El Queso Artesanal en Uruguay:

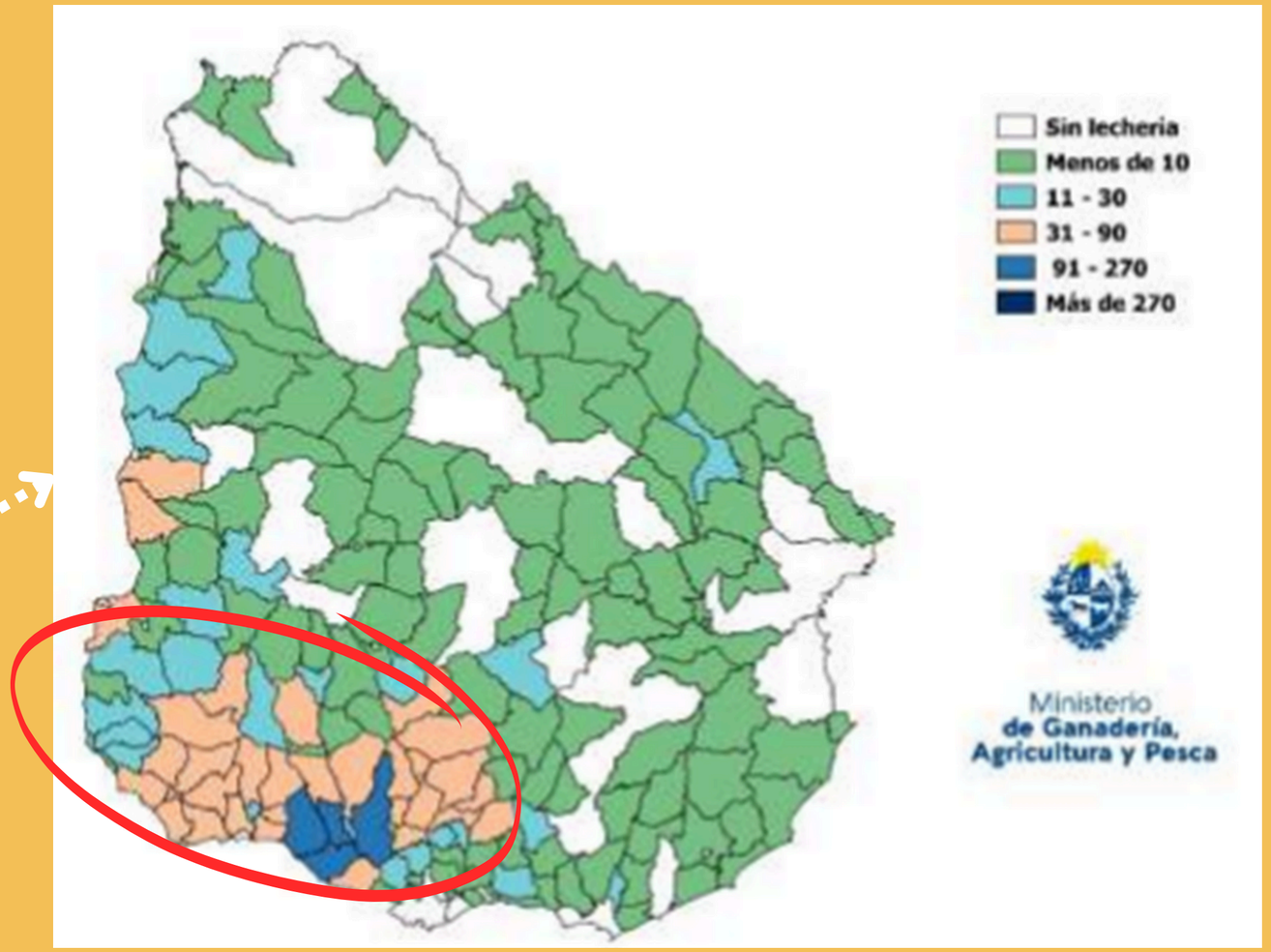
Tradición, pasión y sus protagonistas

Dra. CV Joaquina Malán

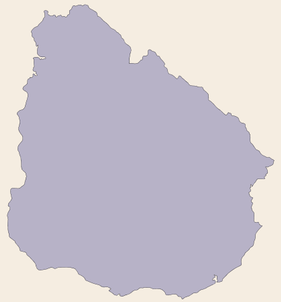
inale CYTED QuesArte Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo CIAD RAIZ LECHERA

Uruguay

En 5% del territorio del país producimos leche para alimentar anualmente a más de 20 millones de personas



PRODUCCIÓN LÁCTEA



Consumo anual en Uruguay 232 litros de leche per cápita.

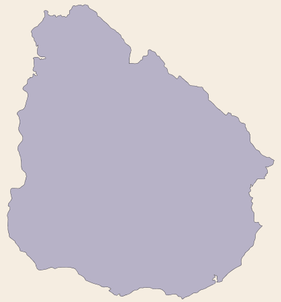
3.000 productores lecheros

Ganado en sistema pastoril con suplementación a cielo abierto.

Trazabilidad: 100% del ganado registrado

INALE Encuesta Lechera 2019

PRODUCCIÓN LÁCTEA



Consumo anual en Uruguay 232 litros de leche per cápita.

3.000 productores lecheros

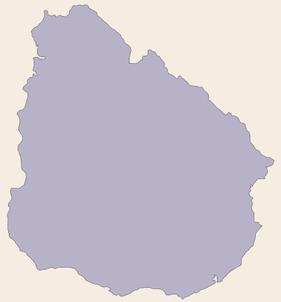
Ganado en sistema pastoril con suplementación a cielo abierto.

Trazabilidad: 100% del ganado registrado

141 vacas en ordeñe y 220 has.
18 litros de leche por vaca por día.

INALE Encuesta Lechera 2019

PRODUCCIÓN LÁCTEA

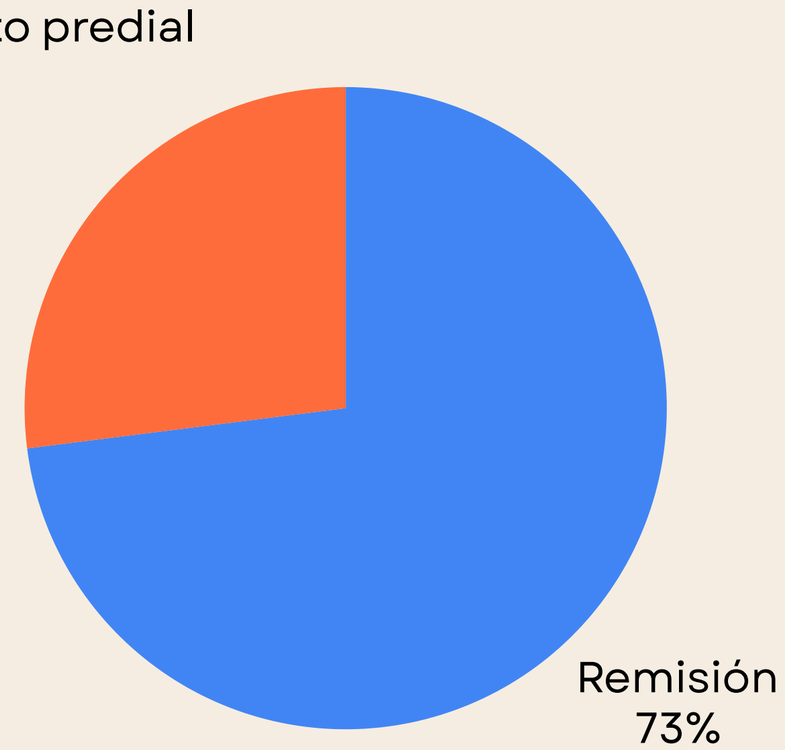


Consumo anual en Uruguay 232 litros de leche per cápita.

3.000 productores lecheros

Ganado en sistema pastoril con suplementación a cielo abierto.

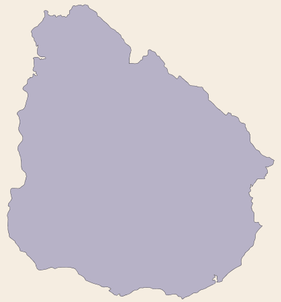
Trazabilidad: 100% del ganado registrado



141 vacas en ordeñe y 220 has.
18 litros de leche por vaca por día.

INALE Encuesta Lechera 2019

PRODUCCIÓN LÁCTEA



Consumo anual en Uruguay 232 litros de leche per cápita.

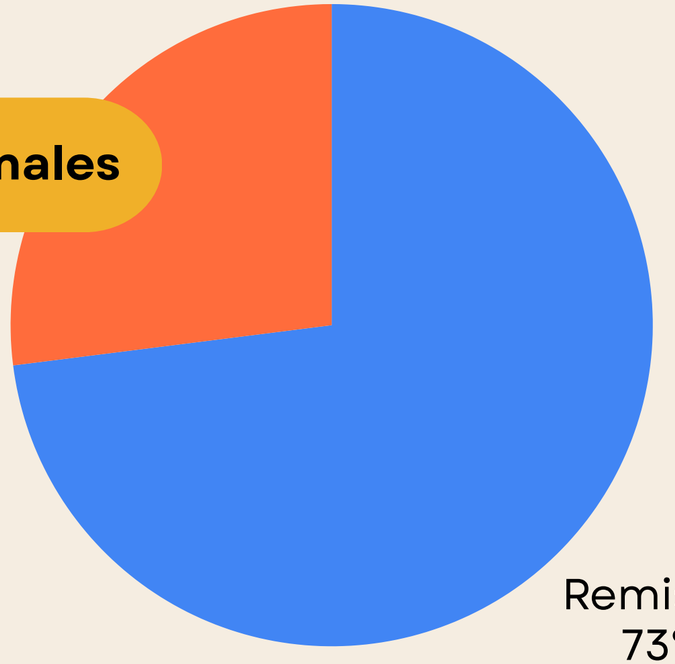
3.000 productores lecheros

Ganado en sistema pastoril con suplementación a cielo abierto.

Trazabilidad: 100% del ganado registrado

Procesamiento predial
27%

633 Queseros Artesanales



Remisión
73%

141 vacas en ordeñe y 220 has.
18 litros de leche por vaca por día.

INALE Encuesta Lechera 2019

ALGO DE HISTORIA

1851

Fin de la Guerra Grande.

Repoblación del campo Uruguayo.

Dividir grandes áreas en chacras productivas pequeñas.

ALGO DE HISTORIA

1851

Fin de la Guerra Grande.

Repoblación del campo Uruguayo.

Dividir grandes áreas en chacras productivas pequeñas.

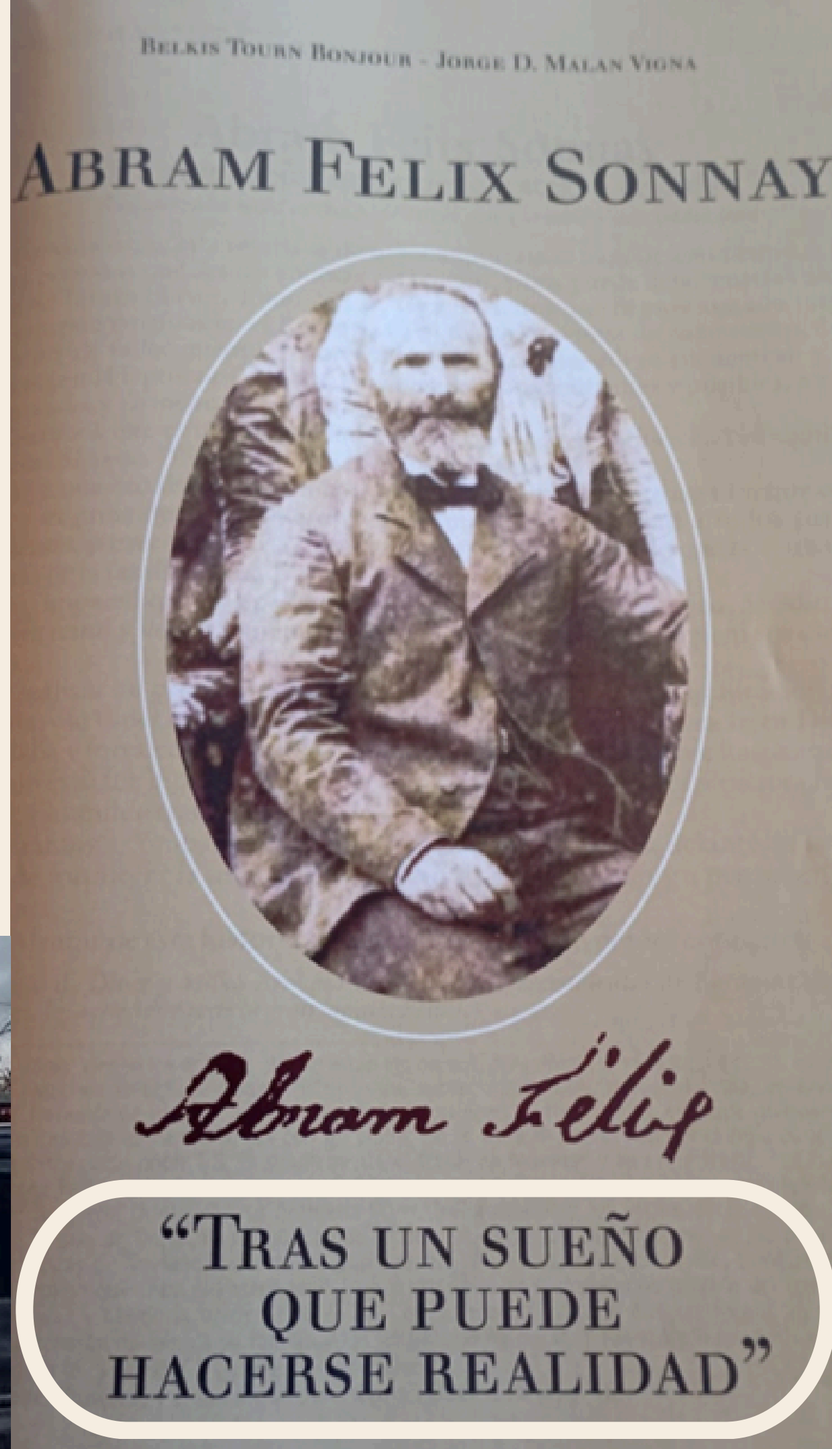
1861

Primeros colonos Europeos llegan a la zona de Colonia.

“la leche es aquí mucho más sustanciosa y gorda que allá, da el doble de crema” (Huber en Wirth, 1944: 68)

UN SUIZO AVENTURERO

Abram Felix Sonnay compra 100 has. 1861
Oriundo de La Rogiveu, cantón de Vaud.
Actualmente una parte queda en el pueblo de Nueva Helvecia- Colonia Suiza (denominado pueblo en 1891)
Primeros queseros junto con la familia Karlen.



ALGO DE HISTORIA

1851

Fin de la Guerra Grande.

Repoblación del campo Uruguayo.

Dividir grandes áreas en chacras productivas pequeñas.

1861

Primeros colonos Europeos llegan a la zona de Colonia.

“la leche es aquí mucho más sustanciosa y gorda que allá, da el doble de crema” (Huber en Wirth, 1944: 68)

1885

57 queserías con 228000 kg de queso anual.

ALGO DE HISTORIA

1851

Fin de la Guerra Grande.

Repoblación del campo Uruguayo.

Dividir grandes áreas en chacras productivas pequeñas.

1861

Primeros colonos Europeos llegan a la zona de Colonia.

“la leche es aquí mucho más sustanciosa y gorda que allá, da el doble de crema” (Huber en Wirth, 1944: 68)

1885

57 queserías con 228000 kg de queso anual.

1930

Escuela de Lechería de Colonia Suiza.

LEJAVITZER, Amalia et al , 2022.

DEFINICIONES

Queso artesanal:

es el queso elaborado con leche cruda, pasteurizada o termizada, producida en el predio exclusivamente (Uruguay, 2003).

Productor quesero artesanal:

es toda persona física o jurídica que elabora queso artesanal en forma individual, familiar o asociativa (Uruguay, 2003).

ACUERDO INTERINSTITUCIONAL PARA EL DESARROLLO DE LA QUESERÍA ARTESANAL

AIDQA

Gobierno de Canelones
Agencia de Desarrollo Rural

SORIANO
departamento fértil
Intendencia de Soriano

FLORIDA
GOBIERNO DEPARTAMENTAL

GOBIERNO DE FLORES

RÍO NEGRO
Gobierno Departamental

INTENDENCIA DE COLONIA

Intendencia de San José

inale

Oficina de Planeamiento y Presupuesto
OPP

Ministerio de Industria Energía y Minería

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Ministerio de Desarrollo Social

DESARROLLO DEL PROYECTO

1

Fase I

2013-2016

Asisitencia técnica: agronómica, veterinaria, social y tencológica en elaboración.
Habilitación y formalidad.
Acercamiento a recursos

DESARROLLO DEL PROYECTO

1

Fase I

2013-2016

Asisitencia técnica: agronómica, veterinaria, social y tencológica en elaboración.
Habilitación y formalidad.
Acercamiento a recursos

2

Fase II

2016-2020

Asistencia Técnica.
Capacitaciones elaboración.
Implementación de tecnologías.
Calidad de vida.

Habilitaciones:
15% en 2015
67% en 2020

DESARROLLO DEL PROYECTO

1

Fase I
2013-2016

Asisitencia técnica: agronómica, veterinaria, social y tencológica en elaboración.
Habilitación y formalidad.
Acercamiento a recursos

2

Fase II
2016-2020

Asistencia Técnica.
Capacitaciones elaboración.
Implementación de tecnologías.
Calidad de vida.

Habilitaciones:
15% en 2015
67% en 2020

3

Fase III
2020-actualidad

Asistencia técnica.
Gestión productiva y económica.
Integración poblaciones.
Calidad de vida, automatismos (BC).
Comercialización.

UNIVERSO DEL ACUERDO (2016)

370 Productores. Hoy 245

91% registro Productor Familiar.

Hogar compuesto por pareja e hijos.

Edad promedio 49 años.

Producción de leche 383 litros/año.

Superficie promedio 43 has (2-50 has)

Ordeñe espina de pescado 61%

- 62% Circuito cerrado

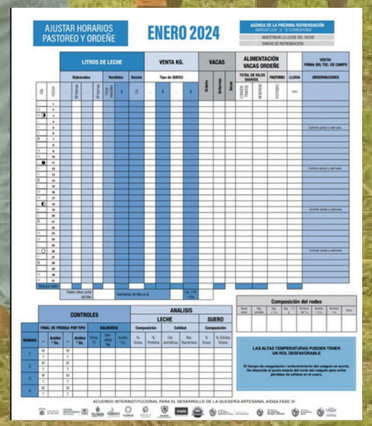
EQUIPO AIDQA

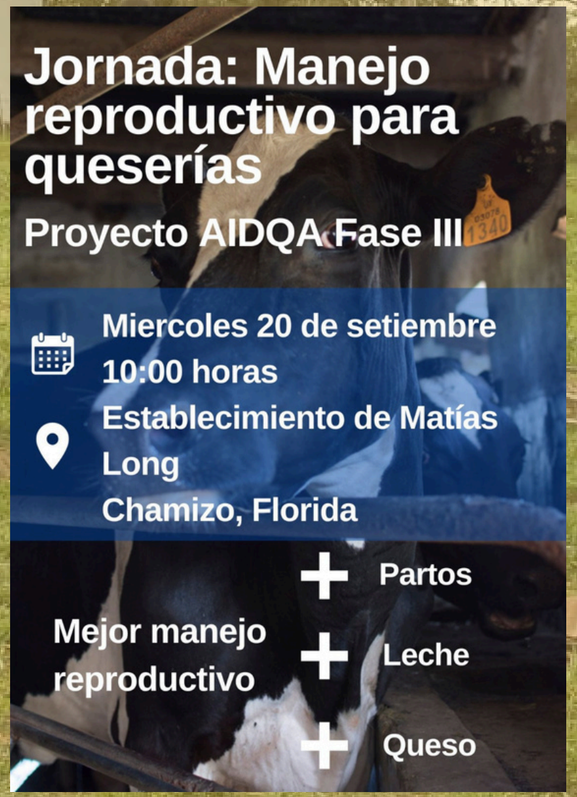
15 Técnicos/as de campo

Equipo Técnico Central

Comité Ejecutivo

CAPACITACIONES





CAPACITACIONES

¿QUÉ HACER CUANDO TENEMOS RECUENTOS DE CÉLULAS SOMÁTICAS ALTAS?

Objetivo:
Recuentos Células Somáticas menor a 200.000 cel/ml
Recuento Bacteriano menor a 20.000 ufc/ml

PUNTOS DE CONTROL

- RUTINA DE ORDEÑE
- TRATAMIENTO AL SECADO
- TRATAMIENTOS EN LA LACTANCIA
- DESCARTE DE VACAS CRÓNICAS
- MÁQUINA DE ORDEÑE

- Arreo tranquilo sin gritos ni golpes, manejo en la sala igual, respetar orden y flujo de las vacas
- Uso de guantes
- Despunte diario, minimo 2 veces por semana
- Lavar solo si es necesario, agua solo en el pezon y secar.
- Sellar bien todo el pezón, Debemos hacerlo siempre
- Retirar la pezonera cortando el vacío, evitar sobreordeñe, mirar el colector.
- Después del ordeñe la vaca debe ir a un lugar limpio y seco.

inale
AIDQA Fase III

CAPACITACIONES

Capacitación:
Clínica Quesera

AIDQA

Aprende a identificar quesos con problemas, entender cuál es la causa y cómo solucionarlo

- Con una demostración con quesos ideales en vivo.
- Evaluación de quesos de productores.
- Consejos para afrontar las observaciones de compradores.

Jueves 16 de noviembre
10:30 a 13:30 horas
UTEC de Nueva Helvecia

SACCO system

5 de octubre TALA, Establecimiento de Hugo Nion
11 de octubre SAUCE, Tambo Natov de Eduardo Accosano

CAPACITACIÓN EN PRODUCCIÓN DE QUESOS ARTESANALES:

05 DE OCTUBRE

- **10:00 - 12:00: Calidad de leche. Buenas prácticas ganaderas, uso de antibióticos. Dra. Elena de Torres**
- **12:00 - 13:00: Corte y almuerzo compartido.**
- **13:00 - 14:00: Práctico obtención de leche de buena calidad. Téc. Fernando Dávila, Dr. Mauricio Bentancor, Dra. Silvana Carro, Dra. Elena de Torres, Dra. Gabriela Casarotto y Dra. Joaquina Malán.**

11 DE OCTUBRE

- **10:00 - 11:00: Enfermedades transmitidas por alimentos con énfasis en quesos, zoonosis. Dra. Silvana Carro.**
- **11:00 - 12:00: Defectos en quesos: ¿Cómo solucionarlos? Téc. Fernando Dávila.**
- **12:00 - 13:00: Corte y almuerzo compartido.**
- **13:00 - 14:00: Práctico de elaboración. Téc. Fernando Dávila, Dr. Mauricio Bentancor, Dra. Silvana Carro, Dra. Elena de Torres, Dra. Gabriela Casarotto y Dra. Joaquina Malán.**

INSCRIPCIONES:

AIDQA Fase III

PASOS BÁSICOS EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS

1. TEMPERATURA DE COAGULACIÓN
Quesos Duros: 32° C
Quesos Frescos: 35° C
Agitar constantemente

2. AGREGADOS
Sal nitro 15-20 g/100l
Cloruro de calcio 30cc/100l
Fermento dosis recomendada 30 minutos
Colorante 3-6cc/100l
Agitar constantemente.

3. CUAJO
Bovino: 30-35cc/100l (Recomendado para quesos duros)
Genético: 5-7cc/100l.
No agitar.

4. FLOCULACIÓN
Comienza a formar el gel.
Se nota en el borde de la tina, queda

5. COAGULACIÓN
Endurecimiento del gel.
Visualizar la consistencia adecuada.

6. CORTE Y CUCHAREADO
Corte con lira en forma vertical y con cuchara de manera trasversal.
2-5 minutos.

7. AFINADO DEL GRANO
Quesos duros: tamaño de medio grano de arroz
Quesos blandos: tamaño de garbanzo
5-10 minutos sin cocción

8. COCCIÓN
Quesos duros: 25-30 minutos a 32-49°C
Quesos blandos: 25-30 minutos a 35-41.5°C
Agitar luego de la cocción por 5-10 minutos
Secado del grano.

9. PESCA Y MOLDE
Pesca con tela o colador y depositar en los moldes

CAPACITACIONES

VIERNES 22/3/24 → NUEVA FECHA

PLANIFICACIÓN DE VERDEOS, PRADERAS Y ALFALFAS

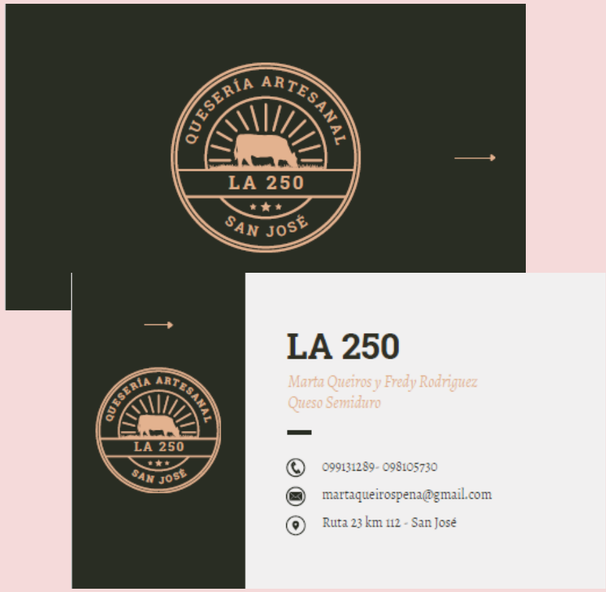
Conversemos sobre instalar una base forrajera de calidad de la mano de las Ing. Agr. Magela Santoro, Ing. Agr. Albana Melognio.

HORA: 10:00-14:30
ESTABLECIMIENTO DE CARINA MOREIRA
RUTA 23, KM187.5, LA CASILLA

AIDQA Fase III

COMERCIALIZACIÓN

DESARROLLO DE MARCA



DESARROLLO DE MARCA

TECNOLOGÍA

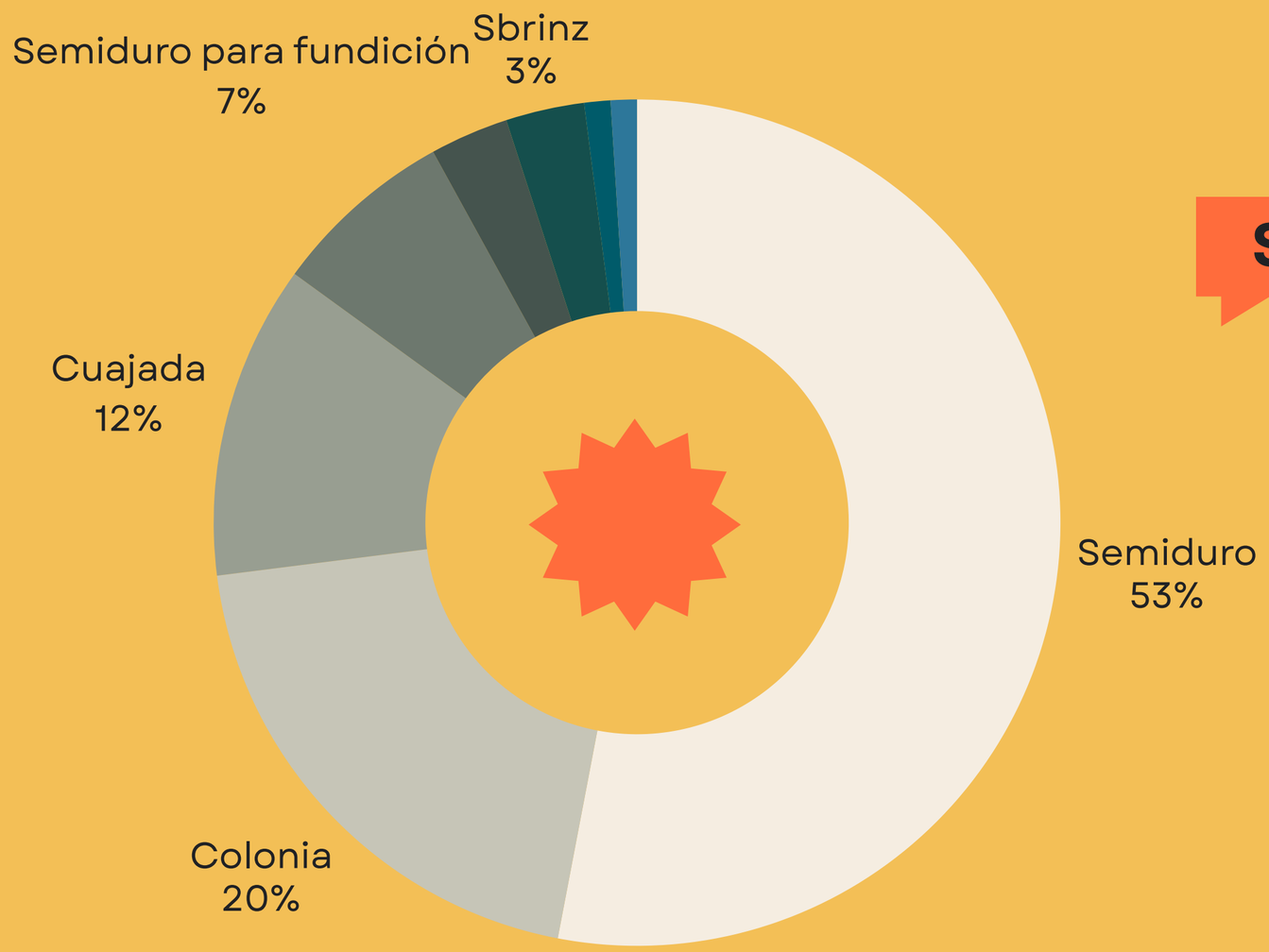
Plan Piloto

Automatismo

Blockchain

Trazabilidad del producto

TIPOS DE QUESOS PRODUCIDOS



Semiduro (Sbrinz) - Colonia

Denominación de los productores (2016)

QUESO SEMIDURO

SBRINZ

Pasta dura.

Fermento madre repicado en suero.

Cocción temperatura elevada.

Comercializa a las 8 - 15 días. (30 a 180 días)

Semiduro para fundición.

QUESO COLONIA

Pasta semidura.

Ojos esféricos, lisos, brillantes, sabor láctico y suave.

Fermentos lácticos directos.

Óptimo para consumo 20-25 días.

Comercializa a las 8 intermediarios.

CUAJADA

Coagulación de la leche.

Sin fermentos lácticos.

Materia prima para quesos fundidos.

Comercializa a las 8 días.

Gracias