Revisión de la calidad y normalización de los quesos de la región

Dequino, Sergio O. [1, 2] Ezcurra, Luciana.[1] **10/112025**[1]

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Agencia Extensión Rural Villa María

[2]Facultad Regional Villa María, Universidad Tecnológica Nacional.

Avenida Universidad 450. CP 5900. Villa María.

sergiodequino@gmail.com

Resumen

El presente trabajo expone el análisis desarrollado en el marco de la iniciativa del Clúster Quesero de Villa María (Córdoba, Argentina), orientada a actualizar los perfiles sensoriales de los quesos elaborados en la región.

Esta acción contó con la amplia participación de los responsables de producción de las industrias lácteas regionales, quienes aportaron su conocimiento técnico y experiencia práctica en los procesos de elaboración.

El propósito central de esta iniciativa es estandarizar la calidad de los productos queseros regionales, fortaleciendo así la identidad y competitividad del sector. Al mismo tiempo, busca potenciar las oportunidades de negocio tanto en el mercado nacional como en el internacional, posicionando a la región de Villa María como un referente en la producción de quesos de alta calidad sensorial y tecnológica.

En este contexto, el estudio contribuye a consolidar un modelo colaborativo de innovación y mejora continua, basado en la articulación entre instituciones, empresas y actores del sistema científico-tecnológico, con el fin de promover el desarrollo sostenible de la cadena láctea regional.

Introducción

El sector lácteo ocupa un papel importante en el sector agroalimentario argentino como generador de riqueza y empleo, el Clúster Quesero de Villa María representa este papel en la cuenca central de Córdoba, una de las principales a nivel nacional.

Particularmente el sector quesero argentino se ubica en un lugar de gran importancia en el mundo, ocupando el octavo lugar en producción y con un consumo per cápita cuatro veces superior al promedio mundial. Esto último tiene lugar por la afluencia de personas que emigraron desde países que son grandes consumidores de queso. Esto también explica la gran variedad de subtipos de quesos que existen en el mercado nacional.

Uno de los objetivos estratégicos de la institución es “Alcanzar la estandarización de la calidad de los productos elaborados” y que “Potencie a las empresas del sector agroindustrial lácteo a realizar negocios para el mercado nacional e internacional”.

Esta iniciativa motivó a la organización a promover, a partir del año 2024, la realización de los “Talleres de Perfiles Sensoriales de los Quesos Producidos en la Región”, con el objetivo de actualizar y adecuar los parámetros sensoriales establecidos en el Código Alimentario Argentino, teniendo en cuenta las transformaciones tecnológicas y de consumo que atraviesa el sector lácteo regional.

La propuesta se fundamenta en la necesidad de revisar los perfiles sensoriales considerando los siguientes aspectos:

1. **Perfiles muy antiguos**, con más de veinte años de vigencia, que ya no reflejan las características actuales de los productos.
2. **Incorporación de nuevas técnicas de elaboración y materias primas**, que modifican la textura, el sabor y otros atributos sensoriales de los quesos.
3. **Adaptación a las preferencias de los consumidores modernos**, cada vez más exigentes en cuanto a calidad, identidad y autenticidad del producto.
4. **Necesidad de una estandarización regional**, que permita fortalecer los sistemas de control de calidad y favorecer la validación oficial de los productos ante los organismos competentes.
5. **Implementación de una estrategia concreta de trabajo**, basada en jornadas temáticas y en la participación articulada de todos los actores relevantes del Clúster

Quesero, incluyendo empresas, instituciones, técnicos y especialistas en análisis sensorial.

A lo largo del proceso, se llevaron a cabo ocho talleres de análisis sensorial, en los cuales se evaluaron los perfiles de la mayoría de los quesos de pasta blanda, semidura y dura elaborados en la región.

Estas instancias contaron con la amplia participación de numerosos responsables de producción de las industrias lácteas regionales, así como de representantes de los ámbitos de investigación, educación y extensión vinculados al sector**,** junto con miembros de organizaciones gremiales y público en general interesado en la temática**.**

Como resultado de este trabajo colaborativo**,** comenzaron a definirse los perfiles sensoriales representativos de los quesos elaborados en la región, sentando las bases para una futura validación oficial y estandarización de la calidad en el marco del Clúster Quesero de Villa María.

Desarrollo

El presente trabajo constituye una invitación a analizar e investigar la preocupación y el compromiso del “Clúster Quesero de Villa María” respecto a la calidad de los productos elaborados por las industrias que lo integran. Su propósito es contribuir con recomendaciones orientadas a la mejora continua en los procesos de elaboración, colocando el eje en la calidad y en la satisfacción de consumidores cada vez más exigentes y conscientes de las características de los alimentos que eligen.

En cuanto a la metodología aplicada, el estudio se basó en la realización de entrevistas estructuradas dirigidas a los principales actores involucrados en la coordinación de los talleres, a los responsables de las industrias queseras participantes y a los dirigentes de la organización. Para ello, se diseñó un conjunto de preguntas específicas en función del rol y grado de participación de cada entrevistado dentro del proceso de actualización de los perfiles sensoriales.

Entrevistas realizadas

1- Asesor técnico del Clúster Quesero de Villa María

Técnico Lácteo Sergio Chávez

¿Cómo surge la idea de actualización de perfiles sensoriales de los quesos en el ámbito del Cluster Quesero?

La iniciativa para actualizar los perfiles sensoriales de los quesos en la industria láctea surgió inicialmente de una reunión en el INTI, que involucró a diferentes partes interesadas, como las cámaras empresarias de la industria láctea y proveedores de insumos. En esta oportunidad, se identificó la necesidad de actualizar los perfiles sensoriales no solo de los quesos, sino también de otros productos lácteos.

Posteriormente, se formó un equipo colaborativo entre diversas entidades, con el fin de llevar adelante este proyecto. Esta colaboración incluía la participación de varias instituciones y empresas integrantes del Clúster Quesero de Villa María, lo que facilitó la creación de una agenda de trabajo y el intercambio de información técnica que podría ser útil para los responsables de elaboración de las empresas.

2- Capacitadores de FUNESIL (Fundación Escuela Superior de Lechería)

- ¿Porque consideran que los temas tratados son los disparadores a nivel de la industria?

- ¿Cómo diseñaron los Talleres?

- ¿Motivo de la elección de la metodología para los talleres realizados

Ing. Alimentos Juan Manuel Gallegos

- El análisis sensorial juega un papel crucial en la identificación de características deseadas y no deseadas en el producto final. Este proceso permite evaluar las propiedades de un producto desde la perspectiva del consumidor, brindando información valiosa sobre su aceptación y calidad. Resumiendo, este análisis sensorial proporciona una evaluación integral del producto terminado, ayudando a los productores a garantizar que el resultado cumpla con las expectativas y necesidades del mercado.

- Los talleres están diseñados de manera práctica, comenzando la jornada con una clase teórica que busca nivelar a todos los participantes sobre los aspectos básicos de los tipos de quesos a analizar en la misma; esto incluye el cumplimiento de los parámetros establecidos por el Código Alimentario Argentino (CAA) y la utilización de criterios sensoriales que son comunes en concursos nacionales para la evaluación de quesos; al terminar la parte teórica, se procede a una evaluación sensorial que consta de los siguientes pasos:

1. **Visual**: analiza el aspecto del queso.
2. **Textura**: verifica la sensación al tacto del queso.
3. **Olfativa**: huelen los aromas del queso.
4. **Gustativa**: prueban los sabores del queso.

Finalmente, después de que cada participante realiza su evaluación, se lleva a cabo un consenso en mesa redonda de discusión entre todos los presentes.

- Esto es fundamental para adaptar los productos a las expectativas y necesidades del consumidor, lo que puede influir significativamente en la competitividad de la industria.

Ing. Alimentos Julieta Rizzi

- El análisis sensorial es una disciplina cada vez más implementada en la industria, la misma está más atenta a lo que logra sensorialmente de sus productos. El análisis sensorial que se realiza en los talleres va más allá de una cata del producto, permite describirlos completamente y los perfiles son las guías y herramientas para poder llevar a cabo un análisis más objetivo. Por esta razón había necesidad también de hacer una revisión de los mismos, porque las tecnologías han cambiado y con ellas las características de los quesos. Estos perfiles también sirven para los certámenes competitivos.
- Los talleres se diseñaron según normas IRAM para análisis sensorial de quesos. Se convocó a gente de la industria y de otras entidades para que participen.

Los quesos se evalúan sensorialmente, utilizando patrones de referencia para los descriptores de los atributos y al final se hace un consenso general.

- El motivo de elegir esta metodología es la necesidad de aplicar el análisis sensorial con participantes directamente involucrados en la producción quesera, dado que comparten un interés común en la elaboración de quesos, esto permite un análisis más profundo de lo que el mercado solicita.

Lic. Tecnología Alimentos Gustavo Cherubini

- Los temas tratados en los talleres surgieron a partir de conversaciones con la industria y la recopilación de información sobre sus necesidades. Se priorizó aquello que la industria consideraba más relevante para el trabajo. Además, la modalidad de los talleres se eligió para ser participativa e integradora, adaptándose a diferentes tipos de talleres y necesidades.
- La modalidad de los talleres se decidió en base a conversaciones con la industria y la recopilación de información sobre las prioridades que estas consideraban necesarias abordar. Una vez seleccionada la modalidad inicial, esta fue adaptándose según el tipo de talleres y el enfoque que se quería dar, buscando siempre que fueran participativos e integradores
- El objetivo principal al diseñar los talleres para que fueran participativos e integradores fue asegurarse de que todos los involucrados pudieran participar de manera activa y contribuir con sus conocimientos y experiencias. Se buscó adaptar la modalidad de los talleres según las necesidades y características de los participantes, con el fin de hacerlos lo más inclusivos y efectivos posibles.

3- Responsables de producción en diferentes industrias lácteas que asistieron a la mayoría de los talleres

¿Qué importancia le atribuyen al proyecto de identificación de los perfiles sensoriales?

Tec. Lácteo Daniel Rumachela - Asesor de Cotahua SA (Cooperativa de Tamberos de Huanchilla)

Considero importante tener definidos a nivel nacional los perfiles sensoriales de los productos, pero más aún tratar de revisar con INTI los perfiles previamente realizados y hacer uno solo que sea referencia a nivel país.

Así directamente podríamos, en unos años revisar y corregir desviaciones que seguramente ocurrirán con el tiempo

Es un trabajo muy reconfortante con participación de la industria, por lo cual es realmente integrador.

Ing. Alimentos Micaela Prunello – Producción de La Varense SRL – Pozo del Molle

La importancia de los talleres de actualización de los perfiles sensoriales radica, principalmente, en la posibilidad de estandarizar el producto y lograr que todos "hablemos un mismo idioma", tanto en la elaboración como en la evaluación de los quesos.

Ing. Alimentos Nicolás Iparraguirre – Responsable de producción LCA (La Cenobia Alimentos)

Resultan muy positivos estos talleres de actualización de los parámetros y la modalidad de elaboración actual.
Es muy importante y beneficioso actualizar muchos puntos que estaban rezagados en relación con las prácticas que realizamos y adaptarse a lo que el mercado demanda.
Además, resalto la importancia de las diversas opiniones e ideas que tenemos en los encuentros para mejorar continuamente y que el código podría necesitar modificaciones en el futuro para estar en línea con las tendencias actuales en la producción de quesos.

Ing. Alimentos Gabriela Lovay – Responsable Producción de Cooperativa Agrícola Tambera de James Craik Ltda.

La importancia de compartir criterios con profesionales en el tema y colegas de otras empresas, nos enriquece, comparamos, actualizamos atributos a la realidad, salir un poco de la teoría y adecuar la legislación a lo que la planta realmente produce, ser más objetivos a la hora de evaluar, incluir la terminología correcta en nuestra empresa, para mencionar los atributos de los quesos, ser más específicos, conocer los criterios de los concursos también.

Conclusión

Actualizar los perfiles sensoriales de los quesos elaborados en la región es una iniciativa que genera valor agregado a la calidad de los mismos, pero que recién comienza.

Las características del diseño de los talleres es el trabajo activo, participativo, compartido e integrado entre pares, con códigos comunes de la tarea diaria, con sus vivencias y experiencias previas adaptados a las necesidades detectadas, lo que garantiza resultados satisfactorios evaluados por encuestas realizadas.

En general todos los entrevistados coinciden en la importancia de esta actualización, que no debe confundirse con la “cata” del producto, porque permite describirlos completamente; son guías y herramientas para poder hacer un análisis más objetivo y que también sirven para los certámenes competitivos que se realizan anualmente en todos los eventos lácteos del país.

Este proceso fue pensado para evaluar las propiedades de los productos desde la perspectiva del consumidor, con valiosa información sobre su aceptación y calidad, para que los elaboradores garanticen quesos con las expectativas y necesidades del mercado.

Queda como desafío, ya analizado en el equipo de trabajo de los talleres la posibilidad de realizar recorridos por localidad o zona de influencia, invitando a las fábricas vinculadas al Clúster Quesero de Villa María, con capacitaciones al personal que trabajan en las mismas y hacer cata de los productos que ellos elaboran considerando las actualizaciones realizadas en los talleres.

El propósito de esta actividad es motivar, comprometer y compartir entre los trabajadores de la industria con la tarea que realizan, para que ellos se apropien del conocimiento desarrollado en todo el ámbito de la entidad.

BIBLIOGRAFIA

- Clúster quesero de Villa María PLAN DE MEJORA COMPETITIVA. PROSAP 2009
- El Cluster Quesero de Villa Maria, Características de la competencia, grupos estratégicos, análisis del ambiente interno y externo, y creación de valor en la cadena. Galetto A.2010