Revalorización del queso artesanal iberoamericano

20º CONGRESO NACIONAL LECHERO 2014

Marianela Cortés Muñoz, Ph.D.
Octubre 2014

TEMAS

- Revalorización de quesos artesanales

Proyecto Queartib

- Historia y cultura quesera en CR
- Tendencias del mañana
- Consejos para queseros artesanales de Jordi Conejero
- Afuera y adentro

Costa Rica es el único país de la región autosuficiente en la producción de leche

Consumo nacional per cápita de lácteos de 202 Kg en 2013

Sector artesanal procesa el 40% de la producción nacional

De este 40% un 32,5% corresponde a la producción de quesos

Consumo nacional: quesos frescos como Turrialba, y Palmito y también Bagaces

Para el 2012 se observó un aumento en el consumo de quesos semimaduros y maduros en Centroamérica

Adaptado de Víquez, 2012; La Nación, 2014; CNPL, 2010; El Financiero, 2012-2014

PROYECTO CYTED

Revalorización de la producción artesanal de quesos y productos lácteos fermentados en Iberoamérica

Quesería Artesanal: Reconociendo su calidad

PROGRAMA IBEROAMERICANO

CYTED

CIENCIA Y TECNOLOGÍA PARA EL DESARROLLO

Queartib

QUEARTIB – PAÍSES SOCIOS

- Países:
  - España
  - Uruguay
  - Argentina
  - Costa Rica
  - México
  - Venezuela

QUEARTIB- Socios

- CIDETA: Universidad Nacional de Luján (Argentina)
- Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos (Uruguay)
- CITA: Universidad de Costa Rica (Costa Rica)
- Universidad Autónoma de Nuevo León (México)
- Universidad de la República (Uruguay)
- Universidad Autónoma de Barcelona
- Asociación de Desarrollo Económico de Colonia del Este (Uruguay)
- Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas Lácteas de Argentina- APYMEL
- Asociación de Queseros Artesanos del Estado Español (España)

QUEARTIB

- **Objetivo general:** Revalorizar la producción artesanal de quesos y productos lácteos en Iberoamérica
- **Objetivos específicos:**
  - Elevar el valor otorgado por los consumidores al queso artesanal Iberoamericano.
  - Mejorar la gestión de las queserías artesanales y las pequeñas empresas lácteas, procurando su sostenibilidad global (social-económica-ecológica)
  - Mantenimiento de los productos y tradiciones heredadas en las diferentes regiones Iberoamericanas participantes.

QUEARTIB

- 2010: Nacimiento de CANAQUEAF

- Mesa redonda sobre la realidad de la quesería rural en Iberoamérica

CANAQUEAF

Queso artesanal

- Fabricado a partir de leche cruda, pasteurizada o termizada, producida en el territorio nacional, con las condiciones de calidad requeridas por la entidad gubernamental reguladora, elaborado manualmente y empacado con etiqueta

Quesería artesanal

- Elabora quesos artesanales a partir de su propia leche o facilitada por terceros:
  - Vaca 1000 L/día
  - Cabra y oveja 500 L/día

QUEARTIB

Caracterización de quesos artesanales nacionales por expertos internacionales

Mapeo y caracterización de 15 queserías de socios fundadores de CANAQUEAF

Cursos de cata

- Queseros artesanales
- Industriales
- Supermercados
- Consumidores
- Sommelier

I Congreso Quesos artesanales costarricenses

Historia y cultura del queso en CR

Fotos: Cámara Nacional de Productores de leche

Historia y cultura quesera en Costa Rica

¿En qué año inició la actividad quesera en Costa Rica?

¿Cuáles son los quesos típicos y donde se elaboran?

¿Tiene conciencia la gente del valor de conservar nuestro patrimonio gastronómico y cultural?

¿Tiene conciencia la gente del fenómeno creciente de quesos maduros y quesos de autor?

Historia del queso

" En costa Rica, las primeras grandes haciendas de ganado existieron en Bagaces a finales del Siglo XVIII, en los años de 1790 y 1792, abarcando desde el río Salto hasta el valle del espíritu Santo en Esparza. De ahí provienen los folklorismos, las características y las costumbres del campo, extendiéndose luego a los demás lugares de Guanacaste.

Acevedo Merardo Guido, 1987

Historia del queso

La primera quesera que se conoció fue la de la Virgen de Miravalles, ubicada en Guayabo, la segunda fue la de Ciruelas en el cortés, la tercera fue la de Catalina, y la cuarta fue la de Palo Hondo. En todas estas queseras el ganado se localizaba en el sitio, y se ordeñaba aproximadamente 150 cabezas de ganado diarios en los corrales, tanto en la época de invierno como en la de verano.

En las grandes haciendas los peones fabricaban las cancas para elaborar el queso, a partir de madera de "Pochote". Se decía que este tipo particular de madera era el más adecuado para su elaboración, pues poseía la característica de dureza y de resistencia necesaria, y además no transmitía malos olores a la leche.

Acevedo Merardo Guido, 1987

Historia del queso

Los abuelos de la zona cuentan anécdotas de cómo alrededor del año 1917 se daban los primeros pasos para la producción de quesos en la Pastora de Santa Cruz, región que se encuentra a los pies del volcán y que en aquel momento era inaccesible, pues no existían caminos, ni vías de comunicación. Algunos pobladores recuerdan que los primeros productores de queso eran españoles y que se elaboraba queso cheddar, queso Turrialba maduro y mantequilla, productos que posteriormente se trasladaban en carreta hasta el centro de la capital.

Cascante, 2003

XIII Expoferia del Queso

teletica.com ; Facebook Expoferia del Queso

TRIVIA

¿Qué es el Ahoga pollos?

¿Han probado alguna vez el queso cocido?

¿Dónde se elabora?

¿Dónde se produce la mayor cantidad
de queso Palmito en Costa Rica?

Tendencias del futuro

Las 12 tendencias que definirán el futuro de los productos alimentarios

#1 **Barato e inteligente**

Con valor, estética, posicionamiento

#2 **Lujos diarios**

Beneficio/precio

8/10

#3 **¡Sí, yo cocino!**

60%

#4 **Comida y bienestar**

Sentidos! Frescura, natural, gourmet

#5 **Simplicidad virtuosa**

No ingredientes sospechosos, etiquetas limpias

#6 **Respeto por naturaleza**

Natural, bio, procesos respetuosos, estacionalidad

Global Food Trends and Innovations, SIAL 2012

Las 12 tendencias que definirán el futuro de los productos alimentarios

#7 **Confianza total**

Origen ingredientes, relación confianza

#8 **Mercados cambiantes**

2050: +60 / -15

#9 **Urbanidad en el campo**

1/2

#10 **Buena conciencia**

Placer! Si! Pero….

#11 **Humano y local**

Solidaridad, ecológico, se quien lo fabricó

#12 **Mi comida**

Fusión, cultura, creativa

Exótico

Global Food Trends and Innovations, SIAL 2012

Experiencia de un quesero español

Proyecto CYTED
Experiencia Jordi Conejero
Quesería, Los Pirineos
16.11.2009

16.11.2009

16.11.2009

KÄRCHER
18.11.2009

18.11.2009

18.11.2009

COMERCIALIZACIÓN DE QUESOS ARTESANOS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (sabor, textura, aroma y color)

PROCESO DE ELABORACIÓN

Lo primero es adquirir CONOCIMIENTOS TÉCNICOS participando en cursos especializados, para poder crear, manipular o, desarrollar un queso a nuestro gusto, y a su vez, solucionar los posibles problemas que surjan en el proceso de elaboración.

LECHE CRUDA O PASTEURIZADA

Dependiendo de la normativa de cada país.

PROCEDENCIA DE LA LECHE

La agitación de la leche durante su traslado produce una oxidación de la materia grasa, y esto ocurre en mayor grado si el lugar donde se adquiere, está muy alejado, o su traslado requiere de varias horas, y ello influenciará de manera negativa en el sabor de la leche.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (sabor, textura, aroma y color)

LA ALIMENTACIÓN DEL GANADO

Lo que coma el ganado influye en el sabor de la leche (si come pastos, piensos industriales, etc.)

MADURACIÓN

Buscaremos el lugar más apropiado en la zona donde vivamos.

Que tenga una humedad y temperatura constante (80% y alrededor de 12 -15 ºC).

Podrían ser pozos, aljibes, cuevas, minas abandonadas, en refrigeración, etc.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

LA FORMA DEL QUESO: Utilizaremos el formato tradicional de la región, o bien, usaremos otras formas.

EL TAMAÑO: Para este tipo de mercado artesanal los tamaños pequeños (0,5 kg a 0,250 kg) son más atractivos en el comprarlos que los trozos, o mitades.

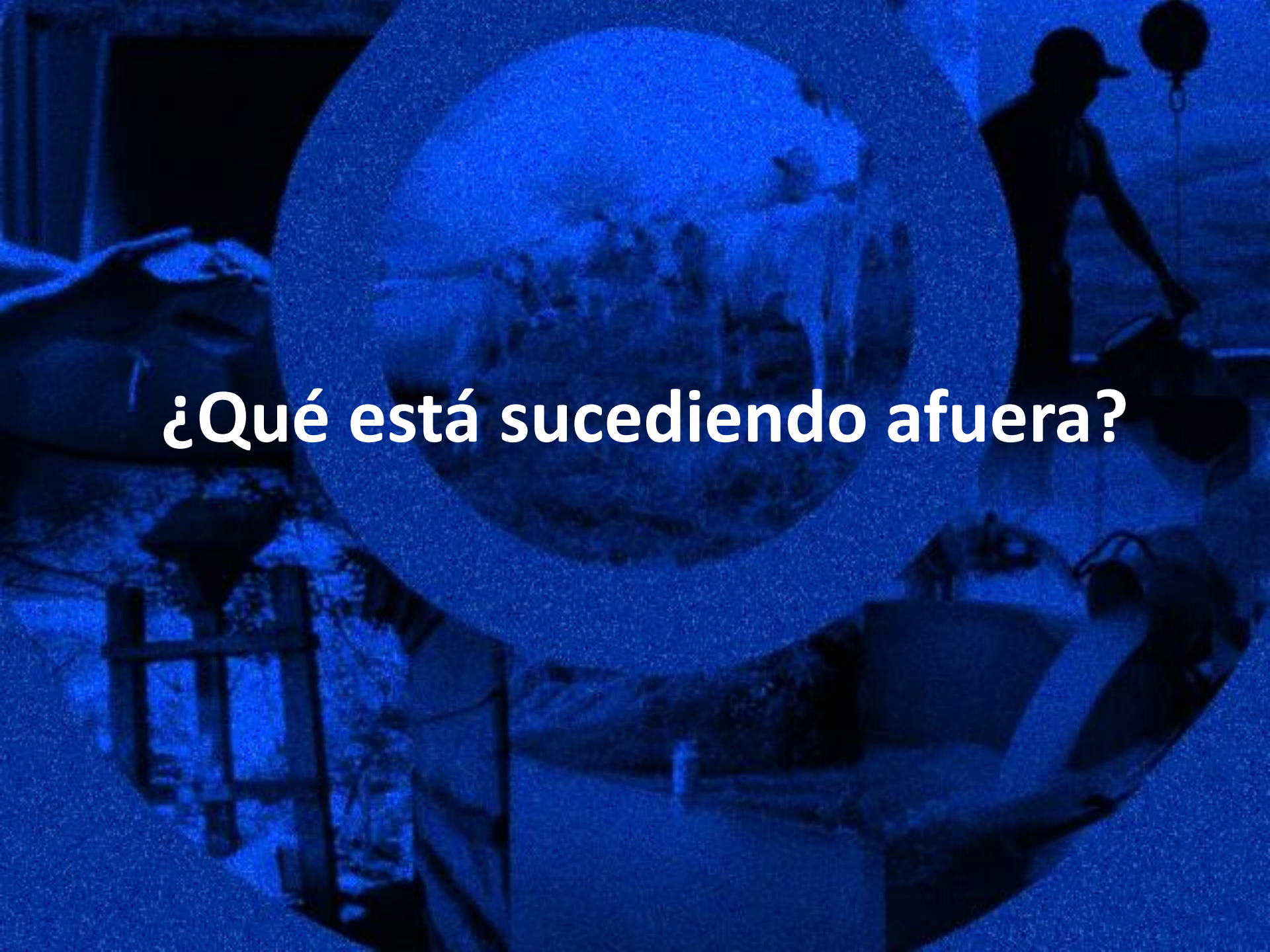
ENMOHECIDO: El moho en el exterior o interior del queso influye en el sabor y puede ser otro atractivo añadido. Se puede conseguir con Penicilium industriales, o con los mohos que se desarrollen en el lugar donde madura o envejece el queso.

LA IMAGEN

El tipo de envoltorio y etiqueta podrá dar un aspecto final de mayor calidad.

El envoltorio: sirve para mantener las condiciones higiénicas del queso preservándolo de los posibles contaminantes externos. Éste podrá ser de papel, film trasparente, una cajita de madera, cartón o una combinación de varios.

La **etiqueta** del queso es el sello distintivo del productor.


¿Qué está sucediendo afuera?

A member of a jury smells a Dutch cheese in Gouda, on March 14, 2002. Cheese makers from all over the country take part in an annual contest for the best farmer's cheese.
AFP/EPA/ANP/KOEN SUYK/DHR-hh

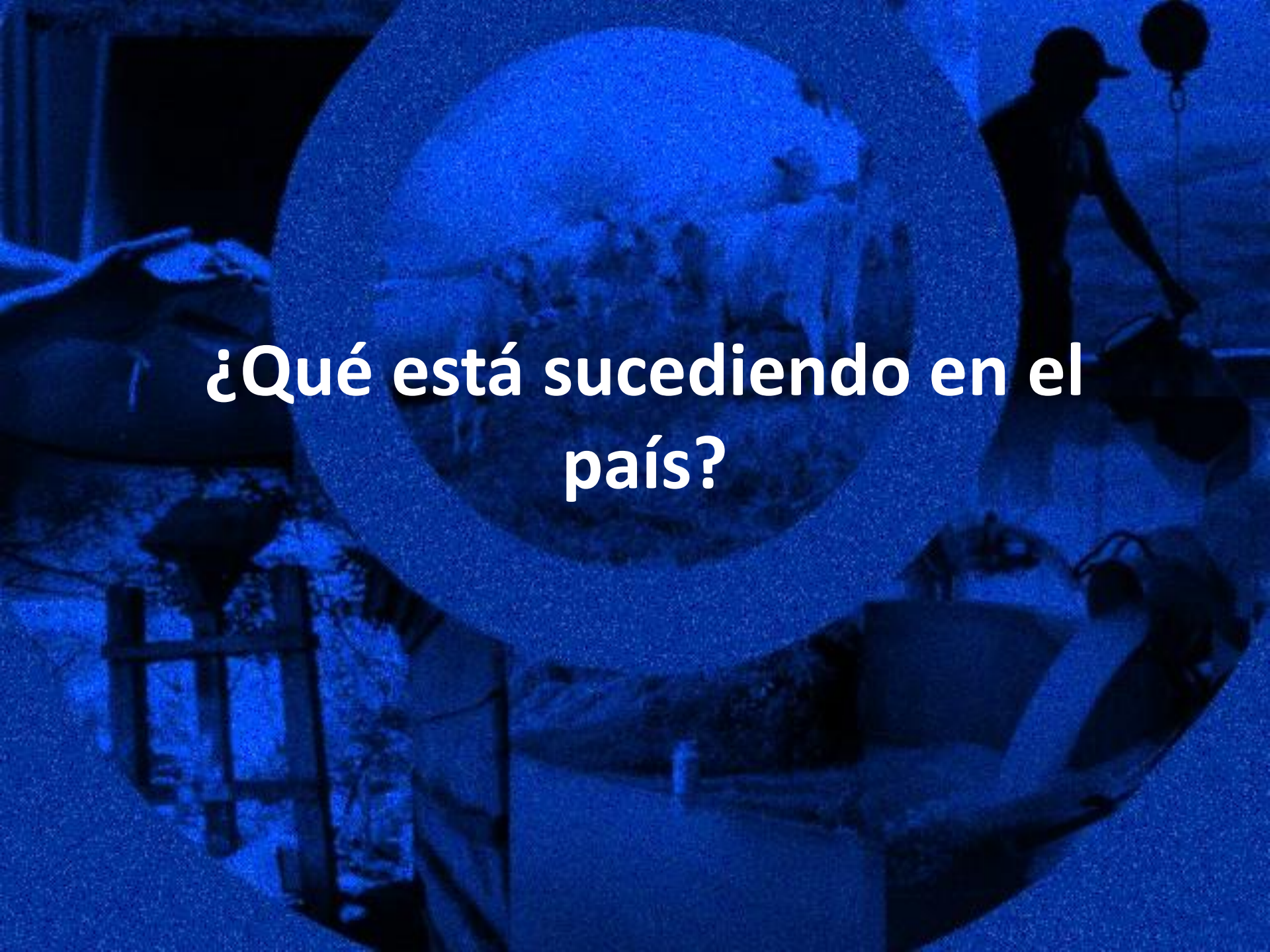
Cincho
CASTILLA Y LEÓN
CINCHO DE ORO
2010
VIII CONCURSO NACIONAL Y II INTERNACIONAL DE QUESO

Mercoláctea

2012
WORLD CHEESE AWARDS

"El movimiento artesanal de queso es uno de los segmentos más calientes del mundo de la comida de calidad en este momento [...]" dice Peter Kordon, maestro quesero en Schoolhouse Artisan Cheese en Wisconsin. "Con los quesos artesanos, de la nariz y paladar del quesero nacen las decisiones, no del horario".

http://hub.aa.com/en/aw/wisconsin-carr-valley-cheese-co-schoolhouse-artisan-cheese


¿Qué está sucediendo en el país?

Empresarios del año 2012 El Financiero

Mención por emprendimiento: Lácteos San Miguel, Finca Caprina 1802 y Le Chaudron

MENCIÓN POR EMPRENDIMIENTO

El sabor fino de Suiza en las montañas de Costa Rica

El sabor fino de Suiza en las montañas de Costa Rica

LETICIA VINDAS QUIRÓS / 09 DIC 2012, 12:16 AM

Cuando una empresa inicia con productos poco conocidos en el mercado, puede asustar a los consumidores y alejarlos o despertarles la curiosidad y lograr que prueben algo nuevo.

Ese ha sido el reto de tres empresarios que se lanzaron a producir quesos gourmet en un mercado acostumbrado a quesos frescos y menos fuertes, como lo es el costarricense.

3 / 3

Valor agregado a la leche

Miguel Guardia creció entre vacas y se acostumbró a tomar leche y comer queso.

Al ser un consumidor asiduo de estos productos, decidió que quería desarrollar una idea que le permitiera darle más valor agregado a la leche.

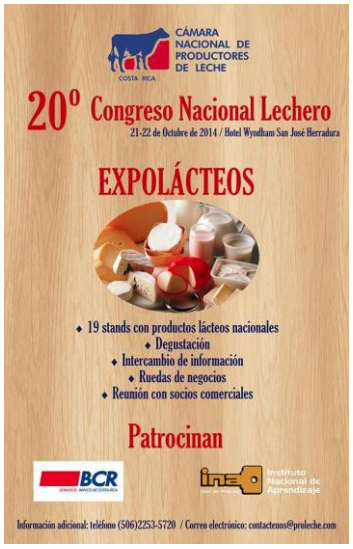
Así nació Lácteos San Miguel, ubicado en las montañas de

www.elfinancierocr.com

Congreso Nacional Lechero

2011

Feria Centroamericana del queso



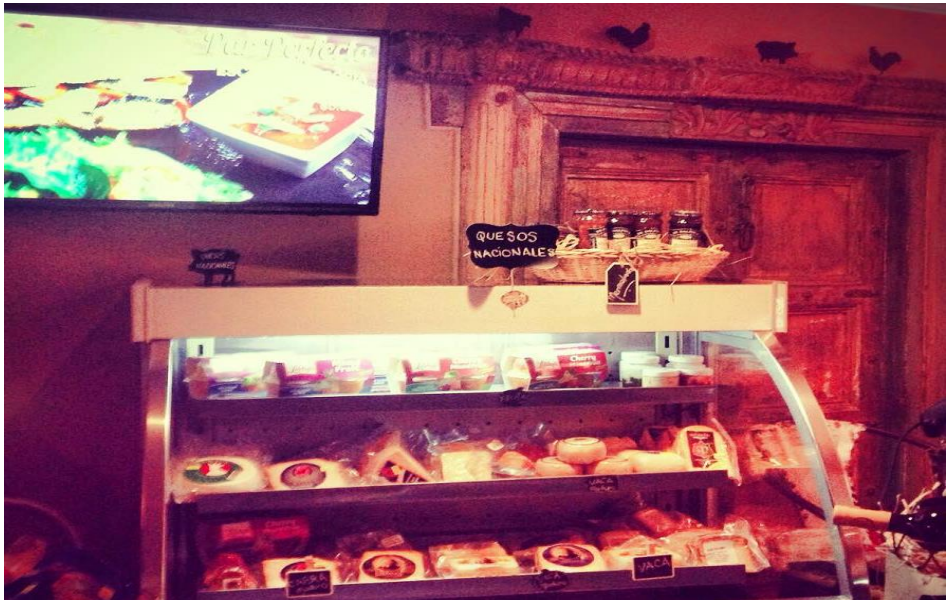
2014

Expolácteos

Nuevas generaciones

Productos locales

Tendencia vino & queso


QUESOS
NACIONALES

QUESO ARTESANAL
Variedad en quesos finos
Estilo Suizo
Quesos con especias
Camembert
Entre otros

Madame
Cheese

¡Ya nos echamos al agua!

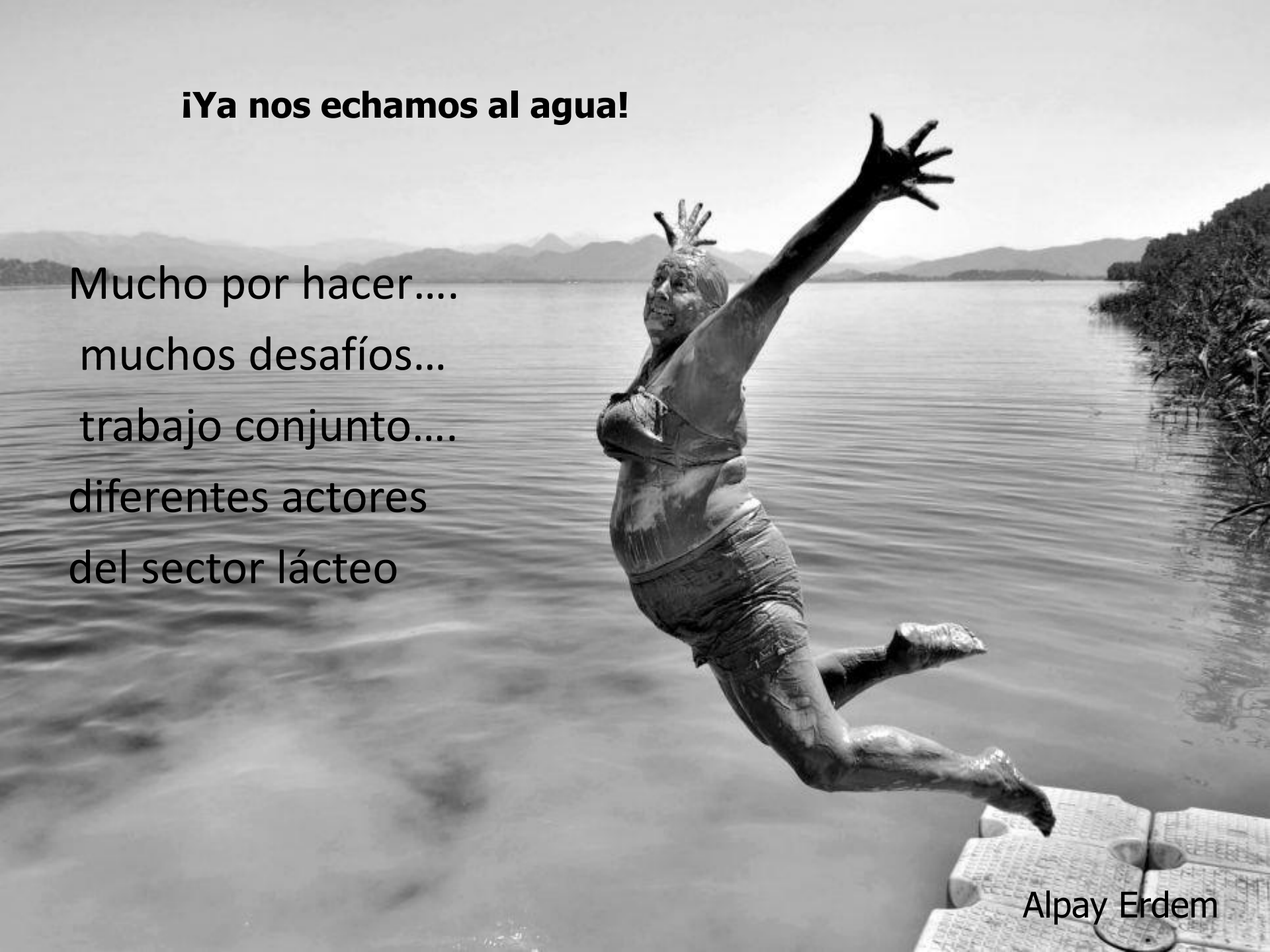
Mucho por hacer….

muchos desafíos…

trabajo conjunto….

diferentes actores

del sector lácteo



Alpay Erdem

¡MUCHAS GRACIAS!

Marianela Cortés M.
marianela.cortes@ucr.ac.cr
(+ 506) 2511-1344