

## **Situación de la Agrocadena del búfalo en Costa Rica**

M.Sc. Eduardo Barrantes Guevara  
Dirección de Investigación Transferencia  
Universidad Técnica Nacional, sede de Atenas

Atenas, 2017



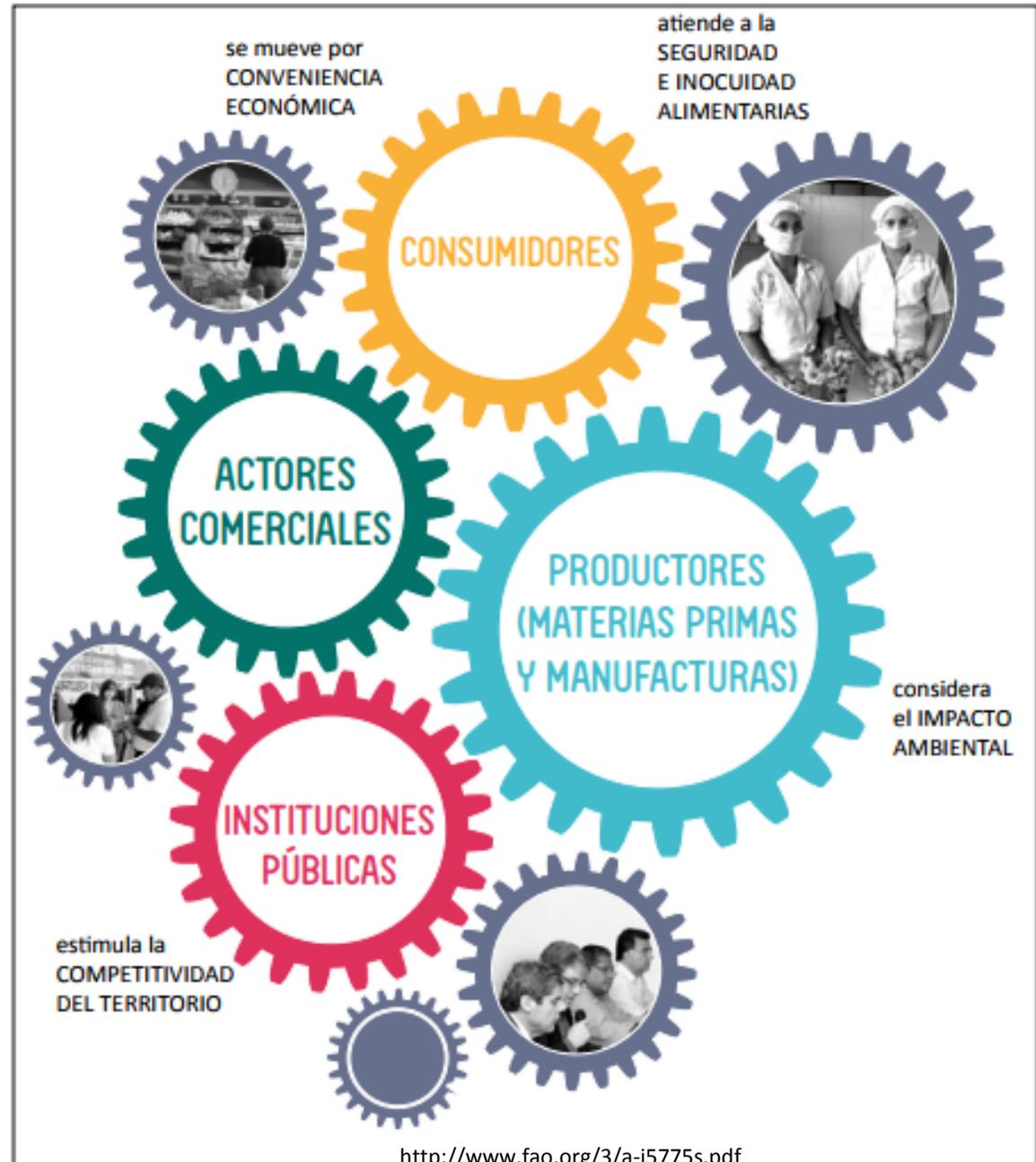
# Temas

- 1. Introducción
- 2. Definición agrocadenas
- 3. El búfalo en Costa Rica
- 4. Situación de la agrocadena
- 5. Perspectivas de la actividad bubalina en Costa Rica
- 7. Conclusión



# Agrocadenas

Cómo funciona una agrocadena?





- Llegaron a Costa Rica hace 40 años
- Desde hace 8 años se ha desarrollado
- Importación de búfalos de Guatemala
- Impulsado por universidades, ganaderos costarricenses y venezolanos
- Usos: producción de leche, carne, tiro y diversión.

## Introducción

# Productos del búfalo: Triple Propósito



Foto: Palmatica, Quepos



Foto Finca El Mónico, Upala



Foto Finca El Mónico, Upala



### Mozarella fresca

- Queso de origen italiano
- Verdadera mozzarella
- Alta humedad
- Especial para ensaladas
- Libre de lactosa

• Producto de la evaporación de agua y azúcar y azúcar proteínico

• Producto de consumo



# Consumidor

En economía, un consumidor es una persona u organización que demanda bienes o servicios a **cambio de dinero** proporcionados por el productor o el proveedor de bienes o servicios...



## Consumidor actual:

- **Placer:** pequeños lujos, nostalgia, mezclar y hacer, producto es la estrella
- **Salud:** natural, producto crudo, sin alérgenos, hecho en ....
- **Conectividad:** personalización, de dónde viene la comida, dispositivos de salud
- **Sostenibilidad:** Cero desperdicio, menos empaque, preservar recursos, bienestar animal

Crecimiento de la demanda de productos con éstas características ha sido sostenido y en muchos mercados ya **no se considera como un diferenciador, sino un elemento más de competitividad...**

## Alimentos etiquetados de salud y bienestar en Costa Rica

- 33% de la categoría de alimentos empacados corresponden a estos productos.
- Las categorías de mayor crecimiento han sido las de alimentos orgánicos y las relacionadas con intolerancias, pero son los mercados más pequeños.

Crecimiento de 11 y 16% respectivamente entre 2012 y 2016.

## El consumidor

Baby boomers (48 a 66 a):  
post-guerra, trabajadores,  
en edad de retiro,  
estabilidad económica

35%

Gen X (33-37 a): busca  
equilibrio entre familia y  
trabajo, impulsan categoría  
de productos *premium* y  
familiares

21%

Gen Y (18 a 32 a): foco de  
atención del marketing,  
menos leales, compromiso  
ambiental y social, menor  
ingreso, cautos con la  
comida

Millenians: 22%

Gen Z: nacen con la  
tecnología, buscan  
soluciones, individualistas,  
innovadores, materialistas,  
orientados a la tecnología

22%

# Tendencias mundiales



Leche A2 en el lineal de un supermercado

Nueva Zelanda: leche A2 A2 antialérgica

**BACK TO GRASS**  
THE MARKET POTENTIAL  
FOR U.S. GRASSFED BEEF



USA: De vuelta al Pasto, campaña para consumir productos a base de pasto.

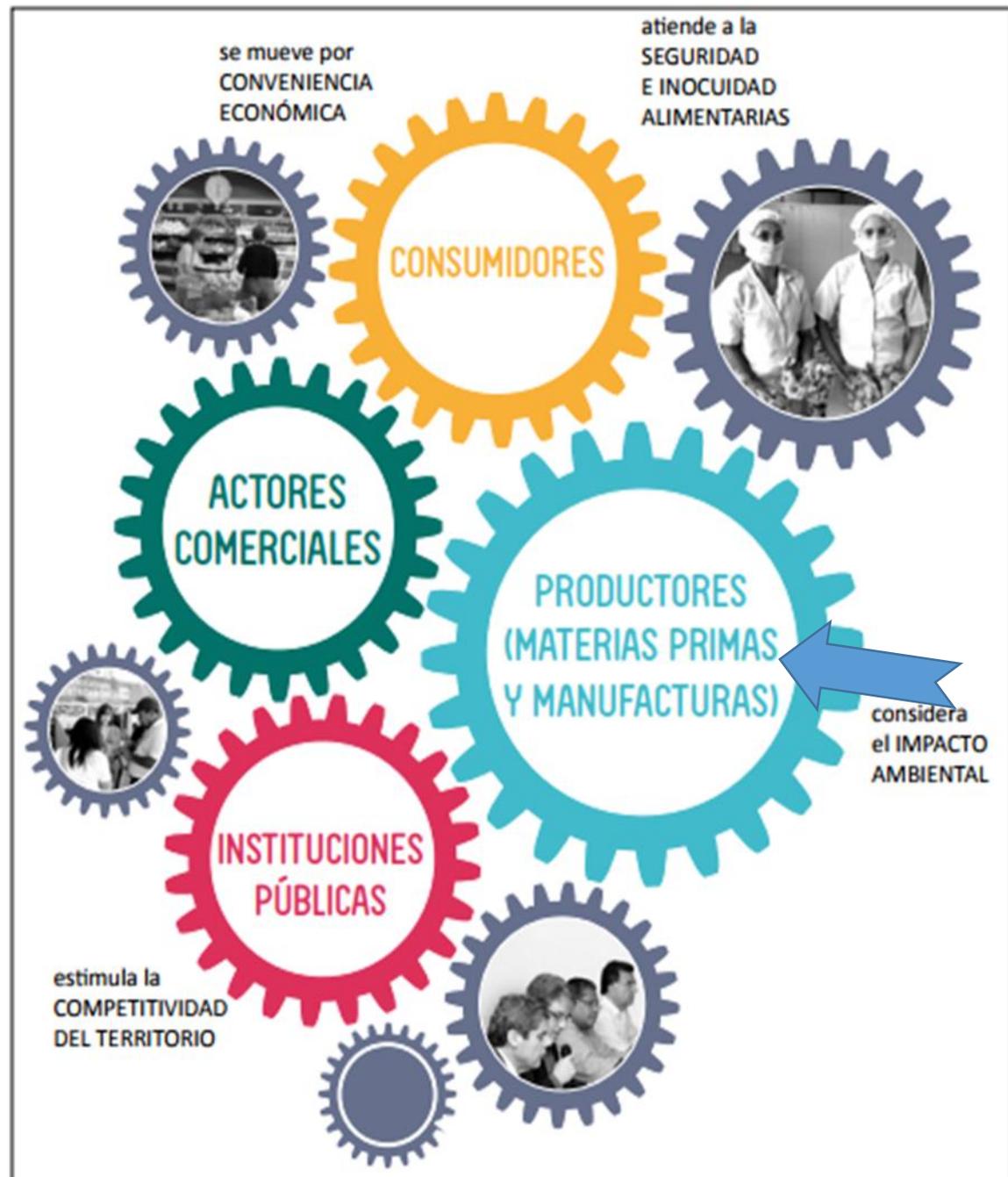


Nueva Zelanda: productos de leche de búfala galardonados 2015

# Lectura recomendada



<http://servicios.procomer.go.cr/aplicacion/civ/documentos/Estudio%20Alimentos%20diferenciados.pdf>



## Productores y transformadores (valor agregado)

Sector primario:

Carne

Leche

Servicios Turismo, diversión, tiro.

- Creciente números de unidades productivas en Costa Rica (90)
- Creciente número de animales (9000-12000)
- Creciente tecnología: identificación de animales, trazabilidad, pastoreo racional y ecológico, inseminación artificial, diagnósticos moleculares, registros...



# Productores y transformadores (valor agregado)

## Leche:

- Planta de proceso de leche en Costa Rica: Dos Pinos, Sigma, Lala, Coopebrisas ... **potencial de recibo de leche**
- **Plantas especializadas de leche de búfala:**
  - ✓ Italácteos (Cooperativa Norte Norte), Upala
  - ✓ Hacienda Aponsito, Upala
  - ✓ Finca Carlos Rincón, Bagaces
  - ✓ .Marcos Jiménez, Río Claro, zona sur
- **Plantas artesanales (todo el país)**  
Procesan leche de búfala y mezclas con leche de vaca



# Productores y transformadores (valor agregado)

- Carne

Las diferentes plantas de matanza y deshuese en Costa Rica procesan el búfalo.

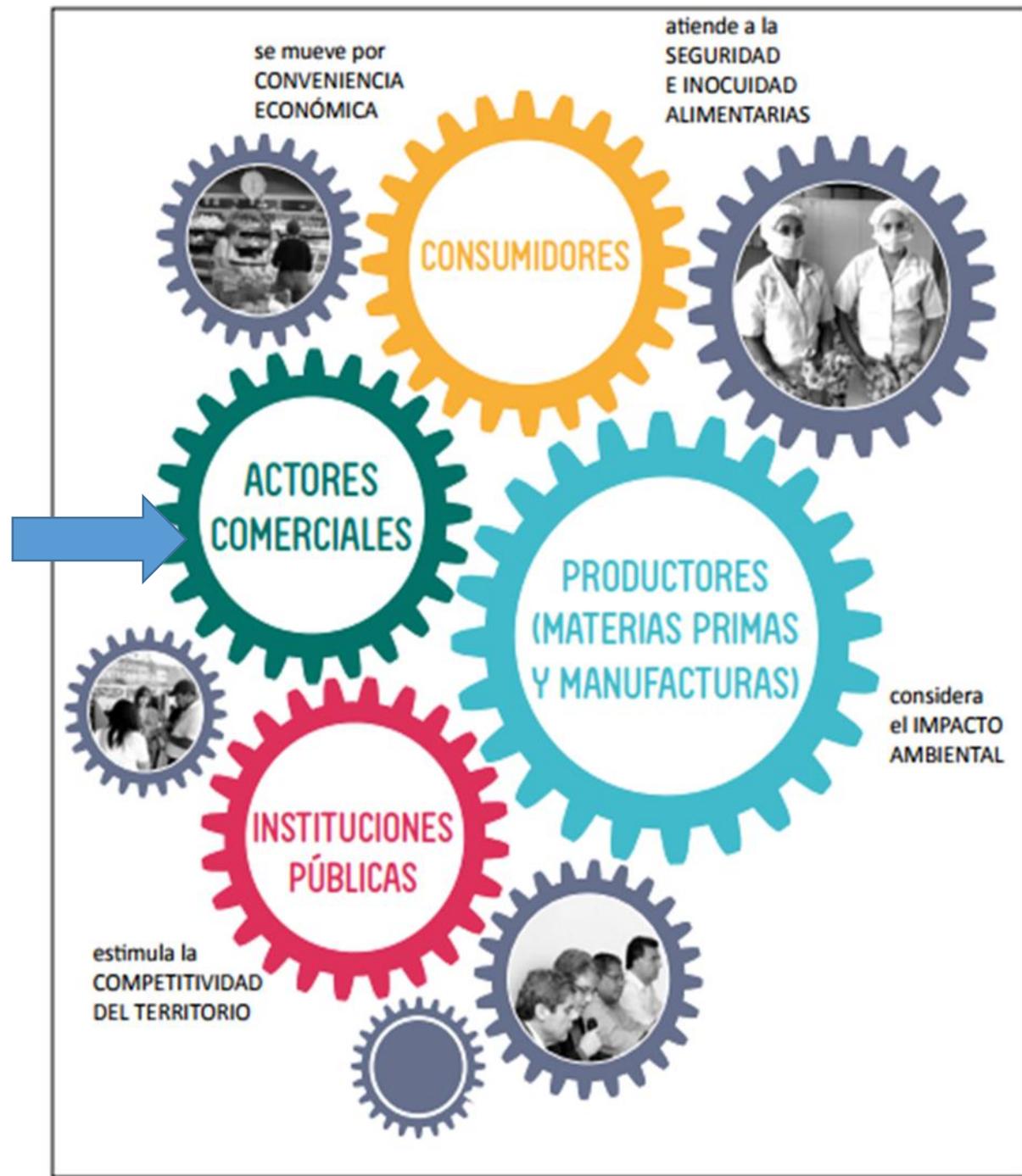


Existen plantas de deshuese y comercialización



Supermercados que distribuyen carne etiquetada de búfalo

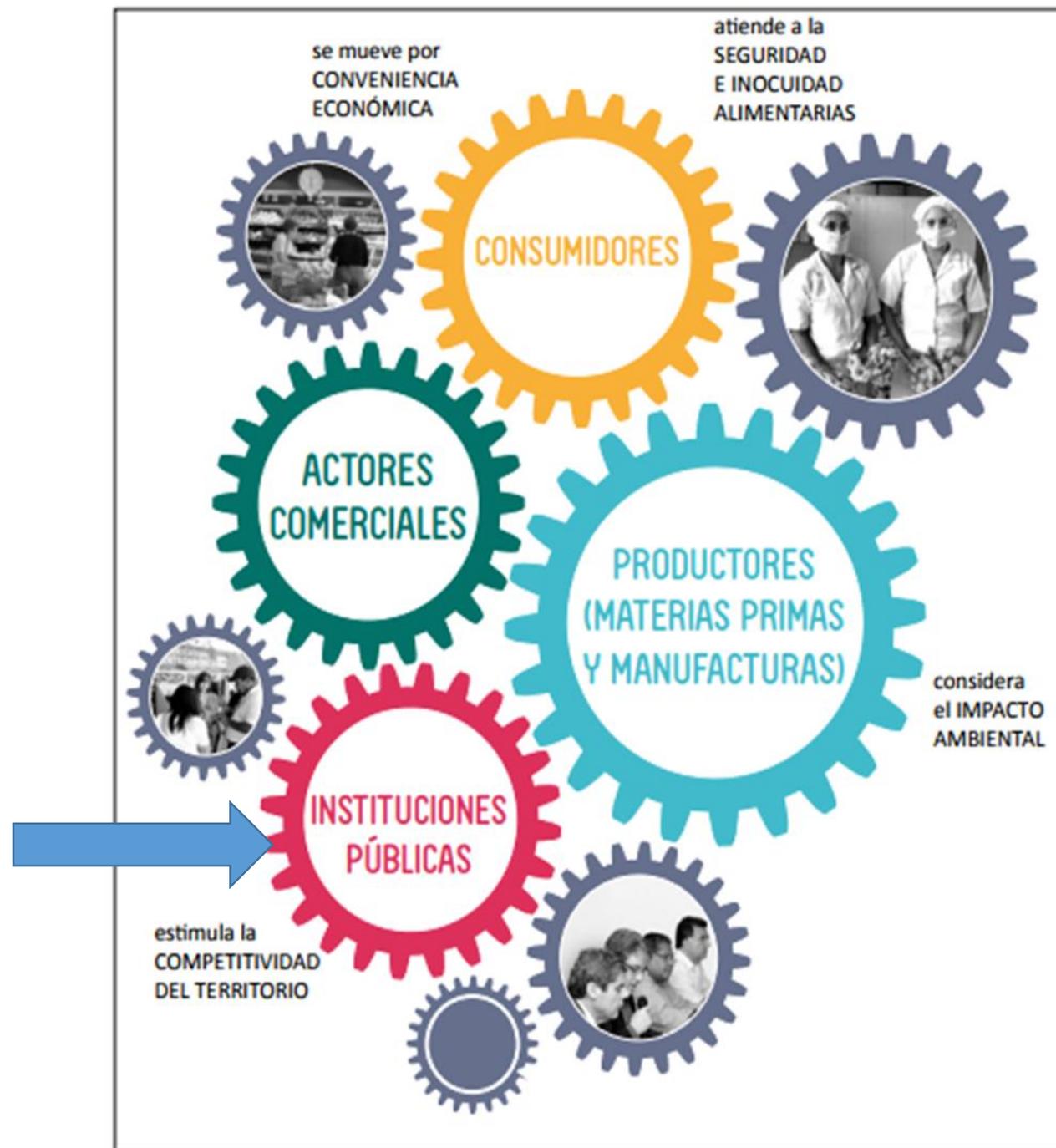




# Actores comerciales

- Existe una cadena comercial creciente de distribuidores de carnes y lácteos
- ✓ Supermercados, carnicerías, caterings, distribuidores mayoristas a hoteles y restaurants.
- ✓ Entregas personalizadas





# Instituciones públicas

Instituciones públicas involucradas en el tema de búfalos:

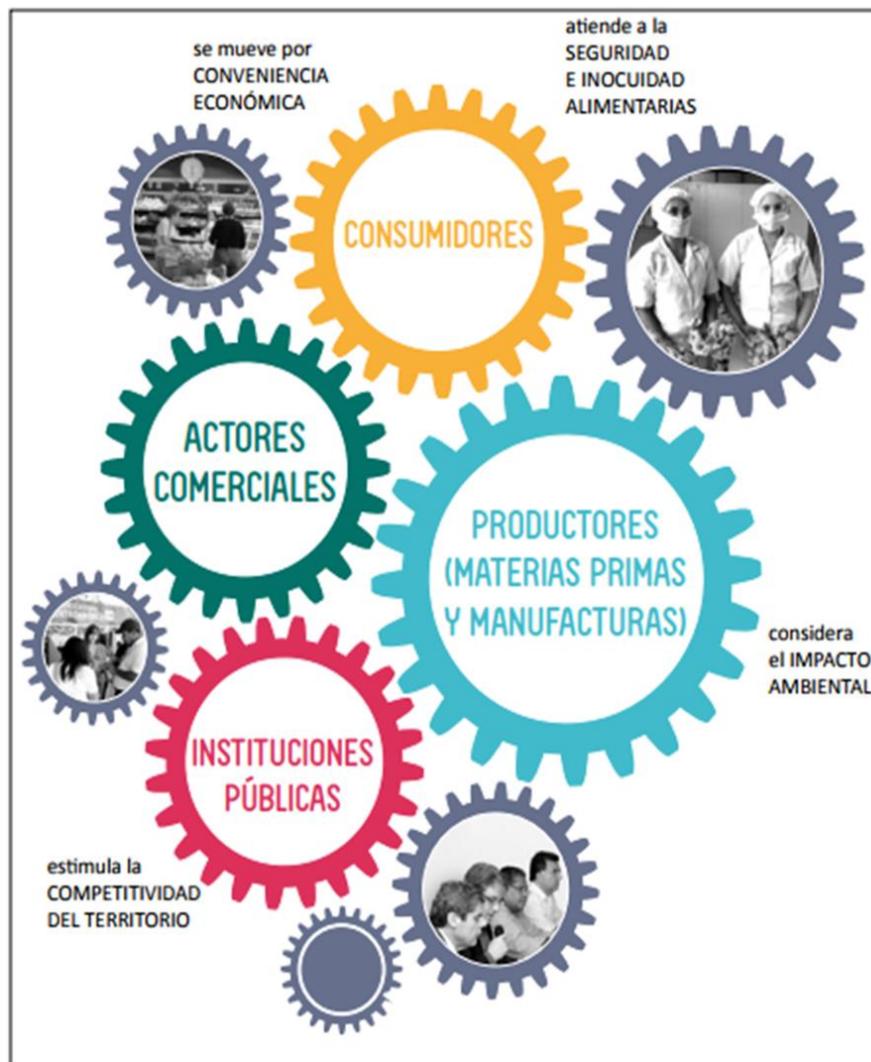
- Universidad de Costa Rica
- Instituto Tecnológico de Costa Rica
- Universidad Veritas
- Universidad EARTH
- Instituto Nacional de Aprendizaje
- Universidad Técnica Nacional

**Investigación, capacitación, desarrollo de productos, extensión, formación.**



# Conclusiones

Existen condiciones para el desarrollo integral de la agrocadena ganadera en Costa Rica y el búfalo podría estar en la misma.



INNOVACIÓN



Muchas gracias

## TRATAMIENTO ARANCELARIO OTORGADO POR LA UE A MERCANCÍAS ORIGINARIAS DE CENTROAMÉRICA EN EL MARCO DEL ACUERDO DE ASOCIACIÓN ENTRE AMBA



Sistema Armonizado descripción abreviada por capítulo	Condiciones de acceso de los productos de Centroamérica al mercado de la UE	Ejemplos de productos en libre comercio
<p>▶</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Capítulo 04 Leche y productos lácteos</li> </ul>	<p>Libre comercio, excepto lo siguiente:</p> <p><b>Desgravación en 3 años lineal:</b> queso con hierbas rallado o en polvo (del tipo Glarus herb cheese); queso tilsit (excepto el rallado y en polvo para el procesamiento).</p> <p><b>Desgravación en 7 años lineal:</b> leche fluida; lactosuero; productos a base de leche; queso fresco y queso fundido; queso pasta azul; queso roquefort, gorgonzola; queso tipo cheddar, deshidratado; queso de búfalo.</p> <p><b>Desgravación en 10 años lineal:</b> yogurt aromatizado o con frutas.</p> <p><b>Exclusiones:</b> leche en polvo; leche evaporada; leche condensada; yogurt natural; suero de mantequilla; grasa butírica</p>	<p>Pastas lácteas para untar</p> <p>☑ Leche y nata cuajadas, kéfir y demás leches fermentadas o acidificadas</p>

Mozzarella fresca a Europa!!!

