

¿SON CAROS LOS QUESOS?

Ing. Ind. Pablo Battro*. 2011. Producir XXI, Bs. As., 19(239):56-57.

*www.culturaquesera.com.ar

www.produccion-animal.com.ar

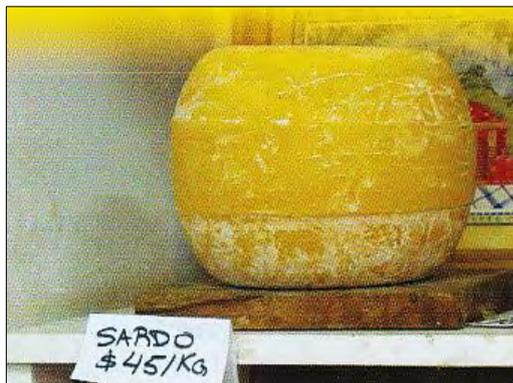
Volver a: [Leche y derivados](#)

¿ES DISTORSIÓN DE PRECIOS O SON CAROS?

Suele ser moneda corriente la pregunta: "¿por que son tan caros los quesos?", lo cual es cierto, en mi zona, Lincoln, un kilo de un queso común cuesta más que un kilo de lomo. Pero con estas comparaciones uno se puede preguntar también si no hay distorsiones en los costos, o en los precios, o en las zonas, o en todo junto, me inclino por esto.

Cuadrada	\$ 34,00
Nalga	\$ 34,00
Bola de Lomo	\$ 32,00
Paleta	\$ 29,00
Costeletas	\$ 31,00
Peceto	\$ 44,00
Lomo	\$ 44,00

Precios de la carne en Lincoln



Un "sardito de 14 días"

¿CUANTA LECHE NECESITO PARA HACER QUESO?

La leche proveniente de vacas Holando, como es la mayoría en nuestro país, se puede estimar que rinde, para el caso de un queso duro, un 7 al 8%, o sea que con 100 litros se hacen 7-8 kg de este tipo de queso. En cambio para un semiduro rinde de un 9 al 10% (9-10 kg con 100 litros de leche). Para los blandos, englobando aquí a todos los quesos conocidos más rendidores, digamos que los rendimientos están alrededor del 12%.

Es decir que si utilizamos 1000 litros de leche, nos quedarán solamente 70 u 80 kilos de queso duro madurado. Claro, si incluimos aquí quesos del tipo del Petit Suisse, este nos puede rendir hasta el 20%.

HAGAMOS LOS NÚMEROS PARA UN QUESO DURO

Hablamos de quesos bien hechos y con el estacionamiento correcto y adecuado para que estén a punto como deben estar, no del "sardito de 14 días", ya que por ejemplo este Sardo es un queso duro muy sabroso, pero cuando tiene 4 o 5 meses de maduración, no cuando se vende aún chorreando salmuera y este rinde más del 10%.

En un queso duro cada kilo lleva unos 14 litros de leche, al precio de hoy (agosto 2011) de la leche de calidad, 1,60 \$/litro, nos da que este queso lleva, solo de leche, 22 pesos por kilo.

Y TODAVÍA FALTA HACERLO

Y ahí empiezan a mostrarse todos los otros costos, la energía, el mantenimiento de la planta y los equipos, el personal que lo elabora y lo cuida durante meses, el envasarlo, transportarlo, el trabajo de marketing para venderlo, la distribución, etc.

En el camino hay mucha gente involucrada y todos, lógicamente, tienen que tener su parte, sea cual sea el tamaño de la misma. El empresario que hizo la planta, el personal de la planta que elabora el queso, el que trae la leche, el que lleva el queso al mercado, el mayorista si es que lo hay, el que distribuye en los negocios, el minorista en su venta al público, todos quieren, y deben, ganar algún peso. Evidentemente son muchos pasos que contribuyen a que el precio final en la góndola... y todo esto sin olvidarse del IVA.

Si miramos los precios en los almacenes y supermercados, un queso duro está no menos de \$75 pesos el kilo, tres veces y media el valor de la materia prima, la leche, que utilizamos para elaborarlo.



Elaborando quesitos semiduros.

AHORA HAGAMOS LAS CUENTAS PARA FABRICAR UN QUESO BLANDO

Si hacemos la cuenta con un queso blando, un cremoso por ejemplo, cada kilo de queso lleva unos 8 litros de leche, o sea \$ 13 sólo de leche, y aún faltan los costos de recolección de leche, de elaboración y de distribución y venta en los comercios. Estos quesos que se venden casi recién elaborados por lo que no requieren cuidados en la cámara de maduración, en las góndolas de los super están a 40 \$/kg, tres veces el valor de la materia prima, aunque son los quesos más baratos de todos.

Si uno encuentra una pizarra en la vereda diciendo "Oferta", no se la pierda, cremoso a 19.99 \$/kg", más que decir "que careros son en otros lados, cuánto cobran el cremoso!", lo que hay que preguntarse es "¿con que estará hecho ese queso?", "¿tendrá controles de calidad?"

Es prácticamente imposible formarse una única opinión de esto de la relación de precios de leche y queso, acá, y en otros países. ¿Por qué?, porque está también el tema de la calidad del queso, del lugar en donde se compra, en una quesería especializada, o en un almacén o un supermercado, y del tipo de producto.



Calidad y precio.

EN OTRAS PARTES DEL MUNDO

Por ejemplo en USA un Cheddar artesanal original importado, cuesta al público 170 pesos argentinos el kilo y uno industrial 30 pesos, o en Francia, un Camembert con Denominación de Origen, de leche cruda, \$22 por unidad, lo que resulta a 90\$/kg y el mismo queso industrial de leche pasteurizada, \$12 por unidad, es decir \$ 48 el kilo.

En Inglaterra, hoy con precios de leche Holstein en moneda argentina, de unos 1,77 \$/litro, los quesos oscilan entre \$40 y 190 \$/kilo, también dependiendo fuertemente del tipo de queso y la calidad del mismo.

Tal vez la diferencia notable entre nuestro país y otros países es que en los otros se da mucha más importancia a la calidad del queso que se compra, no es solo "queso", así a secas, sino que se sabe valorar la calidad y todo lo que hay por detrás de un buen queso.

En este momento, cuando termino de relevar algunos precios y de escribir estas líneas, me está pareciendo que el queso no está tan caro, sino que debemos tomar en cuenta todo lo que significa.

Volver a: [Leche y derivados](#)