

# **Programa nacional de formalización y desarrollo de la quesería artesanal**

Ing. Agr. María Elena Vidal

---

El Programa tiene como objetivo la formalización y el desarrollo de la quesería artesanal a través de la mejora de la calidad de los productos, aseguramiento de la inocuidad y el acceso a nuevos mercados.

Con este objetivo se comenzó a trabajar en el año 2005 integrando la Mesa Nacional de la Quesería Artesanal. La Mesa Nacional se constituyó como un ámbito abierto, dado que se comenzó a trabajar sobre un universo desconocido o con muy pocos datos. En esta etapa de “maduración” se han integrado a las organizaciones gremiales de productores, sociedades de fomento, los Departamentos de Desarrollo de las Intendencias Municipales, MEVIR, LATU, OPP, DIPRODE, FONADEP, PPR, Uruguay Rural y distintas dependencias del MGAP vinculadas (Sanidad Animal, Control Sanitario de Lácteos y DILAVE).

Los trabajos realizados en este ámbito se focalizaron en dos grupos de productores: queserías de exportación y pequeños productores perfil Uruguay Rural, a lo que se suma el enfoque regional.

**Queserías de exportación:** con este núcleo de productores más avanzados se trabaja en un proceso de internacionalización de estas empresas familiares, que pasa por lograr la habilitación de las queserías para la exportación, mejorar la calidad y diversidad de los productos, y el diseño de estrategias para una mejor inserción comercial. Parte de los trabajos dirigidos a este núcleo son compartidos con el PACPYMES del Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM).

- **La coordinación con PACPYMES.** Con este programa del MIEM se viene realizando un trabajo conjunto. La quesería artesanal de Colonia y San José fue incluida en el programa de *clusters*. En setiembre de 2006 se contrató el facilitador para este *cluster* y a partir de allí comenzaron las actividades de:

1. **Diagnóstico participativo.** Se realizaron dos talleres con productores donde los mismos identificaron sus fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades (FODA). Posteriormente un consultor contratado a los efectos realizó sobre esta base su trabajo de diagnóstico y el cruzamiento de la matriz FODA con el fin de identificar estrategias.

2. Visión. Se elaboró la Visión del cluster a partir de un taller de 2 días realizado en Flores donde los productores y miembros del cluster (acopiadores, vendedores de insumos, gremiales de productores, Soc. de fomento e instituciones vinculadas (MGAP, INIA, LATU) lograron definir una Visión.

3. Lineamientos estratégicos. Se elaboraron en un taller los lineamientos y los Objetivos específicos de corto, mediano y largo plazo.

4. Plan de acción integrado. Una vez definidos los objetivos específicos de cada lineamiento estratégico, se construyó en un plenario el Plan de Acción integrado, al que se volcaron los apoyos de PACPYMES.

5. Uno de los lineamientos estratégicos ha sido la implementación de las **Buenas Prácticas de Manufactura en 40 queserías** que se inscribieron. En este trabajo el MGAP junto con el INIA integra un Comité de seguimiento de los 8 técnicos contratados para realizar la implementación.

### **Pequeños productores artesanales con ingresos reducidos (Perfil Uruguay Rural)**

Los pequeños productores queseros artesanales tienen dificultades especiales para lograr la habilitación de sus tambos y queserías. Muchas de ellas radican en la falta de recursos para realizar la sanidad del ganado, los análisis de agua, modificar las instalaciones, etc. Otras radican en la falta de conocimientos por parte de los productores relativos a la inocuidad de los alimentos que producen.

Debido a ello, para lograr la habilitación de los pequeños productores de bajos ingresos, que por sus características serían potenciales beneficiarios del Proyecto Uruguay Rural (PUR), es necesario brindar una serie de ayudas.

Para instrumentar las ayudas, el MGAP ha celebrado **convenios** con las Intendencias Municipales y MEVIR. En el marco de los convenios el **MGAP** otorga:

- la exoneración del pago de la tasa de habilitación (Dec. 126/006),
- el DILAVE realiza en forma gratuita los análisis de la sanidad y provee los reactivos,
- el PUR aporta fondos para la contratación de Veterinarios para realizar las sanidades,
- el PPR aporta la asistencia técnica en los temas relativos a la fuente de agua y el manejo de efluentes y en algunos casos fondos de inversión,

- a través del Proyecto MGAP-OEA se realizan capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para los productores de los convenios (ver Proyecto MGAP-OEA).

Las Intendencias Municipales se comprometen a brindar en forma gratuita el análisis de agua, el carné de salud y el traslado de los veterinarios hasta los establecimientos para realizar la sanidad.

MEVIR aporta en las zonas donde se encuentra trabajando según su plan de actividades, la construcción de tambos y queserías y también brinda talleres y cursos de capacitación.

A la fecha se han firmado tres convenios en las regiones que se describen en el cuadro a continuación:

<b>Departamentos integrados a los Convenios</b>	<b>N° productores</b>
Colonia, San José, Soriano y Flores	352
Paysandú, Río Negro, Salto	43
Lavalleja, Maldonado, Rocha	27
<b>Sub total convenios en ejecución</b>	<b>422</b>
Canelones, Florida, Durazno (*) estimados	480
<b>Total</b>	<b>902</b>

Se encuentra próxima la firma del convenio con Canelones, Durazno y Florida. El número de productores en este caso fue estimado por las Intendencias.

**Mesa Nacional y Mesas Regionales:** el Programa cuenta con un Mesa Nacional en la que participan todas las instituciones vinculadas al sector (Mevir, LATU, INIA, Oficinas de Desarrollo de la Intendencias Municipales, gremiales de productores).

Existen tres mesas regionales: **Mesa del queso** (Colonia, San José, Soriano y Flores); **Mesa del Litoral** (Paysandú, Salto y Río Negro); y **Mesa del Este** (Maldonado, Rocha, Treinta y Tres). Esta última firmó en 2007 un proyecto con la Oficina de Planeamiento y Presupuesto (OPP) a través de DIPRODE para financiar su propio programa regional de desarrollo, y un convenio de habilitación similar al descrito para el oeste en el que participa también Lavalleja.

La Mesa del Litoral cuenta también con apoyo de la OPP a través de FONADEP para la puesta en marcha de la Mesa, relevamiento de los productores y sus necesidades, y formulación de un proyecto de desarrollo para los productores de la región.

**Proyecto MGAP-OEA** el proyecto “Desarrollo Empresarial de los Queseros Artesanales y Mejora de su Potencial para la Exportación” tiene como propósito que los queseros artesanales y sus técnicos asesores estén capacitados para el logro de quesos artesanales de mejor y más uniforme calidad. Fue firmado en 2007, estando actualmente en su segundo y último año de ejecución. Dentro de las actividades del proyecto se encuentran:

- Capacitación a los técnicos en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Dado que se detectó una falta importante de formación en los técnicos del sector se realizaron 2 cursos de BPM en la Escuela de Lechería (UTU) de Nueva Helvecia y en la Escuela de Lechería (UTU) de Rocha. Participaron 80 técnicos de los cursos de 3 días.
- Capacitación a productores queseros artesanales en BPM: se realizaron 21 cursos en 19 localidades de Colonia, San José, Soriano y Flores, en los meses de febrero y marzo de este año. Colaboraron en la organización los respectivos Directores Departamentales del MGAP y el Secretario Técnico de la Mesa del Queso (organización local). Participaron 257 productores. Se realizó en la Exposición del Prado la primer entrega de certificados de participación a los productores de estos cursos. Luego se realizaron otras entregas en la Exposición Rural de San José (octubre), en la Escuela de Lechería de colonia Suiza (noviembre) y en Colonia Larrañaga (noviembre).
- Publicación de un Manual de BPM para productores: se elaboró una publicación específica y didáctica para productores. Participaron de la misma la Dra. Graciela Mosquera y el Dr. Rafael Rondeau de la oficina de Control Sanitario de Lácteos del MGAP y la Dra. Yolanda Crujeira consultora de FAO, un diseñador gráfico y una comunicadora. La publicación será entregada a los productores en eventos locales.
- Pasantía en España. El proyecto prevé la realización de pasantías para técnicos de 45 días en el Aula de Productos Lácteos de la Universidad de Santiago de Compostela. A dicha actividad concurrieron ya dos técnicos en Medicina Veterinaria, quienes trabajaron con los técnicos del Aula en las queserías artesanales de Galicia. Estas queserías pertenecen a las 4 Denominaciones de Origen de Galicia y mantienen un avanzado sistema de calidad e inocuidad (BPM, HACCP, leche Q, etc.).
- Viaje a España con productores queseros y técnicos. En marzo de este año se realizó el viaje a España para conocer las Denominaciones de Origen, sus sistemas de calidad y las organizaciones de los productores pertenecientes a las mismas. Viajaron 6 productores queseros artesanales y 6 técnicos. Se visitó el

Consejo Regulador del Queso Manchego en la región de Castilla-La Mancha y en Galicia queserías de 3 de las Denominaciones de Origen y el Aula de Productos Lácteos en Lugo. La experiencia será presentada en la Exposición del Prado por los propios productores y a nivel local se realizan reuniones de difusión de la misma.

- **Segunda fase del proyecto:** el Proyecto ha sido de gran impacto y se evalúa en forma muy positiva. En este marco se ha presentado a OEA una solicitud con el perfil de un segundo proyecto titulado “Consolidación del Desarrollo Empresarial de los Queseros Artesanales y Mejora de su Potencial para la Exportación-Fase 2” que de aprobarse, se ejecutaría en el período 2009-2012. A la fecha la solicitud está a estudio de OEA (FEMCIDI-Washington).
- Esta segunda fase apunta a la consolidación de los avances realizados y tiene 4 años de duración. El objetivo específico de este proyecto es lograr habilitar para el mercado interno 400 queserías artesanales pertenecientes al núcleo de menores ingresos, e implementar las BPM, BPA, POES y el HACCP<sup>1</sup> en 40 queserías de mayor tamaño económico que aspiran a la exportación.
- El nuevo proyecto incluye además de los componentes de capacitación presentes en el proyecto actual, dos nuevos componentes: certificación de calidad y formación en participación pública.
- Calidad-Inocuidad: el proyecto incluye la creación de una unidad de asesoramiento técnico y seguimiento de la implantación de las BPM en las queserías. Esto implica crear un equipo de técnicos especializados (un consultor y dos asistentes) para auditar los predios que van avanzando en la implementación de las BPM, BPA, POES y HACCP. Estos técnicos contarán con un equipamiento de laboratorio portátil que permite hacer test rápidos en las queserías para la detección temprana de problemas. Esta detección temprana conduce luego a la toma de muestras para su remisión al laboratorio convencional (análisis microbiológicos, agua, contaminantes químicos, etc.). Se realizarán al menos 300 análisis por año. En base a la generación de estos datos y a los avances que registren en al implementación de las BPM, BPA, POES Y HACCP, las queserías estarán en condiciones de acceder a una certificación de calidad.

---

<sup>1</sup> BPM = Buenas Prácticas de Manufactura,

BPA =Buenas Prácticas Agrícola aplicándose en este caso a la fase primaria de producción de leche

POES=Procedimientos Operacionales Estandarizados

HACCP= Control de Puntos Críticos

- Formación de los queseros artesanales en Participación Pública Este componente apunta a consolidar y fortalecer las instituciones de los productores queseros artesanales y a capacitarlos para el logro de una participación efectiva. Estos productores se caracterizan por estar aislados y tienen dificultades reales para participar dado que producen la leche y el queso (ordeñan las vacas y elaboran queso dos veces al día). Debido a que son productores familiares sin mano de obra contratada en su mayoría, están muy limitados en tiempo para dedicar a la participación en las instituciones y ámbitos de la sociedad. La formación en participación pública implica conocer herramientas para sacar el mayor partido de las reuniones y para la toma efectiva de decisiones en común. La creación del Instituto Nacional de la Leche (INALE) donde los queseros están representados, demandará de parte de sus representantes la consulta a los productores para la toma de decisiones con respecto a muy variados temas, por lo que es imprescindible reforzar estos aspectos.

**Cooperación FAO:** En el marco de la Cooperación MGAP-OPYPA-FAO se contó con dos consultorías: una sobre políticas y otra sobre Calidad-Inocuidad.

La consultoría sobre políticas refiere al Diseño del Programa de Políticas de Desarrollo de la Quesería Artesanal, cuyo objetivo fue identificar problemas, proponer y presupuestar medidas concretas desde la órbita del MGAP, tendientes a asegurar la inocuidad de los quesos artesanales así como también formalizar su producción y comercialización. Varios de los aspectos recomendados por el consultor se integran al nuevo proyecto presentado a OEA.

La consultoría sobre Calidad-Inocuidad tuvo como objetivos:

- Diseñar un programa de Buenas Prácticas de Tambo y Quesería para los pequeños productores incluidos en los convenios firmados por el MGAP, las Intendencias Municipales y MEVIR.
- Diseñar un programa de Buenas Prácticas de Tambo y Quesería para los productores más avanzados que aspiran a la exportación.
- Coordinar e implementar la realización de talleres de capacitación en las zonas donde se encuentran los productores beneficiarios.
- Realizar el seguimiento de la capacitación realizada a los productores beneficiarios del Plan.
- Identificar problemas y proponer una estrategia tendiente a la concientización e involucramiento de los queseros y sus familias con los temas relativos a los peligros y la inocuidad de los alimentos.

Ambas consultorías se cumplieron en su totalidad y próximamente se llevará a cabo una nueva consultoría sobre Calidad-Inocuidad que profundizará los trabajos planteados en la primer etapa de 2007.