas anuales próximas a 6%, que incluso casi duplican las de los lácteos en conjunto.

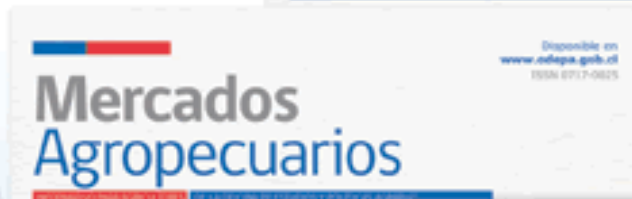
Lo anterior se vincula con la gran calidad y variación de la oferta de diferentes tipos de yogur, donde muchos productores han puesto especial énfasis en la innovación en materia de formulaciones e ingredientes (frutas, mermeladas, cereales), así como en la presentación, con atractivos envases, lo que hace que la condición de alimento inocuo, sano y funcional sea bien percibido por los consumidores, incluso en los nichos de alto valor. Esto se complementa con exitosas y costosas campañas de *marketing* que algunas empresas vienen desarrollando últimamente.

Es posible suponer que el crecimiento se mantendrá en los próximos años. El consumo en Chile es relativamente alto en relación con el de nuestros vecinos en América, pero todavía está muy por debajo del que presentan algunos países europeos, donde los consumos son casi el doble del que se está alcanzando en Chile. Para conseguir un mayor consumo se puede confiar en la excelencia del producto y en las condiciones de creatividad y competencia de las importantes y numerosas empresas que participan de su elaboración, entre las que se cuentan grandes transnacionales, como Nestlé, Fonterra, Danone, Surlat, que compiten con empresas nacionales como Colun, Loncoleche, Quillayes, y pequeñas empresas que se hacen su espacio a nivel nacional o regional.

INFORMATIVOS

ODEPA

Ayudando a los agricultores con información clave en la toma de decisiones para su gestión



EDICIÓN ESPECIAL
Programas de apoyo al Agricultor

INFODEPA 9

ABRIL 2012 EDICIÓN Nº

RIEGO PARA EL PRODUCTOR AGRÍCOLA

El Ministerio de Agricultura cuenta con el Programa de Riego Campesino, que abarca un conjunto de herramientas de apoyo técnico, financiero y administrativo, destinadas a la ejecución de obras de riego y drenaje que beneficien a otros tipos de usuarios de riego, con la finalidad de modernizar y diversificar la producción en las explotaciones campesinas.

El objetivo antes señalado se logra a través de la incorporación de superficie de nuevo riego mediante la construcción de obras que cubren recursos hídricos superficiales, aguas profundas, norias o del mejoramiento de la superficie actualmente bajo riego, lo que se formaliza con la ejecución de obras que prevengan algún grado de deterioro.

Se puede postular a los siguientes áreas:

- **Obras de Riego** proyectos que serán financiados a través de la Ley Nº 18.403 de Fomento al Riego, con fondos concursables que administra la Comisión Nacional de Riego, CNR.
- **Riego Asociativo** obras asociativas que son financiadas con recursos de Indesap.

• **PMI Riego** proyectos individuales financiados con un Programa de Desarrollo de Inversiones (PDI).
- **Bono Legal de Agua** que intenta dar seguridad de agua a la pequeña agricultura.
- **Fondo Rotatorio** preferencial las obras de riego y drenaje que poseen Certificados de Clasificación de Riego y Obrero emitidos por la CNR.

SAT: Un programa para mejorar los sistemas productivos

El Ministerio de Agricultura, a través del Servicio de Asesoría Técnica (SAT), proporciona asesorías técnicas a los agricultores de la agricultura familiar campesina que les ayude efectivamente a mejorar sus sistemas productivos. Para ello, se realiza un diagnóstico de los sistemas productivos de riego pre-existente y de gestión de todos los factores de producción comprometidos.

Es un programa que mediante asesorías técnicas conductas por consultores de experiencia comprobada están capacitados para diseñar un acuerdo con el usuario, las mejores tecnologías para mejorar sus sistemas productivos. Este diseño supone necesariamente un diagnóstico diagnóstico de los factores tecnológicos existentes y un plan de trabajo que se basa en el conjunto de acciones técnicas a desarrollar por el usuario en el cual se compran contractualmente a adoptarlas.

PRODESAL y PDTI
Al servicio de los productores

El Ministerio de Agricultura, a través de sus programas de Desarrollo Local (Prodesal) y Desarrollo Económico Indígena (PDTI) ofrece a los pequeños productores agrícolas asesoría técnica y fondos de inversión, con el fin de que mejoren su producción agrícola y ganadera, y los ayude con otros programas públicos y privados, fomentando el desarrollo de la pequeña agricultura en forma integral.

Este programa ejecutado principalmente por municipalidades y, excepcionalmente, por entidades privadas, a las que Indesap transfiere recursos a través de un convenio o contrato, para que construyan un equipo técnico que asistirá a los usuarios organizados en unidades asociativas.

Más información en www.infodepa.gob.cl

CONTACTO SIAC
800 390 300
Sistema Integral de Información y Atención Ciudadana

INFORMATIVO PRODUCIDO Y EDITADO POR SIACIA, | TRAYECTORIA 40 | PISO 4 | SANTIAGO DE CHILE | FONO CONSULTA 800 390 300 | FONO MENSA CENTRAL (24 HRS) 22 297 2000 | infodepa@odepa.gob.cl

CONTACTO SIAC
800 390 300
Sistema Integral de Información y Atención Ciudadana

INFORMATIVO PRODUCIDO Y EDITADO POR SIACIA, | TRAYECTORIA 40 | PISO 4 | SANTIAGO DE CHILE | FONO CONSULTA 800 390 300 | FONO MENSA CENTRAL (24 HRS) 22 297 2000 | infodepa@odepa.gob.cl



www.odepa.gob.cl