

Diagnóstico preliminar de un sello de calidad para el Queso Arrollado (Palmito)



Información general del Proyecto:

Nombre del Proyecto

Estudio preliminar de los componentes histórico-culturales y productivos del queso Palmito en la región Huetar Norte en el distrito de Cutris de San Carlos, Alajuela, Costa Rica, como base para una estrategia de diferenciación del producto.

Periodo de ejecución:

Febrero a Julio, 2015

Localización:

Provincia Alajuela, Cantón San Carlos, Distrito de Cutris. Comunidades de Moravia, Chamorro, Coopevega, Cascada, El Carmen, Limoncito, Río Tico, San Joaquín, San Vito y Pueblo Nuevo.

Entidades participantes:

Fuente de financiamiento:
Agencia para el Desarrollo productivo de la Región Huetar Norte (ZEE).

Equipo investigador de la UNA:

Leonardo Granados, Daniel Rueda, Adelson Araya, Karen Solera, William Alfaro.



Resumen del Proyecto

Se realizó un abordaje integral en 10 comunidades locales productoras de Queso, abarcando las dimensiones: históricas, culturales, socioeconómicas, productivas y comerciales del territorio y del producto. Se utilizó un instrumental metodológico que permitió la caracterización de los sistemas de producción y fabricación del queso arrollado o queso palmito, así como sus vinculaciones dentro de la agrocadena del producto. Se diagnosticó que la comunidad presenta un potencial para el desarrollo de una denominación de origen o marca colectiva.

Objetivo:

Determinar preliminarmente el potencial cultural, productivo y comercial del Queso arrollado fabricado en el territorio de Cutris de la Región Huetar Norte como base para la implementación de un proceso formal de diferenciación y registro oficial bajo una figura de calidad que contribuya a la valorización, protección y promoción comercial del producto.

“La producción de queso palmito del distrito de Cutris reúne una serie de características sociales, económicas y culturales, que podrían beneficiarse a través de un signo distintivo.”

Se realizaron encuestas estructuradas a los actores locales involucrados en la fabricación del queso arrollado, así como su participación en la agrocadena. También se realizaron encuestas a informantes claves (intermediarios y comerciantes). El paquete informático: Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) se utilizó para el análisis de la información. El análisis de las características físico-químicas y microbiológicas de los quesos Palmito se realizó mediante muestreos aleatorios. Se realizó una descripción de la historia y tradición del producto y su vinculación con la cultura local por medio de investigación documental y fuentes

Metodología

primarias. Finalmente, Y por último se diagnosticó a través del estudio que la comunidad presenta un potencial para el desarrollo de una denominación de origen o marca colectiva.

Antecedentes

En el distrito de Cutris se concentran productores lecheros que tradicionalmente se han dedicado a producir queso enrollado, un producto caracterizado por un proceso y cualidades particulares de fabricación, que resultan de la combinación de factores socioeconómicos, históricos, y culturales propios de la zona, a la vez es el principal ingreso de las familias productoras. No obstante, nunca se han realizado estudios integrales para la caracterización del territorio, del proceso y del producto, que aporten criterios para establecer su potencial para beneficiarse de una figura jurídica formal de protección, promoción y valorización del producto.



CENTRO PARA EL DESARROLLO DE DENOMINACIONES DE ORIGEN Y SELLOS DE CALIDAD DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS Y ARTESANALES

ESCUELA DE CIENCIAS AGRARIAS (ECA)
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COSTA RICA (UNA)

Teléfono: (506) 2277 3437
Fax: (506) 2277 3561

@ cadenagro@una.cr

f www.facebook.com/cadenagro

Servicios especializados para la valorización del patrimonio biocultural



Resultados

- La producción de queso Palmito en la zona de Cutris de San Carlos es una actividad estrictamente familiar y artesanal, caracterizada por una tradición para la elaboración del producto, que ha sido transmitida generacionalmente incorporándose en la cultura local.
- El proceso de fabricación del producto se originó históricamente en la región de estudio y básicamente se continúa fabricando en el mismo territorio de origen. No obstante, por factores comerciales, el origen del producto es asociado generalmente con su lugar de origen.
- El queso Palmito representa la principal actividad económica local y familiar. Sin embargo, el fuerte proceso de intermediación determina la fuga de gran parte del valor agregado.
- Las unidades de fabricación de características muy artesanales caracterizadas por procesos no controlados y el uso de utensilios caseros, deben mejorar los controles en sus procesos de fabricación a efecto de asegurar la inocuidad y una mayor constancia en las cualidades físico químicas y sensoriales del producto. Esto requiere, además de la formación individual de los productores, de inversiones para el mejoramiento de la infraestructura de producción.
- El uso del nombre “queso palmito” por productores, fabricantes y empresas externas a la región de origen, es probable que hayan convertido a este producto en un “genérico”, lo que representaría una limitación de fondo para la solicitud de una protección bajo la figura de Denominación de Origen. No obstante, esta podría realizarse bajo la el nombre “Queso arrollado de Cutris de Pocosal”.
- Es importante que los productores de queso Palmito aprovechen la cooperativa COOPEAGRO-VEGA, como fortaleza para el desarrollo y registro de una protección oficial del producto, permitiéndole disminuir la intermediación y establecer su propia cadena de valor, generando un mayor valor agregado local y familiar.
- En resumen, el Queso arrollado es un patrimonio local y nacional que debe resguardarse.

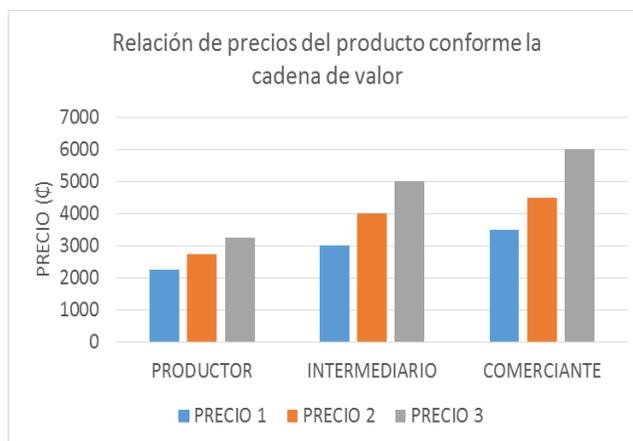
Las fotografías muestran el panorama relacionado a la producción de queso Palmito, nuestra potreros extensivos con pasturas de baja calidad, instalaciones rústicas y la producción de queso de

Siguientes Pasos

Desarrollar un proceso para el registro del producto como DO o marca colectiva para contribuir al rescate y promoción del producto y a mejorar la economía local, esto a partir de los hallazgos obtenidos.

Ejecutar programas para superar las debilidades en las fases de producción, transformación y comercialización para asegurar la sostenibilidad económica, sociocultural y ambiental del proceso.

Una alternativa interesante es la construcción de una planta central de procesamiento, lo que requerirá además de una importante inversión, mejorar las capacidades locales de organización.



Lecciones aprendidas

Trabajar con actores estratégicos y locales es fundamental para un correcto abordaje metodológico y generar redes de participación y apropiación local.

La diferenciación de un producto requiere recorrer la “ruta de la calidad”: cumplimiento de la normativa nacional en calidad e inocuidad, implementación de sistemas de gestión de calidad y trazabilidad e identificación de la estrategia de diferenciación más adecuada.

La implementación de esta estrategia precisa del acompañamiento integrado desde diversas instituciones públicas, académicas y privadas en sus diferentes áreas de acción.