

Retos de la producción artesanal de los quesos mexicanos para ingresar al concepto limpio, verde y ético

Solís, A.; Yong, G.; Estrada, J.; Castelán, O.

Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX). Instituto Literario 100, Toluca, México. Correo electrónico: donaxi@gmail.com

Actualmente, uno de los desafíos que México enfrenta es proveer de seguridad alimentaria en calidad y cantidad suficiente para su población. La valoración de productos locales alimenticios ha sido implementada con éxito para esta tarea debido a que fomenta el desarrollo con enfoque territorial. Hasta el momento a los quesos artesanales se les ha dado poca importancia, es por ello que existe escasa investigación y prácticamente nula regulación normativa. A pesar de que se elaboran alrededor de 50 estilos diferentes algunos de estos quesos son poco conocidos porque son elaborados a pequeña escala y distribuidos de manera informal debido a que no se fomenta una cultura para su protección ni competitividad. Se estima que el consumo *per cápita* de queso es de 1.7 kg proveniente de la industria formal (se incluyen las importaciones) y 1.3 kg de queso de elaboración artesanal, lo cual manifiesta su importancia económica. Además, el queso tiene importancia nutricional dentro de la alimentación humana debido a que es fuente de proteína, fósforo, calcio, vitaminas A, D, B2, B3, B12 y ácido fólico. Los quesos artesanales más consumidos en el centro del país son los estilos Cotija, Panela, Oaxaca, Chihuahua y Ranchero. Bajo este contexto, el objetivo de la investigación fue estudiar diferentes características que tipifiquen al Queso Ranchero Artesanal (QRA) y la búsqueda de información para su mejoramiento. Se encontró que las características fisicoquímicas del QRA cumplen con las normas mexicanas. El proceso se encuentra estandarizado dentro de cada taller artesanal. Sin embargo, se observó que el principal problema en la producción de QRA es su deficiente calidad sanitaria debido a la contaminación proviene de incorrectas prácticas higiénicas a través de la cadena productiva, es decir tanto en el ordeño, manufactura y comercialización. La mediana de los conteos de Células Somáticas en la leche fue de 398500 por mililitro. En el queso los conteos de Coliformes, *Staphylococcus aureus*, Levaduras y Moho rebasaron los permitidos por las normas sanitarias. Se observó que las prácticas de limpieza de utensilios y equipos son deficientes por el uso de agua contaminada con Coliformes, Levaduras y Moho debido a un manejo inapropiado de los depósitos de agua. Tampoco existe la cadena de frío en su producción. Es por ello, que se debe enfatizar en subsanar estas prácticas inadecuadas con la finalidad de conseguir un queso inocuo ya que se considera que los sistemas de producción artesanal de queso son idóneos debido a que son una actividad importante para el desarrollo económico por representar una forma de autoempleo y de ingreso para las familias rurales que se dedican a la producción de lácteos. Además de mantener tradiciones culturales y alimentarias frente a la globalización, ofrecen productos diferenciados, atraen turismo, fomentan el relevo generacional y la permanencia en áreas rurales marginadas. Por otro lado, existe una demanda importante de los quesos artesanales por su extenso uso en la gastronomía mexicana al considerarse genuinos debido a su buena calidad ya que están elaborados únicamente con insumos naturales sin aditivos ni conservadores, la leche para elaborar estos quesos se obtiene bajo sistemas extensivos de bovinos en pastoreo o de traspato.