

# FORTALECIMIENTO DE LA CADENA LÁCTEA DE COLOMBIA Y DE ARGENTINA

C. Vallejo<sup>(1)</sup>, R. Castañeda<sup>(2)</sup>, M. González<sup>(2)</sup>, G. Aranibar<sup>(2)</sup>, C. Cañameras<sup>(2)</sup>, F. Pino<sup>(2)</sup>, I. Nieto<sup>(3)</sup>, L. Aguilar<sup>(3)</sup>  
<sup>(1)</sup>INTI Gerencia de Cooperación Económica e Institucional, <sup>(2)</sup>INTI Lácteos PTM, <sup>(3)</sup>INTI Lácteos Rafaela  
 avallejo@inti.gov.ar

## 1. Objetivo del proyecto

En diciembre de 2006 el INTI y el Consejo Nacional de Calidad de Leche y Prevención de la Mastitis (CNLM) de Colombia suscribieron un convenio de vinculación tecnológica con el objeto de realizar una alianza estratégica para trabajar en la mejora de la competitividad de la cadena agroalimentaria de la leche a nivel regional y en las áreas de competencia de ambas instituciones con el fin de potenciarse para lograr un mejor posicionamiento de sus industrias a nivel nacional y regional.

A fin de fortalecer estas líneas, el INTI junto al CNLM presentaron en la V Reunión de la Comisión Mixta de Cooperación Técnica y Científica entre la República de Colombia y la República Argentina, realizada en mayo del 2011 en Bogotá, el proyecto “Mejoramiento de la calidad de la leche como aporte a la productividad e inocuidad de la cadena láctea de Colombia y de Argentina”. Este fue ejecutado gracias al financiamiento del Fondo Argentino de Cooperación Sur-Sur y Triangular (Fo-Ar) del Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto de la República Argentina y la Agencia Presidencial de Cooperación Internacional de Colombia (APC) de la República de Colombia.

## 2. Descripción del proyecto

Para llevar adelante la ejecución de dicho proyecto se realizaron un total de 6 misiones entre ambos países (octubre de 2011 a diciembre de 2012).

1. Asistencia técnica, capacitación y dirección para la realización en Colombia del 1º y 2º Concursos de arequipes y el 4º y 5º Concursos de quesos (2011 y 2012).
2. Dictado de conferencia en el III Seminario Internacional de Calidad de Leche y Prevención de la Mastitis.
3. Participación en la VI y VII Ferias de gastronomía realizadas en Corferias.
4. Dictado de cursos sobre:
  - Actualización tecnológica internacional teórico-práctica para la producción de quesos.
  - Tecnologías para el tratamiento de efluentes lácteos.
  - Taller de marketing y evaluación sensorial de quesos colombianos.
5. Participación de profesionales del CNLM en actividades de la cadena láctea argentina para conocimiento desde la obtención de la leche hasta los productos terminados.

## 3. Logros y resultados del proyecto

Las pasantías de técnicos del CNLM a INTI Lácteos, su vinculación con los técnicos de asistencia tecnológica del INTI y las visitas de nuestros tecnólogos al CNLM permitieron intercambiar información y experiencias de relevancia para ambas partes.

El CNLM posee liderazgo comunitario, es aceptado por los miembros de la cadena láctea y contribuye al fortalecimiento de la misma. Es por ello que es capaz de transferir y replicar los conocimientos brindados por los profesionales argentinos en las temáticas abordadas en dicho proyecto.



Formación de jurados para concursos de quesos y arequipes.



Capacitación en tecnología quesera a profesionales de Colombia.



Visita a tambos durante la primera misión de INTI Lácteos en el marco del proyecto.

Tabla 1. Indicadores del proyecto.

Actividades realizadas en Colombia	Cantidad
Dirección técnica de concursos de quesos	2
Dirección técnica de concursos de arequipes	2
Seminarios/capacitaciones en tecnología láctea	3
Jurados capacitados en análisis sensorial para concursos	76
Quesos y arequipes participantes en los concursos	111 quesos    26 arequipes
Profesionales capacitados en temáticas lácteas	150

### Conclusión

INTI Lácteos se ha fortalecido a través del conocimiento de la problemática de la cadena láctea colombiana, sus necesidades, sus quesos y tecnologías, su posicionamiento como referente en lo que se refiere a calidad de quesos y pago diferenciado a productor, herramientas para la asistencia a las pymes lácteas y como proveedor de ensayos de aptitud.

El CNLM ha aceptado al INTI Lácteos como centro de referencia en estos temas y se ha podido fortalecer en la temática de la evaluación sensorial, metodologías para la realización de concursos queseros, realización de cursos de tecnología quesera, la problemática en la asistencia a las pymes, el conocimiento de proveedores argentinos para la industrialización de la leche, etc.

Las metodologías empleadas en la evaluación de quesos y arequipes pueden ser replicadas en otras zonas de Colombia. Los concursos y las capacitaciones tecnológicas se han consolidado como actividades gestionadas por el CNLM, y han recibido el apoyo del Ministerio de Gastronomía y Turismo de Colombia. A su vez, estas capacidades han sido transferidas a otros integrantes de la cadena láctea colombiana, especialmente las pymes queseras.

Con referencia a la asistencia técnica para la implementación de buenas prácticas de manufactura y otros sistemas de calidad, el CNLM deberá profundizar su accionar a través de la capacitación interna, o transferencia a otras instituciones.

El proyecto deja el conocimiento entre instituciones colombianas y argentinas para resolver problemas concretos en las temáticas abordadas..