

# Quesos Artesanales

## SITUACION DEL SECTOR EN ANDALUCIA

Por: José Luis Ares Cea\*

### INTRODUCCION

Hacia finales de los años cincuenta tuvieron lugar cambios de gran importancia en la agricultura europea, destacando el aumento de las producciones agroalimentarias y la mejora de la productividad registrados en algunos países comunitarios.

En la década de los sesenta la producción agraria experimentó asimismo un crecimiento continuo debido principalmente a la masiva incorporación de tecnología por parte de muchos agricultores, sin embargo sus repercusiones sobre el desarrollo de las poblaciones rurales no respondió a las previsiones realizadas, detectándose la aparición de problemas tales como menor ritmo de crecimiento del consumo frente a la producción, acusado descenso de los precios de algunos productos agrarios, desequilibrios entre los niveles de renta de la agricultura respecto a otros sectores productivos, excedentes de algunos productos lácteos, azúcar, trigo, etc.

Diversos organismos internacionales (FAO, GATT, OCDE...) pusieron entonces de manifiesto la necesidad de acometer acciones destinadas a mejorar las estructuras productivas y comerciales del sector agrario para promover el desarrollo de explotaciones agrarias eficaces,



*Cabra de raza Malagueña. feria ganadera de la Comunidad de Madrid. Colmenar Viejo, Mayo, 1994*

cuya mayor rentabilidad permitiría incrementar el nivel de vida de los agricultores y evitar su emigración de las zonas rurales.

En un informe publicado en 1973 la Comisión de la Comunidad Económica Europea expuso una serie de criterios objetivos de costes e ingresos como base de establecimiento de los precios agrarios orientado al desarrollo de sistemas agrarios modernos, para intentar frenar la generación de excedentes alimentarios a nivel comunitario.

A comienzos de los años ochenta la Comisión redactó tres informes donde se

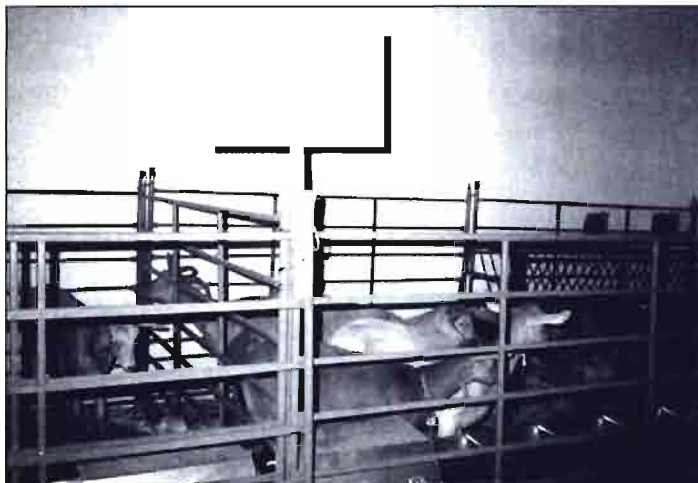
recogían importantes reflexiones en torno a la Política Agraria Común (PAC) y se enumeraban las líneas básicas para la agricultura europea, introduciendo el principio de corresponsabilidad de los agricultores para sufragar los gastos de aquellos sectores productivos generadores de excedentes alimentarios, tales como cereales, tomates, colza y leche.

Aunque la producción, transformación y distribución de productos agroalimentarios constituyen actualmente actividades muy importantes en la economía española, muchos de sus principales problemas fueron ya enumerados en diversos estudios realizados antes del ingreso en la CEE, poniendo de manifiesto la estrecha relación existente entre el desarrollo del medio rural y la producción agraria, caracterizados entonces por la baja rentabilidad de las explotaciones, la despoblación, la desertización y degradación de la naturaleza, el envejecimiento de la población agraria...

En Andalucía se añaden a esta problemática general del medio rural, deficiencias importantes de infraestructuras y de servicios básicos en materia de transportes y comunicaciones, electrificación, formación, etc., que en gran medida impiden su desarrollo socioeconómico al nivel del existente en otras regiones comunitarias.

En este contexto diversos autores coinciden al señalar la importancia que tiene el desarrollo de sistemas de producción adaptados a condiciones locales que permitan mejorar la utilización de

(\*) Centro de Capacitación y Experimentación Agrarias. Hinojosa del Duque (Córdoba).



En Andalucía existen razas autóctonas de ganado caprino de buena aptitud lechera, cuyas producciones se destinan casi exclusivamente a la elaboración de quesos tradicionales.



Los datos recogidos en las empresas andaluzas permitieron conocer a tiempo las tecnologías empleadas en el proceso productivo, detectando al mismo tiempo los principales problemas de cada quesería.

zonas potencialmente productivas, generando rentas complementarias de gran valor social por su contribución a la elevación del nivel de vida de la población agraria evitando, en cierta medida, la desertificación y el abandono de las zonas rurales más desfavorecidas.

Actualmente, una parte importante de la producción agraria andaluza tiene lugar en áreas desfavorecidas, cuyo futuro aparece íntimamente ligado a algunas de las estrategias de actuación recogidas en el Plan de Desarrollo Rural aprobado recientemente en Andalucía.

La elaboración de quesos artesanales supone en la actualidad la obtención de importantes rentas complementarias para muchos ganaderos andaluces que, sin embargo, carecen en su mayoría de la infraestructura necesaria para cumplir las condiciones higiénico sanitarias exigidas por la normativa vigente debido, principalmente, a la falta de disposiciones específicas adaptadas a las características de la propia actividad artesanal y a la excesiva burocratización en la tramitación y legalización de estas empresas, aspectos ambos que vienen frenando en gran medida el desarrollo del subsector queso regional.

#### CARACTERIZACION DE LAS QUESERIAS ARTESANALES

Igual que ocurre en otros países comunitarios, existe en España una amplia oferta de alimentos, siendo su sector agroalimentario el más importante dentro del conjunto industrial del país. Los productos de origen animal, principalmente leche, carne y huevos, representan más del 39% de la producción final agraria española. Sin embargo, una parte impor-

## Se emplean recetas y técnicas ancestrales

## Existe un interés creciente por la gastronomía de origen artesano

tante de las empresas de transformación existentes deberán reorientar sus anteriores estrategias productivas, teniendo en cuenta no sólo criterios tecnológicos, sino también económicos y comerciales, para hacer frente a los cambios en los hábitos alimentarios registrados durante los últimos años.

Andalucía cuenta con un enorme potencial para la producción de alimentos, representando el volumen regional alrededor del 20% de la PFA española; sin

embargo, su sector agroalimentario no se ha desarrollado en relación a los niveles alcanzados por la producción agraria, transformándose aún hoy muchos productos fuera de la región.

El sector agroindustrial presenta una gran atomización, predominando las empresas transformadoras de pequeña dimensión. A pesar del escaso desarrollo industrial de la región y del control de importantes canales de comercialización por parte de empresas foráneas, diversos estudios parecen indicar que la industria andaluza se dirige hacia una especialización netamente alimentaria.

En un estudio publicado recientemente (Ares, 1994) se recogen las principales características tecnológicas de 198 empresas queseras andaluzas. Los datos obtenidos permitieron determinar las zonas geográficas con mayor producción de quesos tradicionales y conocer las diferentes tecnologías empleadas en los procesos de elaboración.

Estas tecnologías se han agrupado dentro de tres sistemas de producción fundamentales: Artesanal (74,7%), industrial tradicional (19,7%) y nuevas tecnologías (5,6%).

El sistema artesanal resultó ser mayoritario en las empresas elaboradoras de quesos de cabra y de oveja que emplean recetas y técnicas ancestrales mediante operaciones manuales, desarrolladas según los usos y costumbres de cada zona productora y dependientes en gran medida de la habilidad de cada artesano.

El proceso general de elaboración de quesos está integrado por una serie de fases fundamentales: preparación de la leche, coagulación, desuerado, salado, maduración, conservación y almacenamiento. En la práctica, pueden estar presentes todas estas fases o sólo algunas,

## Se han puesto en marcha diversos planes de mejora de la calidad



siendo incluso variable su orden secuencial dentro del proceso productivo en las diferentes variedades de queso.

En el esquema general de procesos de elaboración de quesos artesanales se recogen secuencialmente las trece etapas diferentes encontradas en las variedades andaluzas.

Del análisis de los resultados obtenidos se desprende que el filtrado constituye la operación más frecuente en la etapa de recepción de la leche (91,4%).

El número de empresas que pasteurizan la leche es bajo (25,3%), al igual que ocurre con las operaciones de desnatado (10,6%), homogeneización (5,1%) y desaireación (3,5%), y otras operaciones propias de los sistemas industriales que han incorporado distintos niveles de mecanización al proceso productivo.



*El desuerado es la fase del proceso de la elaboración que suele realizarse de forma manual en la mayoría de las queserías artesanales.*

Respecto a las características tecnológicas de las operaciones de cuajado se observó un claro predominio de las temperaturas inferiores a 35 °C y los tiempos superiores a una hora, en un 82,9% y 50% de las empresas encuestadas, respectivamente.

El desuerado es fundamentalmente de tipo manual, destacando en esta fase operaciones también manuales tales como el troceado (79,8%) y preparación de la cuajada (68,2%), llenado de moldes (88,9%), amasado del grano (84,3%) y prensado de la cuajada (90,4%).

Menos del 60% de las empresas estudiadas realizan algún tipo de aprovechamiento del suero extraído durante el proceso tecnológico, siendo la elaboración de requesón su principal utilización.

### PRINCIPALES VARIETADES DE QUESOS TRADICIONALES

La mayoría de los productos alimenticios elaborados actualmente en el mundo tienen su origen en la artesanía.

En la CEE existe un interés creciente por los alimentos tradicionales de origen artesano, destacando entre ellos diferentes variedades de quesos autóctonos elaborados en países mediterráneos.

España cuenta con una importante tradición quesera, que se refleja en la diversidad de quesos existentes en cada una de sus regiones.

Desde el punto de vista productivo, el suroeste español tiene una vocación claramente ganadera, siendo el caprino y el ovino dos especies fundamentales en amplias zonas rurales de este entorno geográfico.

Andalucía es la primera región en cuanto a producción de leche de cabra, superando el 45% de la cantidad total obtenida a nivel nacional. La mayor parte de la producción de leche de cabra y de oveja se destina a la elaboración de quesos tradicionales. No obstante, muchos de ellos no han sido suficientemente estudiados en comparación con los elaborados en otras regiones españolas.

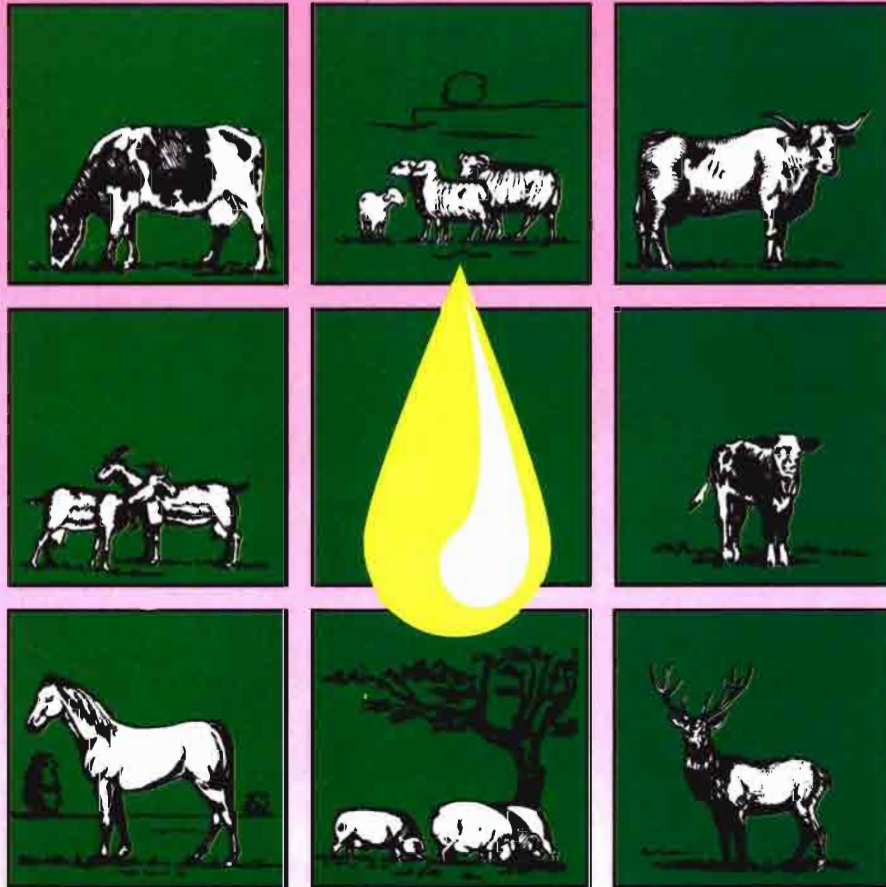
El catálogo de quesos españoles publicado en 1973 por el Ministerio de Agricultura incluyó sólo seis variedades andaluzas de un total de 36 tipos diferentes, siendo elaboradas tres de ellas con leche de cabra y con oveja las tres restantes.

Recientemente en el último catálogo se han clasificado 81 tipos de quesos, incluyendo entre los mismos ocho variedades elaboradas en Andalucía: Alhama, Aracena, Cádiz, Málaga, Sierra Morena, Calahorra, Grazalema y Pedroches, siendo de cabra los cinco primeros y de oveja los restantes.

### ESQUEMA GENERAL DE PROCESOS DE ELABORACION DE QUESOS ARTESANALES ANDALUCES



# LOS PIENSOS DEL FUTURO



DESEAMOS AMPLIAR  
RED DE VENTAS

MANTENIMIENTO PARA RUMIANTES	17'00	OVEJAS Y CABRAS ORDEÑO PRIMAVERA - VERANO	22'25
MANTENIMIENTO EXTRA PARA RUMIANTES	21'75	OVEJAS Y CABRAS ORDEÑO OTOÑO - INVIERNO	23'50
COMPLEMENTARIO DE PAJAS Y PASTOS SECOS	24'00	CONCENTRADO OVEJAS Y CABRAS EN ORDEÑO (50%)	25'00
MANTENIMIENTO DE CERDOS	21'75		
CABALLOS ESPECIAL PICADEROS	24'50	VACAS EN ALTA PRODUCCION LECHERA	24'50
MANTENIMIENTO ESPECIES CINEGETICAS	19'00	CONCENTRADO VACAS EN PRODUCCION LECHERA (50%)	25'50
HIPERPROTEICO - VITAMINADO ESPECIES CINEGETICAS	24'00		
		<b>PASTILLAS PARA VACAS DE CAMPO 18 pts./kg</b>	
RECRIA DE TERNEROS	21'25		
CONCENTRADO RECRIA DE TERNEROS (68%)	19'50		
CEBO DE TERNEROS	24'50		
CONCENTRADO CEBO DE TERNEROS (50%)	24'50		

Precios más IVA para mercancías en harina a granel en OSUNA (Sevilla)

## HIJOS DE ESPUNY, S.A.

### OSUNA



### RENAULT MASTER

- 7 versiones.
- Capacidad de carga hasta 1.935 kg.
- Volúmenes espaciosos de hasta 12 m<sup>3</sup>.
- Motores Diesel de 77 CV y Turbo de 94 CV.
- Minibús Turbo de 17 plazas.

### RENAULT TRAFIC

- 16 versiones.
- Capacidad de carga de 900 a 1.400 kg.
- Volúmenes espaciosos de hasta 7.8 m<sup>3</sup>.
- Potencia: de 60 a 77 CV.
- Minibús-Passenger de 9 plazas.

### RENAULT EXPRESS

- 12 versiones.
- Potencia/ Gasolina: desde 50 CV hasta 80 CV. Diesel: desde 55 y 65 CV.
- Capacidad de carga hasta 775 kg.
- Máximo confort y equipamiento.



**RENAULT**  
EL PLACER  
DE VIVIRLOS

Más de 2.000 instalaciones Renault a tu servicio.  
RENAULT recomienda lubricantes elf

# SON COCHES DE RENAULT.



**ESTAN ESPERANDO EN TODOS  
LOS CONCESIONARIOS RENAULT  
CON UNAS CONDICIONES  
EXCEPCIONALES DE FINANCIACION.**

**S**on coches especialmente pensados para adaptarse a todas tus necesidades de trabajo, gustos personales y profesionales. Con la comodidad y confort de cualquier coche de Renault.

Dentro de la gama más amplia, todos son espaciosos, fuertes y robustos, cómodos y confortables. Y como te conviene: económicos en mantenimiento y consumo. Con la potencia de sus insuperables motores Diesel. Y sin problemas: los puedes conducir con un simple carnet de turismo\*.

Renault te permite elegir el modelo adecuado para cualquier necesidad de transporte que se presente. Desde su funcional CLIO MARKET, la popular RENAULT EXPRESS, hasta sus duros RENAULT TRAFIC y MASTER de gran capacidad. Y ahora, para disfrutar todo el confort: el Nuevo RENAULT TRAFIC PASSENGER con radiocassette con frontal extraíble de serie. Sin olvidar su gama completa de microbuses para el transporte de personas. Existe toda una amplia gama de posibilidades.

Son únicos. Son coches de Renault.

**Para cualquier información llama al  
900 100 500.**

\*Excepto Master Minibús 17 plazas.

## RENAULT CLIO MARKET

- Motorizaciones: Gasolina y Diesel.
- Zona de carga polivalente con una capacidad de 450 kg.
- Alto confort y nivel de prestaciones.

**RENAULT. Nº 1 EN EUROPA EN VEHICULOS INDUSTRIALES LIGEROS.**

# FERIA INTERNACIONAL DE MUESTRAS

## VALLADOLID

# 60

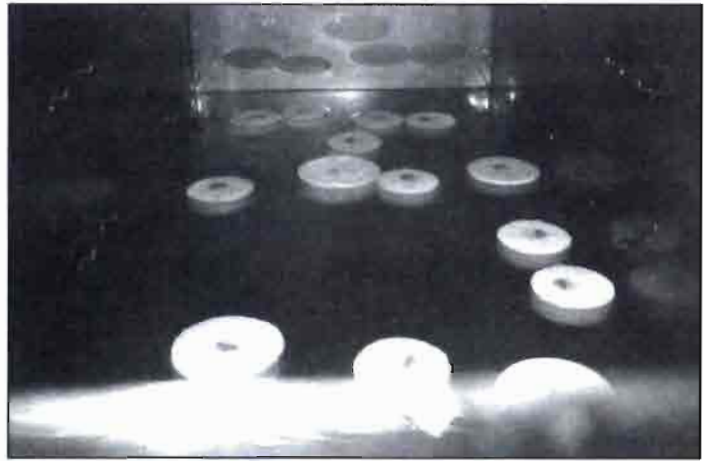
16 al 25, Septiembre, 1994



FERIVAL  
FERIA INTERNACIONAL DE MUESTRAS  
VALLADOLID



Un alto porcentaje de los quesos artesanales andaluces se elaboran empleando leches de cabra y de oveja.



En algunas queserías se realiza el salado de los quesos mediante el empleo de salmueras.

Cerca del 80% de las queserías andaluzas encuestadas emplean exclusivamente leche de cabra (51%) y de oveja (27,8%) en la elaboración de las diferentes variedades de quesos tradicionales siendo menor el porcentaje de las empresas que utilizan mezclas de leche (21,2%).

Asimismo, se ha puesto de manifiesto la escasa utilización de aditivos en la elaboración de los quesos autóctonos, realizándose el cuajado casi exclusivamente por empleo de cuajo (96%).

El salado de los quesos se hace fundamentalmente en seco (66,2%) mediante espolvoreado o frotado de sal gruesa sobre la superficie del producto, empleando otras empresas soluciones de salmuera de diferentes concentraciones (27,8%); mientras que el 6% restante elaboran quesos frescos sin sal.

Los quesos tradicionales son oreados y madurados en condiciones natura-

les en la mayoría de las empresas encuestadas (72,2 y 53%, respectivamente).

Un 37,4% de los casos analizados conservan en aceite los quesos elaborados frente a las que no suelen realizar las operaciones de conservación ni almacenamiento que fueron más numerosas, con porcentajes del 47,5 y 64,2%, respectivamente.

### ESTRATEGIAS DE ACTUACION EN ANDALUCIA

La caracterización de las empresas andaluzas y la identificación de sus sistemas de producción de queso han permitido realizar una programación específica de actividades de formación y asistencia técnica, considerados ambos como instrumentos imprescindibles para intentar solucionar gran parte de la problemática

detectada en este subsector.

En este sentido, se han impartido un total de 46 cursos de formación en técnicas queseras durante el período 1987-1993, asistiendo más de 700 personas, principalmente ganaderos y elaboradores de quesos de Andalucía.

La metodología seguida en la programación de dichas actividades permitió dotar de un fuerte contenido práctico a los cursos impartidos en función de las propias características de los solicitantes, para lograr que los alumnos participen activamente de todas las actividades programadas y puedan aplicar los conocimientos adquiridos a sus empresas.

Muchos de los participantes en los cursos se han incorporado a los programas complementarios de asesoramiento y asistencia técnica desarrollados al efecto, para intentar resolver de forma rápida los problemas que se presenten en las empresas de los alumnos.



Los contenidos prácticos constituyen el núcleo fundamental de los cursos de formación impartidos



Conocer las principales características de los quesos tradicionales elaborados en Andalucía ha sido el paso previo para poner en marcha programas destinados a mejorar la calidad.

### Urgen avances en materia de formación, asociacionismo y formación integrada



*Las actividades de formación y asesoramiento técnico de ganaderos y artesanos constituyen objetivos fundamentales para mejorar la calidad de los quesos tradicionales elaborados en Andalucía*



En 1994 se ha puesto en marcha un curso sobre elaboración artesanal de quesos, estructurado en cinco módulos, con una duración total de 150 horas lectivas, dirigido específicamente a ganaderos y elaboradores de pequeñas empresas artesanales actualmente en funcionamiento o en fase de proyecto a corto plazo.

Con objeto de mejorar las condiciones actuales de los sistemas productivos de numerosas empresas artesanales andaluzas, conseguir mayor tipificación de los productos elaborados, obtener quesos que presenten unos caracteres higiénico-sanitarios óptimos, adaptados a los nuevos gustos de los consumidores y cumplan los requisitos exigidos por la normativa vigente, se han puesto en marcha programas de mejora de la calidad de materias primas y productos terminados.

Dentro de estos programas se han impartido hasta la fecha ocho cursos sobre mejora de la calidad de la leche y otros dos de mejora de la calidad de los productos lácteos, contándose con la asistencia de unos 200 ganaderos y artesanos de empresas familiares y de diversas entidades asociativas andaluzas.

Teniendo por finalidad principal la mejora de la calidad de los quesos tradicionales de Andalucía, y continuando con las actividades descritas anteriormente, se han programado siete cursos dentro de esta especialidad para el presente año.

Por otra parte, el subsector quesero artesanal de Andalucía se caracteriza por un bajo índice de asociacionismo, tanto a nivel de producción como de distribución

y venta de los productos elaborados, que impide la introducción de mejoras tecnológicas en las pequeñas y medianas empresas, la adecuación de sus sistemas productivos y la distribución de los quesos hacia nuevos mercados consumidores.

En este sentido, las asociaciones de queseros artesanos deben constituir la vía adecuada para que los productores hagan llegar sus opiniones hasta los centros de decisión tanto a nivel regional, como nacional y comunitario, siendo ésta además una vía eficaz para acometer tareas en común en materia de promoción y defensa de los quesos artesanales frente a la uniformidad característica de los productos convencionales comercializados masivamente.

La gestión de los recursos humanos y tecnológicos deben ser considerados también como aspectos prioritarios para alcanzar resultados satisfactorios en el funcionamiento de las queserías artesanales.

La situación detectada en numerosas queserías andaluzas, con problemas de deficiente organización empresarial, ausencia de programas de control de calidad, utilización irracional de los recursos humanos y tecnológicos, comercialización deficiente, desconocimiento de las tecnologías de producción modernas, etc, condiciona seriamente su funcionamiento actual y con ello el desarrollo de todo el subsector quesero regional.

Para hacer frente a la situación descrita, se ha puesto en marcha este año un programa de formación y capacitación profesional de maestros queseros, estructurado en diez módulos formativos

con una duración total de 420 horas lectivas, cuyos contenidos teóricos y prácticos incluyen tanto temas de economía y gestión de la empresa quesera como aquellos otros relacionados con las áreas de producción, tecnología, control de calidad, aprovisionamiento y selección de materias primas, comercialización, etc.

Finalmente, destacar que la información, entendida en dos direcciones, desde y hacia el productor artesano, resulta básica para conocer su situación real y poder abordar su problemática con mayores posibilidades de éxito. En este sentido, creemos que el desarrollo del subsector quesero artesanal de Andalucía durante los próximos años dependerá, en gran medida, de los avances que se realicen en materia de información, asociacionismo y formación integrada.