

CONFERENCISTA

Dra. Marianela Cortés Muñoz.

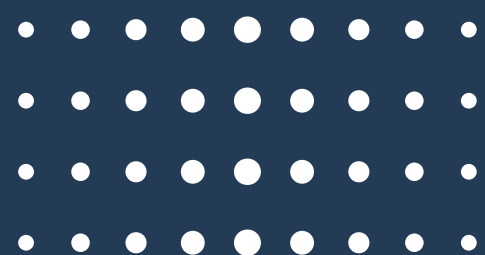
- Trabaja en la Universidad de Costa Rica y es profesora asociada de la Escuela de Tecnología de Alimentos e investigadora del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA).
- Ha participado en numerosos proyectos de investigación y trabajó como investigadora invitada en el Instituto Europeo de Membranas (IEM) en Francia.
- Se ha desempeñado como consultora para algunas organizaciones internacionales y tiene a su cargo el Programa de Investigación en Lácteos del CITA.
- Directora de Proinnova, la oficina de transferencia de tecnología de la Universidad de Costa Rica.
- Tiene una licenciatura en Tecnología de Alimentos de la UCR, un doctorado en Bioquímica, Química y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Montpellier 2 (Francia).
- Se formó en análisis sensorial de quesos en la Universidad de Luján, Argentina y como Sommelier de Quesos en la Universidad Tecnológica, Uruguay. Ha participado como juez de quesos en concursos en CR, Argentina y Uruguay.

30° ANIVERSARIO COSTA RICA **Congreso Nacional LECHERO**
05-06 de Noviembre 2025 - Hotel Wyndham Herradura





ETA Escuela de
Tecnología de Alimentos



30° ANIVERSARIO **CONGRESO**
NACIONAL LECHERO
CÁMARA NACIONAL DE PRODUCTORES DE LECHE COSTA RICA
CENTRO DE CONVENCIONES WYNDHAM, HERRADURA

Oportunidades para reposicionar los quesos tradicionales en un mercado competitivo

Marianela Cortés Muñoz, Ph.D.
6 Noviembre, 2025



Temas

Los alimentos (quesos)

¿Por qué son importantes los quesos tradicionales?

Oportunidades

Estrategias para valorización y acceso al mercado



Los alimentos

Los alimentos (quesos) nos brindan nutrientes y tienen funciones

Alimentos energéticos
(Función energética)



brindan al cuerpo la energía que se requiere para realizar las actividades

Alimentos constructores
(Función plástica)



contribuyen al crecimiento y regeneración de huesos y músculos

Alimentos protectores
(Función reguladora)



ayudar a que las funciones orgánicas del cuerpo se realicen adecuadamente



¿QUESO FAVORITO?





Inés

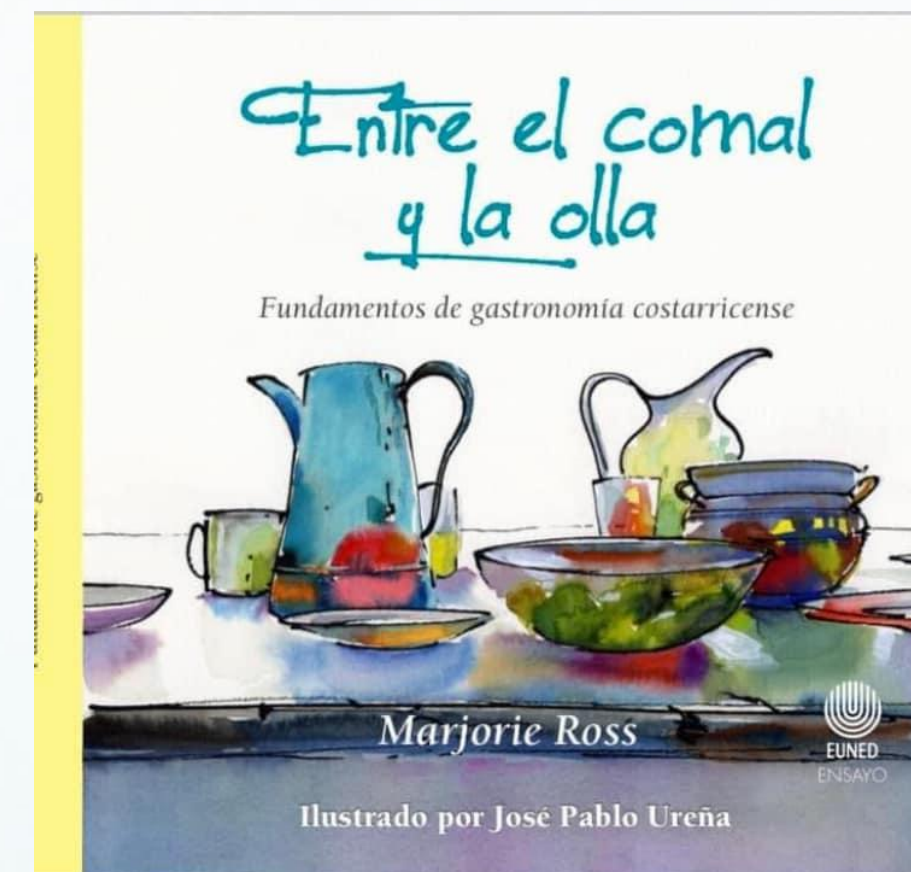
Vicente

Los alimentos
son identidad

La cocina de Guanacaste

En esta provincia, cuando el maíz no está bien molido, está muy *payaste*. Si algo está pegajoso o insípido, está muy *alaste*. Si un fruto está verde, está *cele* o *celeque*. Si el atol no se corta, se puso *chachagua*. Si las frutas no están bien sabrosas, están *chachalte*. Así podríamos seguir llenando líneas, mencionando expresiones propias de nuestra provincia nortea, provenientes de la lengua náhuatl. Sin embargo, a pesar de que en ella, cuna de nuestros aborígenes chorotegas, se mantienen vivas muchas tradiciones de nuestros antiguos pobladores, no hay que equivocarse. Allí, bajo el fuerte sol de la pampa, se han fundido esas influencias indígenas con los rasgos aportados por los conquistadores españoles, los esclavos africanos traídos en la época de la colonia y los inmigrantes chinos, libaneses y cubanos, entre otros, en tiempos más recientes. Ese profundo mestizaje ha dejado sus huellas también en la cocina, manifestación cultural por excelencia, y le da a su mesa, como veremos, rasgos regionales claramente definidos.

Los alimentos son manifestación cultural



Dra. Marjorie Ross
Premio Nacional de Cultura Magón 2023 Escritora y
experta en temas gastronómicos

Los alimentos son fuente de salud



Conclusión: centenarios nicoyanos presentaron mejor perfil lipídico y glucémico que descendencia; tienen menor peso y mejor calidad y diversidad de dieta que familiares y adultos de la zona urbana de CR

Las relaciones sociales, la actividad física y **la alimentación** han sido propuestos como los responsables de la longevidad

Valoraciones antropométricas, bioquímicas y dietéticas a 120 adultos residentes de la Península de Nicoya, centenarios, sus hijos y nietos.

Porcentaje menor de exceso de peso, adiposidad central y lípidos sanguíneos en centenarios nicoyanos comparado con hijos y nietos.

Consumo de **“lácteos”** y **“otras frutas”** es mayor en centenarios que en descendientes

QUESO AHOGAPOLLO



Bagaces, Cañas,
Tilarán, Nicoya, Santa
Cruz y Carrillo



Santa Cruz de
Turrialba

QUESOS TRADICIONALES

QUESO PALMITO



Cutris, Santa María de Pocosol,
Nuevo Arenal, Guatuso, Patasto,
Aguas Zarcas, Coopevega
Naranjo, Zarcero

QUESO BAGACES



CUAJADAS

QUESO TURRIALBA



Oportunidades para los quesos tradicionales

Las tendencias de alimentación han cambiado desde inicios del siglo 21:

- Crisis alimentarias
- Preocupaciones ambientales + movimientos de apoyo a productos locales
- Aumento de la transparencia en las cadenas de suministro de alimentos

Hay un creciente interés de los consumidores en productos locales o regionales y en productos con imagen o carácter tradicional: **oportunidad**

Surgimiento de movimientos como Slow Food: promoción de la preservación de la cultura de comida local, tradiciones regionales culinarias y métodos tradicionales de cultivo, producción y preparación.

Estrategias para revalorizar los alimentos tradicionales o regionales

Experiencias de otros países (Europa) demuestran los beneficios, en el ámbito económico, social y cultural, de diferenciar los productos mediante estrategias
Por ejemplo: DO

Ese efecto se ha observado principalmente en zonas rurales

Estrategias son una herramienta para VALORAR y CONSERVAR los productos de la región, las materias primas con las cuales se prepara, las técnicas que se asocian a su producción y el “savoir-faire” (saber-hacer) de los habitantes que, *generación tras generación*, han resguardado la tradición que encierran los productos



La cerámica chorotega logra importante reconocimiento con apoyo de la UCR

Por sus características, se trata de un producto único, irrepetible y que solo puede salir de Guaitil y San Vicente

Tomás Gómez Huertas, Periodista, Oficina de Divulgación e Información
Categoría: Artes - 17 de agosto de 2017.



En el proceso, los ochenta talleres existentes en la zona siguen produciendo la auténtica cerámica chorotega que hace única a la zona y que se exhibe con orgullo en casas y oficinas de todo el mundo. Además de un símbolo de identidad, se trata del **primer producto no alimentario que logra una Denominación de Origen en América Central.**

<https://www.ucr.ac.cr/noticias/2017/08/17/la-ceramica-chorotega-logra-importante-reconocimiento-con-apoyo-de-la-ucr.html>

<https://iica.int/es/prensa/noticias/queso-turrialba-historia-y-sabor-de-una-denominaci%C3%B3n-de-origen>

Label Rouge, Francia



Label Rouge es un sello oficial de calidad francés (redefinido por la ley el 5 de enero de 2006) y **certifica un nivel de calidad**.

El Estado francés, a través del Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO) ha asignado la etiqueta a un organismo denominado la organización de defensa y de gestión (ODG), que representa una industria colectiva.

En todas las etapas de la producción y el desarrollo, los productos Label Rouge deben cumplir los requisitos definidos en las especificaciones aprobadas por el INAO.

Pruebas sensoriales se llevan a cabo con regularidad para demostrar la calidad comestible del producto Label.

Esta ***calidad debe ser siempre superior*** a los actuales productos de naturaleza similar.



<https://www.inao.gouv.fr/eng/Official-signs-identifying-quality-and-origin/Label-Rouge-Red-Label>

¿Qué hacer?

1. Conocer el desarrollo histórico y cultural

- Entender y conocer los actores, el alimento y su contexto
- Sensibilizar a los consumidores
- Reconocimiento en el mercado de los productos diferenciados



«Historias en tu mesa», una campaña dirigida a dar a conocer los sellos europeos de calidad diferenciada

18 de octubre de 2017 / en *Destacado slider, GastroAgro, Internacional, Noticias, UE /

La Unión Europea cofinancia la campaña de promoción “Historias en tu mesa”, puesta en marcha por la Asociación Española de Denominaciones de Origen – ORIGEN ESPAÑA, una acción promocional de tres años de duración que se ha dado a conocer recientemente y que se orienta a sensibilizar a los consumidores, para que conozcan y reconozcan en el mercado los sellos de calidad diferenciada europeos DOP e IGP en los productos agroalimentarios.

Los alimentos amparados por DOP e IGP están vinculados a un origen geográfico concreto, en los que el territorio siempre ha aportado unas características únicas al producto.

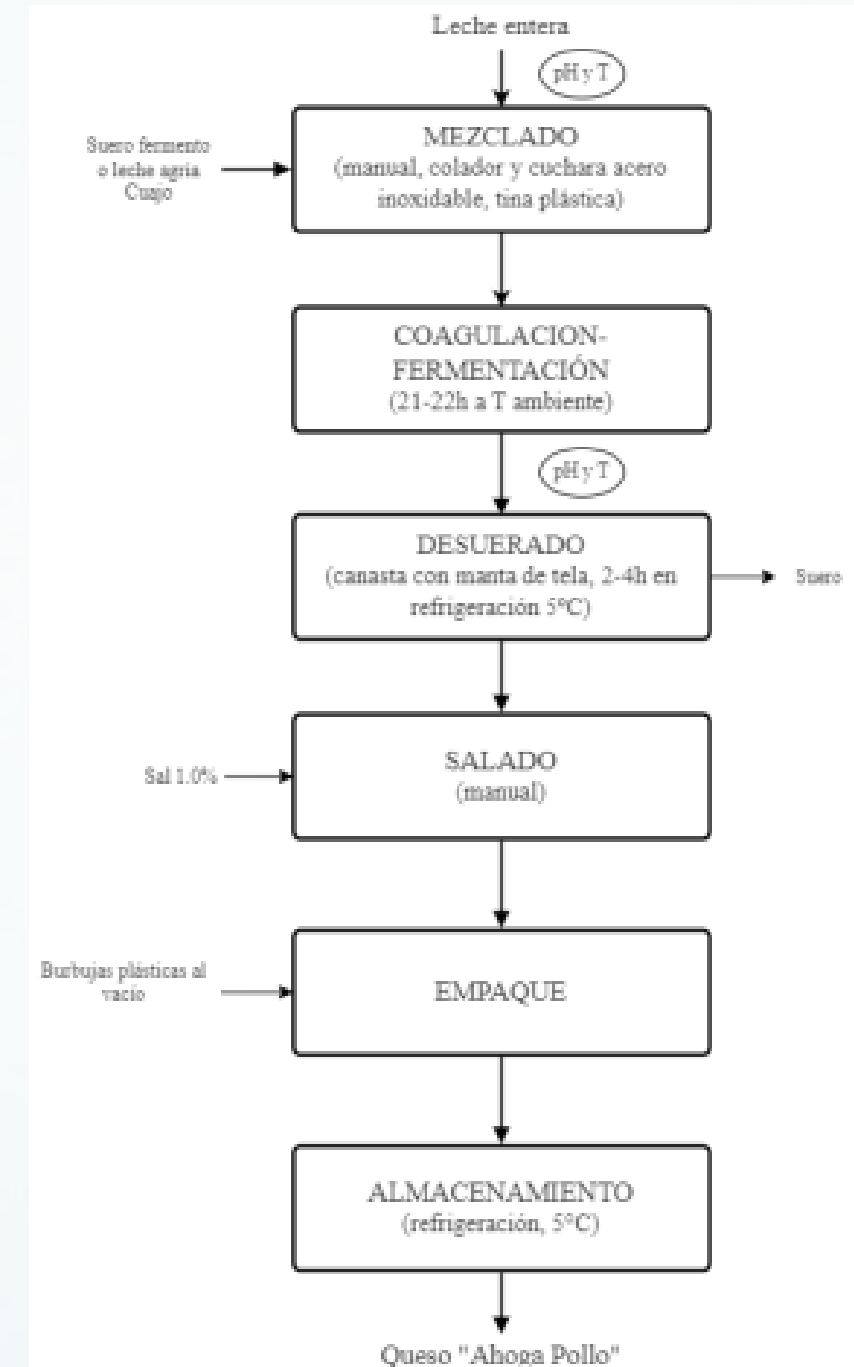
2. Conocer cómo se hacen los productos

- Flujos de proceso

3. Conocer sus características

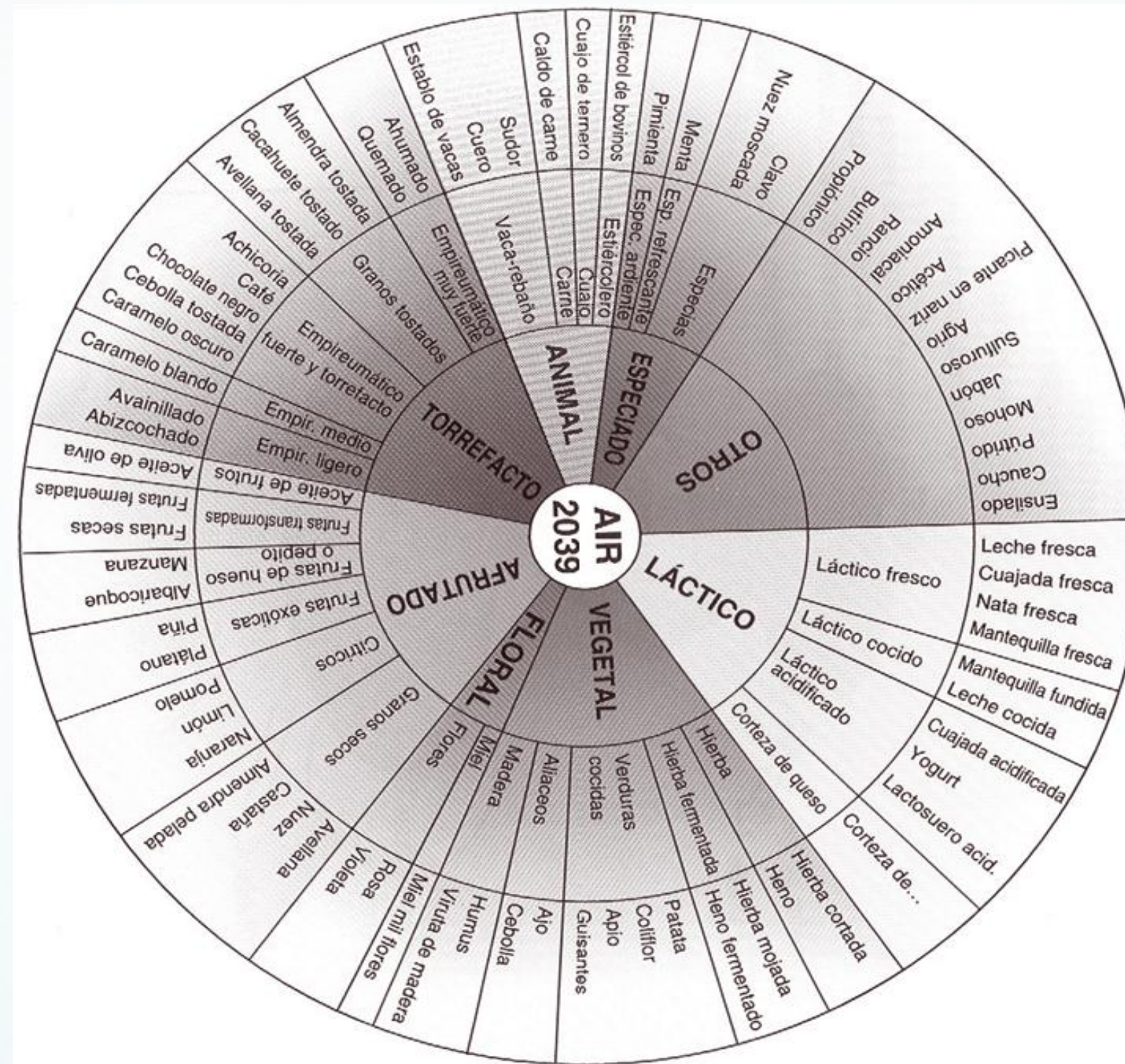
- Físico-químicas
- Microbiológicas
- Sensoriales

Objetivo: entender que es lo que hace único o diferente y resguardar y potenciar el recurso tradicional.



FAMILIAS DE OLORES & AROMAS

Quesos son productos
complejos



Berodier *et al*, 1997
Quesos de pasta dura y
semidura de leche de vaca



Proyectos de investigación y trabajos finales de graduación sobre los quesos tradicionales (Turrialba, Palmito, Bagaces, Ahogapollo)



Conocer cómo se hacen los productos

- Flujos de proceso

ETA Escuela de
Tecnología de Alimentos

Conocer sus características

- Físico-químicas
- Microbiológicas
- Sensoriales

Conocer la historia de los productos









Algunas ideas:



1. Aprovechar mercados tradicionales y mercados relacionados con sector turismo (curiosidad gastronomía costarricense).
2. Caracterizar sensorialmente los quesos. Cata es una herramienta de comunicación y marketing con los clientes.
3. Experiencias con chef locales sobre elaboración de platillos. Dar a conocer y cocrear recetas.
4. Campañas de comunicación con actores locales (gobierno local, otras empresas, etc.)
5. Creación de rutas gastronómicas en la zona enlazando con otros alimentos y otros productos (no alimenticios). Restaurantes, plantas queseras, tours.

Publicación del tema sobre Ahogapollo



Soy fan de ese queso. Lo conocimos porque en un hotel en Nuevo Arenal nos lo sirvieron y obviamente tuvimos que ir a buscarlo a Tronadora. Anduvimos de casa en casa hasta llegar donde el famoso productor que

Excelente hay que destacar los beneficios para la salud y hacer una labor de mercadeo

El mejor queso...y único acá en Costa Rica. Orgulloso de haber crecido comiendo queso ahoga pollo 😊



“Solo amamos aquello que conocemos”

Jacques Cousteau, oficial naval francés, explorador, investigador, y fotógrafo que estudió y mostró el mar (1910-1997)

“Solo podemos amar y conservar aquello que conocemos”





ETA Escuela de
Tecnología de Alimentos

Marianela Cortés Muñoz, Ph.D.
marianela.cortes@ucr.ac.cr
Tel: 2511-8840 / 2511-1359

Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA-UCR)
www.cita.ucr.ac.cr

Escuela de Tecnología de Alimentos
www.ta.ucr.ac.cr

Universidad de Costa Rica
www.ucr.ac.cr



Encuesta conferencia Dra.
Marianela Cortés Muñoz



30° ANIVERSARIO  CÁMARA NACIONAL DE PRODUCTORES DE LECHE
**Congreso Nacional
LECHERO**

05-06 de Noviembre 2025 - Hotel Wyndham Herradura

¡Su opinión cuenta!
Califique la conferencia