



## UNA CADENA LÁCTEA DE CALIDAD

- Citelac, innovación en lácteos
- Emprendedoras lácteas
- Bambamarca
- Concurso de fotos
- Cursos y oportunidades



# CODELAC

Comprometidos con el sector  
lácteo de Cajamarca

La Coordinadora de derivados lácteos de Cajamarca es un espacio de concertación integrado por instituciones públicas, privadas y empresas que promueven el **desarrollo del sector derivados lácteos** de la región Cajamarca.

Con el propósito de desarrollar una **cultura de calidad y competitividad**, hoy cuenta con una página web con información sobre proyectos y actividades en temas de calidad y normalización, mercadeo, fortalecimiento organizacional y capacitación, además de ofertas de trabajo y oportunidades comerciales.

Te invitamos a formar parte del Codelac, inscríbete a través de nuestra página web:

**[www.codelac.com](http://www.codelac.com)**



# Suma esfuerzos al servicio del mercado

Para consultas, reclamos y denuncias  
acercarse al Jr. Apurímac 601  
o llamar al teléfono: 076363315



 **indecopi**  
Cajamarca

Saludos queridos lectores. En este número de la revista Infoláctea tocamos una preocupación conocida por todos los miembros de la cadena de producción láctea: la calidad. Es una palabra que resuena mucho últimamente en todas las instancias del sector en Cajamarca, ya que se hacen campañas, programas y productos orientados a reforzar la calidad.

¿Por qué preocuparnos en mejorar la calidad de nuestros procesos y productos? La respuesta es en realidad muy simple: si no lo hacemos quedaremos fuera del mercado rápidamente, porque ya pasaron los días en los que se decía ¿para qué invertir en calidad si me van a comprar igual? Hemos entrado a una era de consumidores informados.

Esta tendencia se nota claramente en Lima y también en Cajamarca: los consumidores tienen más información sobre los productos y esto hace que sus exigencias sean mayores. Las buenas prácticas de manufactura (BPM) constituyen una herramienta para obtener productos seguros para el consumo humano, se enfocan en la mejora de los procesos de higiene y manipulación de alimentos. Son útiles para diseñar y aplicar procesos de fabricación en las industrias.

Presentamos el trabajo que realiza la municipalidad provincial de Hualgayoc para revalorizar la calidad quesera de su jurisdicción y una entrevista a dos innovadoras empresarias de lácteos que aplican las BPM. Finalmente, compartimos la propuesta gestada con el esfuerzo de varias organizaciones regionales y nacionales: el Centro de innovación tecnológica de lácteos de Cajamarca, que permitirá elevar la calidad y productividad del sector.

Esperamos que encuentren la información que brindamos útil y que las BPM sirvan para mejorar la calidad y cantidad de su producción, acercándolos a nuevos mercados, ¡hasta un nuevo número!

**María Sol Blanco**

Coordinadora del proyecto *Infoláctea*

## contenido ■



4. Innovación para los lácteos cajamarquinos
6. Bambamarca. Un ejemplo de prácticas innovadoras
8. Nuevas rutas del queso
10. Lácteos de Huánuco y Lambayeque presentes
11. Concurso de fotos *¡Qué buena leche!*
13. Energías renovables para productores queseros
14. Datos curiosos

### Comité editorial

**Dirección:** María Sol Blanco, Doris Mejía. **Colaboradoras:** Francis Salas, Giuliana Miranda. **Diseño:** Carmen Javier. **Corrección:** Mario Cossio.



# Innovación para los lácteos cajamarquinos:



## Soluciones Prácticas-ITDG impulsa una alternativa para el desarrollo regional

El Centro de innovación tecnológica en lácteos en Cajamarca (Citelac) es un instrumento impulsado por Soluciones Prácticas-ITDG para lograr un desarrollo competitivo de la lechería e industria láctea de Cajamarca, elevando niveles de calidad y productividad en base a la innovación en productos, procesos y arreglos organizacionales, con unos 30 000 beneficiarios.

Cajamarca es una de las cuencas lecheras más importantes del país, con una producción anual de 261 581.5152 toneladas métricas de leche. La actividad ganadera en esta región es el eje de su economía, estimándose que más de 30 mil familias poseen entre 4 y 5 vacas para la producción de leche.

Pese a la tradición lechera de Cajamarca, solo desde la década del noventa se produce un crecimiento sostenido de la producción de este producto, con la expansión de nuevas zonas de producción resultantes del crecimiento de las rutas de acopio de las empresas Nestlé y Gloria. El crecimiento ha ido de la mano con el desarrollo de la industria

de derivados lácteos, sin embargo, el manejo y alimentación de los animales presenta serias deficiencias, tanto por el desconocimiento de aspectos técnicos, como por la existencia de pasturas de baja calidad y deficiente calidad genética de los animales.

La investigación es un aspecto ausente de los procesos productivos y comerciales, el acceso a servicios especializados acreditados, como laboratorios de análisis microbiológicos de derivados lácteos, constituye un gran inconveniente para que los productores y empresarios puedan obtener el registro sanitario, documento obligatorio que todo alimento procesado debe tener para ser comercializado. Ante esta problemática, Soluciones Prácticas-ITDG, en base a una caracterización de los sistemas ganaderos y la pequeña industria de derivados lácteos, impulsa la idea de un centro de innovación tecnológica en lácteos en Cajamarca el año 2006, en el marco del Codelac, buscando el compromiso institucional, respaldo técnico y económico para su implementación. La iniciativa logró una amplia aceptación que permitió

# Citelac



**Roberto Montero**  
Jefe del Proyecto Citelac

El proyecto Citelac se desarrolla en Cajamarca, territorio quesero y lechero que involucra a 25 mil productores lecheros y adicionalmente 600 pequeñas industrias rurales y urbanas de quesos y manjarblanco. Los productores necesitan elevar sus niveles de productividad, a diferencia de lo que sucedió en los últimos años, con productores que no lograron capitalizar su negocio, reduciendo sus medios de vida, plantas, educación, salud, etc., ya precarios.

El 70 % de productores lecheros se encuentra en laderas y jalca, con una productividad entre 5 y 7 litros por vaca diarios (l/d). Si estas zonas tuvieran servicios adecuados e innovación tecnológica llegaría a 15 l/d.

El Citelac busca avanzar en productividad, en el incremento de la leche por unidad de producción, y en la calidad, es decir en las características de la leche: contenidos de grasas, caseína, higiene, etc. Cuando se logren avances en calidad y en organización, los productores tendrán mayores condiciones de negociación para tranzar los precios más justos con sus clientes. Para instalarlo hay temas críticos que deben identificarse desde el inicio y que tienen que pasar por un filtro riguroso: capacitación e inversión en conocimiento. Para eso nace el Citelac, para identificar los puntos críticos de la industria láctea y plantear respuestas prácticas.

conversaciones y reuniones con potenciales socios como Nestlé, Proyecto de desarrollo La Libertad-Cajamarca (Prodelica), Laboratorio regional del norte de sanidad animal de Cajamarca (Labrenor), Centro de formación profesional Fe y Alegría (CEFOP), Universidad Nacional de Cajamarca, Centro ecuménico de promoción y acción social (Cedepas), Agencia suiza para el desarrollo y la cooperación (Cosude), Programa de apoyo a la descentralización en espacios rurales (Apoder), FONGAL, Cámara de comercio de Cajamarca.

Este esfuerzo nos ha llevado a buscar el apoyo necesario en el exterior. Instituciones como Parco Tecnológico Pardano (PTP) de Italia y el Centro de investigación y desarrollo técnico del sector agroalimentario (AINIA) de España han manifestado su interés por participar, beneficiando el desarrollo de la cuenca lechera y la agroindustria láctea cajamarquina. El Citelac es una propuesta de desarrollo regional que también tiene el interés de la Oficina técnica de los centros de innovación tecnológica (Otcite) del Ministerio de la Producción.

El objetivo principal del Citelac es promover la innovación, calidad y productividad del sector ganadero lechero y de la industria láctea cajamarquina, impulsando su competitividad a través de una serie de acciones y servicios integrados en red con instituciones socias e instituciones públicas y privadas vinculadas a la cadena productiva, generando capacidades y servicios de manera permanente, oportuna y efectiva. La población objetivo está constituida por ganaderos de la región, pequeñas industrias de derivados, agentes privados, proveedores de insumos y servicios, entidades ligadas a la cadena productiva. En conjunto se estima que el proyecto tiene más de 30 000 beneficiarios.

Los servicios que el Citelac brindaría al entrar en funcionamiento serían de investigación en mejoramiento genético, pastos, nuevos insumos, mercados, servicios de mejoramiento genético, servicios de capacitación y asistencia técnica, certificaciones, normas técnicas, información técnica y de mercados.

**Alicia Sánchez**  
Coordinadora del Citelac



**La municipalidad de Hualgayoc propone un plan que integrará a todos los actores de la cadena de derivados lácteos**

## Bambamarca

**Un ejemplo de prácticas innovadoras**

La municipalidad de Hualgayoc lanza una inédita alternativa de mejora de productos lácteos para pequeños productores que incluye la construcción de un centro de acopio, modernización de técnicas de control y, por sobre las demás, controles más estrictos en las prácticas sanitarias de elaboración de quesos.

El distrito de Bambamarca, en la provincia de Hualgayoc, se encuentra a 2 650 msnm. La mayoría de su población se dedica a la agricultura y ganadería, especialmente a la transformación de leche y producción de derivados lácteos, actividad tradicional en la región Cajamarca. Bambamarca cuenta aproximadamente con 700 plantas queseras rurales y la municipalidad provincial trabaja actualmente con 150.

Desde hace más de 20 años, instituciones públicas y privadas diseñan y ejecutan proyectos que contribuyen a la mejora de la calidad de quesos, intervenciones que se manifiestan a través de plantas queseras rurales que cumplen con las certificaciones sanitarias. Esta historia de intervenciones ha convertido la produ-

cción de quesos en una de las actividades económicas más importantes de la provincia. La demanda por los quesos de Bambamarca tiene tal importancia que muchos productores se han convertido en pequeños empresarios.

La municipalidad provincial de Hualgayoc ejecuta un proyecto de construcción de un centro de acopio con el fin de mejorar la calidad de los quesos del distrito. Dicho centro brindará servicios de valor agregado como envasado, empaque, conservación, comercialización, control de calidad, asistencia técnica y capacitación.

Al respecto, la Ing. Hilda Mosquera, gerente de desarrollo económico de la municipalidad, opina que «será una estrategia para poner en alto la imagen del queso de Bambamarca. Ingresarán al centro de acopio los quesos de los productores que cumplan con las exigencias del proceso, que respeten las normas técnicas del Ministerio de Salud y cuenten con registro sanitario; pues estas son las reglas de juego que el mercado pone para comercializar un producto de calidad y competitivo».

La propuesta considera la instalación de un pequeño laboratorio y tres cámaras de refrigeración con capacidad mínima de 80 toneladas. En un principio se trabajará con productores que pasteurizan sus quesos durante el proceso de elaboración.

Las instituciones que la municipalidad busca integrar en su actividad de fiscalización y control son: la Dirección regional de salud, que ve el tema de control sanitario de alimentos; la Fiscalía, con quien se coordinan operativos; el Servicio nacional de sanidad agraria (Senasa), que cumple un rol importante en el control de tránsito de productos de procedencia animal y en el control de recepción de leche en plantas queseras.

El trabajo que la municipalidad provincial viene realizando debe ser extendido en forma articulada a toda Cajamarca, permitiendo una mayor vigilancia en varios campos en el marco de la Coordinadora de derivados lácteos de Cajamarca (Codelac).

**María Sol Blanco**  
Coordinadora del proyecto *Infoláctea*



## Tecnificación del conocimiento



La formación de promotores campesinos es fundamental para mejorar la tecnificación en el proceso de producción de leche y derivados con miras a lograr un posicionamiento en mercados competitivos.

Hace más de un año que en Tongod y Catilluc, provincia de San Miguel, se desarrolla el proyecto *Prolácteos* ejecutado por Soluciones Prácticas-ITDG en alianza con la Dirección regional de agricultura de Cajamarca (DRA) y las municipalidades de Tongod y Catilluc. La difícil tarea se inició con la participación de comunidades y municipalidades en la identificación de promotores campesinos que serían formados por Soluciones Prácticas-ITDG para brindar capacitación y asistencia técnica a las comunidades en temas de alimentación, sanidad, manejo reproductivo e inseminación artificial en ganadería lechera. Simultáneamente se identificó y analizó la problemática de los peque-

ños productores queseros para desarrollar un programa paralelo de capacitación técnica y gestión empresarial.

Los 22 promotores agropecuarios implementaron dos postas veterinarias, una en cada ciudad. En estas postas los promotores brindan servicios veterinarios, proveen información técnica y medicinas de buena calidad a los productores ganaderos a un costo que está a su alcance.

También se capacitó a 12 productores queseros asociados en temas de mejoras de calidad de los quesos y apoyo para la infraestructura y equipamiento de plantas queseras. Estos productores iniciaron el proceso de obtención de certificación sanitaria, registro y marca colectiva con la meta de acceder a nuevos mercados y mejorar sus ingresos de manera significativa. Han participado en el II Festival de derivados lácteos en Cajamarca y han

expandido su mercado de ventas conjuntas a Cajamarca, Trujillo y Piura.

Promotores campesinos y productores queseros de Tongod y Catilluc necesitan lograr una articulación progresiva a empresas privadas, desarrollando alianzas estratégicas para proveerse insumos y medicinas de calidad, introduciéndose efectivamente en mercados más competitivos. El difícil acceso al sistema financiero requiere de fórmulas más creativas que permitan al pequeño productor los beneficios de créditos con tasas adecuadas. En la zona operan empresas como Gloria y Nestlé con quienes también se pueden lograr alianzas al emplear a los promotores campesinos para desarrollar capacidades en pequeños productores, en beneficio de lograr mayor producción y rentabilidad de la actividad lechera en Cajamarca.

**Ing. Néstor Fuertes**

## Nuevas rutas del queso



### Entrevista a innovadoras Soledad Hinojosa y Janet Apaestegui, fundadoras de la empresa El Sol

La historia de Soledad y Janet es común entre los empresarios emergentes: inicialmente trabajaron en producción de derivados lácteos para otras empresas, pero hace unos meses decidieron dar el siguiente paso, hacer una inversión propia. Así nació la empresa El Sol en la localidad de San Marcos. Desde entonces dividen su tiempo entre su empresa y otros proyectos:

#### ¿Qué productos elaboran?

Elaboramos yogur de tres sabores (lúcuma, fresa y durazno), también producimos quesillo, queso fresco, mantequilla y manjar blanco que es el producto que tiene más acogida. Hacemos queso tipo suizo pero a pedido porque la mayoría de consumidores compran o llevan quesos tipo fresco y el queso suizo por confusión.

#### ¿Por qué no trabajan con queso mantecoso?

En el mercado encontramos quesos mantecosos entre 5 o 6 soles por kilo y se trata de quesos adulterados. Los consumidores ya están acostumbrados a pagar este precio por el producto, no comprarían un queso de mayor precio aunque eso signifique una buena calidad. Nosotros queremos difundir productos de calidad, elaborados bajo buenas prácticas de manufactura. Esto se refleja en algunos costos de producción superiores.

#### ¿Qué es lo que exigen a sus proveedores de leche?

Lo primero es que las vacas no tengan enfermedades y que en la leche no se encuentren residuos de antibióticos, lo que es muy común. No usamos





leches mastíticas por cuestiones sanitarias, es por esto que tenemos un médico veterinario en el campo y en la planta, él revisa constantemente los niveles de grasa, acidez y densidad de la leche. Nuestros proveedores también exigen que se evalúe a su ganado para garantizar la calidad del producto que nos están ofreciendo. El médico se encarga de revisar la salud de los animales, buenas prácticas de ordeño, alimentación, medicamentos y ayuda en procesos de capacitación para el manejo de los animales.

Trabajamos en la planta de lácteos del Centro de formación profesional Fe y Alegría (CEFOP) de Cajamarca, esto nos permite garantizar la calidad de leche, porque es un servicio que el CEFOP brinda a los proveedores de leche.

### ¿Ustedes compran quesillo como materia prima para la elaboración de quesos?

No compramos la materia prima por una cuestión de confianza: no podemos garantizar el proceso de producción del quesillo, por eso nosotras mismas realizamos y cuidamos todo el proceso. Así evitamos sentir que defraudamos al consumidor. El principio más importante de la elaboración del producto son las buenas prácticas de manufactura: vendemos calidad y salud, no podemos atentar contra nuestros consumidores. Esto es, la responsabilidad que uno tiene al trabajar con alimentos, aspectos de higiene y capacitación. Como capacitadoras damos a conocer este principio y lo aplicamos. Esto nos permite un producto de calidad en el que el consumidor confía.

### ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura?

Las buenas prácticas de manufactura son aspectos a priorizar en la elaboración de un producto: la higiene del personal, indumentaria correcta, capacitación adecuada, condiciones saludables, calidad de la materia prima, almacenamiento de materia prima, insumos, documentación y registros.

### ¿Cuáles son sus aspiraciones como productoras de derivados lácteos?

Tenemos muchas metas, ahora estamos en San Marcos pero queremos ampliarlos. Queremos superar el desprestigio momentáneo que hay del queso de Cajamarca por productos de baja calidad.

**Carol Aliaga**  
Proyecto *Infoláctea*



Quesito Montevideo

Dulces peruanos Llampayec

## Lácteos de Huánuco y Lambayeque presentes

### Quesito Montevideo

La empresa de servicios agropecuarios Montevideo es una empresa comunal: padres, hijos, esposas y hermanos están a cargo de toda la cadena de producción y comercialización, beneficiando un total de 80 familias.

Creada en 1994 en el caserío de Montevideo, distrito Chaqlla, provincia Pachitea, en Huánuco, la empresa acopia semanalmente 10 mil litros de leche, que se procesan para elaborar queso, yogurt y manjar blanco. Los volúmenes de producción promedian los 1 100 kilos semanales. De las queserías de Montevideo se transporta en acémilas una distancia de 14 km, y luego en carro unos 50 km hasta el mercado de Tingo María hacia donde llega todos los sábados. Los productos se distribuyen en Huánuco, Aguaytía, Monzón, Lima y otras zonas.

Empresa de servicios agropecuarios Montevideo  
Poblado de Montevideo, Huánuco  
Teléfono: (5162) 56-1973  
Correo-e: negrari2@yahoo.com  
Contacto: Nila Rivera Ibárcena

### Dulces peruanos Llampayec

La empresa Llampayec se dedica a la elaboración, distribución y comercialización de dulces típicos y tradicionales del norte peruano como alfajores, barras de manjar blanco y natilla. Los dulces son elaborados bajo el mejor control de calidad y la empresa cuenta con una cadena de tiendas a nivel nacional. Con más de quince años de labor no interrumpida, está integrada por un grupo de colaboradores técnicos y administrativos, capacitados permanentemente para estar acorde a las demandas del mercado.

Los excedentes del proceso de producción como recortes de galletas y fibras vegetales son reutilizados como ingrediente nutricional en el alimento balanceado de las vacas en ordeño. Llampayec ha logrado desarrollar un circuito de producción enlazada en sus cuatro áreas de inversión: selección de insumos, elaboración, comercialización y reutilización de subproductos.

Desde hace ya nueve años la empresa comercializa sus productos en el mercado norteamericano y japonés, con distribución directa a Nueva York, Nueva Jersey, San Francisco, Los Ángeles, Miami y Tokio.

Llampayec S.A.  
Av. Ramón Castilla 443, Lambayeque  
Teléfonos: (511)9832\*2176, 9411\*98-72, (5174)28-3741  
Contacto: Juan Reque



# Concurso de fotos ¡Qué buena leche!

Infoláctea tiene el agrado de presentar a los ganadores del concurso de fotos ¡Qué buena leche!



**Válery Ramos**

Consumo de leche en la sierra de Arequipa  
Foto ganadora del primer puesto

Infoláctea realizó este concurso para recoger las fotografías más representativas del sector lácteo peruano y abarcó todos los aspectos de la cadena de producción láctea, desde el manejo del ganado, hasta producción y comercialización de derivados lácteos.

Las fotografías ganadoras han formado parte del calendario *Infoláctea 2009* y son parte del material editorial de Infoláctea.

Estas son las fotos ganadoras:

1. Válery Ramos: Fotos tomadas en zonas altoandinas de Arequipa
2. Denise de Rutte: Foto tomada en el fundo de la familia Bottger en Huanca-bamba, Oxapampa
3. Nila Rivera: Fotos tomadas en la empresa de servicios agropecuarios Montevideo en Huánuco
4. Juan Reque: Fábrica de dulces típicos Llamapayec







## Nuestro queso mantecoso, una tradición cajamarquina

En Perú, cada región tiene un tipo de queso propio, una forma tradicional de hacerlo y sabor único. Cajamarca es identificada como zona quesera en todo el país. Nuestros quesos no tienen nombre, salvo el mantecoso, que se elabora a partir del quesillo.

Todavía no hay consenso sobre su origen. Sin embargo es el único queso tradicional conocido y consumido localmente, siempre presente en las ceremonias. Como en Cajamarca el queso no se elaboraba con fines comerciales, era preparado en ocasiones especiales como cumpleaños, matrimonios y velorios. Se usaba, y aún se usa, en la mesa de once durante el pediche o pedido de mano de la novia. Las familias preparaban queso mantecoso en el batán o lo mandaban a hacer especialmente para esa fecha.

Por sus características y proceso de elaboración, no existe otro igual, ya que es un queso con un proceso de elaboración largo y complicado. Primero se hace el quesillo, luego hay que cortarlo, remojarlo, desaguarlo y molerlo. Todo este proceso es hecho a mano.

Si bien es una producción artesanal, se debe reconocer que se han realizado fuertes inversiones para mejorar las plantas queseras en Cajamarca: la asociación de productores de derivados lácteos de Cajamarca (APDL) es un claro ejemplo del avance y esfuerzo para mejorar estas prácticas. Ellos compran el quesillo de Chanta, Santa Rosa y otros clientes que garantizan su producción y elaboran el queso mantecoso bajo medidas higiénicas que cumplen con las BPM.

Cada quesero tiene su propio método y han ido mejorando bastante. No hace mucho tiempo, debido a prácticas inadecuadas en la elaboración e higiene, el queso mantecoso era considerado un producto nocivo para la salud y la gente que lo compraba se arriesgaba a enfermarse. Esto lo llevó casi a su desaparición. Sin embargo, recientemente esto ha cambiado, las prácticas sanitarias se han adecuado y existe más formalidad, esto se ve en propuestas como el Museo del queso que buscan revalorizarlo.

Tongod, Agua Blanca y Asunción, a cuatro horas de la ciudad de Cajamarca, son las zonas donde se hace el mejor queso mantecoso.

**Ing. Sara López**  
Especialista en cadenas productivas

# Energías renovables para productores queseros

## Renovación en la transformación láctea

El Centro de demostración y capacitación de tecnologías apropiadas (Cedecap), está dictando un nuevo diplomado en aplicación de energías renovables en procesos de transformación láctea, apuntado a reducir la pobreza y mejorar la calidad de productores queseros tradicionales.

Cajamarca es una región que se caracteriza por tener entre sus potenciales la actividad ganadera lechera. Se trata, en su mayoría, de una ganadería de pequeña escala realizada con niveles tecnológicos muy bajos. Los esfuerzos por mejorar esta cadena productiva han permitido, entre otras cosas, incrementar la instalación de pastos, mejoramiento genético, transformación en derivados lácteos, etc.

Pese a estos esfuerzos, los niveles de manejo de tecnología, criterios técnicos para un buen manejo y transformación de la leche, y la posterior acción de comercialización de los productos transformados, son un problema a superar. Para lograr este cambio consideramos la energía como un factor clave que permitirá mejorar los niveles económicos de las familias ganaderas y con ello reducir la pobreza.

Por esta razón, Soluciones Prácticas-ITDG, a través del Cedecap, en convenio con Fe y Alegría, a través de su unidad operativa Cajamarca (CEFOP), viene ejecutando una experiencia piloto de educación técnica que consiste en la inclusión y desarrollo de un módulo de energías renovables en el diplomado de ganadería y transformación láctea ofrecido por el Cedecap.

El módulo de energías renovables, iniciado en agosto de 2008, comprende el dictado de clases teóricas y prácticas en un total de 126 horas académicas, en el que han participado, hasta la fecha, 36 alumnos. Con este curso se aporta conocimientos relacionados al uso de energías renovables como elemento de mejora de la producción y transformación de productos a técnicos preparados en el manejo de la cadena láctea.

Planeamos replicar esta experiencia piloto una vez se alcance la certificación del módulo, aportando conocimiento y experiencias al mercado laboral, promoviendo el autoempleo y ayudando a mejorar el desarrollo sostenible de las actividades agropecuarias de la región Cajamarca.

**Giovanna Venegas, Rafael Escobar**

Cedecap

[www.cedecap.org.pe](http://www.cedecap.org.pe)





### Cajamarca lechera

En 1947 la empresa Nestlé instaló su planta condensadora en Los Baños del Inca, donde existían entonces 20 proveedores, que producían anualmente 1 222 335 litros de leche. La producción aumentó notablemente hacia el final del siglo XX, posicionándose el departamento de Cajamarca entre los primeros lugares en producción de leche, mantequilla y queso. Al 2008 la producción de leche cruda en toda la región ascendía a 277 887 litros al año, con un promedio de 23 mil por mes.

En la década de 1920 se incrementó la importación de ganado de raza Holstein y Brown Swiss desde Europa, introduciéndose a Cajamarca las razas Morena (en el distrito de La Encañada) y Holstein (La Colpa). Junto a los animales llegaron técnicas modernas de cruce como la inseminación.

### ¿Quieres saber qué hace que los quesos cajamarquinos tengan un sabor distinto?

El secreto está en la salmuera. No solamente se trata de la concentración de sal, sino que durante el proceso de elaboración del queso no se agrega de forma directa, el queso es puesto en un saladero o una salmuera, por un tiempo establecido en función a tamaño y peso, de donde toma la sal. Esto le permite formar una corteza y madurar. Sin este proceso es muy difícil obtener quesos maduros. Esta es la diferencia de los quesos cajamarquinos. Tiempos y temperaturas que se les dan a los quesos, cultivo y salmuera influyen para que el queso cajamarquino sea distinto.

#### ¿Cómo se hace una salmuera?

La concentración de sal se mide en grados Baumé. Tenemos que obtener 20 grados Baumé para tener una salmuera óptima para los quesos elaborados en Cajamarca. Si no se tiene un salinómetro la manera artesanal de elaborarla es mezclando manualmente 10 l de agua con 30 kg.



### Pronto, Museo del queso en Cajamarca

Piezas con siglos de antigüedad relacionadas a la elaboración del queso, producto de bandera cajamarquino, son restauradas y conservadas como parte de la primera etapa del proyecto Museo del queso Cajamarquino, centro de arte y tradición quesera.

El proyecto empezó el 2007 y cuenta con un presupuesto inicial de S/. 1 200 000. Consiste en el desarrollo de un nuevo producto turístico orientado a incrementar el creciente flujo de visitantes. Se pretende que tanto cajamarquinos como turistas tengan una inolvidable experiencia al estar en contacto con la rica tradición quesera cajamarquina.

En esta primera etapa se recuperaron 120 piezas que formarán parte de una de las cuatro colecciones del museo, con más de 100 años de antigüedad. Dentro de estas hay bateas de madera para el amasado del queso, shingas (o ishingas) que son cestos usados para madurar el queso mantecoso, ganchos de madera, arañas para colgar quesos, mates, moldes de todo los tamaños, prensas de madera, alforjas. Estas piezas fueron recuperadas en las provincias de Cajamarca, Celendín, Hualgayoc y San Miguel.





## Cursos y oportunidades

### Curso taller: buenas prácticas pecuarias y buenas prácticas de manufactura en lechería. Del 5 al 8 de mayo

Descripción: se desarrollarán temas de normalización y reglamentación nacional e internacional en lechería, microbiología de la leche, calidad de leche, limpieza y desinfección de instalaciones lecheras, análisis de células somáticas y de antibióticos en leche, determinación de coliformes y densidad, entre otros.

Organiza: Facultad de industrias alimentarias de la Universidad Nacional La Molina

Costo: S/. 300

Certificación a nombre de la Universidad Nacional Agraria La Molina

Teléfonos: (511) 349-5617, 349-5618; 349-5669, anexos: 191 y 193



### ExpoCajamarca 2009 Del 1 al 3 de mayo de 2009



Descripción: como todos los años, la feria ExpoCajamarca se llevará a cabo en el campo ferial Baños del Inca, organizada para destacar la calidad ganadera, artesanal y empresarial de Cajamarca. El programa contempla la exposición y evaluación de ganado vacuno de leche y de productos lácteos, venta de equipos y maquinarias para la industria lechera y de derivados lácteos.

Organiza: Foncreagro

Informes e inscripciones: Foncreagro, carretera de Cajamarca, Baños del Inca, km 5.7

Teléfono: (5176) 34-8029

### Curso a distancia: control de la mastitis Del 20 de abril al 12 de junio de 2009

Descripción: la Federación panamericana de lechería (Fepale) invita a participar en el curso internacional a distancia Nuevas alternativas en el control de la mastitis, dictado por el Dr. Marcelo Chaffer. El curso está dirigido a técnicos, profesionales y estudiantes vinculados con la producción lechera, interesados en técnicas de manejo de la mastitis en vacas productoras de leche.

Organiza: Fepale

Informes e inscripciones: Dr. Ariel Londinsky, área de capacitación. Fepale.

Luis A. de Herrera 1052 Torre A, 704. Montevideo

Telefonos: (5982) 622-0968, 628-2262, 622-7538

Correo-e: capacitacion@fepale.org





**InfoLactea.com**  
Integramos al sector lácteo peruano

Si eres productor, comerciante, promotor o aficionado del sector lácteo y quieres ser más competitivo en [www.infolactea.com](http://www.infolactea.com) tenemos la estrategia de información que necesitas.

A marzo del 2009 contamos con más de 44,000 visitantes, hemos dado respuesta a más de 248 consultas técnicas, nuestro directorio cuenta con más de 300 productores, comerciantes y distribuidores de insumos, y tenemos más de 500 publicaciones online de descarga gratuita.

## ● No pierdas esta oportunidad y sácale el jugo a nuestros servicios:

- Consultas técnicas gratuitas
- Archivo digital de publicaciones y videos sobre producción láctea
- Información estadística, legal y técnica
- Boletines electrónicos
- Información sobre oportunidades de capacitación y proyectos
- Afiliación gratuita a nuestros servicios de información a través de nuestra página web



Proyecto  
financiado por:



Contáctenos:

En Lima:  
Giuliana Miranda  
Dirección: Av. Jorge Chávez 275, Miraflores  
Teléfonos: (511) 444-7055, 446-7324, 447-5127  
informes@infolactea.com

En Cajamarca:  
María Sol Blanco  
Dirección: Jr. Las Casuarinas 738  
Urb. El Ingenio, Cajamarca  
Telefax: (51-76) 364-024, 368-759, 366-661  
informes@infolactea.com

[www.infolactea.com](http://www.infolactea.com)

