

Chile y el mercado para quesos finos

Tesis de Ricardo Alleman

"A mis padres, Juana y Rogelio. A mis hijos, Cecilia, Julieta, Guillermo, Santiago y Emilia. A mi esposa, Carolina. Y a Dios por darme la posibilidad de realizar este trabajo en un momento muy especial de mi vida". Con esta gratitud Ricardo Alleman presentó su tesis.

Es ingeniero agrónomo. Se recibió en 1994 en la UCC, es especialista en producción bovina, y es profesor en Agronomía desde 2005. Recientemente presentó su trabajo final en la Maestría en Agronegocios y Alimentos: *Investigación de mercado de exportación para quesos finos en Chile*.

Alleman (38 años) manifestó estar en el tema "desde que nació", ya que desde pequeño trabaja con sus padres, propietarios de una empresa de producción de leche en Villa María. "Hasta en la corbata llevo las vacas", expresó el ingeniero agrónomo, quien efectivamente vestía esta prenda con mucho orgullo en ocasión de nuestra entrevista.

El objetivo de su trabajo fue analizar la factibilidad de la colocación de quesos finos en el mercado chileno, para lo que realizó una investigación de mercado de exportación.

Algunas de las conclusiones de su estudio apuntaron a Chile como un destino que confiere amplísimas ventajas para la introducción de estos productos *delicatessen*, otorga beneficios a quienes los producen y le brinda al exportador argentino un marco institucional fuerte que allana la operatoria de comercio exterior.

Para arribar a estos resultados, fueron necesarios cuatro meses de trabajo que Alleman comenzó con una exhaustiva exploración bibliográfica. Posteriormente, elaboró tres estudios descriptivos: el primero, sobre las características generales de Chile; el segundo, sobre el perfil de mercado de los quesos finos en dicho país; y por último, el análisis pormenorizado del nicho de mercado por abordar.

El tema que investigó surgió porque quería seguir aportando a su formación y también porque, en un momento, una parte de la obtención de leche de su empresa iba destinada a la producción de quesos finos que se vendían en el mercado interno. De esta forma, participaban de la cadena de valor de este producto ya que aportaban además de leche, otras cosas como el transporte. "Que la cadena de valores, es decir, producción, industrialización y comercialización esté integrada —aclaró Alleman— es lo último en economía mundial".

El producto y su destino

Con respecto al producto, Ricardo especificó que se trata de quesos de precios altos: camembert, brie, entre otros, que están dirigidos a un público ABC1 de alto poder adquisitivo. Actualmente, agregó Alleman, los chilenos no son grandes consumidores de queso, pero tienen un potencial de crecimiento alto, ya que su clase socioeconómica más pudiente es mucho mayor que la argentina. Analizó también variables del producto: cómo realizar la explotación, qué hacer, si tiene cabida, cuáles son los competidores y las preferencias del público chileno.

¿Por qué a Chile?

Por la cercanía, porque es un país asociado y goza de las mismas ventajas que los integrantes del Mercosur. Es el territorio de Latinoamérica que tiene más convenios multilaterales. Posee un alto grado de apertura y un gran comercio internacional, tanto de exportación como importación; además de tener exigencias medias a altas en sus productos. Chile es un país con un crecimiento sostenido, tiene 17 millones de habitantes y un PBI de 150 mil millones (la mitad que en nuestro país, con la diferencia que posee muchos menos recursos). "Para los argentinos es relativamente fácil entrar en ese mercado ya que nosotros tenemos una gran trayectoria en lechería", concluyó.

La maestría

Alleman destacó que la maestría superó todas sus expectativas y lo hizo crecer como persona, porque le permitió utilizar criterios y enfoques nuevos. A partir de esta experiencia se le abrieron muchas posibilidades, incluso en la misma Universidad, que antes él no imaginaba.

"Mi mayor cambio es cómo en todos los aspectos de mi vida estoy viendo cosas que antes no veía. La experiencia se la recomiendo a cualquiera que pueda hacer ese esfuerzo de vida", expresó el magister

Directora de tesis: Verónica Aimar