

CURSO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUBPRODUCTOS

El Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria (INTA), la Dirección Regional Pacífico Central del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y la Universidad Técnica Nacional (UTN), de manera colaborativa continúan brindando la oportunidad para que un grupo de productores de la región pueda participar en el curso de elaboración de productos lácteos y otros subproductos que imparte dicha casa de enseñanza de manera regular.



Figura 1. El M. Sc. Eduardo Barrantes, Director de Investigación y Transferencia de la UTN expone a los participantes la importancia de mejorar el rendimiento de leche en la producción de quesos artesanales.

Esta es la sexta ocasión que el curso se ha impartido a productores, en esta ocasión provenientes de Miramar, Monteverde, Cóbano, Parrita y Quepos; los cuales se dedican a la producción de ganado de leche o doble propósito y que cuentan así mismo, con experiencia y conocimientos básicos en la elaboración de productos lácteos y otros subproductos.

Durante dos días, los participantes recibieron tanto fundamentos teóricos como prácticos. La sección introductoria del curso estuvo a cargo del Director de Investigación y Transferencia de la Universidad; el M. Sc. Eduardo Barrantes, quien por medio de su charla “*Instalaciones y evaluación de rendimientos de procesos en queserías artesanales*” abarcó temas como el mercado lácteo en Costa Rica, factores de eficiencia en queserías artesanales, instalaciones y equipo básico, así como, las conclusiones y los principales retos de la actividad.

En este sentido, enfatizó acerca de la importancia de un buen

manejo en la planta procesadora para obtener rendimientos adecuados y maximizar las ganancias, buscando producir más queso con menos leche; lo anterior por cuanto expuso, que el 40% de la leche que se produce a nivel nacional se procesa (quesos y otros productos) mientras que el 60% restante va a la industria, principalmente como leche líquida.

Además recalcó que la diversificación de productos es muy importante para atender a un consumidor cada día más exigente; lo anterior sin descuidar las normas de calidad e higiene de la producción gracias a la correcta manipulación y mantenimiento de las instalaciones e infraestructura y por supuesto, buscando la mayor eficiencia posible en cuanto a la conversión leche – queso. Este último apartado fue bien recibido por los participantes ya que pudieron conocer el precio promedio de leche cruda en queserías artesanales (¢235/litro) y como al mejorar ese factor de conversión, obtendrían mayores ganancias.

La charla finalizó con la exposición de los principales retos que enfrenta la actividad, como lo son la calidad higiénica del producto, los contaminantes químicos, patógenos, la manipulación, la infraestructura, el equipamiento, la homogeneidad del producto, el empaque y su distribución.



Figura 2. Participantes del curso durante la bienvenida a la planta de lácteos de la UTN, Sede Atenas.

Gran parte del curso se concentró en el trabajo práctico en la planta procesadora, buscando recalcar las normas sanitarias y de manufactura requeridas para la maximización de los rendimientos antes mencionados, así como para la correcta elaboración de gran variedad de productos de alta demanda, como lo son el queso palmito, mozzarella y el yogurt.

Elaborado por: Ing. Oscar Bonilla A.



Figuras 3, 4 y 5. Participantes del curso durante la práctica de elaboración de queso palmito y yogurt.

Este espacio permitió que los participantes afinaran sus destrezas prácticas en cuanto a la elaboración y presentación del producto final y sirvió de espacio de intercambio de experiencias propias para aclarar dudas sobre estos procesos de elaboración.

Para mayor información:

- Ing. Ricardo Chaves – MAG. rchaves@mag.go.cr
- M. Sc. Eduardo Barrantes – UTN. ebarrantes@utn.ac.cr