

Tecnología de Elaboración de quesos oveja y cabra: diferencias de producción artesanal e industrial

Jose Luis Galván Romo

¿Hay debate producción Artesanal Industrial?

- **Elementos del debate**
 - Determinado por el proceso
 - Cantidad de producto
 - Maquinaria utilizada
 - Definición legal
- **Ventajas de ser artesano**
 - Prestigio, escaso, mito, elite, ¿mejor que?
 - Precio

Producción Industrial

- **El grado de producción condiciona la automatización**
- **Menor variabilidad**
- **La definición de producto llega hasta las distintas formatos de venta**

Puntos en Común Producción industrial y artesanal

- **Proceso elaboración del queso**
- **Sistemas de Calidad**
 - Normas ISO
 - Buenas Practicas de Manufactura (BPM)
 - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
- **Buen producto y servicio (→ mejor)**
 - Se aprende del camino recorrido (trazabilidad)

Producción artesanal

- **Versatilidad y variabilidad de producto**
 - **Comercializar producto fresco o más edad**
 - **Gama de productos**
 - Yogur, cuajada
 - Edad
 - Con especias, ahumado Aceite.
 - Cuñas, cremas ...
 - **Innovación: P Blandas**

Diferencias Producción industrial y artesanal

<i>Aspecto</i>	<i>P. Artesanal</i>	<i>P. Industrial</i>
Leche	Producción propia	Varios ganaderos
Trabajadores	Polivalentes	Especializados
Organización RR HH	Pocos	En función producción
Toma decisiones estratégicas	Rápida	Compleja
Distribución	Localizada, directa	Dispersa, directa, distribuidores
Precio final queso	Valor de la marca	Precio de mercado, marca ...

Equipos para procesos artesanales

- **Silos recepción:**
 - Tanques equipo frío
 - Cubas de cuajar
 - Prensas
 - Cámara de afinado
 - Envasado

Queserías industriales

- **Automatizar:**
 - Descomponer un proceso en cada una de las fases
 - **Producto:** normalizar formatos, presentaciones, leves cambios

Equipos para procesos industriales I

- **Recepción silos y enfriado**
- **Higienización, desnatado**
- **Cubas de cuajar**
- **Molde microperforado**
- **Dosificado de cuajada**
- **Automatización de prensado**
- **Salmuera y conservación**
- **Palets: Cajas en Secadero y conservación**

Pastas cocidas

Envasado para procesos industriales

- Quesos de 1 , 2 , 3 Kg
- Troceado en Cuñas
- Troceado en Lonchas

Queso de Calidad

- **Producción artesanal**
 - Una producción limitada. (generación de mitos)
 - Control de todos los eslabones de la cadena
- **Producción Industrial**
 - Disponibilidad de técnicos y tecnología
 - Objetivos de la dirección
 - Capacidad de comunicación
- **Sinergias**
 - El mito conocido por gran público.
 - Revalorización del producto original y de la copia

Conclusiones finales

- **La tecnología adecuada a cada sistema de producción esta disponible**
- **La calidad implica cumplir expectativas expresadas o no del cliente**
- **Los quesos tienen características específicas para estar presentes en todo momento: alimento, cultura ...**