

DERIVADOS LÁCTEOS



2025

MAYO

ÍNDICE

1.	PANORAMA GENERAL DE LA LECHE EN PERÚ	7
1.1.	Descripción de la leche	7
1.2.	Importancia social y económica	8
1.3.	Características de las vacas en ordeño	10
1.3.1.	Razas de vacas en ordeño	10
1.3.2.	Sistemas de producción.....	11
1.3.3.	Número de vacas en ordeño	13
1.4.	Estándares de calidad en la leche	15
1.4.1.	Requisitos y especificaciones técnicas	15
2.	CADENA DE VALOR DE DERIVADOS LÁCTEOS	17
2.1.	Abastecimiento de leche cruda	19
2.1.1.	Leche cruda nacional.....	19
2.1.2.	Importaciones de leche en polvo	22
2.1.3.	Composición de la oferta de leche	25
2.2.	Acopio de leche	28
2.2.1.	Acopio de la gran Industria	28
2.2.2.	Acopio de la industria artesanal	29
2.2.3.	Precio pagado al productor de leche.....	30
2.3.	Producción de derivados lácteos	31
2.3.1.	Producción de derivados lácteos de la gran industria	32
2.3.2.	Producción de derivados lácteos de la industria artesanal.....	36
2.4.	Comercialización	40
2.4.1.	Comercialización en el ámbito nacional	40
2.4.2.	Comercialización en el ámbito internacional	51
3.	PANORAMA MUNDIAL	56
3.1.	Producción mundial de leche	56
3.2.	Producción mundial de derivados lácteos.....	61
3.3.	Comercio internacional.....	64
3.4.	Tendencias de consumo	67
3.4.1.	Tendencias de consumo de queso	67
3.4.2.	Tendencias de consumo de mantequilla	69
4.	OPORTUNIDADES Y RETOS	72
4.1	Oportunidades	73
4.2	Retos.....	74



CONCLUSIONES	76
RECOMENDACIONES	77
ANEXOS	78
BIBLIOGRAFÍA	93

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Composición media representativa de la leche de las razas más comunes en Perú..	7
Cuadro 2. Perú: Distribución de los productores de leche fresca según tamaño del hato, 2024	10
Cuadro 3. Perú: Razas de vacas en ordeño más comunes	11
Cuadro 4. Perú: Población de vacas en ordeño por región (unidades), 2019 - 2023.....	15
Cuadro 5. Perú: Producción de leche fresca por región (toneladas), 2019 - 2023.....	20
Cuadro 6. Perú: Rendimiento promedio de producción de leche (litro/vaca/día) por región, 2019 - 2023	22
Cuadro 7. Perú: Origen de las importaciones de leche en polvo* (toneladas), 2019 - 2023.....	24
Cuadro 8. Perú: Empresas importadoras de leche en polvo* (toneladas), 2019 - 2023	24
Cuadro 9. Perú: Demanda Interna Aparente de leche cruda*, 2014 – 2023	25
Cuadro 10. Perú: Precio promedio pagados al productor de leche fresca por región (soles/litro), 2019 – 2023.....	31
Cuadro 11. Perú: Producción de derivados lácteos de la gran industria láctea (toneladas), 2019 – 2023.....	33
Cuadro 12. Perú: Producción de derivados lácteos de la gran industria láctea por región (toneladas), 2019 – 2023	34
Cuadro 13. Perú: Producción de quesos artesanales (toneladas), 2019 – 2023	38
Cuadro 14. Perú: Variedades de quesos de artesanales.....	40
Cuadro 15. Perú: Importaciones de derivados lácteos (toneladas), 2019 - 2024.....	43
Cuadro 16. Perú: Origen de las importaciones de derivados lácteos (toneladas), 2019 - 2024	44
Cuadro 17. Perú: Empresas importadoras de derivados lácteos (toneladas), 2019 - 2024	44
Cuadro 18. Perú: Principales marcas de derivados lácteos importados	45
Cuadro 19. Perú: Lista de principales derivados lácteos comercializados, abril 2025	47
Cuadro 20. Perú: Exportaciones de derivados lácteos (toneladas), 2020 - 2024	52
Cuadro 21. Perú: Destino de las exportaciones de derivados lácteos (toneladas), 2020 - 2024.....	52
Cuadro 22. Perú: Empresas exportadoras de derivados lácteos (toneladas), 2020 - 2024	53
Cuadro 23. Perú: Principales marcas de derivados lácteos exportados	53
Cuadro 24. Mundo: Producción de leche cruda (miles de toneladas), 2019 - 2023.....	58
Cuadro 25. Mundo: Rendimiento promedio de la producción de leche (litro/día/vaca), 2019 - 2023	60
Cuadro 26. Mundo: Producción de derivados lácteos (miles de toneladas), 2018 - 2022	61
Cuadro 27. Mundo: Producción de derivados lácteos por tipo de producto y principales países productores, 2018 - 2022	62
Cuadro 28. Mundo: Exportación de derivados lácteos (US\$ millones), 2018 - 2022	65
Cuadro 29. Matriz FODA de la Cadena de Valor de los derivados lácteos	72



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Viceministerio de Políticas
y Supervisión de Desarrollo
Agrario

AGROMERCADO



"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Composición nutricional de la leche	7
Gráfico 2. Perú: Número de productores y su producción pecuaria, 2022 - 2023.....	8
Gráfico 3. Perú: Participación de la leche fresca en la producción pecuaria por región, 2023	9
Gráfico 4. Sistema extensivo de producción	12
Gráfico 5. Sistema intensivo de producción	12
Gráfico 6. Sistema semintensivo de producción	13
Gráfico 7. Perú: Evolución de la población de vacas en ordeño, 2014 – 2023	14
Gráfico 8. Cadena de Valor de Derivados Lácteos, 2023	18
Gráfico 9. Perú: Producción de leche cruda (miles de toneladas), 2014 – 2023.....	19
Gráfico 10. Perú: Rendimiento promedio de producción de leche (litro/vaca/día), 2014 - 2023	21
Gráfico 11. Perú: Importaciones de leche en polvo* (miles de toneladas), 2019 - 2024	23
Gráfico 12. Perú: Demanda Interna Aparente de leche cruda* (miles de toneladas), 2019 – 2023	26
Gráfico 13. Perú: Producción de leche cruda nacional vs leche en polvo importada* (toneladas), 2014 – 2023.....	27
Gráfico 14. Perú: Precio promedio de la leche cruda nacional vs leche en polvo importada* (S./litro), 2019 – 2023	27
Gráfico 15. Perú: Acopio de leche fresca nacional por parte de la gran industria, 2014 – 2023	28
Gráfico 16. Perú: Acopio de leche fresca nacional por parte de la industria artesanal, 2014 – 2023	29
Gráfico 17. Perú: Evolución de precios promedio pagados al productor de leche fresca en Lima, Arequipa y Cajamarca (soles/litro), 2022 - 2023.....	30
Gráfico 18. Perú: Destino de la leche acopiada según tipo de industria y producto elaborado (%), 2023.....	32
Gráfico 19. Perú: Principales regiones productoras de derivados lácteos de la gran industria, 2023.....	35
Gráfico 20. Perú: Situación de las plantas artesanales de queso	37
Gráfico 21. Perú: Producción de quesos artesanales (miles de toneladas), 2014 - 2023.....	38
Gráfico 22. Perú: Variedad de quesos artesanales por región	39
Gráfico 23. Perú: Canales de compra de Derivados Lácteos	41
Gráfico 24. Perú: Canales de compra de productos y derivados lácteos, 2022	42
Gráfico 25. Perú: Comercialización de derivados lácteos artesanales	42
Gráfico 26. Mundo: Producción de leche y número de vacas en ordeño, 2019 - 2023.....	56
Gráfico 27. Mundo: Principales productores de leche y Perú, 2019 – 2023.....	57
Gráfico 28. Mundo: Principales productores de América Latina y El Caribe, 2019 – 2023	57
Gráfico 29. Mundo: Principales productores con mayor rendimiento promedio de producción de leche (litro/vaca/día), 2019 – 2023	59
Gráfico 30. Mundo: Producción de derivados lácteos (miles de toneladas), 2018 - 2022.....	61
Gráfico 31. Mundo: Producción de derivados lácteos, 2018 - 2022	64
Gráfico 32. Mundo: Principales empresas lácteas, 2022.....	65
Gráfico 33. Mercado mundial de derivados lácteos, 2022	66
Gráfico 34. Top 10 afirmaciones de consumidores respecto a productos lácteos, 2024	67
Gráfico 35. Europa: Quesos con denominación de origen más reconocidos mundialmente	68
Gráfico 36. Quesos gourmet con sabores innovadores.....	69
Gráfico 37. Mantequilla con sabores innovadores	71
Gráfico 38. Buenas prácticas de ordeño: Antes del ordeño.....	78
Gráfico 39. Buenas prácticas de ordeño: Durante el ordeño	79
Gráfico 40. Buenas prácticas de ordeño: Después del ordeño	80





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Viceministerio de Políticas
y Supervisión de Desarrollo
Agrario

AGROMERCADO



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Buenas prácticas de ordeño e higienización	78
Anexo 2. Partidas arancelarias y factores de conversión en términos de leche fluida	81
Anexo 3. Perú: Insumos utilizados por la gran industria para la producción de derivados lácteos (toneladas), 2019 – 2023	82
Anexo 4. Perú: Insumos importados por las empresas lácteas (miles de toneladas), 2020 – 2024	82
Anexo 5: Perú: Origen de las importaciones de leche en polvo (toneladas), 2020 - 2024	83
Anexo 6. Perú: Origen de las importaciones de lactosueros (toneladas), 2020 - 2024	83
Anexo 7. Perú: Origen de las importaciones de grasa anhidra (toneladas), 2020 - 2024	84
Anexo 8. Perú: Origen de las importaciones de sueros (toneladas), 2020 - 2024	84
Anexo 9. Perú: Importaciones de queso	85
Anexo 10. Perú: Origen de las importaciones de queso por variedad de queso (toneladas), 2024	86
Anexo 11. Perú: Origen de las importaciones de leche condensada (toneladas), 2020 - 2024 ..	87
Anexo 12. Perú: Origen de las importaciones de leche evaporada (toneladas), 2020 - 2024 ..	88
Anexo 13. Perú: Origen de las importaciones de leche sin concentrar (toneladas), 2020 - 2024	88
Anexo 14. Perú: Origen de las importaciones de mantequilla (toneladas), 2020 - 2024	88
Anexo 15. Perú: Origen de las importaciones de yogurt (kg), 2020 - 2024	89
Anexo 16. Perú: Destino de las exportaciones de leche evaporada (toneladas), 2020 - 2024 ..	89
Anexo 17. Perú: Destino de las exportaciones de leche condensada (toneladas), 2020 - 2024 ..	90
Anexo 18. Perú: Destino de las exportaciones de leche sin concentrar (toneladas), 2020 - 2024	90
Anexo 19. Perú: Destino de las exportaciones de yogurt (toneladas), 2020 - 2024	91
Anexo 20. Perú: Destino de las exportaciones de mantequilla (kg), 2020 - 2024	91
Anexo 21. Perú: Exportaciones de queso	92
Anexo 22. Perú: Demanda Interna Aparente del queso	92



**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo Agrario
y RiegoViceministerio de Políticas
y Supervisión de Desarrollo
Agrario

AGROMERCADO



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo analiza la producción y el mercado de derivados lácteos en el Perú, diferenciando entre la producción artesanal y la agroindustria. El estudio aborda las dinámicas del abastecimiento de materias primas, acopio, transformación, comercialización y consumo de productos lácteos como el queso, la leche pasteurizada, los yogures y otros derivados, considerando tanto la oferta industrializada como la artesanal, así como las tendencias recientes de consumo, participación de mercado y el panorama mundial. El tema resulta de particular importancia debido a que el sector lácteo constituye una actividad estratégica para el país por su impacto económico, su relevancia social en la generación de ingresos rurales, y su contribución al desarrollo de las 24 regiones donde se produce leche y/o derivados.

El trabajo se realiza en respuesta a la necesidad de contar con un diagnóstico actualizado sobre el estado y evolución del sector lácteo peruano, identificando sus principales logros, desafíos y oportunidades de mejora. Ante un contexto de creciente competencia, tanto a nivel interno como externo, resulta fundamental entender los factores que impulsan el consumo, los cambios en las estructuras de producción y comercialización. Asimismo, la formalización, la mejora de la calidad e inocuidad de los productos y la sostenibilidad de la actividad productiva representan retos clave que requieren ser abordados mediante políticas específicas y acciones coordinadas.

El estudio ha sido diseñado a partir de una estructura temática que permite, en primer lugar, caracterizar la leche como insumo principal para la elaboración de derivados lácteos, analizando su abastecimiento y composición tanto de origen nacional como de importaciones. Asimismo, se examina el acopio y la transformación de la leche en derivados, diferenciando entre las dinámicas de la gran industria y la producción artesanal. Posteriormente, se aborda la comercialización de los productos lácteos, tanto en el mercado interno como en el mercado externo, incluyendo un análisis de la competencia internacional. Además, se presenta una visión del panorama mundial del sector, a fin de situar la participación del Perú en el contexto global. Finalmente, se identifican las principales oportunidades y retos para el desarrollo competitivo y sostenible de la cadena láctea peruana, acompañados de conclusiones y recomendaciones estratégicas.

La metodología empleada en este trabajo es de tipo descriptivo y analítico, basada en el procesamiento y revisión de información secundaria proveniente de fuentes oficiales como el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI), el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), Indecopi, Veritrade, así como de estudios de mercado especializados como Euromonitor International y Mordor Intelligence. Se utilizaron datos estadísticos de producción, consumo y comercio exterior para el periodo 2019-2023, complementados con análisis de tendencias sectoriales y evaluación de dinámicas competitivas en el mercado de derivados lácteos.



1. PANORAMA GENERAL DE LA LECHE EN PERÚ

1.1. Descripción de la leche

La leche es el fluido secretado por las glándulas mamarias de las vacas, obtenido mediante ordeño, sin adición ni sustracción de sustancias. Su composición incluye una variedad de componentes orgánicos e inorgánicos, como agua, grasas, carbohidratos, proteínas, gases, bacterias, entre otros.

En promedio, la leche contiene entre 3% y 4% de grasa, aproximadamente 3.5% de proteínas y cerca de 5% de lactosa, aunque estos valores pueden variar según la raza del animal (Rondoy & Ruiz, 2024). Por ejemplo, la raza Jersey se caracteriza por una mayor concentración proteica (3.78 gr), mientras que la raza Holstein presenta el mayor contenido de agua (87.22 gr) (Zavala, 2009).

Gráfico 1. Composición nutricional de la leche



Fuente: Rondoy & Ruiz
 Elaboración: Propia

Cuadro 1. Composición media representativa de la leche de las razas más comunes en Perú

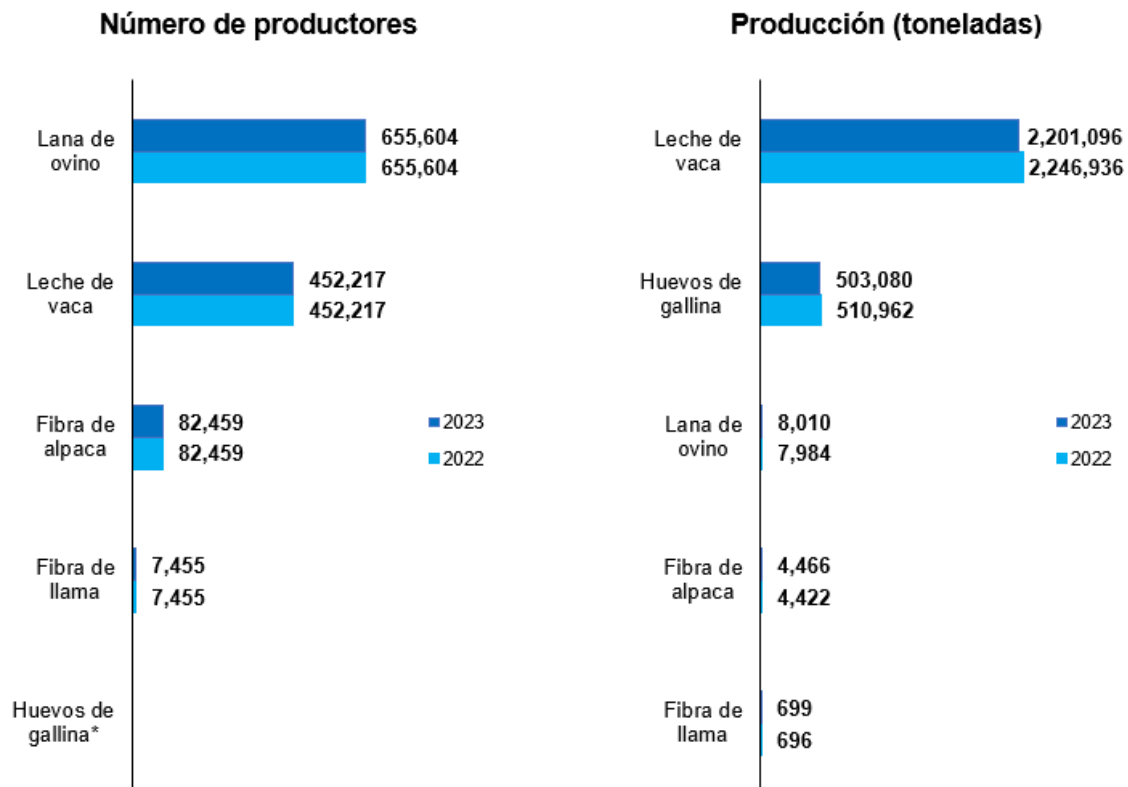
Raza	Agua	Grasa	Proteínas	Lactosa	Cenizas	Sólidos
Jersey	85.47	5.05	3.78	5.00	0.70	14.53
Brown Swiss	86.87	3.85	3.48	5.08	0.72	13.13
Holstein	87.22	3.41	3.32	4.87	0.68	12.28

Fuente: Zavala
 Elaboración: Propia

1.2. Importancia social y económica

La producción de leche fresca es de gran relevancia social y económica para Perú, posicionándose como el segundo producto pecuario más importante del país en términos de cantidad de productores. En 2023, un total de 452,217 ganaderos produjeron leche fresca, alcanzando una producción de 2,201,096 toneladas, lo que la convirtió en el principal producto pecuario a nivel nacional en términos de volumen.

Gráfico 2. Perú: Número de productores y su producción pecuaria, 2022 - 2023



Fuente: MIDAGRI, SIEA

Elaboración: Propia

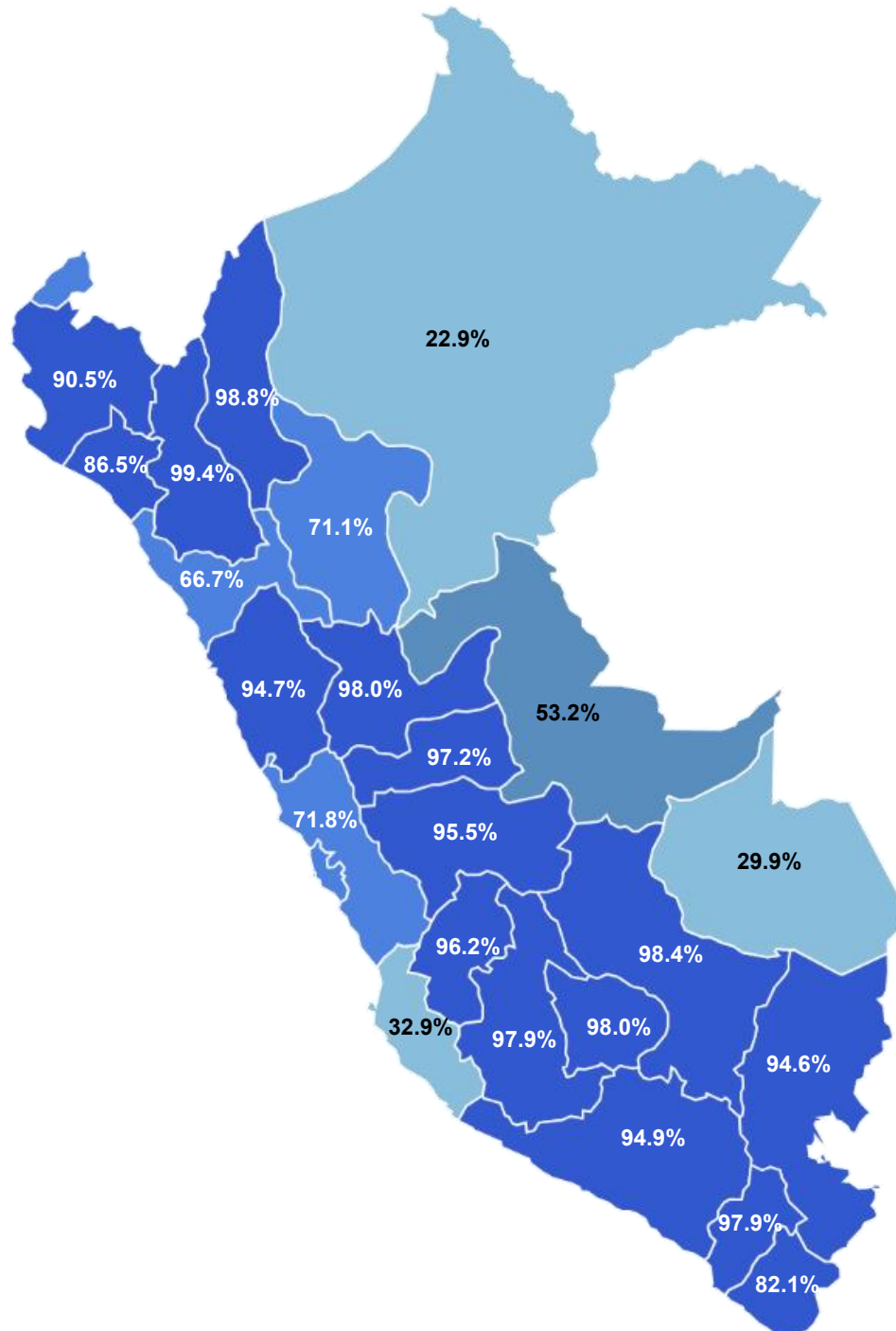
(*) Data no disponible

Esta actividad se desarrolla en todas las regiones del país, siendo el principal producto pecuario en la mayoría de ellas. Solo en tres regiones, Loreto; Madre de Dios e Ica, es superada por la producción de huevo de gallina.

En términos económicos, en el año 2024, la producción de leche fresca representó el 12.1% del valor bruto de la producción del sector pecuario peruano, equivalente a 1,853.0 millones de soles, con un incremento del 1.3% en comparación con el año anterior. Solo fue superada por la producción de huevo de gallina, que alcanzó el 54.5% del total (MIDAGRI, 2024).

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Gráfico 3. Perú: Participación de la leche fresca en la producción pecuaria por región, 2023



Fuente: MIDAGRI - DGESEP – DEIA
Elaboración: Propia

A nivel social, la leche fresca es importante en Perú porque representa una actividad esencial para la subsistencia de las familias rurales. El 85.9% de los productores, equivalentes a 388,454 ganaderos, son pequeños productores con menos de 10 cabezas de ganado. Estos productores destinan aproximadamente el 10% de la leche obtenida, es decir 220,109.6 toneladas, al consumo familiar; mientras que el resto se comercializa a través de la industria artesanal para la elaboración de derivados lácteos. En cambio, los medianos y grandes productores, debido a su mayor capacidad ganadera, abastecen principalmente a la gran industria, orientando esta actividad como una fuente de ingresos económicos.

Cuadro 2. Perú: Distribución de los productores de leche fresca según tamaño del hato, 2024

Productor	Rangos de tamaño del hato	Número de productores	Part. %
Total		452,217	100.0%
Pequeño	1 a 10 cabezas	388,454	85.9%
Mediano	11 a 49 cabezas	60,597	13.4%
Grande	50 a más	3,166	0.7%

Fuente: MIDAGRI
Elaboración: Propia

El 90% de la leche producida en Perú se destina a la elaboración de derivados lácteos como quesos, yogures, mantequillas y leches evaporadas o condensadas. Este alto porcentaje no solo maximiza el aprovechamiento de la leche, sino que también genera valor agregado a través de su transformación. Al diversificar los productos, se fomenta la creación de empleo y la inversión en las zonas productoras, lo que contribuye al desarrollo de infraestructura y mejora de la calidad de vida de los productores.

1.3. Características de las vacas en ordeño

1.3.1. Razas de vacas en ordeño

Las principales razas bovinas criadas en el Perú para la producción de leche son la Holstein, Jersey, Brown Swiss y Simmental, las cuales se distinguen por sus características específicas en cuanto a volumen de producción, composición de la leche y adaptación a diferentes condiciones climáticas.

La raza Jersey destaca por producir leche con alto contenido de grasa y proteína, lo que la convierte en una excelente opción para la elaboración de derivados como quesos y mantequilla. La Holstein, en cambio, es la más productiva en términos de volumen, aunque su leche contiene una menor concentración de sólidos. Por su parte, la Brown Swiss ofrece un equilibrio entre volumen y calidad, con altos niveles de grasa y proteína. La Simmental pese a ser una raza de doble propósito (leche y carne), se ha adaptado favorablemente a la puna peruana, logrando una buena producción lechera.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Cuadro 3. Perú: Razas de vacas en ordeño más comunes

Raza	Características	Producción de leche	Adaptabilidad	Imagen referencial
Holstein	Tamaño grande, llegando a alcanzar hasta los 630 kg Blanco con manchas negras	Produce entre 20 a 30 litros de leche diarios Bajo niveles de concentración de sólidos	Adaptada al pastoreo, a climas templados y a altitudes intermedias	
Jersey	Tamaño pequeño, pesa entre 360 a 450 kg Color, de gris claro a canela oscuro, más oscuro alrededor de la cabeza y puntas	Produce entre 18 a 20 litros de leche diarios Alto niveles de proteínas y grasas, ideal para la elaboración de quesos y mantequilla	Climas cálidos y secos	
Brown Swiss	Tamaño mediano a grande, llegando a alcanzar hasta los 630 kg Marrón claro a oscuro, con una capa de piel de tono gris o negro en algunas partes	Produce entre 19 a 25 litros de leches diarios Buena cantidad de sólidos, especialmente en grasa y proteína	Resistente a la altura y al calor	
Simmental	Tamaño grande, pesa entre 900 a 1,300 kg Color de marrón a rojo, con manchas blancas en su rostro	Produce alrededor de 15 litros de leche diarios Promedio de grasa es de 4% y proteínas de 3%.	Se adapta a climas calientes, húmedos, fríos, o secos	

Fuente: Genética Bovina, Instituto de Educación Superior Tecnológico Huando, Salas
Elaboración: Propia

1.3.2. Sistemas de producción

De acuerdo con Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI), a nivel nacional, se distinguen tres tipos de sistemas de producción lechera, el sistema extensivo, característico de las zonas de la sierra y la selva; el sistema intensivo, que se concentra en los valles de la costa; y el sistema semi intensivo, predominante en los valles interandinos.

El sistema extensivo se emplea principalmente en las zonas de la sierra y la selva, donde las grandes extensiones de terreno y las condiciones climáticas favorecen el pastoreo al aire libre. En estas regiones, las vacas se alimentan de pastos naturales y cultivados, como alfalfa, *phalaris* y *Rye grass*, aprovechando los recursos del entorno. Este sistema es común entre los pequeños productores, ya que no requiere una infraestructura compleja para la crianza de las vacas ni para la recolección de la leche. La producción promedio de leche es baja, alrededor de 1,000 litros por vaca al año. Este modelo representa el 15.4% del total nacional.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

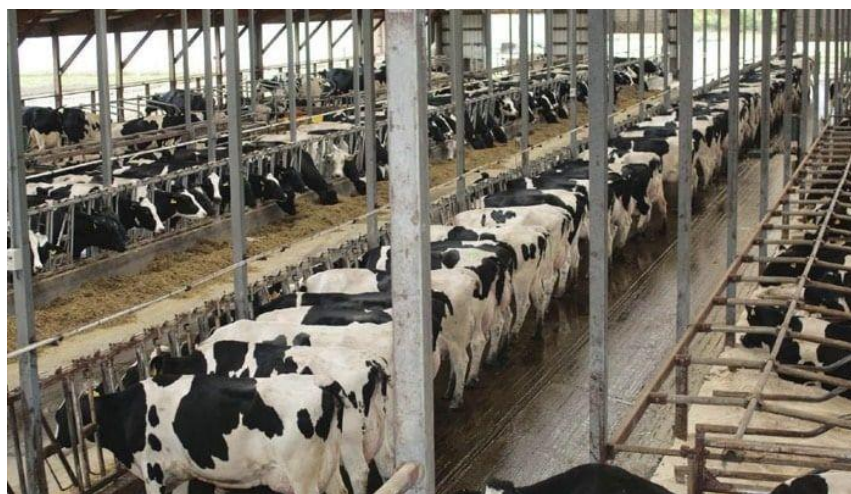
Gráfico 4. Sistema extensivo de producción



Fuente: Tomado de Google fotos
Elaboración: Propia

El sistema intensivo se enfoca en maximizar la eficiencia y el rendimiento en la producción de leche, el cual es utilizado principalmente en las costas de Perú, especialmente en regiones como Lima, donde los productores con hatos de 50 vacas o más lo adoptan. Este sistema representa el 46.2% de los establos lecheros en el país. La alimentación de las vacas se basa en concentrados, que complementan su dieta y mejoran la producción de leche. Además, la implementación de tecnologías avanzadas, programas sanitarios y el uso de instalaciones especializadas, como salas de ordeño y cunas, optimizan el rendimiento, en donde, se emplea principalmente la inseminación artificial como método de reproducción. Gracias a estos factores, la producción puede superar los 6,000 litros por vaca al año.

Gráfico 5. Sistema intensivo de producción



Fuente: Tomado de Google fotos
Elaboración: Propia

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

El sistema semi intensivo combina el pastoreo con el uso de concentrados agroindustriales, permitiendo a los animales estar en un encierro parcial. Representa el 38.4% de los establos lecheros y tiene una producción promedio de alrededor de 3,500 litros por vaca al año. Las explotaciones suelen ser pequeñas, enfocadas en la venta de leche y la producción de quesos, y emplean tanto inseminación artificial como monta natural para la reproducción.

Gráfico 6. Sistema semintensivo de producción



Fuente: Tomado de Google fotos
Elaboración: Propia

1.3.3. Número de vacas en ordeño

De 2014 a 2023, el número de vacas en ordeño experimentó un crecimiento promedio anual de 0.7%, a pesar de caídas en los años 2017, 2020 y 2023, las cuales estuvieron atribuidas al aumento de los precios internacionales de insumos para la alimentación del ganado y a los efectos de la pandemia. Sin embargo, la población se recuperó en los años siguientes.

En 2023, la población llegó a 933,433 cabezas, con una disminución del 1.3% con respecto al año anterior. De acuerdo con entrevistas a ganaderos, esta caída se atribuye principalmente a la venta de sus animales debido al bajo precio de la leche pagado por los acopiadores, así como a la muerte de vacas a causa de enfermedades asociadas a la contaminación del agua¹ y a problemas reproductivos provocados por el cruce entre vacas lecheras y toros de razas cárnicas².

A nivel regional, Cajamarca concentró la mayor cantidad de vacas en ordeño del país, con 169,411 cabezas, lo que representó el 18.1% del total nacional. Le siguieron Puno,

¹ Algunas aguas de los ríos de Cajamarca están contaminadas por derrames de hidrocarburos (Valdivia, 2024) y descargas de agua con lodo, lo que afecta a la población quienes utilizan estas aguas tanto para su consumo como para el de su ganado (Redacción Canal N, 2024).

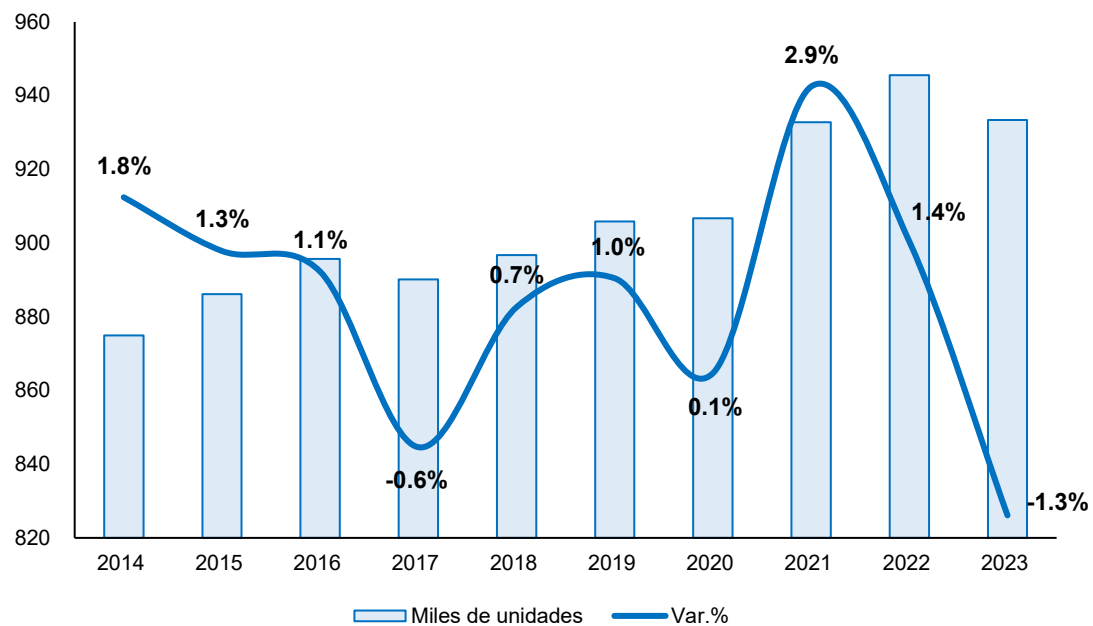
² Este tipo de cruce produjo crías de mayor tamaño, lo que complicó el parto en vacas no adaptadas a ese peso, ocasionando en muchos casos partos distócicos y, como consecuencia, la muerte de las crías o incluso de las madres.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

con 97,252 cabezas (10.4%), y Cusco, con 83,433 cabezas (8.9%). Por otro lado, 15 regiones registraron un número de vacas en ordeño por debajo del promedio nacional (38,893 cabezas), lo que sugiere que, en su mayoría, estas regiones cuentan con Unidades Agropecuarias (U.A.) pequeñas o medianas.

La población de vacas en ordeño por cuencas³ estuvo liderada por la cuenca norte, que concentró el 24.0% del total, con 224,444 unidades. Le siguió la cuenca centro, que agrupó el 14.3%, equivalente a 133,330 vacas en producción. Por su parte, la cuenca sur registró la menor participación, con solo el 8.8% del total (82,397 unidades).

Gráfico 7. Perú: Evolución de la población de vacas en ordeño, 2014 – 2023



Fuente: MIDAGRI - DGESEP – DEIA
Elaboración: Propia

³ Una cuenca lechera se define como una zona de producción e industrialización de leche. Las tres principales cuencas lecheras del país son: la cuenca norte, que abarca Cajamarca y La Libertad; la cuenca centro, conformada por Lima, Junín e Ica; y la cuenca sur, que incluye Arequipa, Moquegua y Tacna.

Cuadro 4. Perú: Población de vacas en ordeño por región (unidades), 2019 - 2023

Regiones	2019	2020	2021	2022	2023
Total	905,818	906,689	932,745	945,549	933,433
Cajamarca	164,222	164,025	169,644	173,517	169,411
Puno	95,949	95,303	98,942	98,199	97,252
Cusco	80,570	82,653	83,162	86,618	83,433
Amazonas	79,623	79,622	80,864	82,254	83,168
Lima	71,092	71,842	74,209	72,828	72,321
Arequipa	75,737	75,699	75,901	75,149	71,266
La Libertad	48,823	49,775	52,129	57,217	55,033
Junín	40,670	41,324	41,667	42,039	41,791
Huánuco	34,916	37,713	39,352	40,991	41,204
Pasco	29,614	29,894	30,415	30,994	31,279
Apurímac	31,825	31,233	30,697	29,644	28,762
Ayacucho	33,695	28,386	31,395	28,737	28,184
Piura	24,072	24,008	24,341	24,774	25,109
San Martín	19,732	19,158	20,316	20,406	20,473
Ica	12,537	14,028	15,390	15,846	19,218
Ancash	14,847	14,894	16,462	18,406	18,887
Lambayeque	17,837	17,820	18,101	18,213	17,530
Huancavelica	12,120	12,125	12,361	12,894	12,578
Moquegua	5,671	5,637	5,738	5,724	5,731
Tacna	5,692	5,574	5,451	5,437	5,400
Ucayali	3,631	3,479	3,692	3,214	2,963
Loreto	1,228	1,181	1,217	1,172	1,171
Madre de Dios	1,354	1,006	1,000	946	952
Tumbes	362	311	300	335	319

Fuente: MIDAGRI - DGESEP – DEIA

Elaboración: Propia

1.4. Estándares de calidad en la leche

1.4.1. Requisitos y especificaciones técnicas

Para que la leche cruda pueda ser destinada al proceso de transformación en derivados lácteos, debe cumplir con una serie de especificaciones técnicas establecidas en el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú (SENASA, 2015).

- a) Sensoriales: La leche cruda deberá cumplir con los requisitos sensoriales establecidos en las Normas Técnicas o Internacionales especificadas para el producto.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

b) Físico-químicas:

Características	Unidad	Especificaciones	
		Mínimo	Máximo
Densidad a 15°C	g/mL	1.0296	1.0340
Materia grasa láctea	%	3.2	-
Acidez titulable, como ácido láctico	%	0.14	0.18
Ceniza	%		0.7
Extracto seco	%	11.4	-
Extracto seco magro	%	8.2	-
Proteína láctea (Nx6,38) en el extracto seco magro	%	34	-
caseína en la proteína láctea	%	70	-
Punto de congelación (punto crioscópico)	°C	-	-0.540

En cuanto a las especificaciones sanitarias es necesario cumplir con:

a) Microbiológicas:

Agente microbiano	Unidad	Categoría	Clase	n	c	Límite por mL	
						m	M
Aerobios mesófilos	UFC/mL	3	3	5	1	5 x 10 ⁵	106
Coliformes	UFC/mL	4	3	5	3	102	103

b) Contaminantes:

Contaminantes	Unidad	Límite máximo permitido
Plomo	mg/kg	0.02
Aflatoxina M1	mg/kg	0.5
Residuos de plaguicidas		(*)
Residuos de medicamentos de uso veterinario		(*)

(*) Conforme al artículo 14 del Reglamento de la leche y productos lácteos de SENASA

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo Agrario
y RiegoViceministerio de Políticas
y Supervisión de Desarrollo
Agrario

AGROMERCADO



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

2. CADENA DE VALOR DE DERIVADOS LÁCTEOS

La cadena de valor de los derivados lácteos en el Perú se compone principalmente de cuatro eslabones: producción, acopio, transformación y comercialización. El primer eslabón corresponde al abastecimiento de leche cruda, que se obtiene mediante el ordeño de vacas. Esta leche tiene tres destinos principales: el autoconsumo, la industria artesanal y la gran industria. Sin embargo, debido a una brecha entre la producción nacional y la demanda interna, se recurre a la importación de leche en polvo para asegurar la continuidad en la elaboración de productos lácteos. En esta etapa inicial, se identifican como actores clave a los productores de leche, quienes cumplen un rol fundamental como base de toda la cadena de valor, ya que su actividad productiva permite el funcionamiento de los siguientes eslabones.

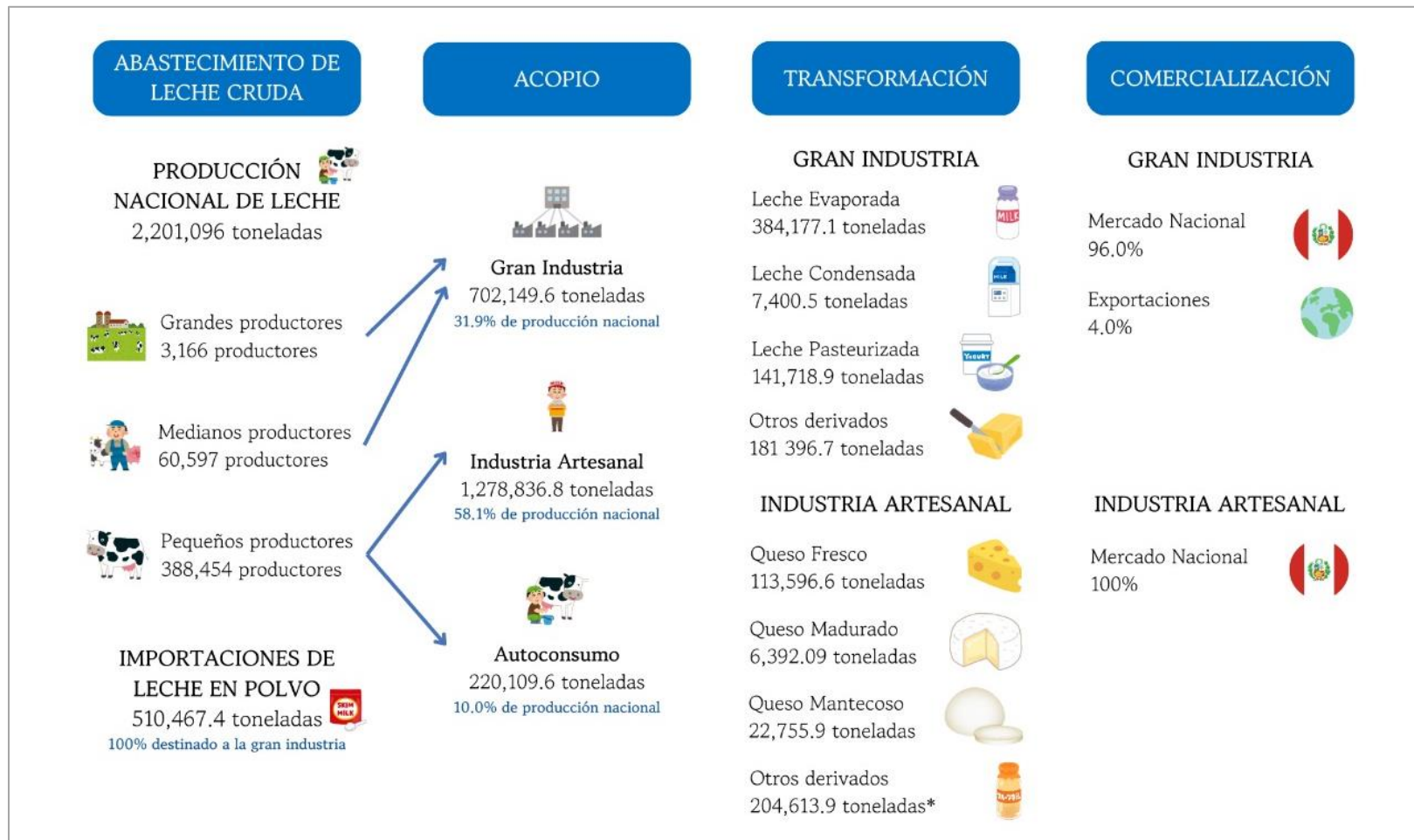
El segundo eslabón, el acopio, está conformado por la gran industria y la industria artesanal, quienes se encargan de recolectar y almacenar la leche fresca para su posterior procesamiento. Luego, en el eslabón de transformación, la leche cruda adquiere valor agregado a través de su conversión en productos terminados como leches industriales, queso, yogurt, mantequilla, entre otros. En este punto, los actores clave son la gran industria, que opera principalmente en grandes ciudades con fuerte vinculación a los canales de comercialización, y la industria artesanal, que realiza esta labor de manera tradicional en zonas rurales, muchas veces alejadas de los centros urbanos.

El último eslabón, la comercialización, se desarrolla tanto en el mercado nacional como en el internacional. A nivel local, la venta suele estar mediada por intermediarios, lo que limita el acceso de los pequeños productores a canales de consumo masivo; por ello, muchos de ellos comercializan sus productos en ferias locales o dentro de sus propias comunidades. En cuanto al mercado externo, si bien la participación aún es incipiente, algunas empresas con acceso a certificaciones y estándares internacionales han logrado colocar derivados lácteos en países vecinos y en comunidades de peruanos en el exterior, contribuyendo así a una mayor visibilidad de los productos lácteos peruanos en el ámbito global.



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Gráfico 8. Cadena de Valor de Derivados Lácteos, 2023



Fuente: MIDAGRI
Elaboración: Propia

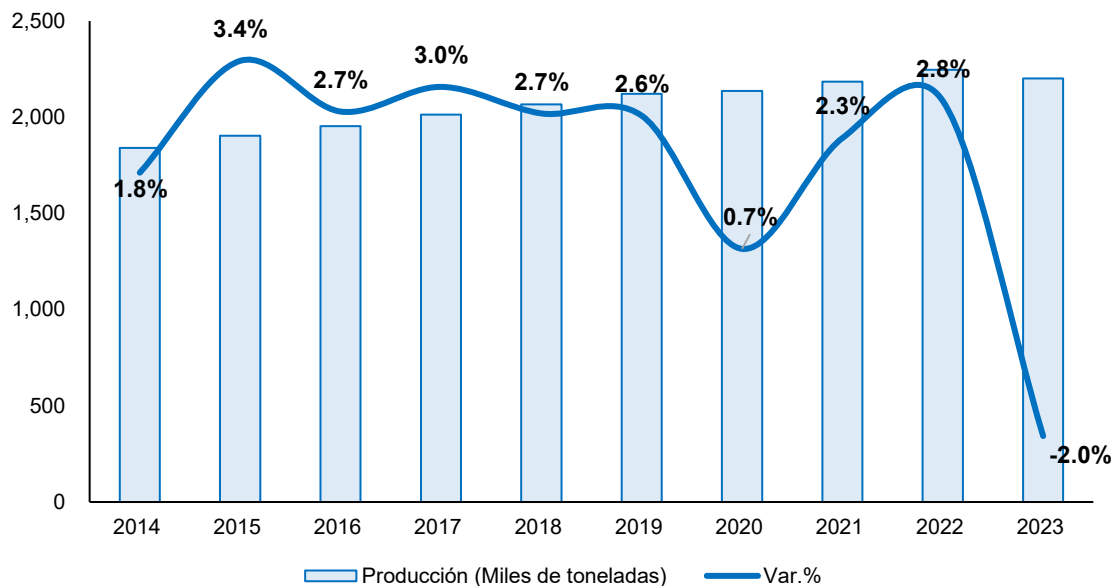
2.1. Abastecimiento de leche cruda

El abastecimiento de leche cruda en la cadena de valor de los derivados lácteos se compone de dos fuentes principales: la leche fresca de producción nacional y la leche en polvo importada. Ambas representan los insumos base para la elaboración de productos lácteos. La importación de leche en polvo se realiza debido a que la producción nacional no logra cubrir por completo la demanda interna.

2.1.1. Leche cruda nacional

En 2023, la producción nacional de leche fresca cruda alcanzó 2,201,096 toneladas, con un crecimiento promedio anual del 2.0% entre 2014 y 2023. Sin embargo, en comparación con el año anterior, se registró una caída del 2.0%, atribuida a la disminución del número de vacas en ordeño, el aumento en el costo de los alimentos para el ganado y la menor disponibilidad de pastos (MIDAGRI, 2023).

Gráfico 9. Perú: Producción de leche cruda (miles de toneladas), 2014 – 2023



Fuente: MIDAGRI - DGESEP – DEIA

Elaboración: Propia

A nivel de regiones, Cajamarca, Lima y Arequipa se han consolidado como las principales zonas productoras de leche, concentrando más del 48.0% del total nacional. Cajamarca lideró el ranking con 393,593 toneladas, seguida de Lima con 336,170 toneladas y Arequipa con 323,580 toneladas. Estas regiones destacan como líderes en producción de leche debido a la presencia de los principales centros de acopio de las grandes empresas lácteas⁴. Esto ha permitido que el sistema de producción en estas

⁴ Gloria es la principal empresa acopiadora de leche en Perú, con una capacidad de 1.4 millones de litros diarios. La compañía cuenta con 15 puntos de recojo de leche y 14 plantas de procesamiento y enfriamiento distribuidas entre Arequipa, Cajamarca y Lima. Por su parte, Nestlé, la segunda mayor acopiadora de leche, recolecta 300,000 litros diarios, y tiene dos de sus tres centros de acopio ubicados en Cajamarca y Lima.

áreas sea mayormente semi intensivo o extensivo, facilitando la explotación de mayores volúmenes de leche para abastecer a la gran industria. En contraste, existen otras regiones como Áncash y Huancavelica donde el sistema de producción es predominantemente extensivo, lo que limita considerablemente los volúmenes de producción. Esto se debe a que los productores en estas zonas suelen tener un número reducido de animales, lo que hace que la producción de leche esté orientada más al autoconsumo y a la producción artesanal que a la comercialización a gran escala.

Cuadro 5. Perú: Producción de leche fresca por región (toneladas), 2019 - 2023

Regiones	2019	2020	2021	2022	2023
Total	2,121,366	2,135,881	2,184,935	2,246,936	2,201,096
Cajamarca	383,136	367,231	380,550	401,010	393,593
Lima	352,868	362,240	364,677	365,855	354,212
Arequipa	357,460	358,535	358,697	355,571	335,874
La Libertad	151,171	157,623	160,701	182,784	172,973
Cusco	110,781	116,111	123,961	138,766	140,382
Puno	127,009	131,756	137,327	141,476	136,056
Amazonas	98,574	100,570	103,410	105,356	108,888
Ica	68,271	78,920	85,603	89,716	101,494
Huánuco	54,682	58,775	60,174	61,400	63,530
Junín	57,190	58,618	59,726	60,562	61,123
Ayacucho	66,387	52,261	60,206	55,773	46,115
Lambayeque	56,665	54,176	48,055	46,488	44,968
Piura	42,122	42,904	43,392	44,292	44,386
Pasco	34,999	38,242	38,820	39,031	38,856
San Martín	33,766	32,697	34,183	34,011	34,447
Apurímac	33,400	33,476	33,244	33,075	32,253
Tacna	24,451	24,487	23,998	23,486	23,229
Ancash	18,181	18,261	20,091	21,213	22,251
Huancavelica	23,254	22,797	22,553	22,147	21,783
Moquegua	17,576	17,617	17,975	17,948	17,868
Ucayali	5,596	5,166	4,415	4,028	3,785
Loreto	1,766	1,612	1,482	1,421	1,378
Madre de Dios	1,687	1,466	1,370	1,222	1,342
Tumbes	374	343	324	306	312

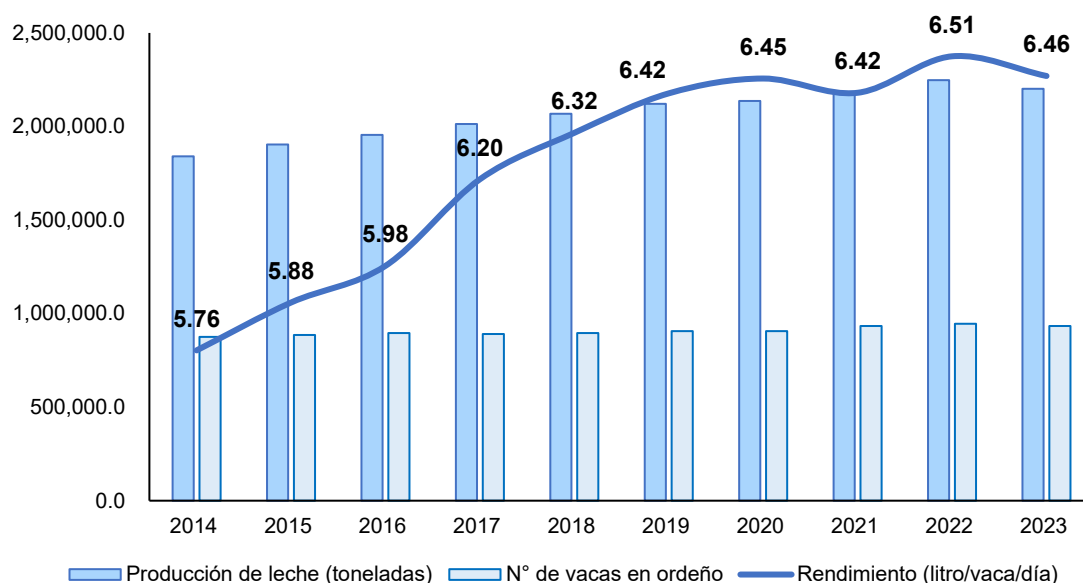
Fuente: MIDAGRI - DGESEP – DEIA

Elaboración: Propia

Laive, la tercera empresa agroindustrial en el sector, acopia 270,000 litros diarios y dispone de 4 de sus 5 centros de acopio distribuidos entre Arequipa y Lima.

En cuanto al rendimiento promedio de la producción de leche, la tendencia ha sido ascendente a lo largo del periodo de 2014 a 2023, con un crecimiento promedio anual de 1.3%. El año 2022 fue el de mayor rendimiento, alcanzando los 6.51 litros diarios por vaca. No obstante, en 2023 se registró una disminución del 0.8% en el rendimiento, atribuida a la reducción del número de vacas en ordeño, lo que afectó directamente el volumen total de producción.

Gráfico 10. Perú: Rendimiento promedio de producción de leche (litro/vaca/día), 2014 - 2023



Fuente: Direcciones Regionales de Agricultura, MIDAGRI - DGESEP – DEIA
Elaboración: Propia

A nivel regional, el rendimiento de leche muestra diferencias significativas. Ica lidera la productividad con 14.5 litros diarios por vaca, seguida de Lima con 13.4 litros y Arequipa con 12.9 litros. En cambio, Tumbes, Apurímac y Loreto reportan los rendimientos más bajos, con 2.7, 3.1 y 3.2 litros diarios por vaca, respectivamente. Estos contrastes están influenciados por varios factores, como el número de vacas en ordeño, el sistema de producción y las prácticas de manejo aplicadas.

Según la Encuesta Nacional Agropecuaria 2022, el 17% de las unidades agropecuarias implementan prácticas de mejoramiento genético, como la inseminación artificial, lo que contribuye a un mayor rendimiento al mejorar la genética del animal, permitiendo que produzcan mayores volúmenes de leche y, además, aumentando su resistencia a enfermedades y condiciones adversas. Sin embargo, estas prácticas se concentran principalmente en los sistemas intensivos, que representan solo el 46.2% de los establos en el país (MIDAGRI, s.f.). Además, aunque el 58.8% de las U.A. siguen buenas prácticas de alimentación y el 83% aplican buenas prácticas de manejo sanitario, la adopción de estas varía según el tamaño del hato y los recursos de los productores, lo que genera variaciones en los rendimientos en las distintas regiones.

Cuadro 6. Perú: Rendimiento promedio de producción de leche (litro/vaca/día) por región, 2019 - 2023

Regiones	2019	2020	2021	2022	2023
Total	6.42	6.45	6.42	6.51	6.46
Ica	14.92	15.41	15.24	15.51	14.47
Lima	13.60	13.81	13.46	13.76	13.42
Arequipa	12.93	12.98	12.95	12.96	12.91
Tacna	11.77	12.04	12.06	11.83	11.78
La Libertad	8.48	8.68	8.45	8.75	8.61
Moquegua	8.49	8.56	8.58	8.59	8.54
Lambayeque	8.70	8.33	7.27	6.99	7.03
Cajamarca	6.39	6.13	6.15	6.33	6.37
Piura	4.79	4.90	4.88	4.90	4.84
Huancavelica	5.26	5.15	5.00	4.71	4.74
Cusco	3.77	3.85	4.08	4.39	4.61
San Martín	4.69	4.68	4.61	4.57	4.61
Ayacucho	5.40	5.04	5.25	5.32	4.48
Huánuco	4.29	4.27	4.19	4.10	4.22
Junín	3.85	3.89	3.93	3.95	4.01
Madre de Dios	3.41	3.99	3.75	3.54	3.86
Puno	3.63	3.79	3.80	3.95	3.83
Amazonas	3.39	3.46	3.50	3.51	3.59
Ucayali	4.22	4.07	3.28	3.43	3.50
Pasco	3.24	3.50	3.50	3.45	3.40
Ancash	3.35	3.36	3.34	3.16	3.23
Loreto	3.94	3.74	3.34	3.32	3.23
Apurímac	2.88	2.94	2.97	3.06	3.07
Tumbes	2.84	3.03	2.97	2.50	2.68

Fuente: MIDAGRI - DGESEP – DEIA

Elaboración: Propia

2.1.2. Importaciones de leche en polvo

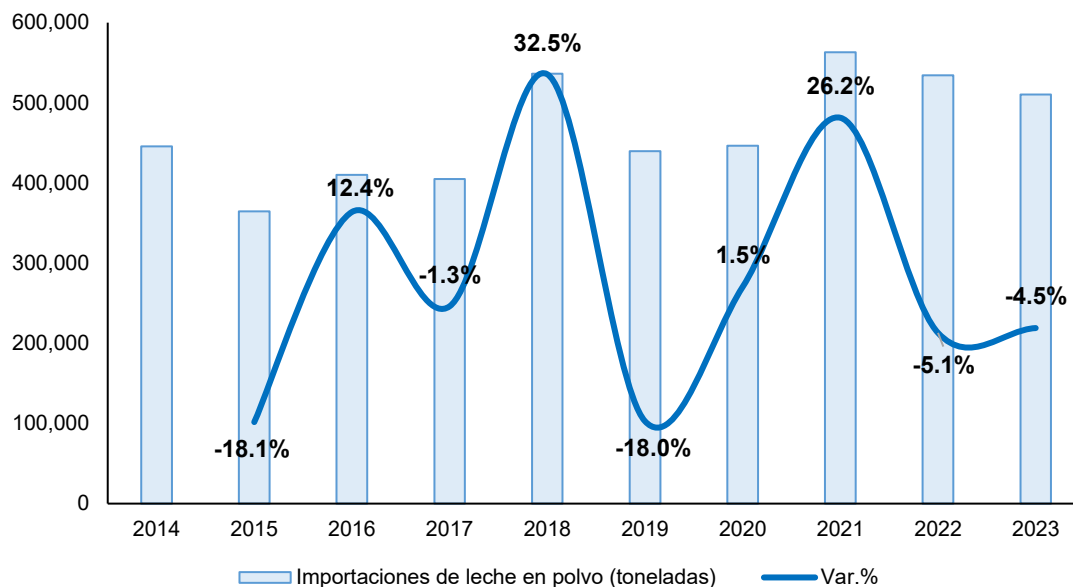
La industria láctea no solo se abastece de leche cruda de origen nacional, sino que también complementa su demanda mediante la importación de leche en polvo⁵. Esta práctica, común en las empresas de la gran industria, busca cubrir el déficit de leche cruda disponible en el país para la elaboración de derivados lácteos.

⁵ Las partidas utilizadas para la clasificación de la leche en polvo se encuentran en el Anexo 2, junto con su respectiva tasa de conversión de toneladas a su equivalente en leche fluida.

En 2024, las importaciones de leche en polvo alcanzaron un volumen de 519.6 miles de toneladas, expresadas en términos de leche fluida⁶, lo que representó una disminución de 4.5% en comparación con el año anterior. El principal proveedor fue Estados Unidos que concentró el 50.0% del total importado (equivalente a 297.0 mil toneladas), seguido por Nueva Zelanda (15.3%) y Bélgica (11.2%). Desde 2019, las importaciones provenientes de Reino Unido han mostrado un crecimiento promedio anual de 163.7%, impulsado por las compras realizadas por la empresa Gloria S.A., lo que ha llevado a que este país pase de ser el décimo quinto proveedor en 2019 a ser el cuarto proveedor de Perú en 2024.

Las principales empresas importadoras fueron Gloria S.A., Laive S.A. y Nestlé Perú S.A., las cuales, en conjunto, concentraron el 84.7% del total importado. Estas tres compañías también son las principales acopiadoras de leche a nivel nacional, lo que explica su liderazgo en las importaciones de leche en polvo, dado que requieren mayores volúmenes de materia prima para sostener su producción de derivados lácteos.

Gráfico 11. Perú: Importaciones de leche en polvo* (miles de toneladas), 2019 - 2024



Fuente: Veritrade, ADEX Data Trade

Elaboración: Propia

(*) En términos de leche fluida

⁶ Las importaciones en términos de leche fluida hacen referencia a la conversión del peso de productos lácteos procesados a su equivalente en leche líquida. Esto se debe a que la leche en polvo, al haber perdido el contenido de agua original, tiene un peso menor. Al expresarlo en términos de leche fluida, se facilita la comparación entre el contenido original de leche líquida y la producción de leche fresca nacional.

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Cuadro 7. Perú: Origen de las importaciones de leche en polvo* (toneladas), 2019 - 2023

Proveedores	2019	2020	2021	2022	2023
Total	439,707.1	446,457.0	563,242.0	534,247.4	510,467.4
Estados Unidos	195,244.8	277,263.7	276,946.6	310,880.5	255,204.6
Nueva Zelanda	136,577.6	31,284.3	70,347.7	69,137.7	78,005.3
Bélgica	16,845.6	4,707.7	16,923.1	24,536.6	57,377.4
Reino Unido	810.2	459.9	3,029.9	19,928.4	39,153.9
Argentina	40,508.9	87,031.5	75,785.6	69,857.3	35,015.4
Alemania	8,050.0	9,775.0	20,403.9	0.0	12,647.4
Bolivia	8,001.8	6,477.9	16,560.5	11,558.0	11,516.8
Países Bajos	6,911.4	7,492.9	31,545.7	1,725.0	9,364.4
Irlanda	1,677.9	7,477.6	39,880.0	14,891.4	5,465.6
Polonia	9,015.7	6,808.0	2,760.0	2,760.0	4,232.0
Otros mercados	16,063.3	7,678.5	9,059.0	8,972.6	2,484.5

Fuente: Veritrade

Elaboración: Propia

(*) En términos de leche fluida

Cuadro 8. Perú: Empresas importadoras de leche en polvo* (toneladas), 2019 - 2023

Empresas	2019	2020	2021	2022	2023
Total	439,707.1	446,457.0	563,242.0	534,247.4	510,467.4
Gloria S.A.	439,707.1	446,457.0	563,242.0	534,247.4	510,467.4
Laive S A	249,858.8	260,477.8	384,131.2	390,868.9	358,866.6
Nestlé Perú S A	32,578.4	34,558.8	17,612.6	24,917.7	37,300.8
E & M S.R.L.	51,619.9	63,699.8	62,736.3	51,776.7	36,243.5
Adiplus E.I.R.L.	42,445.3	33,238.0	35,040.1	25,206.5	26,535.4
Machu Picchu Foods S.A.C.	24,298.6	16,948.1	11,600.1	9,682.1	13,370.3
IFF Perú S.A.	55.0	30.0	1,461.3	3,280.6	9,599.9
Multex E.I.R.L.	-	-	-	-	7,993.6
Element Trading S.A.C.	6,953.9	7,840.5	8,877.2	5,239.3	4,416.9
Manuchar Perú S.A.C.	1,092.2	4,734.0	7,291.6	5,150.4	3,898.0
Otras empresas	6,993.5	2,186.8	4,644.7	2,232.9	3,271.7

Fuente: Veritrade

Elaboración: Propia

(*) En términos de leche fluida

2.1.3. Composición de la oferta de leche

Durante el periodo 2014-2023, la Demanda Interna Aparente (DIA) de leche cruda en el Perú mostró una tendencia creciente, pasando de 2,285.7 mil toneladas en 2014 a 2,711.5 mil toneladas en 2023, lo que representó un crecimiento promedio anual de 1.9%. Aunque la producción nacional aumentó en aproximadamente 360 mil toneladas durante ese periodo (de 1,840.2 a 2,201.1 mil toneladas), este crecimiento no fue suficiente para cubrir la totalidad de la demanda. Como resultado, el país mantuvo una brecha de producción, que en 2023 alcanzó las 510.5 mil toneladas, cubierta principalmente mediante importaciones de leche en polvo. Así, en 2023, el abastecimiento de leche cruda se compuso en un 81.2% de producción nacional y en un 18.8% de leche en polvo importada.

Cuadro 9. Perú: Demanda Interna Aparente de leche cruda*, 2014 – 2023

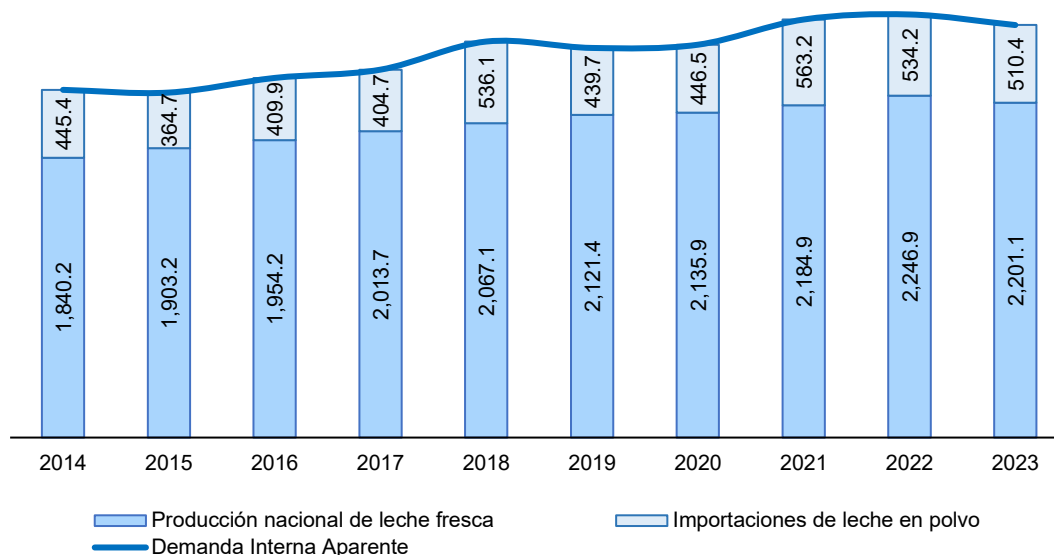
Año	Población	Consumo per cápita aparente (litros/año)	Prod. de leche (Tn/año)	Imp. de leche en polvo (Tn)	Brecha (consumo - producción)	Exp. de leche en polvo (Tn)	Demanda Interna Aparente (Tn)
2014	30,814,175	74.2	1,840,227.0	445,447.5	445,447.0	0.5	2,285,674.0
2015	31,151,643	72.8	1,903,176.0	364,665.0	364,657.0	8.0	2,267,833.0
2016	31,488,625	75.1	1,954,231.0	410,025.7	409,899.4	126.3	2,364,130.4
2017	31,237,385	77.4	2,013,674.0	404,748.8	404,668.8	80.0	2,418,342.8
2018	31,549,759	82.5	2,067,144.0	536,233.9	536,118.3	115.6	2,603,262.3
2019	32,495,510	78.8	2,121,365.9	439,707.1	439,707.1	0.002	2,561,073.0
2020	32,824,358	78.7	2,135,881.3	446,457.0	446,456.8	0.2	2,582,338.1
2021	33,149,016	82.9	2,184,934.5	563,242.0	563,192.4	49.6	2,748,126.9
2022	33,470,569	83.1	2,246,935.9	534,247.4	534,245.0	2.5	2,781,180.8
2023	33,788,589	80.2	2,201,096.3	510,467.4	510,433.8	33.6	2,711,530.1

Fuente: MIDAGRI - DGESEP – DEIA, Veritrade

Elaboración: Propia

(*) En términos de leche fluida

Gráfico 12. Perú: Demanda Interna Aparente de leche cruda* (miles de toneladas), 2019 – 2023



Fuente: MIDAGRI - DGESEP – DEIA, Veritrade

Elaboración: Propia

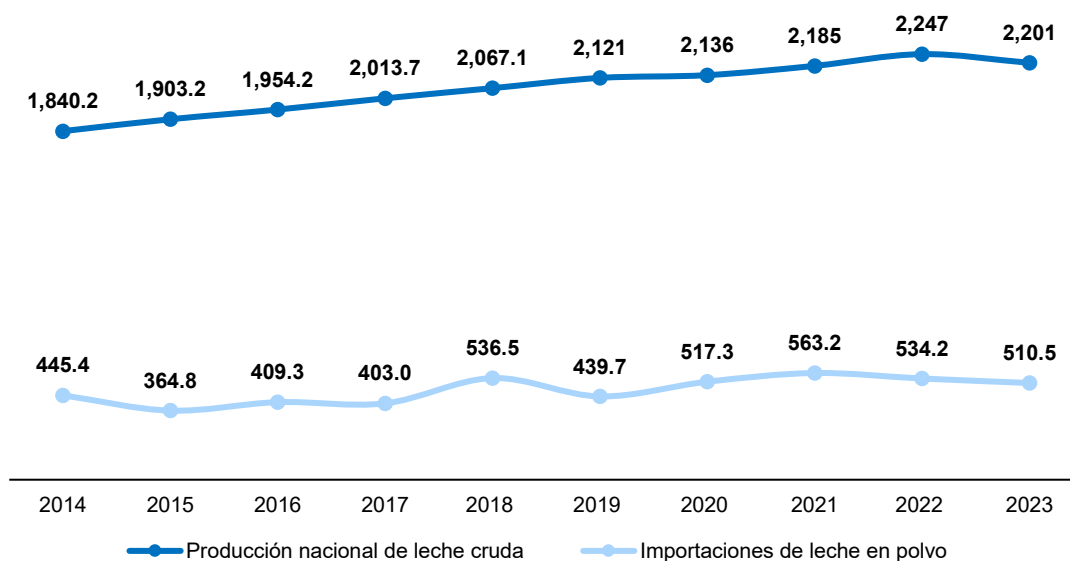
(*) En términos de leche fluida

Si bien la producción nacional sigue siendo dominante en el mercado de materias primas, las importaciones de leche en polvo han experimentado un crecimiento sostenido entre 2014 y 2018. Solo en 2019 se registró una caída, atribuida a los efectos de la pandemia, tras la cual las importaciones se recuperaron y retomaron su tendencia creciente. Para limitar el incremento de las importaciones y proteger la producción local, en octubre de 2022 se modificó el Decreto Supremo N.º 004-2022-MIDAGRI, actualizando el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos. Esta actualización prohibió el uso de leche en polvo para la elaboración de leche evaporada, reduciendo así su demanda. Además, la pérdida de competitividad de la leche importada, con un precio promedio de S/ 1.44 por litro en 2023, frente a los S/ 1.50 pagados al productor nacional, junto con los altos costos logísticos (particularmente en 2021, debido a la escasez de contenedores), ha limitado el crecimiento de las importaciones, que no han logrado superar el 20% de participación en el mercado.

No obstante, para garantizar un abastecimiento sostenible y reducir la dependencia de las importaciones, resulta necesario impulsar el crecimiento de la producción nacional de leche cruda. Fortalecer esta producción no solo contribuirá a cubrir la creciente demanda interna, sino también a promover el desarrollo económico de miles de unidades agropecuarias familiares que dependen de esta actividad. Incrementar la productividad local mediante la mejora genética del ganado, el acceso a asistencia técnica y una mayor articulación comercial será clave para lograr este objetivo.

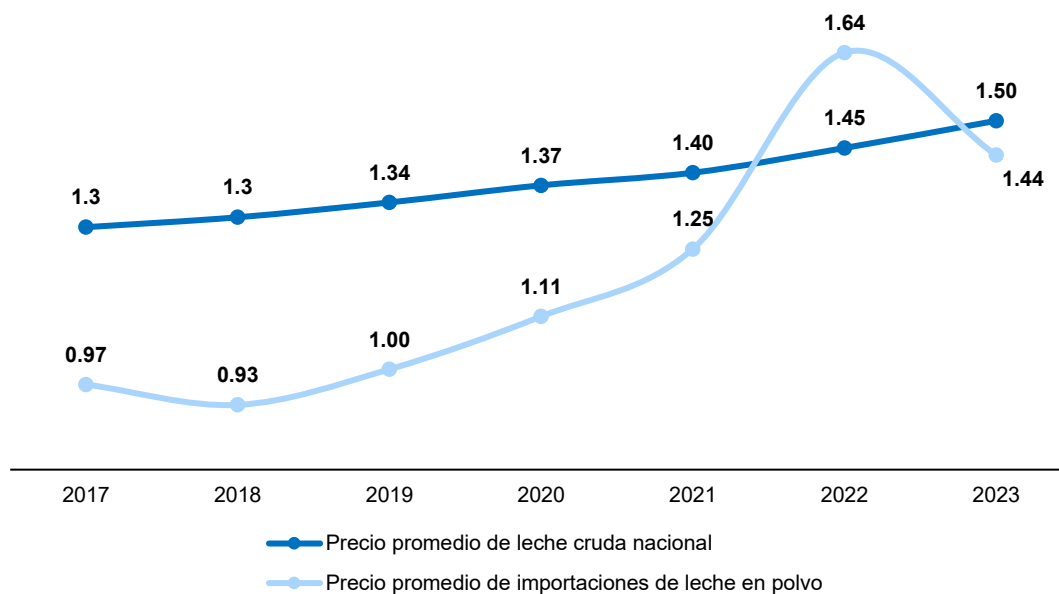
“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Gráfico 13. Perú: Producción de leche cruda nacional vs leche en polvo importada* (toneladas), 2014 – 2023



Fuente: MIDAGRI - DGESEP – DEIA, Veritrade
Elaboración: Propia
(*) En términos de leche fluida

Gráfico 14. Perú: Precio promedio de la leche cruda nacional vs leche en polvo importada* (S./litro), 2019 – 2023



Fuente: MIDAGRI - DGESEP – DEIA, Veritrade
Elaboración: Propia
(*) En términos de leche fluida

Nota: El tipo de cambio es empleado para la conversión de dólares a soles fue de 3.7.

2.2. Acopio de leche

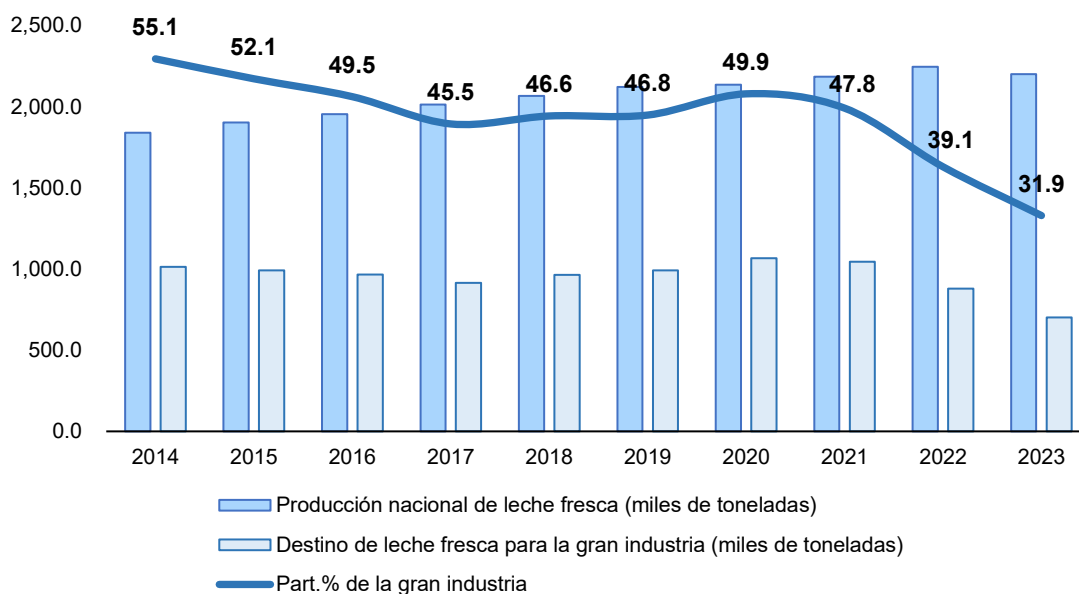
El acopio de leche es un eslabón esencial en la cadena de valor de los productos lácteos, ya que conecta directamente a los productores primarios con las plantas de acopio y transformación. Este proceso se lleva a cabo tanto en la industria mayor, representada por grandes empresas con operaciones a gran escala, como en la industria artesanal.

2.2.1. Acopio de la gran Industria

En 2023, la gran industria acopió 702.5 mil toneladas de leche fresca, lo que representó el 31.9% de la producción nacional. Desde 2014, este volumen ha mostrado una tendencia decreciente, con una tasa promedio anual de -4.0%. Esta disminución se explica principalmente por el crecimiento sostenido del acopio realizado por la industria artesanal, que registró un incremento promedio anual de 7.9% en el mismo periodo (ver gráfico 19). Como resultado, la gran industria dispone de menores volúmenes de leche fresca para acopiar, viéndose obligada a complementar su abastecimiento mediante importaciones de leche en polvo.

Gráfico 15. Perú: Acopio de leche fresca nacional por parte de la gran industria, 2014 – 2023

Fuente: MIDAGRI



Elaboración: Propia

El acopio de la gran industria láctea en el país está dominado por tres grandes empresas, Gloria S.A., Laive S.A. y Nestlé. Estas compañías, gracias a su capacidad tecnológica, volúmenes de producción, maquinaria e inversión, cuentan con centros de acopio distribuidos en distintos puntos a nivel nacional, lo que les permite cubrir casi la totalidad del acopio industrial. Por ejemplo, Gloria recolecta aproximadamente 1.4 millones de litros de leche diarios, mientras que Nestlé y Laive acopian alrededor de 300,000 y 270,000 litros diarios, respectivamente (Indecopi, 2023). Las actividades de

acopio de estas empresas se concentran principalmente en regiones como Lambayeque, La Libertad, Cajamarca, Lima, Ica, Arequipa, Tacna y Moquegua, donde se recolectan grandes volúmenes de leche fresca.

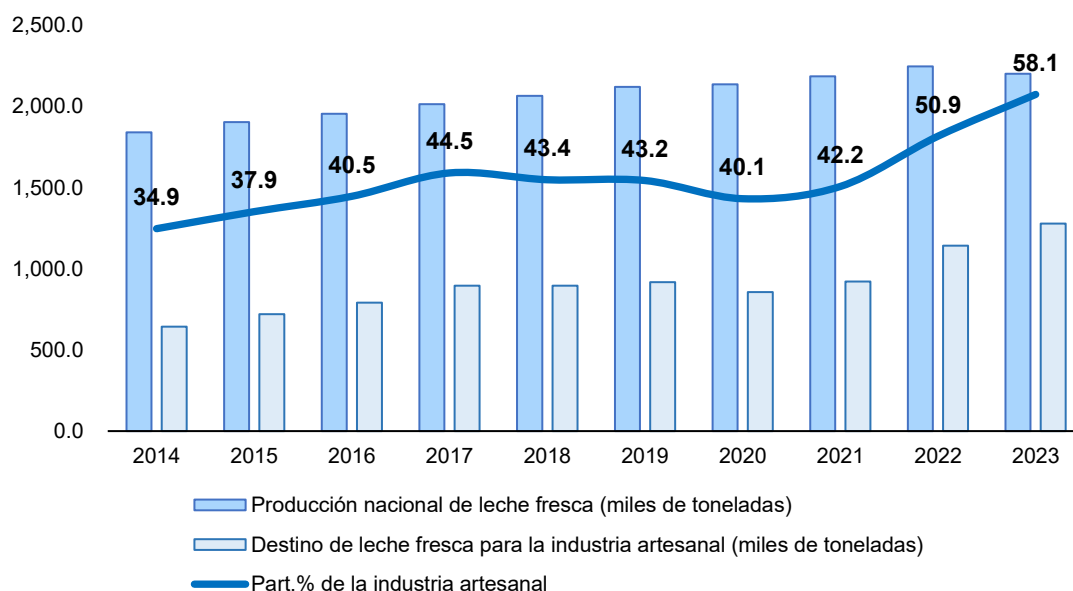
A pesar del dominio de las grandes empresas, alrededor de 526 micro y pequeñas empresas también desempeñan un rol importante en el acopio de leche industrial (MIDAGRI, 2025). Estas empresas adquieren la leche directamente de los ganaderos y asumen la responsabilidad del transporte, ya sea mediante la contratación de servicios especializados o cubriendo directamente los costos de traslado. Este modelo de operación impacta directamente en el precio que reciben los productores, ya que los costos de transporte asumidos por estas empresas reducen el monto final pagado a los ganaderos (Indecopi, 2023).

2.2.2. Acopio de la industria artesanal

La industria láctea artesanal acopió el 58.1% de la producción nacional de leche fresca (1,278.4 miles de toneladas). Su presencia es particularmente relevante en regiones con baja participación de la industria mayor, como Puno, Cusco, Amazonas, Ayacucho, Huánuco, Junín y Pasco. En el país operan alrededor de 6,500 pequeñas plantas de procesamiento, de las cuales aproximadamente el 85.0% lo hacen de manera informal (MIDAGRI, 2024).

En muchos casos, los acopiadores artesanales también producen la leche que acopian, complementándola con leche de otros ganaderos. Este sector ha experimentado un crecimiento constante, y su capacidad de acopio ha aumentado debido a la creciente demanda local y nacional de productos lácteos artesanales.

Gráfico 16. Perú: Acopio de leche fresca nacional por parte de la industria artesanal, 2014 – 2023



Fuente: MIDAGRI
Elaboración: Propia

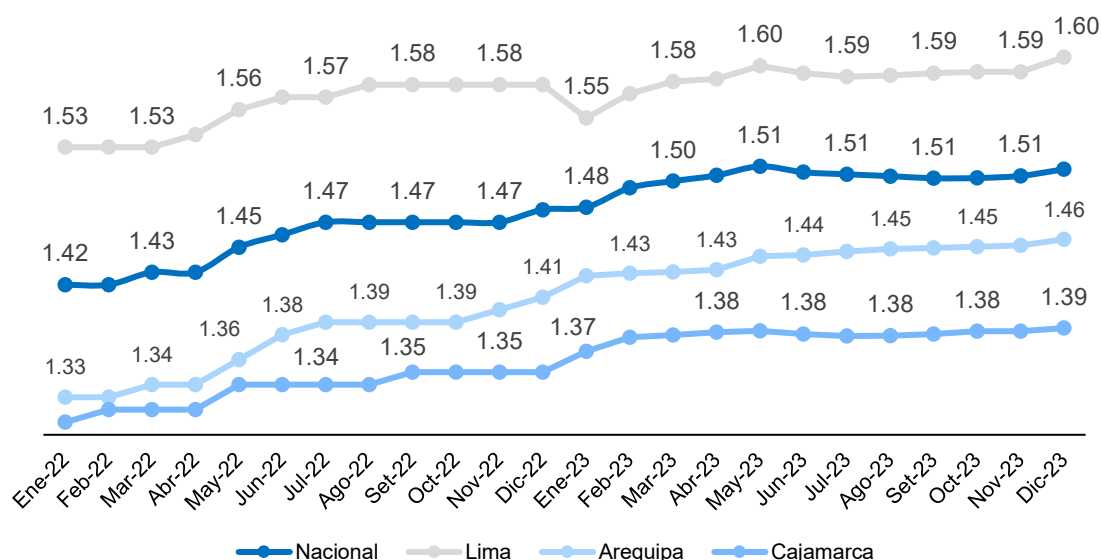
2.2.3. Precio pagado al productor de leche

Entre 2019 y 2023, el precio promedio pagado por el acopio de leche fresca en el Perú registró un crecimiento anual de 2.9%, alcanzando los 1.50 soles por litro en 2023, lo que representó un incremento del 3.8% respecto al año anterior. Este aumento respondió, en parte, a un ajuste compensatorio frente al alza en los costos de los insumos para la alimentación del ganado (MIDAGRI, 2017).

No obstante, persisten diferencias regionales en los precios de acopio. En 10 de las 24 regiones, el valor promedio pagado por litro fue inferior al promedio nacional. Esta brecha se explica por factores como la estructura productiva, la elevada atomización de las unidades agropecuarias y las condiciones logísticas de cada región, lo que debilita la capacidad de negociación de los productores frente a los acopiadores (MIDAGRI, 2017). La cercanía a plantas procesadoras o a centros de comercialización también influye en la formación de precios. Por ejemplo, en Lima se registran precios más altos debido a su ubicación estratégica, a diferencia de regiones rurales con infraestructura vial limitada, donde el acceso de camiones cisterna o de enfriamiento presenta más dificultades.

Esta situación es reconocida por los propios productores, quienes señalan que la falta de infraestructura adecuada fortalece la posición de los acopiadores. Al asumir los costos de transporte y refrigeración de la leche, estos obtienen mayor poder de negociación, lo que les permite imponer precios más bajos. Como resultado, los ganaderos de zonas alejadas terminan recibiendo los precios mínimos del mercado.

Gráfico 17. Perú: Evolución de precios promedio pagados al productor de leche fresca en Lima, Arequipa y Cajamarca (soles/litro), 2022 - 2023



Fuente: MIDAGRI - DGESEP – DEIA

Elaboración: Propia

**Cuadro 10. Perú: Precio promedio pagados al productor de leche fresca por región
(soles/litro), 2019 – 2023**

Regiones	2019	2020	2021	2022	2023
Total	1.34	1.37	1.40	1.45	1.50
Tumbes	2.00	2.00	2.00	2.04	2.09
Loreto	1.91	1.94	1.90	1.94	2.01
Piura	1.79	1.84	1.80	1.84	1.89
Madre de Dios	1.59	1.59	1.59	1.62	1.67
Ucayali	1.58	1.59	1.56	1.60	1.66
Ayacucho	1.56	1.58	1.57	1.61	1.63
Junín	1.35	1.38	1.50	1.58	1.62
Huánuco	1.53	1.54	1.53	1.58	1.60
Lima	1.43	1.48	1.51	1.56	1.59
Ica	1.30	1.34	1.46	1.53	1.57
Puno	1.24	1.26	1.27	1.43	1.57
Pasco	1.51	1.55	1.52	1.52	1.55
La Libertad	1.24	1.43	1.49	1.54	1.53
San Martín	1.35	1.37	1.38	1.35	1.51
Cusco	1.39	1.39	1.41	1.39	1.50
Apurímac	1.37	1.36	1.32	1.34	1.46
Lambayeque	1.32	1.34	1.33	1.39	1.45
Amazonas	1.33	1.34	1.33	1.42	1.44
Arequipa	1.25	1.28	1.30	1.37	1.44
Tacna	1.25	1.36	1.39	1.44	1.42
Ancash	1.30	1.33	1.38	1.43	1.42
Moquegua	1.37	1.40	1.32	1.34	1.41
Cajamarca	1.27	1.29	1.30	1.34	1.38
Huancavelica	1.26	1.28	1.28	1.31	1.35

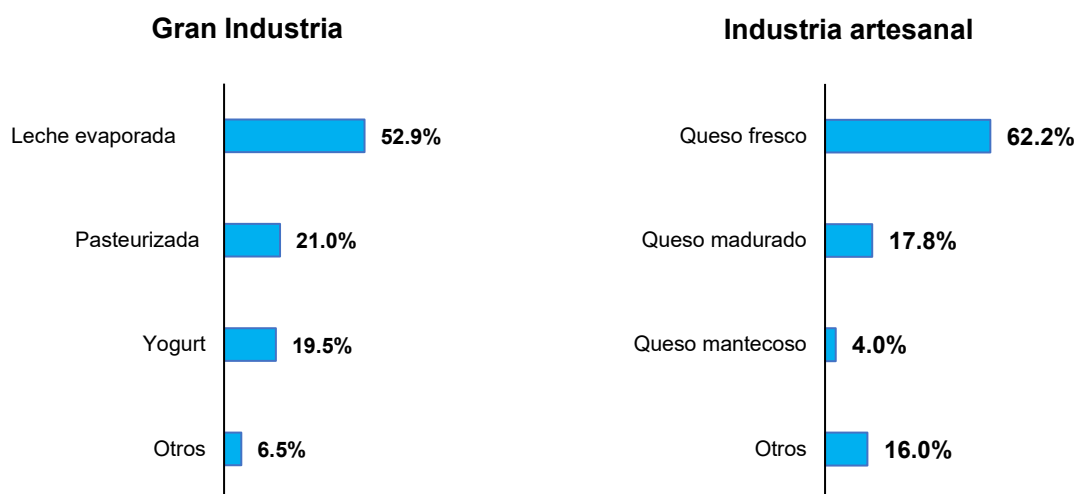
Fuente: MIDAGRI - DGESEP – DEIA

Elaboración: Propia

2.3. Producción de derivados lácteos

El 90% de la leche producida se destina al procesamiento de derivados lácteos, mientras que el 10% restante se utiliza para el autoconsumo de los propios productores. El destino de la leche acopiada varía según el tipo de industria: en la gran industria, la mayor parte de la leche se utiliza para elaborar productos como leche evaporada, leche pasteurizada y yogurt; en cambio, en la industria artesanal, el uso principal es la producción de quesos, especialmente queso fresco, madurado y mantecoso. Estas diferencias responden al nivel de infraestructura y tecnología disponible en cada sector.

Gráfico 18. Perú: Destino de la leche acopiada según tipo de industria y producto elaborado (%), 2023



Fuente: Direcciones Regionales de Agricultura, MIDAGRI - DGESEP – DEIA

Elaboración: Propia

2.3.1. Producción de derivados lácteos de la gran industria

La gran industria láctea utiliza una amplia variedad de insumos en sus procesos de elaboración, entre los que destacan la leche fresca, leche en polvo, leche descremada y grasa anhidra. No obstante, la leche fresca continúa siendo el principal insumo, representando el 92.0% del total utilizado (ver anexo 3). Estos insumos provienen tanto de la producción nacional como de importaciones (ver anexo 4).

En 2023, la producción total de productos lácteos de la gran industria alcanzó las 725,744.1 toneladas, compuesta por leches industriales (54.0%) y otros derivados (46.0%). Dentro de este total, la leche evaporada destacó como el principal producto elaborado, representando el 52.9% de la producción.

La leche condensada y la crema de leche fueron los productos lácteos que registraron los mayores crecimientos en comparación con el año 2022, con incrementos de 47.3% y 22.3%, respectivamente. Esto se debió al aumento de la demanda en el mercado internacional, lo que impulsó una mayor producción para atender tanto la demanda externa como interna.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Cuadro 11. Perú: Producción de derivados lácteos de la gran industria láctea (toneladas), 2019 – 2023

Productos	2019	2020	2021	2022	2023
Total	849,263.9	850,089.6	829,464.8	740,417.3	725,744.1
Leches industriales	463,295.7	478,785.3	473,591.8	405,926.3	391,577.5
Leche evaporada	455,242.3	472,959.3	468,752.8	400,901.3	384,177.1
Leche condensada	8,053.4	5,826.0	4,839.0	5,025.0	7,400.5
Derivados lácteos	385,968.2	371,304.8	355,873.0	334,491.1	334,166.6
Leche pasteurizada	174,523.4	154,286.7	149,540.6	153,970.5	152,770.0
Yogurt	168,053.9	174,010.6	164,221.0	142,512.9	141,718.9
Queso madurado	15,710.2	15,625.3	14,827.5	12,155.1	12,333.8
Cremas	7,944.9	6,091.9	6,821.5	7,808.7	9,549.5
Manjar blanco	6,951.9	7,200.5	7,858.7	6,939.2	7,528.8
Mantequilla	5,615.8	7,079.0	5,933.5	5,493.9	5,082.1
Queso fresco	6,623.2	6,550.1	6,136.9	4,919.8	4,657.5
Queso mantecoso	545.1	460.9	533.2	691.0	526.1

Fuente: MIDAGRI- SIEA, en base a encuestas con las principales empresas agroindustriales
Elaboración: Propia

A nivel regional, Lima fue la principal zona de elaboración de derivados lácteos, destacándose por su producción de leche pasteurizada (152,576.0 toneladas) y yogurt (139,779.9 toneladas); además, fue la única región en la que se produjeron leches industriales. Cajamarca ocupó el segundo lugar, con el queso madurado (5,074.6 toneladas) y manjar blanco (1,853.6 toneladas) como sus principales productos. Por su parte, Arequipa, se ubicó en el tercer lugar, destacándose principalmente por su producción de queso madurado (2,355.4 toneladas) y crema de leche (666.7 toneladas). Estas tres regiones no solo lideran la producción de derivados lácteos, sino que también concentran las principales plantas de procesamiento de la gran industria⁷, lo que explica su elevada participación en la producción de lácteos.

⁷ Gloria S.A. opera dos plantas de concentración y cuatro de procesamiento, ubicadas en Cajamarca, Tarapoto, Lima y Arequipa, donde produce leche concentrada, queso, leche evaporada, UHT y yogurt, mientras que, Laive S.A. dispone de una planta de concentración y tres de producción en Lima y Arequipa. Por su parte, Nestlé Perú tiene una planta concentradora y otra de producción en Lima y Cajamarca, donde procesa leche evaporada y mezclas lácteas. Además, empresas como P&D Andina Alimentos, ubicadas en Lima y La Libertad, se centran en la producción de mantequilla y leche UHT

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Cuadro 12. Perú: Producción de derivados lácteos de la gran industria láctea por región (toneladas), 2019 – 2023

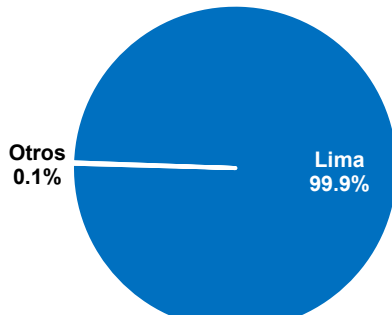
Regiones	2019	2020	2021	2022	2023
Total	849,263.9	850,089.6	829,464.8	740,417.3	725,744.1
Leche industriales	463,295.7	478,785.3	473,591.8	405,926.3	391,577.5
Lima	463,295.7	478,785.3	473,591.8	405,926.3	391,577.5
Derivados lácteos	385,968.2	371,304.3	355,873.0	334,491.1	334,166.6
Lima	358,919.1	339,223.1	326,658.1	315,063.8	314,425.7
Cajamarca	8,599.9	9,015.4	8,971.8	9,125.6	9,052.9
Arequipa	5,040.8	5,511.9	5,301.6	3,400.6	3,309.0
Puno	4,146.7	4,222.6	4,530.3	2,565.5	2,222.6
Cusco	1,055.0	1,148.2	1,275.3	1,342.6	1,482.8
Pasco	1,145.2	1,170.9	1,402.0	678.4	944.8
San Martín	880.1	4,478.8	2,306.3	804.1	732.9
Junín	1,022.7	1,231.3	1,075.3	322.4	549.5
Huancavelica	157.0	194.0	319.8	492.9	481.2
La Libertad	2,687.8	2,734.4	2,350.1	34.8	290.6
Áncash	613.1	590.8	712.7	223.5	288.3
Ucayali	143.9	211.1	127.8	144.9	199.5
Huánuco	104.6	116.2	304.2	222.2	135.6
Moquegua	49.6	49.1	47.5	63.3	48.0
Loreto	644.1	644.1	480.9	6.5	3.2
Amazonas	86.4	86.4	7.2	-	-
Ayacucho	213.1	216.4	1.9	-	-
Apurímac	459.2	459.2	-	-	-
Tacna	-	0.5	-	-	-

Fuente: MIDAGRI- SIEA, en base a encuestas con las principales empresas agroindustriales
Elaboración: Propia

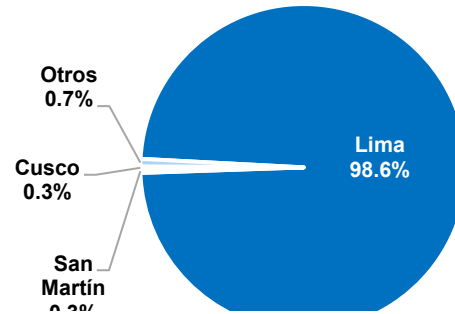
"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Gráfico 19. Perú: Principales regiones productoras de derivados lácteos de la gran industria, 2023

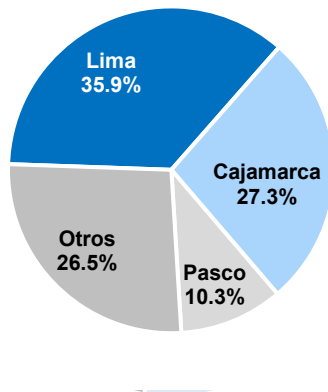
Leche pasteurizada



Yogurt

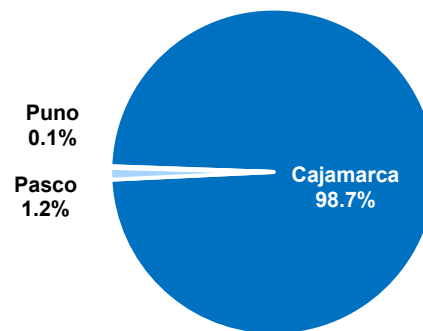


Queso fresco

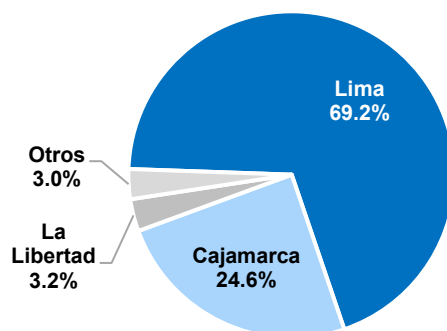


Crema de leche

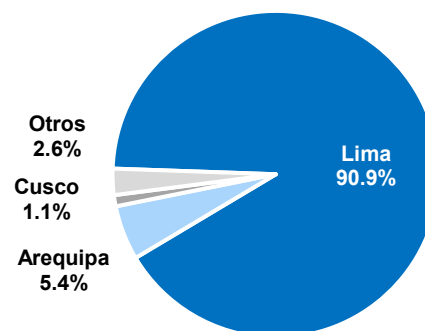
Queso mantecoso



Manjar blanco



Mantequilla



Fuente: MIDAGRI- SIEA
Elaboración: Propia

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo Agrario
y RiegoViceministerio de Políticas
y Supervisión de Desarrollo
Agrario

AGROMERCADO



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

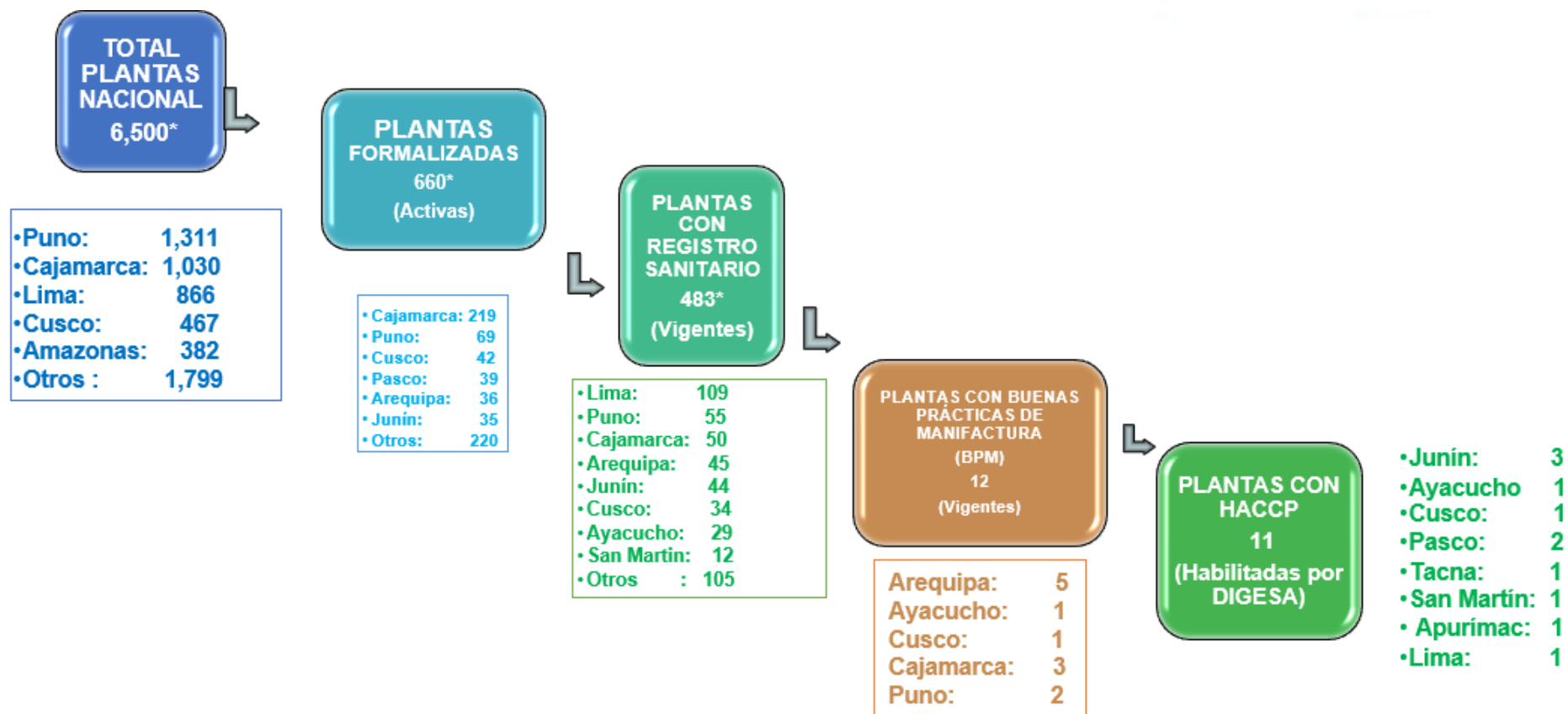
2.3.2. Producción de derivados lácteos de la industria artesanal

La industria artesanal de lácteos en el Perú se caracteriza por su enfoque tradicional y bajo nivel de tecnificación, centrando su producción principalmente en el queso, dado que su elaboración no requiere procesos complejos ni infraestructura sofisticada. A nivel nacional, existen aproximadamente 6,500 plantas artesanales dedicadas a la producción de queso, concentradas principalmente en las regiones de Puno (1,311 plantas), Cajamarca (1,030) y Lima (866). Sin embargo, solo el 10.2% de estas plantas opera de manera formal y, dentro de este grupo, apenas 11 empresas cuentan con certificaciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y HACCP. Esta situación refleja un bajo nivel de formalización y de cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad en el sector, lo que limita su competitividad y acceso a canales de comercialización más exigentes como son los supermercados y tiendas mayoristas



"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Gráfico 20. Perú: Situación de las plantas artesanales de queso



Fuente: Agromercado
Elaboración: Propia

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

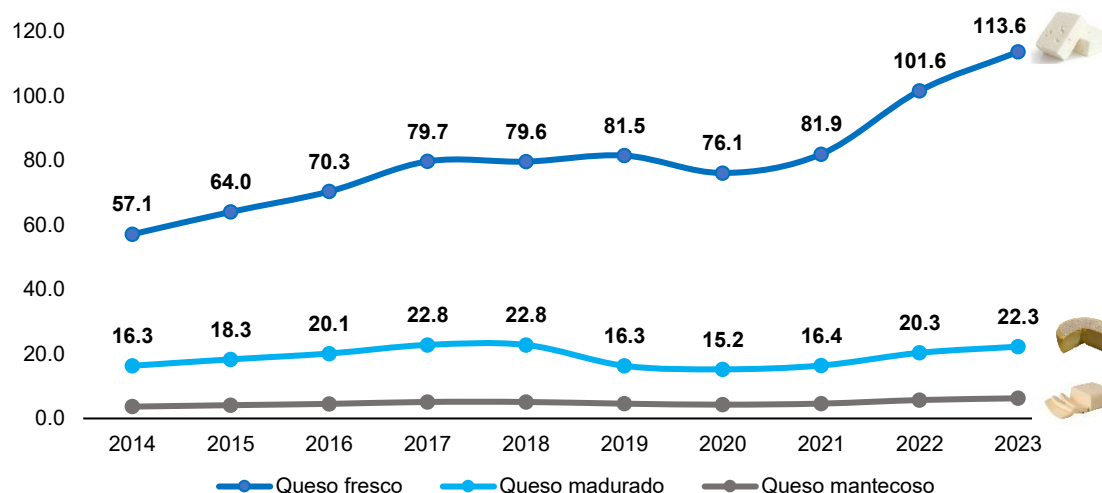
En cuanto, a la transformación de la leche, el 84.0% de la leche acopiada por este sector se destina a la producción de quesos, generando aproximadamente 142,744.6 toneladas de producto final. El queso fresco representa la principal variedad elaborada por esta industria (79.6% del total), debido a su proceso de producción rápido y sencillo, ya que no requiere maduración ni procesos de refinamiento. Esto facilita su pronta comercialización y permite a los productores obtener ingresos de manera inmediata, a diferencia de otros tipos de queso que requieren tiempos de maduración más prolongados.

Cuadro 13. Perú: Producción de quesos artesanales (toneladas), 2019 – 2023

Productos	2019	2020	2021	2022	2023
Total	102,389.30	95,605.90	102,960.70	127,641.40	142,744.60
Queso fresco	81,481.80	76,083.49	81,936.48	101,577.47	113,596.60
Queso madurado	16,322.56	15,241.16	16,413.64	20,348.16	22,755.90
Queso mantecoso	4,584.99	4,281.23	4,610.57	5,715.77	6,392.09

Elaboración: Propia

Gráfico 21. Perú: Producción de quesos artesanales (miles de toneladas), 2014 - 2023

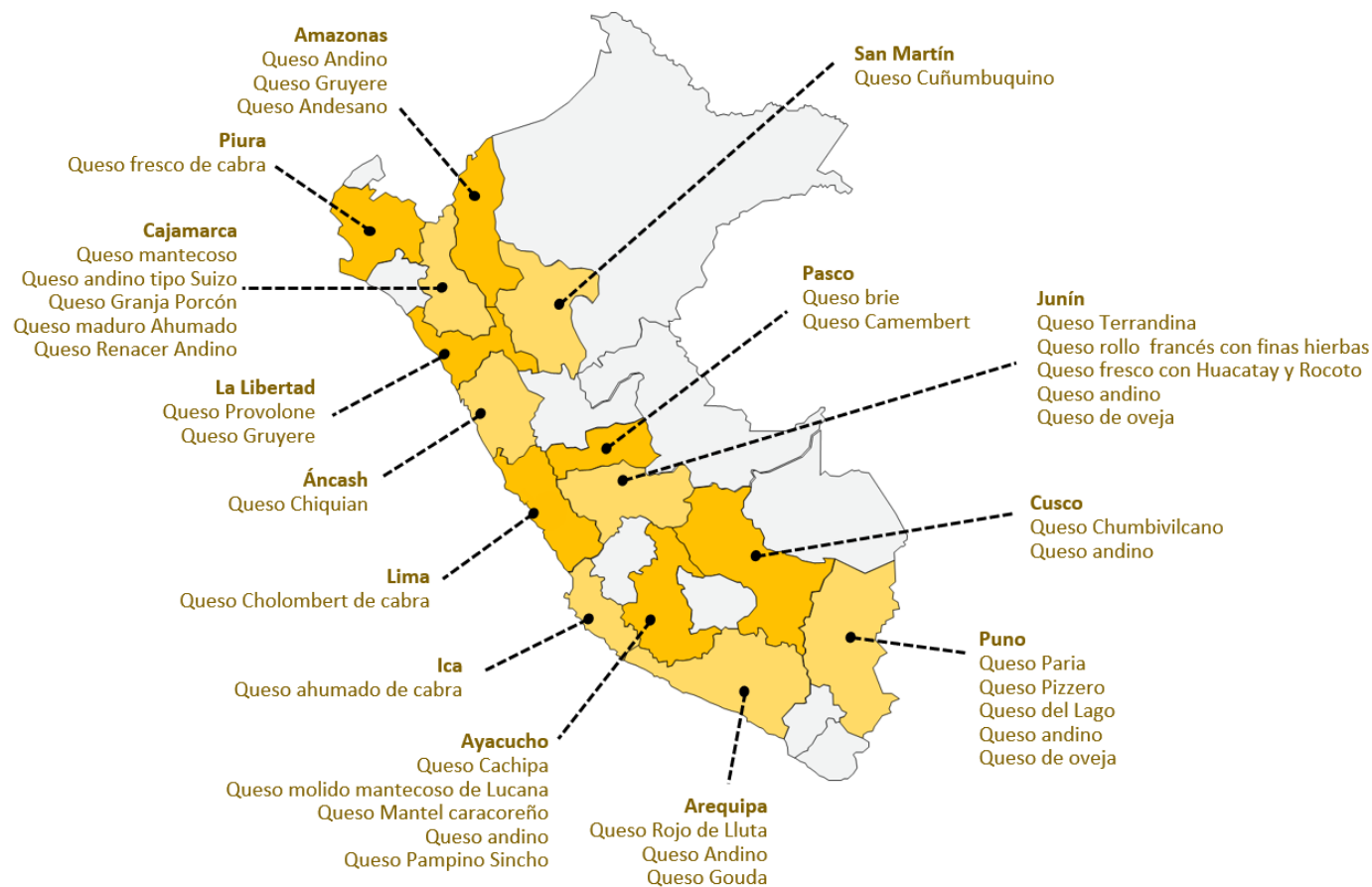


Elaboración: Propia

En el Perú existe una amplia variedad de quesos, que incluye tanto elaboraciones tradicionales de otros países, como el gruyere, brie y camembert, como quesos de origen peruano o inspirados en técnicas internacionales, tales como el queso pizzero, el paria y el queso andino tipo suizo. Aunque la mayoría de los quesos se elaboran a partir de leche de vaca, en los últimos años se ha observado una creciente oferta de quesos elaborados con leche de otras especies, como cabra y oveja, aunque en volúmenes significativamente menores.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Gráfico 22. Perú: Variedad de quesos artesanales por región



Fuente: Agromercado

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Cuadro 14. Perú: Variedades de quesos de artesanales

Imagen	Queso	Tipo	Características principales	Maduración
	Queso Paria	Fresco	Textura blanda, alto contenido de humedad, sabor ligeramente ácido.	No requiere
	Queso Fresco	Fresco	Muy blando, alto contenido de humedad (55-65%), sabor suave, vida útil corta.	No requiere
	Queso Tipo Suizo	Semi madurado/ madurado	Textura firme, sabor dulce y ligeramente a nuez.	Prolongada (30+ días)
	Queso Mantecoso	Semi madurado	Textura semiblanda, alto contenido de grasa, sabor suave y mantecoso.	Breve (7 a 15 días)
	Queso Pizzero	Semi madurado	Inspirado en el queso mozzarella, de textura fibrosa y elástica, alto contenido de humedad, funde fácilmente, sabor delicado.	Breve (hasta 7 días)
	Queso Andesano	Madurado	Inspirado en el queso parmesano, de textura dura y granulada, sabor fuerte y ligeramente salado.	Media a prolongada (30+ días)

Elaboración: Propia

2.4. Comercialización

Los derivados lácteos peruanos se comercializan tanto en el mercado nacional como en el internacional. A nivel local, su distribución se concentra en canales de consumo masivo como supermercados, mercados y bodegas. En el ámbito internacional, su ingreso a otros países se realiza mediante la exportación, lo que permite cubrir demandas insatisfechas y contribuye a la expansión y posicionamiento de la oferta peruana en el mercado global.

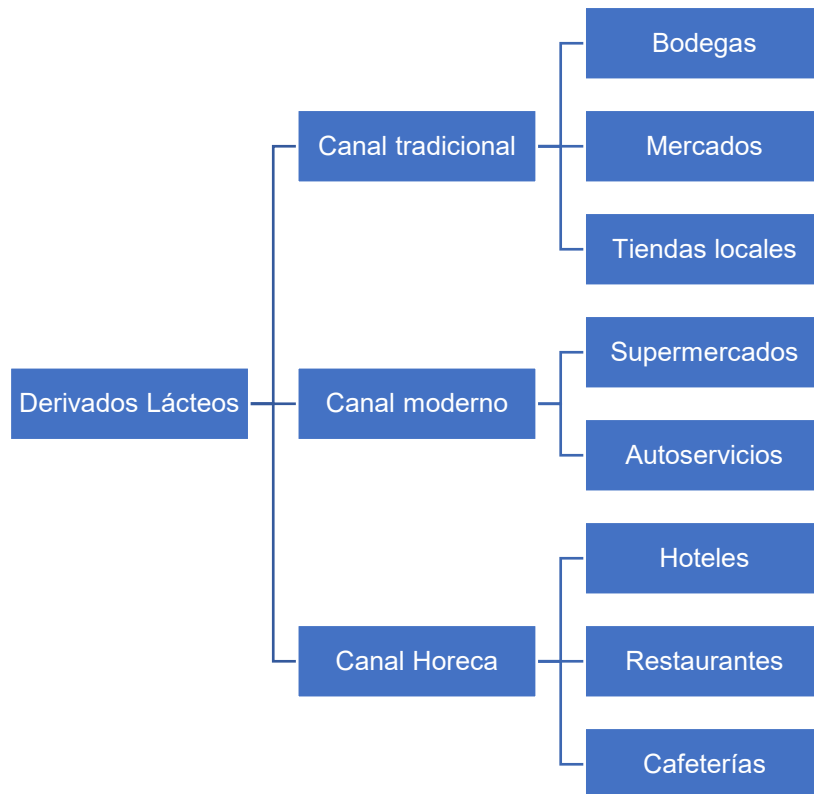
2.4.1. Comercialización en el ámbito nacional

2.4.1.1. Canales de compra

La comercialización de derivados lácteos en el Perú se distribuye principalmente entre el canal moderno, dominado por la gran industria a través de supermercados y tiendas de autoservicio, y el canal tradicional, liderado por la industria artesanal en ferias regionales, mercados locales y bodegas. A estos se suma el canal Horeca, atendido por ambos sectores según el tipo de mercado, aunque con una clara preferencia por los quesos artesanales en restaurantes, hoteles y servicios de catering.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Gráfico 23. Perú: Canales de compra de Derivados Lácteos



Fuente: MIDAGRI
Elaboración: Propia

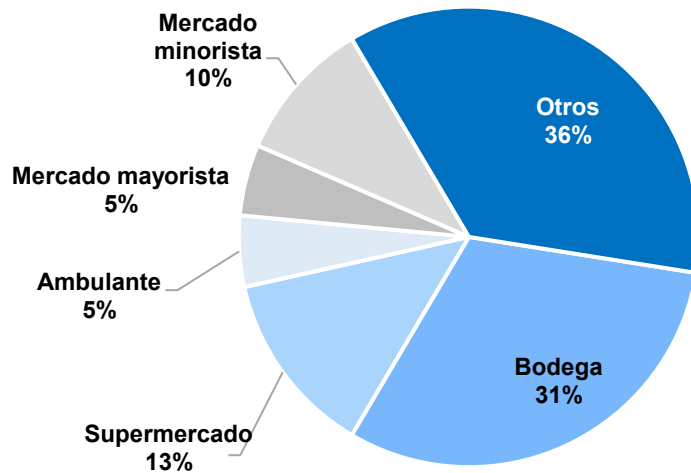
Los principales puntos de venta de los derivados son las bodegas que concentran el 31% de las compras, seguidas por los supermercados (13%) y los mercados minoristas (10%). Estos datos reflejan la preferencia de los consumidores peruanos por canales cercanos y accesibles, que les permitan adquirir productos de forma rápida y práctica.

En las zonas urbanas, la gran industria domina la oferta a través de supermercados y tiendas de autoservicio; en cambio, en áreas rurales y periurbanas, prevalecen las ventas directas en mercados locales por parte de la industria artesanal.

La elección del canal también depende del tipo de producto. En el caso del yogurt, la mantequilla y la leche, predominan los supermercados, bodegas y mercados minoristas. Por su parte, para el queso, los consumidores prefieren tiendas minoristas y bodegas, debido a la percepción de que este producto debe adquirirse fresco (Arellano, 2025).

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Gráfico 24. Perú: Canales de compra de productos y derivados lácteos, 2022



Fuente: Indecopi
Elaboración: Propia

Entre los principales obstáculos que enfrentan las pequeñas y medianas empresas para acceder a canales de mayor escala destacan el dominio de marcas consolidadas como Gloria y Laive, la limitada vida útil de sus productos y las altas exigencias fitosanitarias y logísticas. Por ello, su comercialización se concentra principalmente en mercados regionales, ferias locales y puntos de venta directa, donde disponen de mayor flexibilidad y cercanía con el consumidor.

Gráfico 25. Perú: Comercialización de derivados lácteos artesanales



2.4.1.2. Oferta de derivados lácteos

En el mercado nacional, además de la competencia entre productos lácteos de origen local, también participan marcas extranjeras que ingresan al país mediante importaciones. La mayoría lo hace a través de sucursales o filiales de empresas con presencia internacional, como Gloria S.A. y Nestlé S.A., que comercializan sus productos bajo sus propias marcas. Por otro lado, algunas importaciones se realizan a través de marcas blancas, encargadas por supermercados como Cencosud Retail Perú S.A. y Supermercados Peruanos S.A., que incorporan estos productos a la oferta nacional bajo etiqueta propia, aunque con origen extranjero.

2.4.1.2.1. Importaciones de derivados lácteos

En 2024, las importaciones de derivados lácteos ascendieron a 18,350.5 toneladas, lo que representó un ligero crecimiento del 1.8% en comparación con el año anterior. Este aumento estuvo impulsado principalmente por una mayor demanda de productos como quesos, leche condensada y leche sin concentrar. Asimismo, el precio promedio de importación de los derivados lácteos registró un incremento, al pasar de US\$ 3.97 a US\$ 4.19 por kilogramo (+5.6%), explicado por el alza en los precios de la leche sin concentrar (de US\$ 1.25 a US\$ 1.68) y la leche concentrada (de US\$ 3.67 a US\$ 4.87).

Cuadro 15. Perú: Importaciones de derivados lácteos (toneladas), 2019 - 2024

Productos	2020	2021	2022	2023	2024
Total	21,673.4	24,226.5	20,060.0	18,027.6	18,350.5
Quesos	7,553.0	10,240.7	10,613.1	8,553.0	10,472.8
Leche condensada	6,155.5	7,312.3	4,353.4	3,914.9	4,798.7
Leche evaporada	3,698.9	3,183.8	2,122.8	3,063.6	1,248.8
Leche sin concentrar	3,658.7	2,948.8	2,306.8	1,377.5	1,005.6
Mantequilla	497.5	522.9	615.8	1,051.9	764.5
Yogurt	0.1	0.0	2.8	25.6	32.8
Otros derivados	109.6	18.0	45.3	41.0	27.3

Fuente: Veritrade

Elaboración: Propia

Nota: Las partidas utilizadas para la clasificación de los derivados lácteos se encuentran en el Anexo 2

Los principales mercados de origen de las importaciones fueron Chile, Alemania y Estados Unidos, los cuales concentraron más del 50% del total importado. Aunque Chile se mantuvo como el principal proveedor y registró un crecimiento interanual de 19.8%, su tasa de crecimiento promedio anual se redujo en 4.4% durante el periodo analizado, debido a una menor demanda en todas las categorías de derivados, así como a una creciente competencia de la producción local, como es el caso de los quesos, cuyas importaciones desde este origen disminuyeron en 6.2% entre 2020 y 2024.

Cuadro 16. Perú: Origen de las importaciones de derivados lácteos (toneladas), 2019 - 2024

Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	21,673.4	24,226.5	20,060.0	18,027.6	18,350.5
Chile	5,608.8	7,006.1	4,385.5	3,906.7	4,680.6
Alemania	4,448.9	3,957.5	3,650.1	2,469.5	2,399.1
Estados unidos	2,295.6	3,069.8	3,156.4	2,795.9	3,565.8
Argentina	1,576.8	2,840.0	2,318.0	1,710.9	2,363.2
Uruguay	1,110.5	1,656.0	1,719.9	1,254.9	1,015.6
Polonia	2,076.6	1,835.4	1,377.6	467.9	60.9
Países bajos	618.6	815.6	829.6	692.4	825.0
México	1,209.9	567.4	582.9	514.0	496.4
Bolivia	189.5	120.0	173.2	2,118.1	347.0
Brasil	840.0	685.9	478.8	508.0	404.5
Otros	1,698.0	1,672.8	1,388.0	1,589.3	2,192.4

Fuente: Veritrade
Elaboración: Propia

Cuadro 17. Perú: Empresas importadoras de derivados lácteos (toneladas), 2019 - 2024

Empresas	2020	2021	2022	2023	2024
Total	21,673.4	24,226.5	20,060.0	18,027.6	18,350.5
Nestlé Marcas Perú S.A.	6,683.5	7,283.5	4,223.3	4,188.9	4,820.6
Braedt S.A.	1,899.1	2,070.7	2,863.9	2,593.1	2,867.6
Supermercados Peruanos S.A.	868.5	1,389.7	1,319.6	1,610.6	1,421.2
Delosi S.A.	266.0	1,268.3	1,189.7	1,068.5	1,228.7
Laive S.A.	672.0	786.8	654.5	835.3	1,068.3
Leche Gloria S.A.	1,284.4	2,814.2	2,459.8	3,269.9	1,067.5
Corperes S.A.	443.2	626.2	666.7	776.2	1,021.1
Axionlong Perú S.A.C.	243.0	369.5	564.7	520.1	939.2
Soraya S.A.C.	313.2	674.7	627.9	360.0	525.3
Pierre's Pizza S.A.C.	-	-	66.7	100.0	475.0
Otros	9,000.6	6,942.7	5,423.2	2,705.1	2,915.9

Fuente: Veritrade
Elaboración: Propia

Los principales productos importados incluyen marcas de empresas posicionadas en el mercado que, a pesar de contar con producción local, también introducen al país sus propias marcas elaboradas por filiales en el extranjero. Asimismo, se importan productos bajo marcas blancas, así como marcas extranjeras que no tienen presencia productiva en el país. A continuación, se muestran las principales marcas importadas por derivado lácteo.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Cuadro 18. Perú: Principales marcas de derivados lácteos importados

QUESOS		
Queso crema	Queso fundido	Mozzarella entera
		
Queso crema untable, ideal para el acompañamiento de comidas Se importó en presentaciones de 150 gr y 210 gr	Queso fundido, en tiras, hecho con 100% leche de vaca Se importó en diversas presentaciones, desde los 30 gr hasta los 300 gr	Queso mozzarella entero, destinado para consumo directo o preparación de alimentos. Se importó en presentaciones de barra o bola
LECHE CONDENSADA		
Leche condensada Nestlé	Leche condensada Cuisine & Co	Leche condensada Bells
		
Leche condensada parcialmente descremada Se exportó en presentaciones de 90 ml embaladas en paquetes de 24 latas.	Leche condensada azucarada Se exportó en presentaciones de 397 ml embaladas en paquetes de 48 latas.	Dulce de leche con grasa vegetal Se exportó en presentaciones de 390 ml embaladas en paquetes de 24 latas.
LECHE EVAPORADA		
Leche evaporada Bell's	Leche evaporada ARO	Leche evaporada Cousine Co
		
Leche evaporada entera. Se importó en presentaciones de 410 ml embalados en paquetes de 24 latas.	Leche evaporada, con vitamina D añadida. Se importó en presentaciones de 410 ml embalados en paquetes de 24 latas.	Leche evaporada semidescremada, con vitamina A y D añadida. Se importó en presentaciones de 410 ml embalados en paquetes de 48 latas.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

LECHE SIN CONCENTRAR

Leche UHT entera Gloria



Leche enriquecida con vitaminas A y D, destinado al consumo directo de las familias.

Se importó en presentaciones de 1 litro, empacadas en cajas de 12 unidades.

Leche UHT entera Bell's



Leche descremada y entera, fortificado con vitaminas A y D..

Se importó en presentaciones de 1 litro, empacadas en cajas de 24 unidades.

Leche UHT entera Cuisone & Co



Leche parcialmente descremada, sin lactosa.

Se importó en presentaciones de 1 litro, empacadas en cajas de 12 unidades.

MANTEQUILLA

Mantequilla Gloria



Mantequilla con sal

Se importó en presentaciones de 200 gr, empaquetadas en cajas de 24 unidades

Mantequilla Canaprole



Manteca salada

Se importó en cajas de 25 kilos

Mantequilla Manty



Margarina con sal

Se importó en presentaciones de 200 gr, empaquetadas en cajas de 18 unidades

YOGURT

Yogurt Wahaha



Yogurt bebible

Se importó en presentaciones de 4 unidades de 100 ml y 200 ml

Yogurt Gugen



Bebida láctea a base de yogurt, no carbonatada

Se importó en presentaciones de 700 ml

Yogurt Austariana



Yogurt natural azucarado

Se importó en presentaciones de 4 unidades de 125 gr cada uno.

Fuente: Veritrade, Metro, Plaza Veja, Wong, K-Food, Tottus

2.4.1.2.2. Composición de la oferta nacional

La oferta de derivados lácteos en el mercado nacional se conforma por una combinación de productos elaborados localmente y productos importados. La producción nacional proviene de diversas empresas, tanto grandes como medianas, que abastecen una parte importante del consumo interno. Por su parte, las importaciones complementan esta oferta. En este contexto, empresas con fuerte presencia en el país han consolidado su liderazgo a través de una estrategia que integra producción local con la distribución de productos importados, especialmente en los canales de venta modernos, como supermercados y tiendas especializadas, donde concentran una mayor presencia de sus marcas.

Cuadro 19. Perú: Lista de principales derivados lácteos comercializados, abril 2025

Producto	Imagen referencial	Descripción	Precio (soles)	Empresa fabricante
Leches industriales		Leche Reconstituida en lata 390 g	4.50	Gloria S.A.
		Leche Semidescremada UHT, light 946 ml	5.90	Laive S.A.
		Leche entera pasteurizada 900 ml	7.90	P & D Andina Alimentos S.A.
		Leche Descremada UHT 946 ml	5.90	Laive S.A.
		Leche Entera UHT 900 ml	4.90	Gloria S.A.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

		Mezcla láctea cremosita 390 g	3.90	Nestlé S.A.
		Leche UHT para niños 1 litro	6.20	Gloria S.A.
		Leche evaporada entera 410 g	3.80	Supermercados Peruanos S.A.
Yogurt		Yogurt parcialmente descremado 1.7 Kg	9.90	Gloria S.A.
		Yogurt griego descremado 900 g	17.50	P & D Andina Alimentos S.A.
		Yogurt griego 1 kg	15.90	Perpol Ideas S.A.C
		Yogurt bebible 1 kg	6.90	Gloria S.A.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

		Yogurt Bebible 1.7 kg	11.50	Laive S.A.
		Yogurt natural 900 ml	7.00	La Serranita
		Yogurt 1 litro	10.0	El Conga
		Yogurt 946 ml	6.99	Lácteos Piamonte
Queso		Queso mozzarella 250 g	16.50	Lácteos Piamonte
		Queso gouda 1 kilo	35.00	Concelac
		Queso fundido 1 kilo	22.0	Vaché

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

		Queso fresco 500 g	16.00	Floralp
		Queso fresco prensado 1 kilo	20.00	La serranita
		Queso fresco 1 kilo	27.00	El Conga
		Queso mozzarella 250 g	12.70	Gloria S.A.
		Queso edam 440g	21.90	Laive S.A.
Leche condensada		Leche Condensada Lata 393g	6.50	Nestlé Perú S.A.
		Leche Condensada Lata 393g	6.90	Gloria S.A.

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

		Leche Condensada Lata 393g	4.70	Bells.
--	--	-------------------------------	------	--------

Fuente: Plaza Vea, Metro, MIDAGRI - Catálogo virtual de productos agrarios
Elaboración: Propio

De acuerdo con el cuadro presentado, se observa una clara predominancia de las empresas Gloria S.A. y Laive S.A. en la industria de leches, lo cual guarda relación con su posición como principales acopiadoras de leche fresca en el país. En cuanto a las presentaciones de este producto, existen diversas formas de comercialización, como en lata, caja y bolsa, siendo las variedades más comunes la leche pasteurizada, entera y UHT.

En el segmento del yogurt, las marcas industriales Gloria, Laive y Danlac (P & D Andina Alimentos S.A.) lideran el mercado, con una oferta centrada principalmente en yogures bebibles y griegos. En menor proporción, también se comercializan yogures artesanales, aunque casi exclusivamente en formato bebible.

Respecto a los quesos, predomina la oferta de productos artesanales, especialmente en presentaciones de un kilo, con una marcada preferencia por el queso fresco. No obstante, también se encuentran otras variedades como gouda, fundido y mozzarella, lo cual coincide con las preferencias expresadas por los compradores del canal Horeca

2.4.2. Comercialización en el ámbito internacional

La comercialización de derivados lácteos peruanos no se limita al mercado interno, sino que también incluye exportaciones hacia distintos destinos internacionales. No obstante, este comercio exterior está predominantemente liderado por empresas de gran escala, como Gloria S.A. y Nestlé Perú S.A., que cuentan con filiales en el extranjero a las que abastecen regularmente. Su capacidad exportadora se sustenta en el cumplimiento de exigentes requisitos fitosanitarios y de acceso a mercados, como el registro sanitario, análisis microbiológicos, certificados de migración de envases, así como certificaciones internacionales como HACCP y Buenas Prácticas de Manufactura. Estos requisitos suponen una barrera significativa para las pequeñas y medianas empresas, en especial aquellas dedicadas a la producción artesanal, que enfrentan dificultades para cumplir con estas normativas debido a limitaciones técnicas y económicas.

Entre 2020 y 2024, las exportaciones peruanas de derivados lácteos registraron una caída promedio anual de -16.3% en volumen, debido principalmente a la disminución de los envíos de mantequilla (-63.1%) y leche evaporada (-20.3%). Esta contracción fue consecuencia directa del impacto de la pandemia que afectó tanto la producción como la demanda internacional. A partir de 2022, los envíos comenzaron a recuperarse, aunque todavía se mantienen por debajo de los niveles alcanzados en 2020.

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Cuadro 20. Perú: Exportaciones de derivados lácteos (toneladas), 2020 - 2024

Descripción arancelaria	2020	2021	2022	2023	2024
Total	60,463.0	18,124.6	20,165.7	25,154.8	29,685.9
Leche evaporada	56,978.4	15,359.6	17,159.7	20,817.0	22,991.8
Leche condensada	1,778.5	1,376.6	1,665.3	2,352.5	4,930.0
Leche sin concentrar	912.4	681.5	709.5	1,224.8	1,182.5
Quesos	481.1	479.6	481.5	533.9	381.4
Yogurt	196.5	208.7	129.7	161.4	171.9
Leche concentrada	13.5	16.1	7.9	54.8	26.3
Mantequilla	102.7	2.5	12.2	10.4	1.9

Fuente: Veritrade
Elaboración: Propio

Los principales destinos de las exportaciones de derivados fueron Estados Unidos, República Dominicana y Chile, los cuales concentraron más del 50% y fueron abastecidos principalmente por empresas como Gloria S.A. y Nestlé S.A.

Cuadro 21. Perú: Destino de las exportaciones de derivados lácteos (toneladas), 2020 - 2024

Mercados	2020	2021	2022	2023	2024
Total	60,463.0	18,124.6	20,165.7	25,154.8	29,685.9
Estados Unidos	286.9	826.4	1,623.5	3,117.9	7,669.3
República Dominicana	803.4	2,748.3	3,210.3	4,889.1	5,378.9
Chile	5,426.5	5,852.1	2,749.8	4,597.5	4,249.3
Puerto Rico	-	-	1,692.9	1,153.0	2,530.4
Bahamas	2,209.7	1,637.9	1,822.9	1,909.0	2,040.8
Bolivia	5,160.4	2,682.5	4,007.1	3,696.6	1,939.7
Ecuador	160.4	384.2	705.0	984.6	1,373.6
Guyana	1,080.8	498.4	913.7	1,173.1	961.2
Aruba	645.4	501.5	539.4	864.9	835.5
Trinidad Y Tobago	1,153.9	697.7	952.8	548.7	516.6
Otros	43,535.6	2,295.4	1,948.3	2,220.5	2,190.6

Fuente: Veritrade
Elaboración: Propio

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Cuadro 22. Perú: Empresas exportadoras de derivados lácteos (toneladas), 2020 - 2024

Empresas	2020	2021	2022	2023	2024
Total	60,463.0	18,124.6	20,165.7	25,154.8	29,685.9
Leche Gloria S.A.	50,177.6	8,869.1	13,084.4	17,050.7	23,151.6
Nestle Perú S A	7,246.3	6,733.6	5,283.2	5,644.4	4,429.0
Corporacion Gerónimo S.A.C.	387.6	278.6	315.3	554.1	451.9
Delice S.A.C	453.9	479.5	478.1	527.9	378.1
Agro Mi Peru Foods S.A.C.	204.9	155.7	216.1	342.3	300.2
Eximport Valle Del Norte S.A.C.	-	-0	8.6	218.9	266.0
Business Líder S.A.C.	2.0	37.0	36.5	63.0	169.4
Export Import Yaelima Peru S.A.C.	-	-	-	12.7	85.4
Exportaciones Rodriguez Neira S.A.C.	-	-	7.8	53.3	76.3
Exportadora Bendicion De Dios S.A.C.	-	-	20.2	56.6	68.5
Otros	1,990.7	1,571.0	715.5	630.8	309.6

Fuente: Veritrade
Elaboración: Propio

Los productos exportados presentan una estructura similar a la de las importaciones, estando principalmente liderados por grandes empresas peruanas que abastecen a sus filiales en el extranjero con sus propias marcas. Asimismo, algunas empresas locales elaboran productos que se exportan bajo marcas blancas y son comercializados en el exterior con marcas extranjeras.

Cuadro 23. Perú: Principales marcas de derivados lácteos exportados

LECHE EVAPORADA		
Leche evaporada Suiza	Leche evaporada Great Value	Leche evaporada Carnation



Leche evaporada, fortificada con vitaminas A y D.

Se exportó en presentaciones de 337 ml embaladas en paquetes de 24 latas.



Leche evaporada parcialmente descremada, fortificada con vitaminas A y D.

Se exportó en presentaciones de 337 ml embaladas en paquetes de 24 latas.



Producto lácteo concentrado y cremoso, ideal para postres, salsas y café.

Se exportó en presentaciones de 140 gr y 395 ml, embaladas en paquetes de 6 latas.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

LECHE CONDENSADA

Leche condensada Pil



Leche condensada parcialmente descremada

Se exportó en presentaciones de 397 gr embaladas en paquetes de 24 latas.

Leche condensada El Hacendado



Leche condensada entera.

Se exportó en presentaciones de 396 gr embaladas en paquetes de 24 latas.

Leche condensada Gloria



Postre lácteo elaborado a partir de leche parcialmente descremada.

Se exportó en presentaciones de 393 gr embaladas en paquetes de 24 latas.

LECHE SIN CONCENTRAR

Leche UHT entera



Leche enriquecida con vitaminas A y D, destinado al consumo directo de las familias.

Se exportó en presentaciones de 1 litro, empacadas en cajas de 12 unidades.

Leche UHT light



Leche descremada y entera, fortificado con vitaminas A y D.

Se exportó en presentaciones de 1 litro, empacadas en cajas de 12 unidades.

Leche UHT sin lactosa



Leche parcialmente descremada, sin lactosa.

Se exportó en presentaciones de 1 litro, empacadas en cajas de 12 unidades.

QUESOS

Queso crema Frutillar



Se exportó en presentaciones de 190 gr.

Queso crema Rumay



Se exportó en presentaciones de 170 gr y 190 gr.

Queso crema La Vaquita



Se exportó en presentaciones de 227 gr.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

YOGURT

Yogurt bebible Gloria



Yogurt parcialmente descremado.

Se exportó en presentaciones de 1 litro embaladas en paquetes de 6 unidades.

Yogurt bebible Yofresh



Leche fermentada a partir de yogurt.

Se exportó en presentaciones de 976 gr embaladas en paquetes de 6 unidades.

Batimix



Yogurt batido parcialmente descremado con arroz crujiente bañado en chocolate

Se exportó en presentaciones de 146 gr embaladas en paquetes de 24 unidades.

MANTEQUILLA

Mantequilla Gloria



Mantequilla con sal

Se exportó en presentaciones de 90 gr

Mantequilla Laive



Mantequilla con sal

Se exportó en presentaciones de 90 gr

Mantequilla Manty



Margarina con 40% de grasa

Se exportó en presentaciones de 300 gr, empaquetadas en 12 unidades

Fuente: Veritrade, Plaza Veá, Metro, Tottus

Elaboración: Propia

3. PANORAMA MUNDIAL

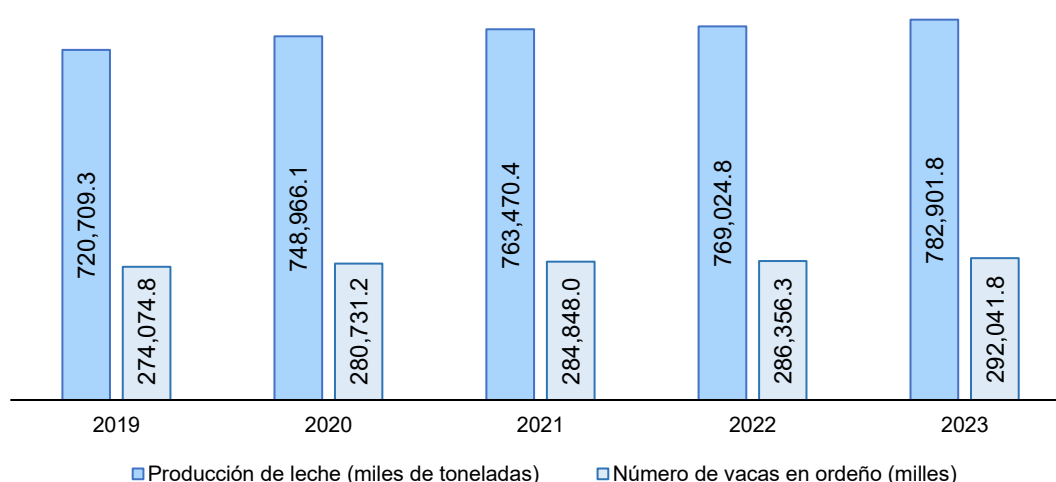
3.1. Producción mundial de leche

En 2023, la producción global de leche cruda alcanzó los 782,901.8 mil toneladas de litros, con una tasa de crecimiento anual de 2.1% entre 2019 y 2023. India se posicionó como el principal productor mundial, seguido de Estados Unidos y China⁸, que en conjunto concentraron el 33.0% de la producción global.

Entre los países con producciones superiores a 1.0 miles de toneladas, destacaron Tanzania y Nepal con crecimientos de 53.4% y 52.6%, respectivamente. También sobresalieron Bangladesh e India, con aumentos de 41.8% y 31.5%. En el caso de India, este crecimiento responde al fuerte respaldo gubernamental a la actividad lechera, mediante políticas orientadas a mejorar la salud y genética de las vacas, la alimentación y el acceso a forraje, lo que ha elevado el rendimiento y el número de cabezas de ganado (Observatorio de la cadena Láctea Argentina, 2023). No obstante, el 15.4% que India aporta a la producción mundial se destina en su mayoría al consumo interno.

En América Latina y el Caribe, Brasil lideró la producción regional y se posicionó en cuarto lugar a nivel mundial, con 36,436.5 mil toneladas. Le siguieron México, Argentina y Colombia. Perú ocupó la séptima posición en la región y el puesto 51 a nivel global, lo que representó un ascenso de dos posiciones respecto a 2019. En ese año, Ecuador y Uruguay se encontraban en las posiciones séptima y octava, respectivamente; sin embargo, en 2023 registraron caídas en su producción (-2.5% y -13.0%), debido a la reducción de sus hatos ganaderos, lo que permitió a Perú adelantarlos en el ranking regional.

Gráfico 26. Mundo: Producción de leche y número de vacas en ordeño, 2019 - 2023



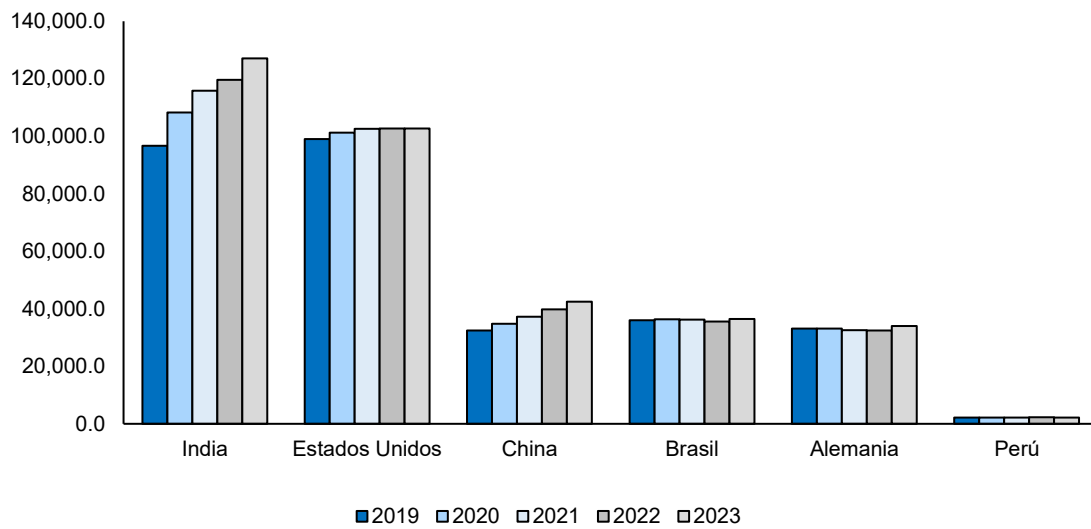
Fuente: FaoStat

Elaboración: Propia

⁸ Incluye también Taiwán, Macao y Hong Kong.

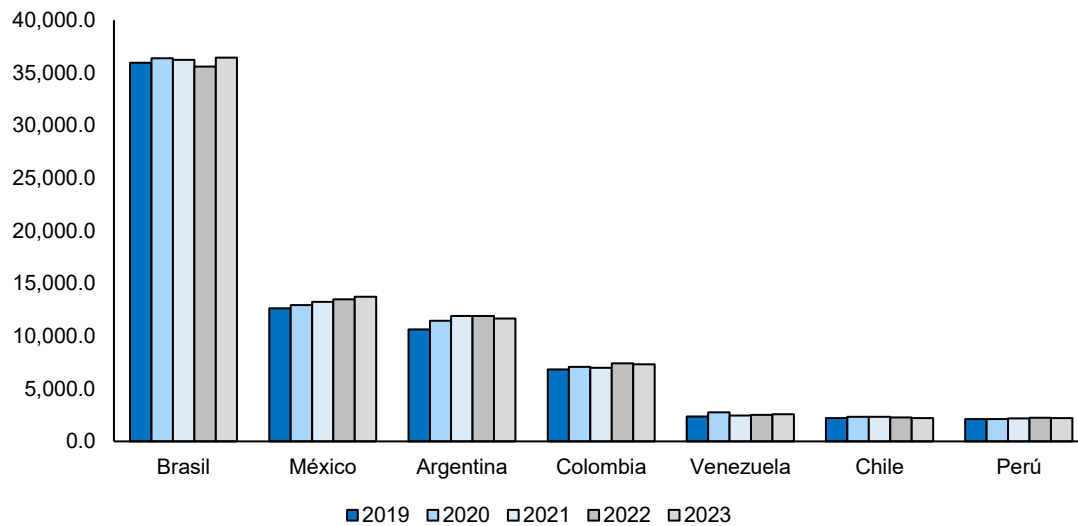
"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Gráfico 27. Mundo: Principales productores de leche y Perú, 2019 – 2023



Fuente: FaoStat
Elaboración: Propia

Gráfico 28. Mundo: Principales productores de América Latina y El Caribe, 2019 – 2023



Fuente: FaoStat
Elaboración: Propia

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Cuadro 24. Mundo: Producción de leche cruda (miles de toneladas), 2019 - 2023

Posición	Países	2019	2020	2021	2022	2023
	Total	720,709.3	748,966.1	763,470.4	769,024.8	782,901.8
1	India	96,646.9	108,306.7	115,839.6	119,677.6	127,105.1
2	Estados Unidos	99,083.3	101,291.4	102,620.0	102,700.7	102,677.1
3	China	32,444.3	34,837.2	37,276.3	39,779.5	42,431.6
4	Brasil	35,966.2	36,376.2	36,238.6	35,590.8	36,436.5
5	Alemania	33,080.2	33,164.9	32,506.9	32,399.1	34,012.6
6	Rusia	31,100.6	31,959.8	32,078.6	32,738.5	33,559.2
7	Paquistán	20,606.0	21,382.6	22,189.2	23,026.1	23,893.5
8	Francia	25,062.0	25,234.8	24,760.6	24,606.4	23,882.0
9	Nueva Zelanda	21,786.2	21,871.3	21,886.4	21,051.0	21,245.0
10	Turquía	20,782.4	21,749.3	21,370.1	19,912.1	19,961.9
11	Reino Unido	15,671.5	15,685.9	15,890.6	15,757.4	15,759.5
12	Polonia	14,502.8	14,821.8	14,881.1	15,208.5	15,482.2
13	Países Bajos	14,555.0	14,522.0	14,217.3	14,533.7	14,685.3
14	México	12,644.1	12,940.6	13,239.8	13,500.6	13,735.4
15	Italia	12,494.4	12,712.5	13,202.5	13,181.9	13,059.0
16	Bangladesh	8,928.9	9,612.0	10,786.5	11,766.6	12,661.2
17	Uzbekistán	10,662.3	10,930.1	11,242.7	11,599.1	11,944.0
18	Argentina	10,650.1	11,446.6	11,899.9	11,904.1	11,665.4
19	Canadá	9,512.0	9,640.6	9,807.2	9,742.5	9,886.6
20	Irlanda	8,244.9	8,561.5	9,040.0	9,108.3	8,730.7
21	Australia	8,845.0	9,099.0	9,067.0	8,450.0	8,467.0
22	Bielorrusia	7,378.5	7,751.8	7,811.0	7,871.0	7,811.3
23	Irán	6,800.0	7,509.0	7,957.0	7,497.0	7,654.3
24	España	7,460.4	7,606.1	7,623.1	7,455.0	7,564.5
25	Colombia	6,825.5	7,071.4	6,992.7	7,421.0	7,309.0
26	Japón	7,313.5	7,438.2	7,592.1	7,617.5	7,297.6
27	Ucrania	9,447.8	9,057.9	8,516.5	7,595.6	7,267.1
28	Dinamarca	5,615.0	5,666.0	5,644.0	5,664.0	5,687.0
29	Egipto	3,967.0	4,281.0	4,794.0	5,207.0	4,760.7
30	Kenia	4,102.8	4,169.6	4,780.1	4,742.4	4,705.7
51	Perú	2,121.4	2,138.0	2,184.9	2,246.9	2,201.1
	Otros	116,840.3	120,567.6	119,983.5	119,936.0	119,827.8

Fuente: FaoStat

Elaboración: Propia

Nota: Los países subrayados corresponden a países de Latinoamérica y el Caribe.

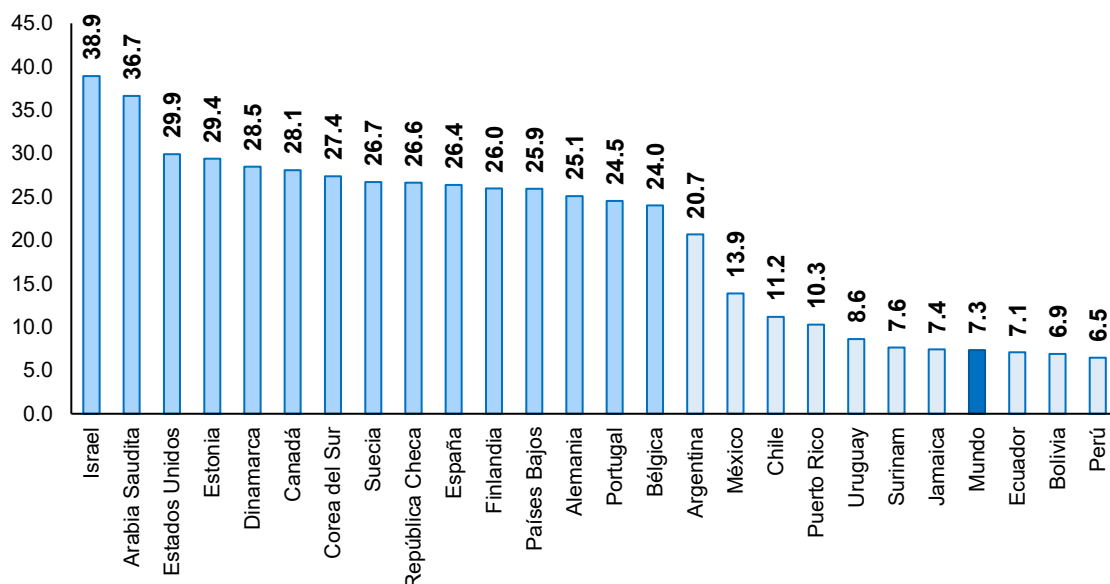
“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

En el año 2023, el rendimiento promedio de la producción de leche fue de 7.3 litros diarios por vaca. Los rendimientos más altos se registraron en países como Israel, Estados Unidos y Arabia Saudita. En particular, Israel, pese a ocupar el puesto sesenta en producción y contar con solo 115,882 vacas, alcanzó un promedio anual de 14,207.6 litros por vaca, equivalente a 38.9 litros diarios, superando significativamente el promedio mundial y a países como India, que, a pesar de ser líder mundial en producción de leche y contar con el mayor número de vacas, produce solo 5.5 litros diarios por vaca.

Este contraste se debe a que Israel emplea sistemas de enfriamiento intensivo, que reducen el estrés térmico en las vacas, así como por la incorporación de subproductos agroindustriales en su alimentación, lo que contribuye a una mayor eficiencia productiva (Flamenbaum, 2023). En cambio, en India, la baja productividad se debe a limitada atención veterinaria, nutrición deficiente y prácticas de ordeño poco eficientes (Argentina, 2020).

En América Latina y el Caribe, Argentina registró el mayor rendimiento, con un promedio de 20.7 litros diarios por vaca, seguido de México con 13.9 litros. Perú, por su parte, alcanzó un promedio de 6.5 litros diarios, ubicándose en la décima posición regional y por debajo del promedio mundial. Tal como se observa en el siguiente gráfico, los países de la región presentan niveles de eficiencia productiva inferiores en comparación con aquellos más desarrollados, reflejando brechas significativas en tecnología, manejo e infraestructura.

Gráfico 29. Mundo: Principales productores con mayor rendimiento promedio de producción de leche (litro/vaca/día), 2019 – 2023



Fuente: FaoStat

Elaboración: Propia

Nota: En este gráfico se presentan los quince países con mayor rendimiento promedio en la producción de leche. Posteriormente, se incluyen, en orden descendente según su rendimiento, los países de América Latina y el Caribe hasta llegar a Perú, con fines de análisis comparativo.

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Cuadro 25. Mundo: Rendimiento promedio de la producción de leche (litro/día/vaca), 2019 - 2023

Posición	Países	2019	2020	2021	2022	2023
	Total	7.2	7.3	7.3	7.4	7.3
1	Israel	37.0	35.8	37.2	37.5	38.9
2	Arabia Saudita	32.1	31.6	34.6	33.8	36.7
3	Estados Unidos	29.0	29.7	29.8	30.0	29.9
4	Estonia	26.5	27.6	27.5	27.7	29.4
5	Dinamarca	27.3	27.5	27.7	27.9	28.5
6	Canadá	26.7	26.9	27.6	27.5	28.1
7	Corea del Sur	27.6	28.3	28.4	28.4	27.4
8	Suecia	24.6	25.0	25.4	25.4	26.7
9	Chequia	23.9	25.1	25.0	25.7	26.6
10	España	25.1	25.7	25.8	25.2	26.4
11	Finlandia	25.1	25.8	25.5	25.4	26.0
12	Países Bajos	25.1	25.4	25.1	25.4	25.9
13	Alemania	22.6	23.2	23.2	23.3	25.1
14	Portugal	23.1	23.5	23.8	23.9	24.5
15	Bélgica	21.9	22.7	22.6	23.0	24.0
16	Japón	23.9	24.3	24.5	24.2	23.9
17	Luxemburgo	21.3	22.6	22.3	22.2	23.3
18	Reino Unido	23.0	23.2	23.2	23.0	23.2
19	Letonia	19.4	19.9	20.7	20.9	22.1
20	Eslovaquia	19.7	20.6	20.6	21.4	21.8
21	Chipre	18.7	19.1	21.0	20.6	21.5
22	Hungría	22.1	22.4	20.3	20.1	20.9
23	Francia	19.7	20.3	20.4	20.9	20.7
24	Argentina	18.1	20.3	21.3	20.9	20.7
25	Grecia	21.0	20.8	21.3	23.5	20.5
26	Jordania	21.0	19.0	19.0	23.4	20.3
27	Italia	18.2	18.6	19.6	19.4	19.8
28	Suiza	19.1	19.2	19.4	19.1	19.5
29	Noruega	19.9	19.9	20.0	19.6	19.1
30	Lituania	17.6	17.5	17.9	18.5	19.0
76	Perú	6.42	6.46	6.42	6.51	6.46

Fuente: FaoStat

Elaboración: Propia

Nota: Los países subrayados corresponden a países de Latinoamérica y el Caribe.

3.2. Producción mundial de derivados lácteos

En 2022, la producción mundial de derivados lácteos⁹ alcanzó las 180,975.3 mil toneladas, siendo la leche UHT/pasteurizada el principal derivado producido, con un 74.6% del total. Entre 2018 y 2022, la producción experimentó un ligero aumento del 0.1%, impulsado por el crecimiento de la demanda interna de productos como quesos, mantequilla y crema de leche. Se espera que esta tendencia se mantenga en los próximos años, aunque a un ritmo de crecimiento moderado (OECD/FAO, 2022).

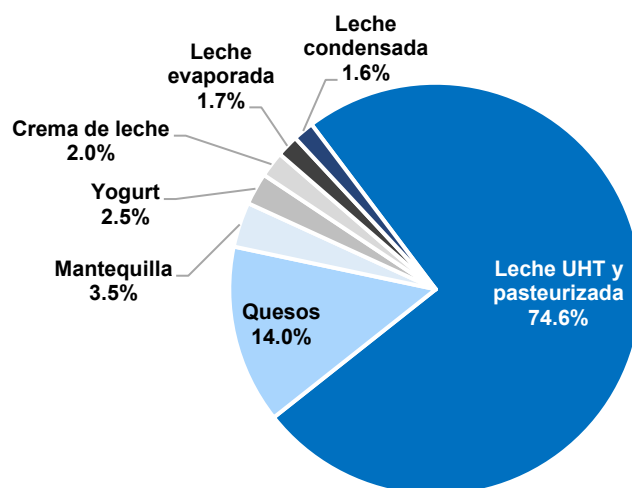
Cuadro 26. Mundo: Producción de derivados lácteos (miles de toneladas), 2018 - 2022

Productos	2018	2019	2020	2021	2022
Total	180,326.0	176,716.9	178,611.4	181,576.7	180,975.3
Leche UHT/Pasteurizada	138,040.5	132,376.3	133,124.4	135,938.0	135,054.6
Quesos	23,088.7	23,874.7	24,536.6	25,138.2	25,284.5
Mantequilla ¹⁰	6,247.9	6,376.0	6,497.6	6,361.9	6,378.8
Yogurt	3,586.1	4,633.3	4,787.5	4,546.8	4,530.8
Crema de leche*	3,438.9	3,623.0	3,647.6	3,650.2	3,645.4
Leche evaporada*	2,952.9	2,847.0	3,188.1	3,052.4	3,115.3
Leche condensada*	2,971.1	2,986.5	2,829.6	2,889.2	2,965.9

Fuente: FaoStat

(*) No se especifica si la producción incluye leche de especies distintas a la vacuna.

Gráfico 30. Mundo: Producción de derivados lácteos (miles de toneladas), 2018 - 2022



Fuente: FaoStat

Elaboración: Propia

⁹ Se han considerado únicamente derivados lácteos finales destinados al consumidor final.

¹⁰ Incluye también ghee que es mantequilla hervida.

La producción mundial de derivados lácteos por tipo de producto presentó distintos líderes según cada categoría. La leche UHT/pasteurizada estuvo encabezada por Estados Unidos, con un 12.9% del total, seguido de Alemania con un 9.0%. En cuanto a quesos, nuevamente Estados Unidos ocupó el primer lugar (26.1%) y Alemania el segundo (11.9%). Lo mismo ocurrió con la mantequilla, donde Estados Unidos produjo el 14.8% y Alemania el 7.2%. Para el yogurt, los principales productores fueron Alemania (18.4%) y Rusia (14.5%). En el caso de la crema de leche, Alemania lideró la producción (14.4%) junto con Francia (12.5%). Perú destacó en la producción de leche evaporada (18.0%), seguido por Alemania (14.1%), mientras que la leche condensada fue liderada por Estados Unidos (24.4%) y Países Bajos (12.4%).

Cuadro 27. Mundo: Producción de derivados lácteos por tipo de producto y principales países productores, 2018 - 2022

Mercados		2019	2020	2021	2022	2023
Leche UHT y pasteurizada	Total	180,326.0	176,716.9	178,611.4	181,576.7	180,975.3
	Total	138,040.5	132,376.3	133,124.4	135,938.0	135,054.6
	Estados Unidos	16,350.2	16,532.0	16,997.5	17,195.7	17,419.3
	Alemania	15,190.8	11,570.3	11,566.6	12,294.8	12,121.2
	Francia	9,884.0	9,581.1	9,463.2	9,358.0	9,192.0
	Nueva Zelanda	8,598.1	8,805.2	8,825.0	7,973.0	7,742.3
	Rusia	7,329.1	6,245.3	6,487.5	6,609.2	7,315.2
Quesos	Total	23,088.7	23,874.7	24,536.6	25,138.2	25,284.5
	Estados Unidos	6,108.6	6,160.6	6,217.3	6,441.9	6,597.5
	Alemania	3,041.9	3,120.1	3,169.3	3,050.5	3,021.5
	Francia	2,125.5	2,116.6	2,038.9	2,050.3	2,125.7
	Italia	1,169.7	1,186.0	1,212.6	1,236.9	1,222.0
	Polonia	854.8	867.2	893.3	1,013.0	1,009.7
Mantequilla	Total	6,247.9	6,376.0	6,497.6	6,361.9	6,378.8
	Estados Unidos	903.5	915.3	984.3	946.9	945.2
	Alemania	474.9	490.7	497.3	461.7	459.2
	Nueva Zelanda	502.0	500.0	483.9	422.7	459.0
	Francia	417.4	419.2	417.5	410.2	412.7
	Rusia	266.6	269.2	277.5	282.5	314.2
Yogurt	Total	3,586.1	4,633.3	4,787.5	4,546.8	4,530.8
	Alemania	842.7	869.3	886.4	851.1	832.1
	Rusia	0.0	519.0	530.0	608.0	656.6
	Francia	460.0	446.5	464.9	533.5	531.5
	Bielorrusia	0.0	300.0	336.0	317.2	296.7
	Polonia	233.8	242.7	265.9	269.1	268.0
Crema de leche	Total	3,438.9	3,623.0	3,647.6	3,650.2	3,645.4
	Alemania	552.2	554.4	530.4	544.4	525.3
	Francia	483.2	492.1	447.5	474.4	455.0

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

	Italia	258.1	268.5	280.1	279.4	282.4
	Polonia	253.7	253.5	258.1	260.1	264.5
	Bélgica	248.3	255.5	234.3	257.8	263.8
	Total	2,952.9	2,847.0	3,188.1	3,052.4	3,115.3
Leche evaporada	Perú*	513.4	522.8	520.6	543.8	560.0
	Alemania	517.8	436.9	450.2	372.7	438.6
	Países Bajos	343.3	362.9	368.2	365.9	367.2
	Estados Unidos	194.0	203.1	261.5	248.8	229.6
	Rusia	167.8	162.4	160.0	170.2	183.8
	Total	2,971.1	2,986.5	2,829.6	2,889.2	2,965.9
Leche condensada	Estados Unidos	816.4	802.8	742.0	743.3	723.5
	Países Bajos	343.3	390.8	393.9	379.9	367.0
	Malasia	320.8	318.0	299.0	318.4	340.3
	Alemania	332.8	325.0	323.3	305.2	294.4
	Francia	64.6	56.5	49.7	46.1	162.9
	Total	2,971.1	2,986.5	2,829.6	2,889.2	2,965.9

Fuente: FaoStat

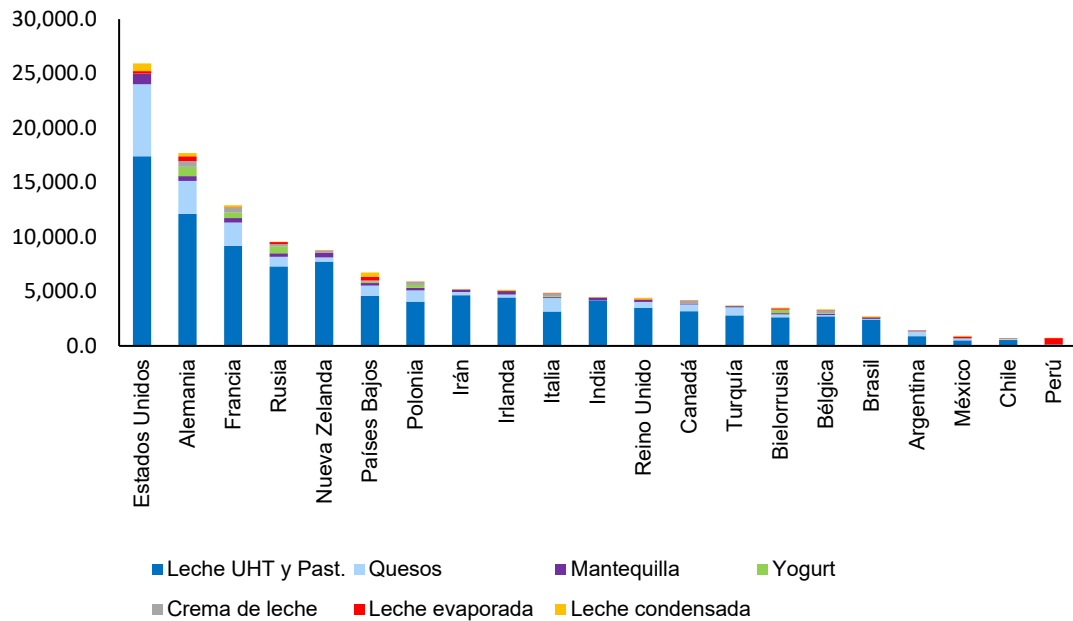
Elaboración: Propia

(*) Las cifras de producción de derivados lácteos de Perú presentadas en este cuadro difieren de las mostradas en la sección de la gran industria, ya que en este caso se considera la producción nacional total, mientras que en aquella sección se incluyen únicamente los datos reportados por las principales empresas del sector.

De acuerdo con el cuadro anterior, en el ranking de los principales productores por categoría de derivado, Perú fue el único país de América Latina y el Caribe que logró destacar en un producto específico. A nivel global, se ubicó en la posición cuadragésima tercera y en el quinto lugar dentro de la región. Por su parte, Brasil se consolidó como el principal productor de derivados lácteos de la región, alcanzando la décima séptima posición a nivel mundial, destacándose principalmente por la producción de leche UHT/pasteurizada. Argentina, México y Chile ocuparon las posiciones siguientes, enfocándose igualmente en la producción de leche UHT/pasteurizada como su principal derivado elaborado.

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Gráfico 31. Mundo: Producción de derivados lácteos, 2018 - 2022



Fuente: FaoStat

Elaboración: Propia

Nota: En este gráfico se presentan los quince principales productores de derivados lácteos. Posteriormente, se incluyen, en orden descendente según su volumen de producción, los países de América Latina y el Caribe hasta llegar a Perú, con fines de análisis comparativo.

3.3. Comercio internacional

El comercio internacional de derivados lácteos representa solo una pequeña parte de la producción mundial, debido a la naturaleza perecedera de estos productos y a que la mayoría de los países prioriza cubrir su demanda interna (Observatorio de la Cadena Láctea Argentina, 2016). El excedente producido generalmente se destina a abastecer las filiales de empresas multinacionales con plantas de producción en otros mercados, o a la venta a empresas importadoras, comercializadoras o distribuidoras.

En el 2022, las exportaciones de productos lácteos alcanzaron los US\$ 67,075.8 millones, con un crecimiento promedio anual del 5.0% entre 2018 y 2022. El queso fue el derivado más exportado, representando el 60.0% del total, mientras que la mantequilla destacó por ser el producto con mayor crecimiento anual (+22.8%). En ambos casos, el aumento en las exportaciones estuvo relacionado con una mayor disponibilidad de leche, mejoras en las prácticas ganaderas y una creciente demanda global. Sin embargo, cada producto también respondió a dinámicas particulares: en el caso del queso, influyó su amplia aplicación en la gastronomía y el aumento del consumo en zonas urbanas; mientras que la mantequilla se benefició del incremento en su demanda como insumo en la industria alimentaria y de panificación (Mordor Intelligence, 2024).

Cuadro 28. Mundo: Exportación de derivados lácteos (US\$ millones), 2018 - 2022

Productos	2018	2019	2020	2021	2022
Total	55,079.7	54,383.9	53,847.4	60,812.0	67,075.8
Quesos	32,181.2	32,588.4	33,261.8	37,203.8	40,221.4
Leche sin concentrar*	9,633.4	9,293.9	9,020.1	10,355.2	11,741.0
Mantequilla	8,203.1	7,456.5	6,392.2	7,669.0	9,417.1
Leches concentradas	2,401.9	2,484.7	2,648.2	2,787.6	3,099.5
Yogurt	2,660.1	2,560.3	2,525.2	2,796.4	2,596.9

Fuente: FaoStat

Elaboración: Propia

(*) Incluye leche evaporada y leche condensada

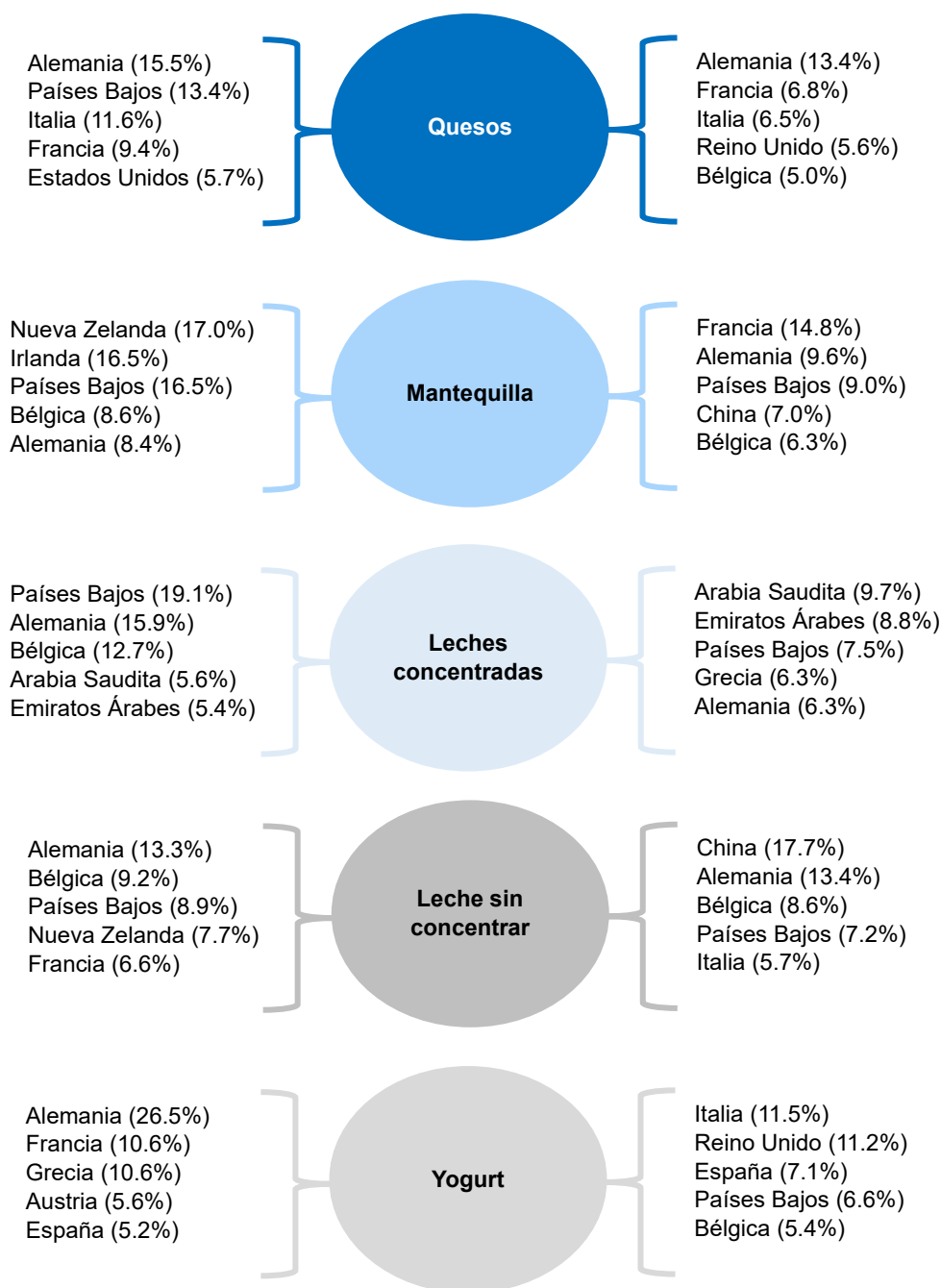
La Unión Europea lidera tanto las exportaciones como las importaciones de productos lácteos, con países como Alemania, Países Bajos, Francia e Italia a la cabeza, seguidos por mercados como Nueva Zelanda y Estados Unidos. La razón de esta dualidad es que estos países albergan grandes empresas lácteas que cuentan con filiales y plantas en otros países, lo que les permite diversificar su oferta y abastecimiento de leche. Esta estrategia les obliga a importar sus propios productos para luego comercializarlos en sus respectivos mercados. Entre las principales empresas lácteas del mundo se encuentran Lactalis (Francia), Dairy Farmers of America (EE. UU.), Danone (Francia) y FrieslandCampina (Países Bajos).

Gráfico 32. Mundo: Principales empresas lácteas, 2022

Fuente: RaboSearch

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Gráfico 33. Mercado mundial de derivados lácteos, 2022

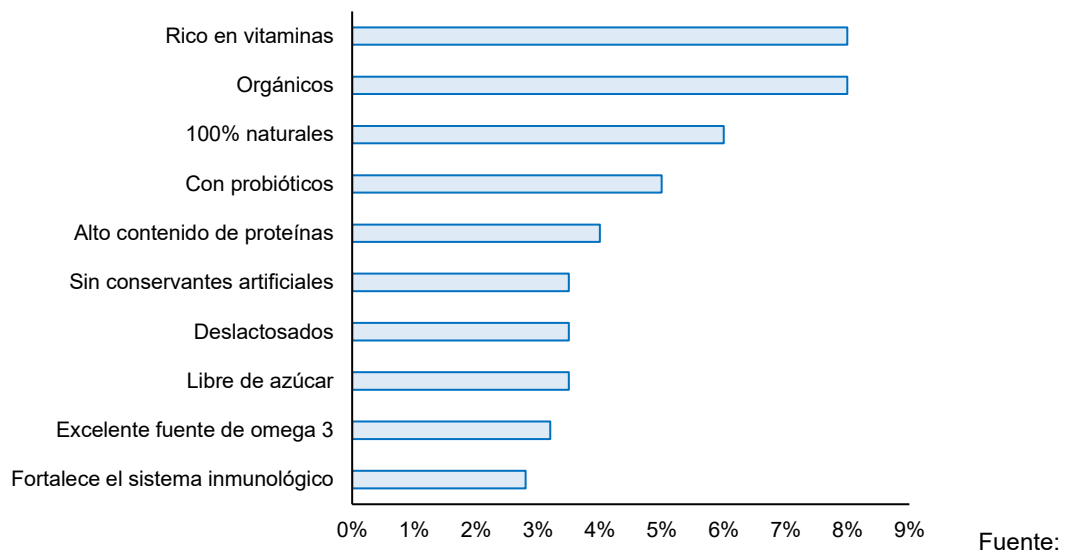


Fuente: Trademap
Elaboración propia.

3.4. Tendencias de consumo

El consumo de productos lácteos ha experimentado un crecimiento sostenido, impulsado principalmente por el aumento de la población mundial (OECD/FAO, 2022). Además, la creciente preocupación por la salud ha orientado a los consumidores hacia estos productos, reconocidos por sus beneficios nutricionales. Como respuesta a esta tendencia, han surgido innovaciones, como la incorporación de sabores variados y productos funcionales, que responden a los intereses de los consumidores que buscan opciones con mayor contenido vitamínico, así como productos orgánicos y lácteos naturales (Euromonitor International, 2024). También ha influido la expansión de canales minoristas, especialmente supermercados e hipermercados, que por su proximidad en zonas urbanas facilitan el acceso y la elección por estos productos (Mordor Intelligence, 2024).

Gráfico 34. Top 10 afirmaciones de consumidores respecto a productos lácteos, 2024



Elaboración: Propia

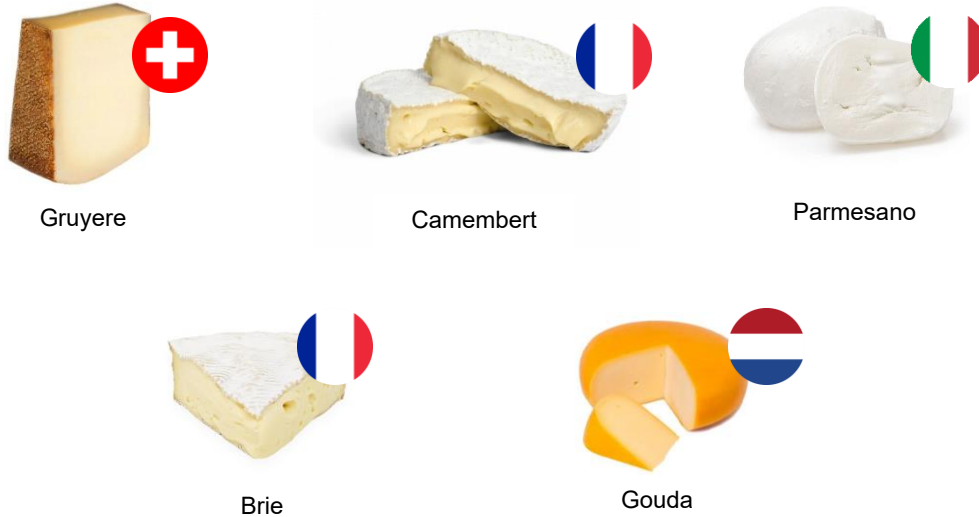
3.4.1. Tendencias de consumo de queso

El queso es el derivado lácteo con las mejores proyecciones de crecimiento hacia 2032, estimándose un incremento en su consumo mundial de 25,218 mil toneladas en 2022 a 28,638 mil toneladas en 2032, según la FAO.

El aumento de la demanda de queso está principalmente impulsado por la sólida tradición quesera de varios países, especialmente en Europa, que lidera el consumo per cápita a nivel mundial. Nueve países de la Unión Europea se encuentran entre los principales consumidores, destacándose Francia (26.2 kg), Alemania y Luxemburgo (24.1 kg cada uno). En contraste, otros mercados fuera de la UE presentan un consumo inferior a los 20 kilos per cápita, como Estados Unidos (16.6 kg) e Israel (15.3 kg), o países con consumos más bajos, como Chile (7.9 kg) y Arabia Saudita (7.7 kg). Esta diferencia en el consumo, en comparación con otras regiones, responde a una profunda cultura gastronómica centrada en la producción artesanal de quesos, lo que se refleja en la gran variedad de productos con denominación de origen, como el Camembert y

Brie de Francia, el Gruyère de Suiza, el Parmigiano Reggiano y la Mozzarella de Italia, y el Gouda de los Países Bajos (Mordor Intelligence, 2024).

Gráfico 35. Europa: Quesos con denominación de origen más reconocidos mundialmente



Elaboración: Propia

Tendencias de consumo

La tendencia hacia una alimentación más saludable está transformando el mercado del queso. Ha aumentado la demanda por productos con beneficios funcionales, especialmente aquellos con alto contenido proteico y bajos en grasa, como la ricota, el requesón o el queso crema (Euromonitor International, 2024). Esta preferencia se refleja en países como Estados Unidos, Brasil, Alemania, Francia e Italia, donde los consumidores valoran tanto el perfil nutricional como la versatilidad del queso en distintas ocasiones de consumo. En este contexto, destacan innovaciones como FriP, un queso desarrollado en Italia para personas con enfermedades renales, que reduce el contenido de fósforo y potasio, permitiendo su consumo dentro de dietas restrictivas. Otro ejemplo es Matinal Queijo Fresco, marca portuguesa que lanzó una versión con 40% más de proteína (30 g por porción), alineada con la tendencia "30-30-30", la cual promueve la ingesta de 30 g de proteína en los 30 minutos posteriores a despertarse, seguida de 30 minutos de actividad física.

Una de las principales tendencias observadas en mercados más desarrollados, especialmente en Europa, es el creciente interés por explorar nuevas variedades de quesos premium que van más allá de los tradicionales. Impulsados por el auge de la gastronomía gourmet, los consumidores buscan experiencias sensoriales más complejas, favoreciendo productos que no solo destacan por su calidad superior, sino también por sus combinaciones innovadoras y sabores únicos (Euromonitor Internacional, 2024). Entre las opciones gourmet más populares se encuentran los quesos con corteza natural, madurados en barricas de madera o infusionados con hierbas y especias. Estos quesos están creando experiencias gastronómicas únicas

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

que, además de deleitar los sentidos, transmiten una rica identidad cultural y una historia profunda detrás de su elaboración.

Gráfico 36. Quesos gourmet con sabores innovadores



Queso fresco con champiñones 2,2 kg

Queso cremoso con trozos de champiñones en su interior. Este es un queso triple crema porque se le ha agregado crema. Su sabor es suave y los pequeños trozos de setas le dan al queso un toque de bosque. Original y delicado, gustará a todos.



Bellavitano Porción Whiskey 1/4 Rueda

El sabor ahumado del whisky Tennessee aporta una suave riqueza a nuestro amado BellaVitano. Una textura cremosa con un final dulce hace de este queso el favorito de los fanáticos. ¡La corteza está destinada a comerse para potenciar el sabor!



Brie con Trufas Leche Cruda 1/4 Rueda 950G

Brie elaborado con leche termizada de vaca, relleno de crema trufada en el centro. Original, permite la variedad en cualquier tabla de quesos.



Bellavitano Café Espresso Porción 150G

BellaVitano es un queso estilo italiano ligeramente húmedo pero quebradizo. Fue desarrollado para resistir bien los sabores que se introducen durante el proceso de envejecimiento. El espresso recién tostado se frota a mano en ruedas BellaVitano dulces y azucaradas envejecidas a la perfección cremosa.

Fuente: Iberconseil
Elaboración: Propia

3.4.2. Tendencias de consumo de mantequilla

En los últimos años, la mantequilla ha ganado protagonismo entre los derivados lácteos, impulsada por el aumento de su producción y exportación. Se estima que su consumo mundial crecerá un 1.3 % entre 2022 y 2032 (OECD/FAO, 2022). Este crecimiento responde, en parte, a mejoras en las prácticas ganaderas que han permitido una mayor disponibilidad de leche destinada a su elaboración, anteriormente

orientada principalmente a quesos y leches industriales. Además, su uso en panadería y repostería casera, tendencia que cobró fuerza durante la pandemia, ha contribuido significativamente a su demanda. La incorporación de nuevos sabores también ha favorecido su popularidad (Mordor Intelligence, 2024).

India es el mayor consumidor de mantequilla a nivel mundial, seguido por la Unión Europea y Estados Unidos. A diferencia de otros países, en India la mantequilla no solo se emplea en la cocina o como untado, sino que también cumple un papel importante en ceremonias y rituales religiosos, lo que explica su alta demanda. En los últimos años, el patrón de consumo en India ha cambiado, ya que los consumidores, especialmente los jóvenes, han comenzado a sustituir el ghee casero o sin envasar por presentaciones industriales, motivados por la practicidad y la falta de tiempo. Esta transición ha impulsado un crecimiento del 8.9 % en el canal minorista entre 2010 y 2029 (Euromonitor International, 2025).

Tendencias de consumo

La mantequilla sin lactosa representa una nueva tendencia y oportunidad de crecimiento dentro del mercado de mantequillas. Su expansión se ve impulsada por la alta prevalencia de intolerancia a la lactosa, que afecta a cerca del 75% de la población mundial, con mayor incidencia en comunidades de ascendencia asiática, africana y mediterránea (Mordor Intelligence, 2024). Aunque la mantequilla convencional contiene niveles bajos de lactosa que permiten su consumo moderado en algunos casos, la formulación de versiones sin lactosa ha abierto nuevas posibilidades de consumo, lo cual se ve alineado frente a los *insights* de los consumidores que prefieren que una mantequilla sea sin lactosa, baja en grasas y vegana (Innova Market Insights, 2024).

Con el aumento del nivel de vida y la mayor disponibilidad de productos en el mercado, tanto las marcas como los consumidores están mostrando una mayor disposición a experimentar con nuevos sabores y formatos de mantequilla. Aunque el sabor tradicional sigue siendo el preferido, se observa una creciente demanda por opciones innovadoras como la mantequilla con ajo, finas hierbas o miel. Asimismo, las marcas están apostando por formatos más prácticos que faciliten el consumo cotidiano. A finales de 2023, la empresa ID Foods India lanzó una mantequilla con envase inspirado en una barra de pegamento. Este formato no solo facilita su aplicación, sino que también está diseñado para ablandarse rápidamente a temperatura ambiente, ser recargable y portátil, ideal para el consumo fuera de casa (Euromonitor International, 2025).

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Gráfico 37. Mantequilla con sabores innovadores



Mantequilla con aceite de oliva con
sabor a trufa, pimienta negra y ajo



Mantequilla de páprika ahumada, con
ají, ajo y sal ahumada



Mantequilla con ajo, finas hierbas y
cebolla



Mantequilla con ajo

Fuente: Tesco
Elaboración: Propia

4. OPORTUNIDADES Y RETOS

El análisis del sector de derivados lácteos en el Perú revela un ecosistema con alto potencial de desarrollo, especialmente en la industria artesanal, pero que enfrenta importantes desafíos estructurales. La producción de leche está presente en todas las regiones del país y existe un creciente interés en la transformación artesanal, particularmente en la elaboración de quesos con identidad territorial. Además, las nuevas tendencias de consumo hacia productos saludables y diferenciados han abierto oportunidades concretas en segmentos como yogures con probióticos, leches sin lactosa o quesos madurados artesanales. Sin embargo, la baja productividad por vaca, la alta informalidad en los procesos de transformación y la desigualdad en el acceso a mercados limitan la competitividad de los pequeños productores. A ello se suma la concentración del mercado en grandes empresas y la vulnerabilidad frente a condiciones climáticas adversas, como sequías o heladas, que afectan directamente la producción primaria. Si bien existen esfuerzos importantes desde el Estado, como el proyecto ProLácteos, y avances en articulación comercial a través de ferias y canales digitales, aún se requiere una estrategia más integral para reducir las brechas tecnológicas, fortalecer la formalización e impulsar una cadena de valor más inclusiva y sostenible.

Cuadro 29. Matriz FODA de la Cadena de Valor de los derivados lácteos

FORTALEZAS	DEBILIDADES
- Producción de leche en todas las regiones del país - Adaptabilidad de la industria artesanal hacia las nuevas tendencias de consumo - Incremento del interés de la industria artesanal en la elaboración de derivados lácteos - Espacio para el desarrollo de marcas regionales y productos con identidad territorial.	- Baja productividad promedio por vaca en comparación internacional - La gran mayoría de productores emplean la producción de leche como actividad de subsistencia - Alta informalidad y escasa tecnificación en productores artesanales de quesos - Desigualdad en el acceso a mercados para los pequeños transformadores - Alta concentración del mercado en pocas empresas, lo que limita la competitividad de actores pequeños
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
- Implementación de sistemas innovadores para mejorar el rendimiento de la producción de leche - Cambios en los hábitos de consumo hacia alimentos más saludables y de mayor valor agregado - Eventos y ferias nacionales que promueven el consumo de derivados artesanales - Tendencias internacionales que valoran productos naturales y sostenibles, abriendo oportunidades de exportación	- Posible incremento de importaciones de leche en polvo por falta de producción de leche en polvo - Aumento de costos de insumos, energía y transporte que afectan a toda la cadena. - Cambios en normativas sanitarias que pueden excluir a productores artesanales. - Vulnerabilidad climática que impacta la producción primaria (sequías, heladas).

Elaboración: Propia

4.1 Oportunidades

- **Tendencias de consumo por productos saludables:** El consumo de productos lácteos en el Perú viene siendo impulsado por una creciente conciencia sobre la salud y la nutrición, en línea con las tendencias globales que priorizan alimentos más naturales y funcionales. Los consumidores muestran una preferencia cada vez mayor por productos bajos en azúcar, reducidos en grasa, sin lactosa u orgánicos, como respuesta a la saturación del mercado con alimentos ultra procesados. Esta tendencia es particularmente notoria en derivados como los yogures, leches y mantequillas, donde las versiones con probióticos, sin lactosa o con ingredientes funcionales están ganando terreno y ocupando un lugar destacado en las decisiones de compra.
- **Revalorización de los productos artesanales y locales:** El consumidor peruano muestra una tendencia creciente a valorar productos con identidad territorial, elaborados mediante procesos tradicionales o artesanales. Este comportamiento es especialmente evidente en el segmento quesero, donde aproximadamente el 58% de la producción proviene de la industria artesanal. Ferias especializadas como el Salón del Queso Peruano, organizado desde 2023 por el MIDAGRI, han sido clave para visibilizar la diversidad de la producción regional, promover variedades tradicionales como el queso mantecoso, paria o fresco, y facilitar la articulación de pequeños productores con canales modernos de comercialización, como supermercados, tiendas especializadas y plataformas digitales. Este entorno favorece la creación de marcas propias, el impulso de denominaciones de origen o sellos de calidad diferenciada y refuerza la conciencia del consumidor en torno a la importancia de apoyar la producción local y sostenible.
- **Proyectos institucionales de fortalecimiento productivo:** El Estado, a través de programas de inversión como ProLácteos del MIDAGRI, impulsa oportunidades clave para el desarrollo del sector lácteo. Con una inversión superior a los 43 millones de soles, esta iniciativa beneficiará a más de 4,500 productores de leche en 45 distritos de ocho regiones del país. Su enfoque integral contempla asistencia técnica, fortalecimiento de capacidades productivas, mejora de la calidad e inocuidad desde el origen, y procesos de transformación con valor agregado. Asimismo, promueve la certificación sanitaria (incluyendo HACCP), el desarrollo de quesos con denominación de origen y el acceso a mercados nacionales e internacionales. Proyectos como este permiten no solo elevar la competitividad de los productores, sino también consolidar una cadena de valor más inclusiva, articulada y sostenible a nivel nacional, con impacto directo en las economías rurales y en la calidad de la oferta láctea peruana.
- **Apertura hacia mercados internacionales de nicho:** Aunque actualmente las exportaciones de derivados lácteos están concentradas en grandes empresas como Gloria y Nestlé, existe un potencial inexplorado para derivados artesanales, orgánicos o diferenciados que puedan competir en nichos gourmet o de comercio justo. El auge de la cocina peruana en el extranjero, sumado al interés de comunidades de peruanos en el exterior, abre la posibilidad de insertar quesos

regionales u otros derivados con valor simbólico y cultural, siempre que se superen barreras sanitarias y logísticas.

- **Expansión del mercado para el queso artesanal:** El crecimiento sostenido del consumo de queso en el Perú que pasó de 4.1 kg per cápita en 2019 a 5.0 kg en 2023 evidencia una oportunidad concreta para fortalecer la presencia del queso artesanal en el mercado nacional. Este segmento se beneficia de una demanda cada vez más orientada a productos frescos, naturales y de calidad diferenciada. A nivel técnico y comercial, esta tendencia abre espacio para que pequeñas plantas artesanales amplíen su participación en canales modernos de venta siempre que incorporen mejoras clave en empaque, conservación, trazabilidad y certificación sanitaria. El desarrollo de quesos con valor agregado, ya sea por su formulación, proceso de maduración, uso de ingredientes o presentación puede posicionarse de forma competitiva frente a productos industriales, especialmente en supermercados, tiendas especializadas y plataformas digitales.
- **Digitalización y comercio electrónico:** El crecimiento del comercio digital y el uso intensivo de redes sociales por parte de pequeños productores artesanales está ampliando su alcance. Actualmente, muchos logran posicionar sus productos en nuevos mercados gracias a estrategias de venta directa y alianzas con tiendas especializadas. Esto representa una oportunidad para descentralizar la comercialización, democratizar el acceso al consumidor final y fortalecer modelos de negocio inclusivos.

4.2 Retos

- **Baja productividad y limitaciones tecnológicas:** El rendimiento promedio de leche por vaca en el Perú es considerablemente menor al de países líderes. Esto se debe a factores como escaso acceso a genética mejorada, deficiencias en alimentación, falta de asistencia técnica y limitado financiamiento. A pesar de que el 58.8% de las unidades agropecuarias sigue buenas prácticas de alimentación, solo el 17% implementa mejoras genéticas. Esta brecha limita la competitividad y capacidad de expansión del sector.
- **Visión de subsistencia en la producción primaria:** En muchas zonas rurales, la producción de leche sigue siendo concebida principalmente como una actividad de subsistencia más que como una alternativa de consolidación económica o empresarial. Esta percepción conlleva que los productores mantengan hatos reducidos, con pocas vacas en ordeño y sin incentivos claros para expandir o tecnificar sus operaciones. La baja escala productiva limita el volumen de leche disponible, afecta la rentabilidad y dificulta la articulación con esquemas de valor agregado o comercialización más exigentes.
- **Dependencia de leche en polvo importada:** El Perú mantiene una brecha de producción de leche cruda que se cubre con importaciones (alrededor del 19% del abastecimiento en 2023). Esta dependencia puede desplazar a la producción local

si no se fomenta su mejora, sobre todo porque las grandes industrias priorizan leche en polvo por costos y disponibilidad.

- **Impactos del cambio climático y variabilidad estacional:** Fenómenos como sequías, heladas y escasez de pastos afectan directamente la producción lechera, especialmente en regiones altoandinas. La falta de infraestructura de almacenamiento, riego o sistemas de alerta temprana agrava la vulnerabilidad del sector.
- **Alta informalidad en la producción artesanal:** Aproximadamente el 85% de las plantas artesanales de queso operan de manera informal. Esta condición impide el acceso a mercados formales, financiamiento o exportaciones, debido a la falta de requisitos como registros sanitarios, análisis microbiológicos o certificaciones internacionales (HACCP, BPM, etc.). La informalidad también limita la posibilidad de trazabilidad y cumplimiento de estándares de inocuidad.
- **Concentración del mercado en grandes empresas:** El acopio, transformación y comercialización están altamente concentrados en empresas como Gloria, Laive y Nestlé, que dominan la distribución en canales modernos. Esto reduce el poder de negociación de productores pequeños y medianos, quienes dependen de estas industrias para colocar su producción, muchas veces en condiciones desfavorables de precio y logística.
- **Débil articulación comercial de pequeños productores:** Muchos pequeños productores carecen de canales de comercialización efectivos. Aunque ferias y eventos ayudan a corto plazo, no existe una estructura consolidada que garantice permanencia en mercados o que facilite la llegada a supermercados y exportación. Esta situación se ve agravada por la escasa infraestructura de frío, empaque o transporte especializado.

CONCLUSIONES

La producción de leche en el Perú representa una actividad estratégica por su alcance territorial y relevancia social. Con presencia en las 24 regiones del país y más de 452 mil productores registrados en 2023, esta actividad no solo abastece el mercado interno, sino que constituye una fuente esencial de ingresos y subsistencia para la población rural. Esta amplitud geográfica fortalece la base productiva de la cadena láctea, permitiendo su desarrollo descentralizado y su potencial articulación con mercados locales e internacionales.

Por otro lado, la industria artesanal de derivados lácteos ha mostrado una notable capacidad de adaptación frente a los cambios en los hábitos de consumo. El creciente interés por productos naturales, funcionales y con valor cultural ha impulsado la elaboración de quesos artesanales, yogures y mantequillas en diversas regiones. Esta industria, pese a su informalidad, ha comenzado a posicionarse en eventos especializados y ferias nacionales, abriendo oportunidades concretas para su desarrollo y posicionamiento.

Sin embargo, persisten grandes brechas estructurales que limitan la competitividad del sector. La baja productividad promedio por vaca en comparación con países líderes del rubro, como Estados Unidos, Nueva Zelanda o los Países Bajos, evidencia un rezago en la tecnificación de los sistemas de producción. A ello se suma una fuerte concentración del mercado en pocas empresas, lo que restringe el acceso de los pequeños transformadores a canales de comercialización formales y genera desequilibrios dentro de la cadena.

Finalmente, el sector enfrenta amenazas tanto internas como externas que deben ser gestionadas estratégicamente. El aumento de las importaciones de leche en polvo, que en 2023 superaron las 510 mil toneladas, representa un riesgo para la sostenibilidad de la producción nacional, especialmente en contextos de bajos precios pagados al productor. Asimismo, factores climáticos extremos, como sequías y heladas, junto con la implementación de normativas sanitarias más exigentes, podrían excluir a miles de productores artesanales del mercado formal si no se aplican medidas de acompañamiento y adaptación.

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo Agrario
y RiegoViceministerio de Políticas
y Supervisión de Desarrollo
Agrario

AGROMERCADO



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

RECOMENDACIONES

Es fundamental fortalecer la productividad del sector primario mediante programas de asistencia técnica y transferencia tecnológica que aborden las deficiencias en sanidad, genética y manejo ganadero. El incremento del rendimiento promedio por vaca no solo permitiría reducir la dependencia de leche en polvo importada, sino también mejorar la calidad de la materia prima destinada a la transformación en derivados de mayor valor agregado.

Además, se recomienda diseñar políticas de apoyo integral para la formalización progresiva de la industria artesanal. Esto debe incluir acceso a capacitación, financiamiento y certificación sanitaria, de modo que los pequeños transformadores puedan incorporarse a cadenas de valor más exigentes sin perder su identidad regional ni su capacidad de innovación. El fortalecimiento del control de calidad desde el origen será clave para garantizar la inocuidad de los productos y ampliar su alcance comercial.

Paralelamente, es prioritario promover el desarrollo y posicionamiento de marcas regionales, que destaquen por su autenticidad, tradición y sostenibilidad. El respaldo institucional a estos productos, a través de denominaciones de origen, campañas de promoción y alianzas con plataformas comerciales nacionales e internacionales, permitirá aumentar su valor percibido y su inserción en nichos de mercado especializados.

Finalmente, se sugiere implementar una política comercial equilibrada que proteja la producción nacional sin afectar la competitividad del mercado. Esto incluye el monitoreo y regulación responsable de las importaciones de derivados lácteos, especialmente en segmentos estratégicos como la leche en polvo. Asimismo, se deben fortalecer los mecanismos de promoción del consumo interno mediante campañas educativas que resalten las cualidades nutricionales y culturales de los productos lácteos peruanos.



ANEXOS

Anexo 1. Buenas prácticas de ordeño e higienización

El ordeño es una etapa fundamental en la producción de leche, y la calidad del producto final depende de aplicar buenas prácticas en cada fase. Estas previenen la contaminación de la leche, protegen la salud de la vaca y garantizan un producto inocuo para el consumidor. El proceso se divide en tres momentos clave: antes, durante y después del ordeño, cada uno con prácticas específicas.

Antes el ordeño

La limpieza del local de ordeño es esencial para garantizar la higiene del ambiente. Se debe lavar diariamente el piso y las paredes con agua y detergente para eliminar residuos y mantener un espacio limpio. El arreado de la vaca debe hacerse con tranquilidad, proporcionando un ambiente relajado para estimular la salida de leche. Además, es importante tener horarios fijos de ordeño, realizando el proceso una o dos veces al día en horas establecidas. Para evitar accidentes, la vaca debe ser amarrada correctamente, sujetando sus patas y cola con un rejo. El ordeñador también debe lavarse las manos y los brazos con agua y jabón antes de comenzar el proceso. Por último, los utensilios, como baldes, mantas y cubetas, deben ser revisados y lavados antes de ser utilizados.

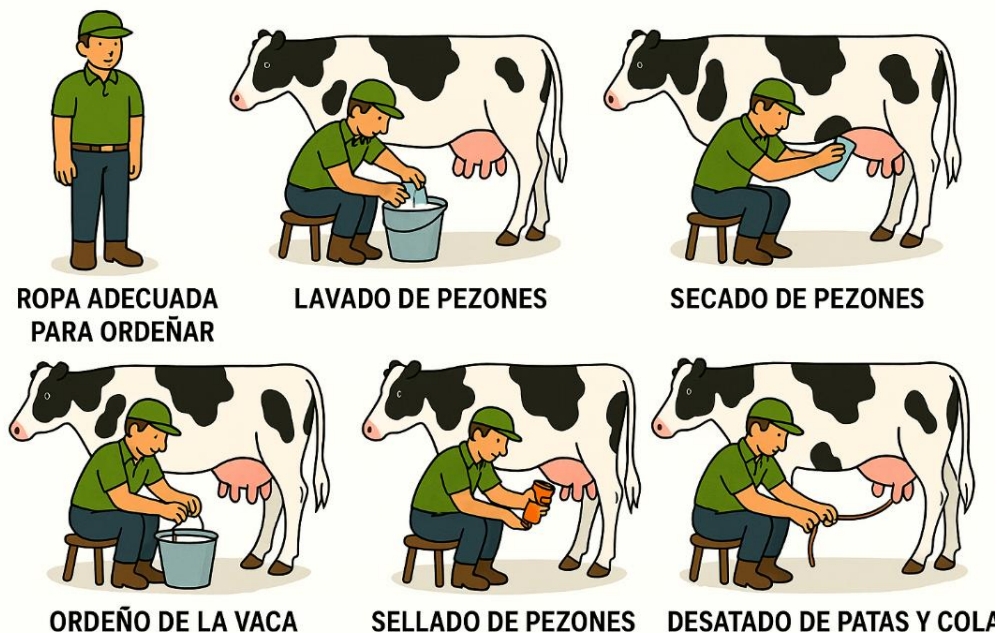
Gráfico 38. Buenas prácticas de ordeño: Antes del ordeño



Durante el ordeño

Es fundamental que el ordeñador use ropa adecuada, como polo sin mangas, una bata, un gorro o botas largas. Antes de iniciar el ordeño, los pezones deben ser lavados con agua tibia y limpia, sin lavar la ubre, ya que esta puede contener bacterias que podrían transferirse al pezón y contaminar la leche. Después, los pezones deben ser secados con una toalla limpia, asegurándose de secar cada pezón por separado. El ordeño debe realizarse de manera suave, continua y segura, durante un período de 5 a 7 minutos. Si la vaca no tiene terneros para alimentar, se recomienda sellar los pezones con una solución de yodo. Finalmente, se deben desatar las patas y la cola de la vaca con calma. Si hay ternero, es importante permitirle mamar la leche restante para facilitar el vaciado completo de la ubre.

Gráfico 39. Buenas prácticas de ordeño: Durante el ordeño



Después del ordeño

La leche recién ordeñada debe ser colada utilizando una manta gruesa sobre el balde para filtrar cualquier impureza. Los utensilios utilizados deben ser lavados cuidadosamente tanto por dentro como por fuera con agua y jabón, sin dejar residuos. El local de ordeño también debe limpiarse nuevamente, y cada 15 días se debe desinfectar con lechada de cal para mantener las condiciones higiénicas. El estiércol y la orina de las vacas deben ser destinados a compostaje, mezclados con broza y tierra. En cuanto al almacenamiento, la leche debe mantenerse a la sombra o refrigerarse. Si no se dispone de energía eléctrica, se puede utilizar una pila con agua fresca, y si es para consumo familiar, se recomienda hervir la leche. Finalmente, es importante llevar un registro de la producción, anotando la cantidad diaria de leche por vaca, así como otros datos relevantes para el monitoreo y planificación.

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Gráfico 40. Buenas prácticas de ordeño: Después del ordeño



Además de estas prácticas, la higienización juega un papel clave en la calidad final de la leche y sus derivados. Cualquier contaminación durante el proceso puede comprometer la seguridad y el valor nutricional del producto, ya que muchas veces los agentes físicos transportan microorganismos dañinos. Por ello, contar con leche de buena calidad desde el inicio facilita la obtención de productos lácteos óptimos.

Existen distintos métodos de higienización que contribuyen a mejorar la calidad de la leche:

- a) Tamizado: Se emplean tamices o coladores que retienen impurezas grandes, como restos vegetales o pequeños insectos. Es fundamental que estos filtros se mantengan siempre limpios para evitar una contaminación mayor
- b) Filtración: Permite eliminar partículas más pequeñas mediante filtros de tela, algodón o fibras sintéticas, los cuales deben ser desinfectados regularmente
- c) Centrifugación: Utiliza la fuerza centrífuga para separar impurezas más pesadas, asegurando una leche más limpia y apta para el procesamiento

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Anexo 2. Partidas arancelarias y factores de conversión en términos de leche fluida

Partida aranc.	Descripción arancelaria	Factor conversión
LACTOSUEROS		
0404101000	Lactosuero parcial o totalmente desmineralizado,incl.concentr.o con adic.de azu.u edu	16.00
0404109000	Demas lactosuero, inc. Concentrado o con adición de azúcar u otro edulcorante	16.00
0404900000	Demas produc.constit.por component.naturales de la leche,con azuc.u edulc.,no expr.en	16.00
LECHE SIN CONCENTRAR		
0401100000	Leche y nata (crema), sin concentrar con contenido de materias grasas, en peso, <= a 1%	1.00
0401200000	Leche y nata sin concent.con un conteni.de mater.grasas > al 1% y <= al 6%en peso,sin	1.00
0401400000	Leche y nata con contenido de materias grasas superior al 6% pero inferior o igual a 10% en peso	1.00
0401500000	Leche y nata con contenido de materias grasas superior al 10% en peso	1.00
LECHE CONCENTRADA		
0402911000	Leche evaporada sin azucarar ni edulcorar de otro modo	2.00
0402991000	Leche condensada.	2.00
0402999000	Las demás leches y natas, concentradas o con adición de azúcar u otro edulcorante	2.00
0402919000	Las demás leche y nata (crema) sin azucarar ni edulcorar de otro modo.	2.00
LECHE EN POLVO		
0402101000	Leche y nata concen.c.azuc.o ed,en polvo,granul.,descremada,envases<=2.5 k	11.50
0402109000	Leche y nata concen.c.azuc.o edul.,en polvo,granul.,descremada,env	11.50
0402291100	Leche y nata con azuc.o ed.,en polvo,granul.,o solid.,cont.grasa >=26%,env.<=2.5 kn	8.47
0402291900	Leche y nata con azuc.o ed.,en polvo,granul.,o solid.,cont.grasa >=26%,env.> 2.5 kn	8.47
0402211100	Leche y nata concen.s.azuc.o ed.,en polvo,granul.,o solid.,cont.grasas>=26%,env 2.5kn	8.47
0402211900	Leche y nata concen.s.azuc.o ed.,en polvo,granul.,o solid.,cont.graso>=26%,env.>2.5kn	8.47
0402299900	Leche y nata con azuc.o ed.,en polvo,granul.,o solid.,cont.grasa>1.5%y<26%,env.>2.5kn	10.00
0402219100	Leche y nata conc.s.azuc.o ed.,en polvo,gran.,o sol.,cont.grasa >1.5%y<26%,env<=2.5kn	10.00
0402219900	Leche y nata conc.s.azuc.o ed.,en polvo,gran.,o sol.,cont.grasa >1.5%y<26%,env>2.5kn	10.00
YOGUR		
0403100020	Yogur aromatizado con fruta o cacao	1.00
0403100090	Los demas yogur, excep. Los aromatizados con frutas, cacao, con azúcar u otro edulcor	1.00
0403200090	Los demás suero de mantequilla (de manteca), leche y nata (crema) cuajadas, yogur, kefir y demás leches y natas (cremas), fermentadas o acidificadas, incluso concentrados, con adición de azúcar u otro edulcorante	1.00
SUEROS		
0403909010	Aromatizados o con frutas u otros frutos o cacao, incluso con adición de azocar u otro edulcorante.	1.00
0403901000	Suero de mantequilla	1.00
0403909090	La demás miel natural	1.00
MANTEQUILLA		
0405902000	Grasa láctea anhidra («butteroil»)	8.79
0405909000	Las demás materias grasas de la leche	7.39

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

0405100000	Mantequilla (manteca)	7.39
0405200000	Pastas lácteas para untar	7.39
QUESOS		
0406100000	Queso fresco	6.50
0406200000	Queso rallado o polvo	11.00
0406300000	Queso fundido	9.00
0406400000	Queso de pasta azul	9.00
0406909000	Los demás quesos	9.00
0406906000	Quesos blandos	9.00
0406904000	Quesos de pasta dura	11.00
0406905000	Quesos de pasta semi dura	10.00

Fuente: MIDAGRI, SUNAT

Anexo 3. Perú: Insumos utilizados por la gran industria para la producción de derivados lácteos (toneladas), 2019 – 2023

Insumos	2019	2020	2021	2022	2023
Total	1,015,658.3	1,041,843.4	1,138,520.8	1,043,485.2	918,428.9
Leche industriales	606,046.5	583,911.7	614,897.2	559,762.4	503,053.3
Leche fresca	565,648.4	546,708.1	573,953.9	507,698.2	464,157.1
Leche en polvo entera (LEP)	20,162.2	19,758.1	23,828.0	36,431.3	24,542.7
Leche en polvo descremada (LPD)	14,426.8	13,077.2	11,650.0	11,330.2	10,684.3
Grasa anhidra de leche (GAL)	5,809.1	4,368.3	5,465.3	4,302.7	3,669.1
Derivados lácteos	409,611.7	457,931.7	523,623.5	483,722.8	415,375.6
Leche fresca	405,161.3	451,449.5	515,656.9	477,820.2	405,117.8
Leche entera en polvo	2,851.8	3,238.1	4,710.8	4,167.5	5,627.6
Leche en polvo descremada	107.1	1,746.0	576.1	86.9	3,007.8
Grasa anhidra de leche	1,139.2	1,191.1	2,121.9	967.4	953.8
Crema de leche	352.3	307.0	557.8	680.8	668.5

Fuente: MIDAGRI- SIEA

Elaboración: Propia

Anexo 4. Perú: Insumos importados por las empresas lácteas (miles de toneladas), 2020 – 2024

Insumos	2020	2021	2022	2023	2024
Total	68.7	78.9	77.1	74.2	74.7
Leche en polvo	45.0	57.4	55.1	53.8	52.7
Lactosueros	11.4	11.5	11.4	12.0	12.1
Grasa anhidra	9.8	6.4	6.7	5.3	6.1
Sueros	2.5	3.5	3.9	3.1	3.8

Fuente: Veritrade

Elaboración: Propia

Nota: La diferencia entre los volúmenes importados y los insumos utilizados por las plantas industriales se debe a que las principales empresas lácteas son multi producto y emplean leche en polvo en la elaboración de otros productos.

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo Agrario
y RiegoViceministerio de Políticas
y Supervisión de Desarrollo
Agrario

AGROMERCADO



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
 “Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Anexo 5: Perú: Origen de las importaciones de leche en polvo (toneladas), 2020 - 2024

Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	44,986.8	57,404.4	55,143.1	53,766.9	52,707.7
Estados Unidos	26,873.5	27,406.6	31,243.6	25,618.7	28,513.1
Nueva Zelanda	3,206.2	8,063.5	7,813.4	9,007.8	11,317.2
Argentina	9,965.1	8,304.4	7,775.1	4,106.1	2,077.2
Bélgica	442.3	1,526.1	2,199.6	5,914.9	4,014.5
Reino Unido	45.0	265.1	2,260.8	4,624.3	1,999.8
Irlanda	650.2	3,573.3	1,294.9	547.8	1,217.9
Países Bajos	849.1	3,475.0	150.0	998.5	875.0
Bolivia	765.1	1,920.1	1,365.1	1,190.0	784.5
Alemania	850.0	1,774.3	-	1,099.8	425.0
Polonia	592.0	240.0	240.0	368.0	352.0
Otros	748.3	856.1	800.7	291.0	1,131.4

Fuente: Veritrade
 Elaboración: Propia

Anexo 6. Perú: Origen de las importaciones de lactosueros (toneladas), 2020 - 2024

Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	11,411.0	11,541.4	11,356.2	12,034.8	12,065.4
Chile	5,825.0	6,287.2	5,661.6	5,318.5	6,028.4
Estados Unidos	1,750.1	2,266.3	2,470.5	3,593.7	2,672.3
Canadá	1,472.5	1,331.9	1,480.1	1,482.2	447.7
Francia	1,707.7	959.4	913.1	292.1	1,124.4
Lituania	-	-	120.0	864.0	888.0
Argentina	185.4	185.3	235.8	258.0	233.2
Polonia	98.1	240.0	196.0	167.4	66.0
Alemania	159.2	-	1.3	-	417.0
Portugal	22.5	125.0	25.0	-	125.0
España	162.9	36.4	80.2	-	3.6
Otros	27.7	110.0	172.7	58.9	59.8

Fuente: Veritrade
 Elaboración: Propia



"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Anexo 7. Perú: Origen de las importaciones de grasa anhidra (toneladas), 2020 - 2024

Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	9,796.0	6,394.4	6,699.1	5,271.2	6,088.9
Nueva Zelanda	7,835.9	5,174.9	5,170.3	3,795.8	5,239.2
Argentina	456.8	375.9	798.8	467.0	200.0
Uruguay	113.0	225.0	350.0	350.0	325.0
Chile	929.3	189.4	15.5	123.3	15.2
Bolivia	189.5	196.0	173.2	507.8	176.3
Venezuela	63.1	123.9	84.5	0.0	12.1
Estados Unidos	129.6	27.1	4.2	1.5	54.0
Puerto Rico	0.0	53.3	79.9	0.0	0.0
Francia	32.0	14.1	19.9	23.2	18.4
Australia	16.8	0.0	0.0	0.0	47.0
Otros	30.0	14.8	2.8	2.6	1.8

Fuente: Veritrade
Elaboración: Propia

Anexo 8. Perú: Origen de las importaciones de sueros (toneladas), 2020 - 2024

Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	2,474.0	3,544.9	3,874.5	3,139.6	3,809.4
Irlanda	1,918.3	3,095.3	2,909.5	1,498.9	1,198.7
Nueva Zelanda	528.7	344.6	865.1	1,634.3	2,584.1
Finlandia	22.5	-	90.0	-	-
Alemania	-	99.9	-	-	-
Estados Unidos	4.5	5.1	9.9	6.4	2.6
Argentina	-	-	-	-	24.0

Fuente: Veritrade
Elaboración: Propia

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Anexo 9. Perú: Importaciones de queso

Importaciones de queso por variedad (toneladas), 2020 - 2024

S.P.N.	Descripción arancelaria	2020	2021	2022	2023	2024
Total		7,553.0	10,240.7	10,613.1	8,553.0	10,472.8
0406.10.00.00	Queso fresco	1,853.2	1,942.1	2,202.8	1,901.3	3,330.0
0406.90.40.00	Quesos de pasta dura	2,883.3	4,822.2	4,500.0	3,304.6	3,220.9
0406.20.00.00	Queso rallado o polvo	1,082.2	1,884.4	1,867.0	1,761.9	2,198.3
0406.90.60.00	Queso blando	922.1	880.0	1,092.8	847.6	813.1
0406.30.00.00	Queso fundido	676.0	607.7	630.5	556.3	546.4
0406.90.90.00	Los demás quesos	54.0	33.1	48.7	51.1	163.4
0406.90.50.00	Quesos de pasta semi dura	38.4	33.5	200.5	86.1	143.9
0406.40.00.00	Quesos de pasta azul	43.8	37.6	70.8	44.1	56.7

Fuente: Veritrade
Elaboración: Propia

Origen de las importaciones de queso (toneladas), 2020 - 2024

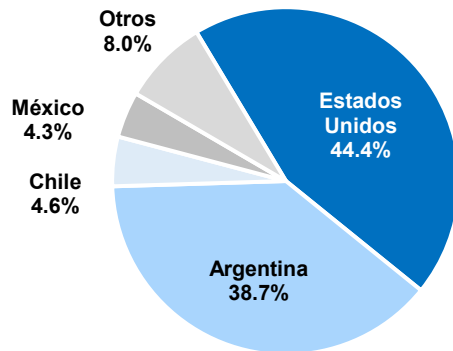
Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	7,553.0	10,240.7	10,613.1	8,553.0	10,472.8
Estados Unidos	2,280.9	3,067.9	3,151.9	2,794.4	3,565.2
Argentina	1,506.7	2,472.6	2,293.0	1,585.9	2,163.2
Alemania	771.7	971.8	1,324.2	1,091.5	1,355.4
Países Bajos	600.2	704.9	595.3	600.2	769.3
Uruguay	997.5	1,431.0	1,369.9	904.9	690.5
Nueva Zelanda	19.1	39.5	185.5	399.1	576.7
México	578.6	428.1	462.7	430.9	496.4
Chile	381.0	460.7	449.1	225.5	294.4
Italia	120.6	122.8	207.1	142.2	163.3
Francia	100.3	78.3	102.0	78.5	118.0
Otros	196.3	463.2	472.4	299.9	280.4

Fuente: Veritrade
Elaboración: Propia

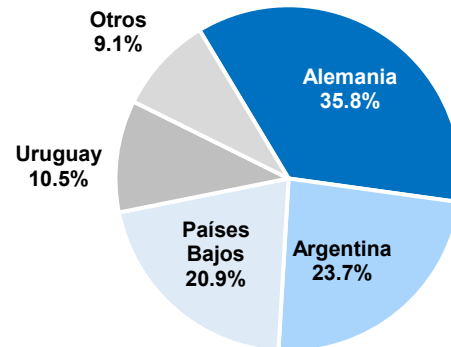
“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Anexo 10. Perú: Origen de las importaciones de queso por variedad de queso (toneladas), 2024

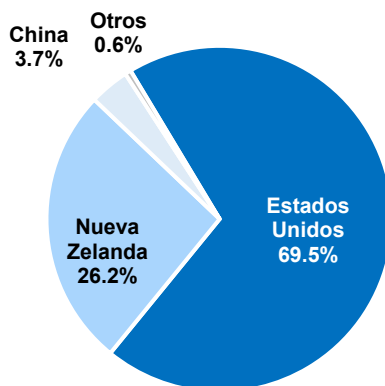
Queso fresco



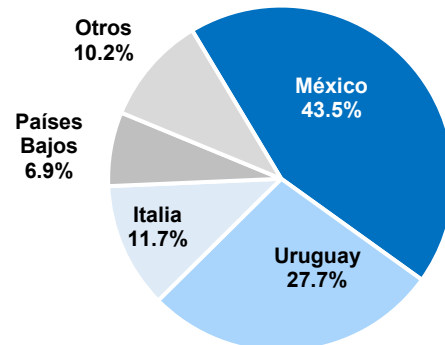
Quesos de pasta dura



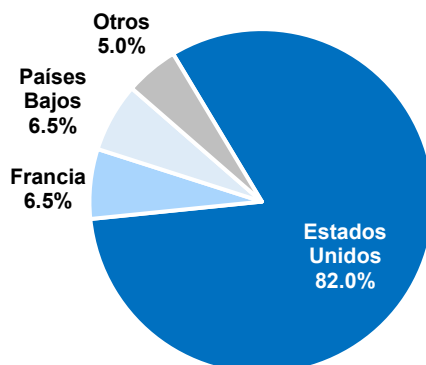
Queso rallado o polvo



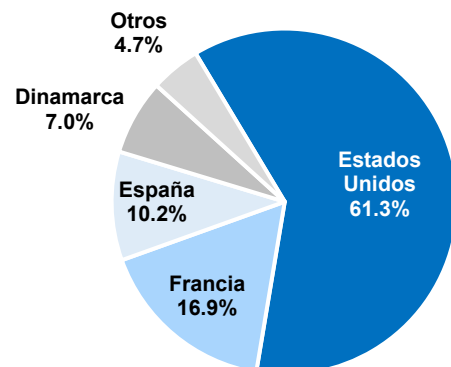
Queso blando



Queso fundido

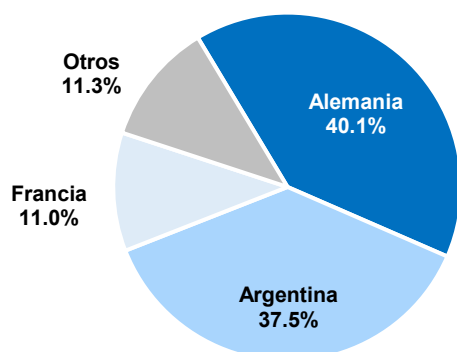


Los demás quesos

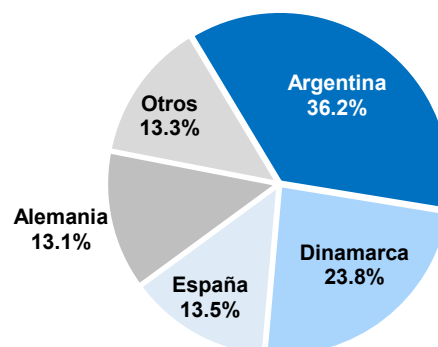


“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Quesos de pasta semi dura



Quesos de pasta azul



Fuente: Veritrade

Anexo 11. Perú: Origen de las importaciones de leche condensada (toneladas), 2020 - 2024

Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	6,155.5	7,312.3	4,353.4	3,914.9	4,798.7
Chile	5,094.5	6,525.7	3,897.2	3,620.6	4,354.3
Malasia	-	-	-	96.1	287.6
España	-	-	-	-	63.3
Países Bajos	18.4	110.7	202.9	92.2	55.7
Alemania	18.4	36.9	-	-	37.8
Colombia	180.4	-	-	-	-
México	631.3	139.2	120.2	83.1	-
Ucrania	196.7	108.1	64.9	-	-
Venezuela	5.9	-	-	-	-
Argentina	-	286.1	-	-	-

Fuente: Veritrade
Elaboración: Propia

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Anexo 12. Perú: Origen de las importaciones de leche evaporada (toneladas), 2020 - 2024

Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	3,658.7	2,948.8	2,306.8	1,377.5	1,005.6
Alemania	3,658.7	2,948.8	2,288.9	1,377.5	1,005.5
Países Bajos	-	-	-	-	0.2
Estados Unidos	-	-	17.9	-	-

Fuente: Veritrade
Elaboración: Propia

Anexo 13. Perú: Origen de las importaciones de leche sin concentrar (toneladas), 2020 - 2024

Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	3,698.9	3,183.8	2,122.8	3,063.6	1,248.8
Ecuador	-	523.9	11.7	-	533.3
Brasil	798.3	312.3	206.0	485.2	404.5
Bolivia	-	-	-	1,610.3	170.8
Colombia	24.8	39.5	-	8.8	88.5
Polonia	2,062.8	1,785.4	1,301.8	467.9	38.9
Chile	-	-	-	16.7	6.5
España	777.6	466.1	549.1	472.0	3.3
Francia	4.1	2.7	1.4	1.7	2.7
Dinamarca	-	-	-	1.0	0.2
Nueva Zelanda	15.7	13.0	2.8	-	-

Fuente: Veritrade
Elaboración: Propia

Anexo 14. Perú: Origen de las importaciones de mantequilla (toneladas), 2020 - 2024

Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	9,298.5	5,871.6	6,083.3	4,219.3	5,324.4
Nueva Zelanda	7,801.3	5,121.7	5,157.0	3,780.0	5,223.9
Estados Unidos	126.8	25.2	-	-	53.5
Australia	16.8	-	-	-	47.0
Otros	1,353.6	724.7	926.4	439.3	-

Fuente: Veritrade
Elaboración: Propia

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Anexo 15. Perú: Origen de las importaciones de yogurt (kg), 2020 - 2024

Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	66.4	-	2,751.1	25,634.5	32,771.2
China	-	-	2,751.1	18,164.5	31,293.7
Corea del Sur	-	-	-	6,660.0	1,477.4
España	4.4	-	-	810.0	-
Chile	62.0	-	-	-	-

Fuente: Veritrade

Elaboración: Propia

Anexo 16. Perú: Destino de las exportaciones de leche evaporada (toneladas), 2020 - 2024

Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	56,978.4	15,359.6	17,159.7	20,817.0	22,991.8
Estados Unidos	265.9	826.4	1,593.4	3,095.2	5,274.3
República Dominicana	744.6	2,603.1	3,046.2	4,572.6	5,032.4
Chile	4,512.5	5,123.3	2,092.1	3,708.9	3,608.4
Puerto Rico	-	-	1,668.2	1,153.0	2,530.4
Bahamas	2,192.9	1,620.4	1,790.2	1,872.9	1,989.4
Bolivia	4,682.4	2,432.2	3,627.4	3,369.9	1,711.0
Guyana	1,067.6	477.0	862.3	1,145.2	918.7
Trinidad y Tobago	1,153.9	697.7	952.8	548.7	516.6
Santa Lucía	1,427.7	467.3	514.9	514.2	428.6
San Cristóbal y Nieves	557.2	479.4	364.1	326.2	383.7
Otros	40,374.0	632.7	648.1	510.2	598.2

Fuente: Veritrade

Elaboración: Propia

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Anexo 17. Perú: Destino de las exportaciones de leche condensada (toneladas), 2020 - 2024

Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	1,778.5	1,376.6	1,665.3	2,352.5	4,930.0
Estados Unidos	7.6	-	24.0	22.7	2,395.0
Ecuador	114.0	345.8	695.4	984.6	1,373.6
República Dominicana	58.8	145.3	164.1	308.2	341.1
Haití	310.7	376.2	99.2	282.5	248.1
Bolivia	478.0	250.3	379.7	326.8	228.7
Chile	56.3	39.3	4.8	65.3	74.4
Aruba	102.7	38.8	86.8	115.7	71.7
Bahamas	16.8	17.5	32.7	36.1	51.4
Guyana	11.4	21.3	51.5	27.9	42.5
Curazao	97.7	35.6	23.4	49.0	38.4
Otros	524.5	106.4	103.7	133.9	65.2

Fuente: Veritrade
Elaboración: Propia

Anexo 18. Perú: Destino de las exportaciones de leche sin concentrar (toneladas), 2020 - 2024

Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	912.4	681.5	709.5	1,224.8	1,182.5
Aruba	305.5	386.9	397.7	705.0	724.7
Curazao	88.9	43.6	66.3	122.2	193.0
Antigua Y Barbuda	80.7	90.8	81.5	116.6	140.2
Chile	280.7	56.1	65.6	154.0	32.3
San Martín	46.8	46.9	40.8	34.4	26.7
Haití	83.4	57.1	51.5	62.7	22.0
Liberia	-	-	-	-	18.8
Santa Lucía	5.1	-	-	16.0	18.3
República Dominicana	-	-	-	8.4	5.4
Canadá	-	-	-	-	1.1
Otros	21.4	-	6.1	5.5	-

Fuente: Veritrade
Elaboración: Propia

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo Agrario
y RiegoViceministerio de Políticas
y Supervisión de Desarrollo
Agrario

AGROMERCADO



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
 “Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Anexo 19. Perú: Destino de las exportaciones de yogurt (toneladas), 2020 - 2024

Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	196.5	208.7	129.7	161.4	171.9
CHILE	107.9	135.6	105.4	139.1	151.5
ARUBA	45.3	48.3	19.9	20.1	18.2
AGUAS INTERNACIONALES	-	-	1.5	1.1	1.3
HAITÍ	10.3	15.9	2.8	1.1	0.9
BAHAMAS	-	-	-	-	-
SUIZA	-	-	-	-	-
GUYANA	0.1	-	-	-	-
SAN MARTÍN (PARTE HOLANDESA)	3.7	2.5	-	-	-
CANADÁ	-	-	-	-	-
ESTADOS UNIDOS	1.2	-	-	-	-
CURAZAO	27.9	6.3	-	-	-

Fuente: Veritrade

Elaboración: Propia

Anexo 20. Perú: Destino de las exportaciones de mantequilla (kg), 2020 - 2024

Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	102,685.8	2,475.2	12,196.7	10,439.2	1,907.8
Aguas Internacionales	100,000.0	-	2,435.4	10,020.3	1,800.1
Italia	907.4	188.4	144.7	339.8	102.4
Aruba	-	-	-	5.1	5.4
Chile	1,778.4	2,210.3	1.4	73.8	-
Estados Unidos	-	72.0	40.9	-	-
Ecuador	-	-	9,573.0	-	-
Venezuela	-	-	-	0.2	-
Cuba	-	4.4	1.4	-	-

Fuente: Veritrade

Elaboración: Propia



"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Anexo 21. Perú: Exportaciones de queso

Exportaciones de queso por subpartida nacional (kg), 2020 - 2024

S.P.N.	Descripción arancelaria	2020	2021	2022	2023	2024
Total		481,058.6	479,595.9	481,490.3	533,878.4	381,439.5
0406.10.00.00	Queso fresco	454,292.3	479,533.5	478,199.6	529,953.2	378,153.0
0406.90.90.00	Los demás quesos	26,731.6	43.9	-	251.0	3,282.7
0406.30.00.00	Queso fundido	-	3.7	23.5	-	3.8
0406.40.00.00	Quesos de pasta azul	-		3,240.6	3,671.7	-
0406.20.00.00	Queso rallado o en polvo	34.7	14.8	26.4	2.6	-
0406.90.60.00	Quesos blandos	-	-	0.2	-	-

Fuente: Veritrade

Destino de las exportaciones de queso (kg), 2020 - 2024

Países	2020	2021	2022	2023	2024
Total	481,058.6	479,595.9	481,490.3	533,878.4	381,439.5
Chile	453,913.9	479,577.4	478,082.7	527,949.7	378,128.0
Aguas Internacionales	26,729.2	-	3,297.6	5,902.4	3,277.0
Ecuador	-	-	-	-	25.0
Aruba	378.4	-	104.2	26.3	5.8
Países Bajos	-	-	-	-	3.8
Venezuela	-	-	5.4	-	-
Estados Unidos	0.1	1.4	-	-	-
Cuba	37.1	17.1	0.2	-	-

Fuente: Veritrade

Elaboración: Propia

Anexo 22. Perú: Demanda Interna Aparente del queso

Año	Población	Consumo per cápita aparente (litros/año)	Prod. de quesos (Tn/año)	Imp. de quesos (Tn)	Brecha (consumo - producción)	Exp. de quesos (Tn)	Demanda Interna Aparente (Tn)
2019	32,495,510	4.1	125,267.9	8,316.0	7,773.9	542.1	133,041.8
2020	32,824,358	3.8	118,242.2	7,553.0	7,071.9	481.1	125,314.1
2021	33,149,016	4.0	124,458.3	10,240.7	9,761.1	479.6	134,219.4
2022	33,470,569	5.1	145,407.3	10,613.1	10,131.6	481.5	155,538.9
2023	33,788,589	5.0	160,262.0	8,553.0	8,019.1	533.9	168,281.1

Fuente: Direcciones Regionales de Agricultura, MIDAGRI - DGESEP – DEIA, Veritrade

BIBLIOGRAFÍA

- Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. (17 de Julio de 2016). Después de superar a la mantequilla en la década de 1950, el consumo per cápita de margarina en los estadounidenses ahora es inferior al de la mantequilla. Obtenido de <https://www.ers.usda.gov/data-products/charts-of-note/chart-detail?chartId=79081>
- Euromonitor Internacional. (Agosto de 2024). Análisis del queso.
- Gil, J. (2004). *Estudio sobre situación de los productos agropecuarios sensibles – lácteos*. Investigación realizada en el marco del acuerdo entre el Ministerio de Agricultura (MINAG), IICA y el CENI.
- Indecopi. (Diciembre de 2023). Estudio de mercado sobre el sector lácteo en el Perú. Lima: Perú.
- MAXIME. (2018). *Estudio Multicliente: Lácteos*.
- MIDAGRI. (Noviembre de 2017). Estudio de la Ganadería Lechera en el Perú: Análisis de su Estructura, Dinámica y Propuestas de Desarrollo.
- MIDAGRI. (2022). *Informe Preliminar: Estudio de mercado sobre el sector lácteo en el Perú*.
- MIDAGRI. (Diciembre de 2023). Observatorio de Commodities: Leche y Derivados.
- MIDAGRI. (26 de Agosto de 2024). Anuario "PRODUCCIÓN GANADERA Y AVÍCOLA" 2023.
- MIDAGRI. (2024). SIEA. Obtenido de Producción pecuaria: <https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjojYWMDIwYTktNTk3MS00OTc3LTThiZTgtZjRmN2ZhMmZINjVliwidCI6IjdmMDg0NjI3LTdmNDAtNDg3OS00OTE3LTk0>
- Observatorio de la Cadena Láctea Argentina. (2016). Obtenido de Observatorio de la Cadena Láctea Argentina: <https://www.ocla.org.ar/noticias/10015011-consumo-mundial-per-capita-y-poblacion>
- Observatorio de la cadena Láctea Argentina. (3 de 11 de 2023). *INDIA: GAIN Report USDA- FAS 2023 - Resumen*. Obtenido de <https://ocla.org.ar/noticias/28166139-india-oct-23>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2011). Buenas Prácticas de Ordeño. Obtenido de <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/8294dbcb-ac19-48fb-81f4-ca87e8221b07/content>
- SENASA. (2015). Reglamento de la leche y productos lácteos. Obtenido de <https://www.senasa.gob.pe/senasa/wp-content/uploads/2015/02/Reglamento-Leche-Firmado-Escaneado.pdf>