

CENTRO DE APOYO PARA EL DESARROLLO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN AGROALIMENTARIAS Y ARTESANALES

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COSTA RICA
FACULTA DE CIENCIAS DE LA TIERRA Y EL MAR
ESCUELA DE CIENCIAS AGRARIAS

INFORME FINAL

INVESTIGACIÓN PRELIMINAR

COMPONENTES HISTÓRICO-CULTURALES Y PRODUCTIVOS DEL QUESO PALMITO EN LA REGIÓN HUETAR NORTE COMO BASE PARA UNA ESTRATEGIA DE DIFERENCIACIÓN DEL PRODUCTO

Elaborado por:

Ing. Adelson Araya Rojas
Ing. Karen Solera González
Dr. Leonardo Granados Rojas
Bch. William Alfaro Núñez
Ing. Raquel Víquez Elizondo

Consultoría contratada por la Agencia para el Desarrollo Productivo de la Región Huetar Norte

Noviembre, 2016

Contenido

1.	Introducción	3
2.	Objetivo general.....	6
2.1	Objetivos específicos.....	6
3.	Metodología	7
3.1	Localización de informantes claves, para identificar los productores de queso	8
3.2	Aplicación de la herramienta con el fin de obtener información acerca del potencial productivo y cultural del queso Palmito	8
3.2	.1 Análisis estadístico	9
3.3	Análisis de las características físico-químicas y microbiológicas de los quesos Palmito	9
3.4	Comercialización del queso Palmito en los principales puntos de venta del país	10
3.5	Descripción de la historia y tradición de fabricación del queso Palmito y su vinculación con la cultura local.	11
4.	Resultados y discusión	12
4.1	Aspectos socio económicos de los sistemas de producción, del distrito de cutris.....	12
4.2	Diagnóstico general de la situación en que se encuentran los sistemas de producción de queso Palmito.....	18
4.3	Diagnóstico del sistema de elaboración del queso Palmito.....	40
4.4	Consumo del queso Palmito y su relación con la zona de producción	50
4.4.1	Agrocadena	51
	Principales características de los nichos de mercado de queso Palmito	55
4.5	Aspectos físico-químicos y microbiológicos del queso Palmito	59
4.5.1	Análisis físico-químico	60
4.5.2	Análisis microbiológico.....	64
5.	Principales aspectos de viabilidad para determinar si el queso Palmito presenta características importantes para participar en el estudio y elaboración de un signo distintivo ..	66
6.	Conclusiones.....	73
7.	Recomendaciones	76
8.	Bibliografía	78
9.	Anexos	82

1. Introducción

El fenómeno de la globalización, con los cambios producidos en las comunicaciones, transporte, etc. ha llevado a una integración de mercados nacionales a escala planetaria afectando lo productivo, a los mercados, las estrategias empresariales y las exigencias de estándares y consumo. Se ha producido un cambio de actitud de los consumidores, se dan conjuntamente dos fenómenos: globalización y segmentación del consumo. Según Gracia (2005) citado por Qüesta (2007), se observa una homogenización y masificación del consumo de alimentos a consecuencia de la globalización y una mayor diferenciación de productos, consecuencia de la mayor segmentación de los consumidores en grupos de preferencias muy diferenciadas. Las estrategias de las empresas se orientan cada vez más a satisfacer a los consumidores (Qüesta, 2007).

Sin embargo, la mayoría de los productores agropecuarios se dedican a producir commodities. Un **commoditie** es un producto homogéneo, no diferenciado, para el cual existen muchos compradores y vendedores y el precio se genera en el mercado por el simple juego de la oferta y la demanda. En cambio, “un producto diferenciado es aquel que presenta identidad propia frente a los consumidores. La meta que se persigue con la producción de este tipo de productos va más allá de la simple satisfacción de necesidades alimentarias o de uso. Es más ambiciosa y pretende satisfacer el gusto y el deleite del consumidor, a través de la imagen, la historia, los sabores, los olores, los colores, etc.” (Qüesta, 2007).

Dicha contexto ha generado una serie de retos en el sector agrario. Una de las principales estrategias para afrontar esta situación recae en la organización; ya sea desde el punto de vista de cooperativismo, asociaciones de desarrollo y agricultura familiar. Este tipo de tácticas buscan ejercer acciones de promoción y

desarrollo agrario, donde los más beneficiados son los pequeños y medianos productores (PRECAC 2012; Mora 2013).

De esta manera los actores beneficiados podrían fortalecerse a la hora de brindar un servicio o producto, ya que a través de organizaciones se pueden generar mayores oportunidades, colocando los distintos bienes en diferentes mercados, con un precio diferenciado, debido al valor agregado que se le puede otorgar, a través de la innovación y estrategias de mercadotecnia, lo cual se verá reflejado en una mayor capacidad en cuanto a competencia se refiere (Gallego 2008; Mora 2013).

Como se mencionó anteriormente una de estas herramientas es la diferenciación de productos de territorios rurales, con características propias a factores geográficos, humanos y culturales. Estas ventajas pueden ser aprovechadas por parte de los productores y organizaciones, pues existen consumidores cada vez más exigentes, con preferencias y gustos ampliados, preocupados por la procedencia, manejo e impacto que ocasionan los distintos alimentos que consumen, favoreciendo el desarrollo de servicios con diferenciación (Granados 2005).

Con fin de brindar información y diferenciar productos del sector agropecuario, es preciso utilizar estrategias que protejan los bienes con características diferenciadoras, esto se puede lograr a través de derechos de Propiedad Intelectual, tal es el caso de los signos distintivos (indicaciones geográficas (IG), denominaciones de origen (DO) y marcas colectivas y de certificación), estos signos pueden ser un bien muy valioso, debido a que los consumidores puede identificar las diferentes características en cuanto a calidad e imagen de los distintos bienes o productos; así como la procedencia del mismo (Granados 2005; Cafferata y Pomareda 2009, y Eguillor 2012).

El Centro de Apoyo para el Desarrollo de Denominaciones de Origen y Sellos de Calidad de Productos Agroalimentarios (CadenAgro), es un programa de la Escuela de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Costa Rica, el cual

entre sus objetivos, plantea llevar a cabo estudios de los productos agroalimentarios que presenten calidad e innovación, con características propias, los cuales cumplen con los requerimientos necesarios para someterse a estudios con el fin de comprobar si es merecedor de algún signo distintivos que lo proteja.

CadenAgro cuenta con un equipo multidisciplinario especializado, con capacidad de dirigir este tipo de estudios, ya que tiene el apoyo de profesionales de las escuelas de Ciencias Agrarias, Economía, Relaciones Internacionales, Geografía, Sociología, Historia, Gestión ambiental, Forestales, Planificación y Promoción Social y otros participantes internos y externos de otras universidades.

Se ha trabajado en distintos proyectos como, la verificación del pliego de condiciones para el banano de Costa Rica (IG); la ejecución del pliego de condiciones para la denominación de origen del queso tipo Turrialba, se realizaron los estudios técnicos para el pliego de condiciones de la Cerámica Chorotega, se trabajó con la marca colectiva Mora del Cerro, los mismo se está realizando con el chayote de Ujarrás en Paraíso de Cartago.

El Queso Palmito de Costa Rica entra en la categoría de quesos de pasta hiladas, inicialmente se dice que este tipo de queso se comenzó a fabricar en Zarcero, cuya procedencia actualmente no está definida (situación que se pretende aclarar en este estudio). En la actualidad el Queso Palmito se fabrica en distintas comunidades del cantón de San Carlos como: Pocosol, Nuevo Arenal, El Venado, Aguas Zarcas y Cutris; también en la zona de Guatuso se han localizado productores de este queso (Ramírez *et al.* 2011).

El queso Palmito se ha ido desplazando a regiones donde su fabricación es de tipo industrial, sin embargo en el distrito de Cutris ha tomado una importante fuerza cultural, reuniendo condiciones de territorialidad, fabricación y distintas cualidades, que le permiten ser motivo de estudio el cual le pueda beneficiar con la obtención de algún signo distintivo.

Pero para lograr este objetivo se requiere de un proceso bastante riguroso y especializado, de caracterización del producto, factores humanos y naturales, vinculados a su fabricación a solicitud de la agencia de Desarrollo de la Zona Norte; donde CadenAgro ha asumido este reto con la ayuda del equipo multidisciplinario mencionado anteriormente, el cual busca caracterizar los sistemas y procesos de producción del queso Palmito, identificando parámetros en cuanto a calidad y características especiales; así como los distintos factores que lo integran como el componente humano, cultural, territorial y natural.

Esto cómo un estudio preliminar que arroje luz sobre su potencial para beneficiarse mediante un signo distintivo que le otorgue protección jurídica, promueva su valorización y su competitividad aportando también a la protección cultural y al desarrollo local.

Para realizar este estudio se plantearon los siguientes objetivos

2. Objetivo general

- Determinar preliminarmente el potencial productivo y cultural del Queso arrollado fabricado en la Región Huetar Norte como base para la implementación de un proceso formal de diferenciación y registro oficial bajo una figura de calidad que contribuya a la valorización, protección y promoción comercial del producto.

2.1 Objetivos específicos

- Caracterizar de manera general el sistema de producción y fabricación artesanal de queso arrollado en la zona de estudio y sus vinculaciones con la agrocadena del producto.
- Identificar preliminarmente el territorio geográfico de ubicación de los actores productivos.
- Describir la historia y tradición de fabricación del producto y su vinculación con la cultura local.

3. Metodología

El estudio se desarrolló durante los meses de febrero a septiembre del 2015. Mediante el trabajo de un equipo multidisciplinario integrado con profesionales en las áreas de: Escuelas de Ciencias Agrarias, Economía, Relaciones Internacionales, Historia, Geografía, Sociología, Planificación y Promoción Social.

Para diagnosticar los componentes históricos, culturales y productivos del queso Palmito fue preciso localizar y posteriormente delimitar la zona de estudio, la cual se encuentra en la región Huerta Norte, propiamente en el distrito de Cutris de San Carlos de la provincia de Alajuela, localidad reconocida por ser una de las principales zonas productoras de queso Palmito del país.



Figura 1. Distritos de San Carlos, Alajuela.

3.1 Localización de informantes claves, para identificar los productores de queso

Se efectuó una visita en la zona de estudio, la cual consistió primeramente en localizar los actores principales con el fin de que estos ayudaran a identificar y ubicar los productores de queso. El Ing. Olger Alfaro García del Ministerio de Ganadería y Agricultura (MAG) fue un informante clave, debido a que ya había trabajado con algunos de los productores. Por su parte Freddy Carmona, miembro de la cooperativa COOPEAGROVEGA, brindó la información de los productores activos de las diferentes comunidades principales en la producción de este producto (cuadro 3).

3.2 Aplicación de la herramienta con el fin de obtener información acerca del potencial productivo y cultural del queso Palmito

Se elaboró y aplicó una encuesta (Anexo 5) a 27 productores seleccionados según lo descrito en el punto 3.1, para lo cual se realizaron dos giras a la zona de estudio, en la primera gira participaron siete personas y seis en la segunda. Se georreferenciaron las lecherías y sitios de elaboración del queso, pertenecientes a los productores muestreados.

Los datos que se recolectaron en cada encuesta fueron:

- a) Aspectos socioeconómicos:** nivel educativo, labor desempeñada por parte de los familiares y empleados en el proceso productivo, parentesco respecto al dueño.
- b) Características principales de los diferentes sistemas de producción:** información general de la finca (área dedicada a la ganadería, organización de mano de obra familiar), características del hato vacuno (tipo de explotación y estructura), sistemas productivos (características de los forrajes, manejo de las

pasturas, principales razas, datos productivos y reproductivos, manejo sanitario y nutrición).

- c) **Aspectos importantes sobre la fabricación del queso:** almacenamiento de la leche y el queso, procedimiento para su elaboración, características organolépticas del producto y por último comercialización, distribución y mercadeo.

3.2.1 Análisis estadístico

Los datos que se obtuvieron a partir de las encuestas mencionadas en los puntos 3.2 y 3.4 fueron sistematizados y procesados mediante el paquete estadístico, SPSS (Statistical Package for the Social Sciences), para su posterior análisis.

3.3 Análisis de las características físico-químicas y microbiológicas de los quesos Palmito

Se efectuó una tercera gira, la cual consistió en recolectar quesos de diferentes productores (diez en total), seleccionados de acuerdo a las diferentes capacidades de producción de queso (de 10 hasta más de 50 Kg) según el sesgo realizado a partir de las encuestas descritas en el punto anterior; y a la vez se buscaron productores que representaran varias comunidades. El objetivo de este muestreo era conocer las características tanto físico-químicas y microbiológicas del queso.

Los quesos se recolectaron y fueron colocados en bolsas sin alterar su empaque original, estos se ubicaron en una hielera la cual contenía hielo para mantener el producto lo más fresco posible. Se entregaron 10 bolas de queso (cerca de 5 Kg en total) al Laboratorio de Microbiología de Alimentos (LAMA) de la Universidad de Costa Rica (UCR). Para el análisis microbiológico LAMA, se utilizó la metodología brindada por Pouch (2003) (Compendium of methods for the examination of food), donde se determinó la presencia de coliformes fecales, *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus*.

Para realizar el análisis físico-químico se entregó veinte bolas de queso (10 Kg en total) al Laboratorio de Análisis y Servicios Químicos (LASEQ) de la Universidad Nacional de Costa Rica (UNA), a las cuales se le determinó: % humedad, % cenizas, % extracto etéreo, % proteína y % Cloruro de Sodio, bajo la metodología Official Methods of Analysis, AOAC. 18t. Ed. 2005.

Debido a que no existe información publicada acerca de la propiedades físico-químicas del queso Palmito, se procedió a comparar los resultados, con los del queso Mozzarella (cuadro 4), ya que este es un queso bastante conocido y se han estudiado estas características; además ambos quesos pertenecen a la familia de quesos frescos de pasta hilada, los cuales son ácidos, no madurados; la elaboración de este queso es muy similar al queso Palmito, ambos se fabrican de manera artesanal, debido a que son amasados con las manos y mecánicamente se funden e hilan igual, por su parte el queso Mozzarella se moldea con recipientes de acero inoxidable y el queso Palmito se moldea de manera manual enrollándolo; pero ambos se almacenan en agua fría para preservar su forma (González 2001).

3.4 Comercialización del queso Palmito en los principales puntos de venta del país

También se efectuó una investigación no exhaustiva con el fin de analizar las diferentes zonas más importantes de comercialización de queso Palmito, entre ellos Zarcero, Naranjo, San Ramón, Vara Blanca, Poasito y San José (específicamente el Mercado Central, El Borbón y el Mercado de la Coca-Cola).

A los propietarios de los puntos de venta se les aplicó una encuesta estructurada (anexo 6) con el fin de obtener información acerca de la región de donde proviene el queso, lugar donde se ubica el local comercial, precio al que compra y vende el Kg de queso, venta de Kg/semana, si la persona que vende el queso es intermediario o también es productor, si los quesos presentan alguna marca

comercial y principales características que buscan los consumidores con respecto al queso palmito.

3.5 Descripción de la historia y tradición de fabricación del queso

Palmito y su vinculación con la cultura local.

Para la elaboración del apartado histórico sobre la producción de queso Palmito en la Zona Norte de Costa Rica se recurrió, en primera instancia, a la búsqueda de fuentes secundarias en archivos y bibliotecas del país. Para llevar a cabo dicho análisis, fue necesaria la recopilación de documentos especializados en la temática, los cuales provinieron en su mayoría de instituciones como el Archivo y Biblioteca del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), Archivo Nacional de Costa Rica (NACR), Biblioteca Nacional de Costa Rica, Archivo y Centro de Documentación del Instituto de Desarrollo Rural (INDER), bibliotecas de la Universidad de Costa Rica (UCR), Universidad Nacional (UNA), Tecnológico de Costa Rica (TEC) y el centro de Documentación del Consejo Nacional de Producción (CNP). La información compilada refirió, fundamentalmente, sobre aspectos técnicos relaciones con las técnicas de elaboración del queso palmito.

Además de la documentación escrita, este trabajo posee un fuerte componente metodológico vinculado con la fuente oral y giras de campo a la zona de estudios. En este sentido, se aplicaron una serie de entrevistas a productores y productoras con experiencia en la elaboración del queso palmito. De esta forma, se seleccionaron aquellas personas con conocimiento la historia del queso palmito en la Zona Norte de San Carlos. En otras palabras, la reconstrucción de este apartado se apoyó en la historia de vida de los productores y productoras de queso palmito, con el objetivo de rescatar la “memoria” de esta zona cuya identidad gira en torno a la producción del queso. Las giras de campo se efectuaron durante los meses de febrero, marzo y agosto del 2015. Dichos resultados se muestran en el anexo 7 y 8.

4. Resultados y discusión

4.1 Aspectos socio económicos de los sistemas de producción, del distrito de cutris

Como se muestra en el cuadro 1, a pesar de que algunas fincas cuentan con extensiones que superan las 100 hectáreas, se consideran pequeños productores a la población encuestada, debido a que no cuentan con más de 5 trabajadores, sus ganancias no son altas y las condiciones de trabajo son precarias, según la Pomareda (2001) la extensión territorial es uno de los factores claves para determinar cuando se es un pequeño productor, pero a la vez indica que este no es el único factor, se deben tomar en cuenta variables como el inventario de capital, ingresos, costos, acceso a sistemas educativos y la mano de obra implantada.

Cuadro 1. Mano de obra presente en los sistemas productivos.

Finca		
Productores	Número de trabajadores por finca	Porcentaje
1	2	3.2
2	3	4.8
3	2	3.2
4	2	3.2
5	5	8.1
6	1	1.6
7	2	3.2
8	2	3.2

9	2	3.2
11	2	3.2
12	4	6.5
13	3	4.8
14	2	3.2
15	2	3.2
16	1	1.6
17	1	1.6
18	4	6.5
19	1	1.6
20	2	3.2
21	2	3.2
22	1	1.6
23	2	3.2
24	4	6.5
25	4	6.5
26	1	1.6
28	2	3.2
29	3	4.8
Total	62	100

El concepto de agricultura familiar, según la FAO (2011) se puede utilizar para todas aquellas actividades de producción, donde predomina la mano de obra familiar, esto se ve reflejado en el cuadro 2, ya que de los 62 trabajadores totales

53 son familiares directos, involucrándose en el trabajo, esposas, hijos o hijas y hermanos. Por tanto se puede afirmar que la producción de queso Palmito en esta zona entra bajo el concepto de agricultura familiar.

Cuadro 2. Representación del aporte familiar dentro del proceso de elaboración de queso Palmito.

Parentesco de los trabajadores en finca respecto al dueño		
Parentesco	Total	Porcentaje
Dueño	26	41.9
Esposa	11	17.7
Hijo	11	17.7
Hija	3	4.8
Hermano	2	3.2
Empleado	9	14.5
Total	62	100

En el cuadro 3, se muestra la labor desempeñada de cada familiar en el proceso de elaboración del queso, podemos observar que 17 de los dueños participan en todo el proceso, seis se dedican solo al trabajo de mantenimiento de la finca, un solo productor realiza únicamente el ordeño y dos se dedican a trabajos administrativos.

Entre los empleados sin vínculo familiar, tres participan en todo el proceso, dos llevan a cabo trabajo de finca y uno realiza tanto labores de finca como ordeño, además todos son hombres. De los hijos, cuatro colaboran en todas las labores, dos solo llevan a cabo trabajo de finca, tres realizan ordeño y dos colaboran en finca y ordeño a la vez.

En cuanto a la participación de mujeres se obtuvo lo siguiente, no existen contrataciones de personal femenino, cuatro de las mujeres participan activamente en todo el proceso, incluyendo trabajos de finca, cuatro se dedican únicamente a la elaboración del queso, cinco llevan a cabo únicamente trabajo de finca. De la población tomada en cuenta en el estudio solo se mencionaron tres hijas, de estas una colabora con todo el proceso, y dos realizan trabajo de finca, las demás son esposas.

Cuadro 3. Distribución del trabajo de acuerdo a las distintas actividades que conlleva la producción de queso Palmito.

		Labor que desempeña					
		Todo el proceso	Elaboración del queso	Trabajo de finca	Ordeño	Administra	Finca y ordeño
	Dueño	17	0	6	1	2	0
	Esposa	4	4	3	0	0	0
	Hijo	4	0	2	3	0	2
Parentesco respecto al dueño	Empleado sin vínculo familiar	3	0	2	3	0	1
	Hija	1	0	2	0	0	0
	Hermano	1	0	1	0	0	0

El índice de desarrollo social elaborado por el MIDEPLAN (2013), ubica al distrito en la posición 448 de los 474 de Costa Rica, ante esta situación se puede observar un reflejo de la situación distrital en este estudio, debido a que 30

trabajadores terminaron sus estudios al completar la primaria, de estos 13 son dueños de finca, seis esposas, seis hijos, cuatro empleados y un hermano.

Otro aspecto importante de la población de Cutris es el nivel educativo, este se refleja de la siguiente manera (cuadro 4): un 74.2% tiene primaria completa, preocupa en este grupo que 1,418 habitantes (15.3%) no tiene ningún grado de escolaridad, del restante de la población, solo 407 personas (4.7%) tiene un total de años de escolaridad que equivaldrían a la secundaria completa.

Es importante recalcar que los productores informaron que muchos de sus hijos han adquirido niveles educativos universitarios; pero estos no son representados en esta tabla debido a que no regresan a trabajar a esta zona, si no que se quedan en las zonas urbanas u otros lugares donde hay más oportunidades laborales.

Cuadro 4. Años de escolaridad presentes en el distrito de Cutris.

Categorías	Frecuencias	Porcentaje	Porcentaje acumulado
0 Años de escolaridad	1,418	15.3	15.3
1 Año de escolaridad	518	5.6	21.0
2 años de escolaridad	581	6.3	27.2
3 años de escolaridad	740	8.0	35.2
4 años de escolaridad	622	6.7	42.0
5 años de escolaridad	626	6.8	48.8
6 años de escolaridad	2,354	25.5	74.2
7 años de escolaridad	442	4.8	79.0
8 años de escolaridad	418	4.5	83.5
9 años de escolaridad	407	4.4	87.9
10 años de escolaridad	209	2.3	90.2

11 años de escolaridad	407	4.4	94.6
12 años de escolaridad	100	1.1	95.7
13 años de escolaridad	94	1.0	96.7
14 años de escolaridad	97	1.0	97.7
15 años de escolaridad	41	0.4	98.2
16 años de escolaridad	55	0.6	98.8
17 años de escolaridad	63	0.7	99.5
18 años de escolaridad	7	0.1	99.5
19 años de escolaridad	5	0.1	99.6
20 años de escolaridad	37	0.4	100.0
Total	9,241	100.0	100.0

Fuente INEC (2012), Censo 2011.

En cuanto a secundaria, cinco dueños no completaron sus estudios, al igual que dos esposas, mientras que dos hijos y dos hijas se encuentran terminando y a la vez colaboran con los trabajos de la finca. Únicamente un dueño completó la secundaria, pero no continuo con estudios universitarios, al igual que tres hijos y un empleado. Sobre los estudios universitarios únicamente una persona empezó alguna carrera sin llegar a completarla y uno logro completar la universidad, siendo ambos dueños. Este índice toma en cuenta el acceso a la educación como uno de los indicadores fundamentales y cómo podemos observar en el cuadro 5, este es uno de los aspectos donde más falencias se encuentran.

Cuadro 5. Nivel educativo de las personas vinculadas en la producción de queso.

		Nivel educativo							Total
		Primaria Incompleta	Primaria Completa	Secundaria Incompleta	Secundaria completa	Universidad Incompleta	Universidad Completa	Ns/Nr	
Parentesco respecto al dueño	Dueño	5	13	5	1	1	1	0	26
	Esposa	3	6	2	0	0	0	0	11
	Hijo	0	6	2	3	0	0	0	11
	Empleado	2	4	0	1	0	0	2	9
	Hija	0	0	2	1	0	0	0	3
	Hermano	1	1	0	0	0	0	0	2
Total		11	30	11	6	1	1	2	62

4.2 Diagnóstico general de la situación en que se encuentran los sistemas de producción de queso Palmito

Características principales de los sistemas de producción

De acuerdo a la extensión geográfica del cantón de San Carlos, el distrito de Cutris posee 873.02 Km² lo cual corresponde a un 26.07% del territorio del cantón, es decir el distrito más grande de todo el cantón de San Carlos. Actualmente este distrito hace de la ganadería y de los cultivos de naranja, piña y caña de azúcar, sus principales labores. Estas actividades le proporcionan empleo a una gran cantidad de personas, las cuales en su mayoría son migrantes nicaragüenses que llegan a estas tierras atraídos por la zafra (Municipalidad de San Carlos, 2014).

El queso Palmito es un producto tradicional en el distrito de Cutris de San Carlos, principalmente en los poblados de Coopevega, La Cascada, EL Carmen, Chamorro, Rio Tico, San Vito, Moravia. Se trabajó con una muestra de 27 productores concentrándose el mayor porcentaje en la localidad de Moravia con la presencia de ocho productores (30%), en la comunidad de San Vito se localizaron

cuatro productores (14,8%), en los poblado de Chamorro, Coopevega y San Joaquín se localizaron tres productores por comunidad (11,1%), en La Cascada se localizaron dos productores (7,4%) y tanto la comunidad de El Carmen, Limoncito, Pueblo Nuevo y Rio Tico se localizó un productor por poblado, para un 3,7% cada una (cuadro 6).

Cuadro 6. Comunidades donde se concentran la mayor parte de productores encuestados de queso Palmito en el distrito de Cutris.

Comunidades	Cantidad de productores	Porcentaje
Moravia	8	29,6
San Vito	4	14,8
Chamorro	3	11,1
Coopevega	3	11,1
San Joaquín	3	11,1
La Cascada	2	7,4
El carmen	1	3,7
Limoncito	1	3,7
Pueblo Nuevo	1	3,7
Rio Tico	1	3,7
Total	27	100

En la figura 2, se muestra la ubicación de los productores entrevistados, se ubicó tanto las lecherías, como los sitios donde se elabora el queso; también es posible visualizar las diferentes comunidades visitadas.

UBICACIÓN DE FINCAS DE QUESO PALMITO

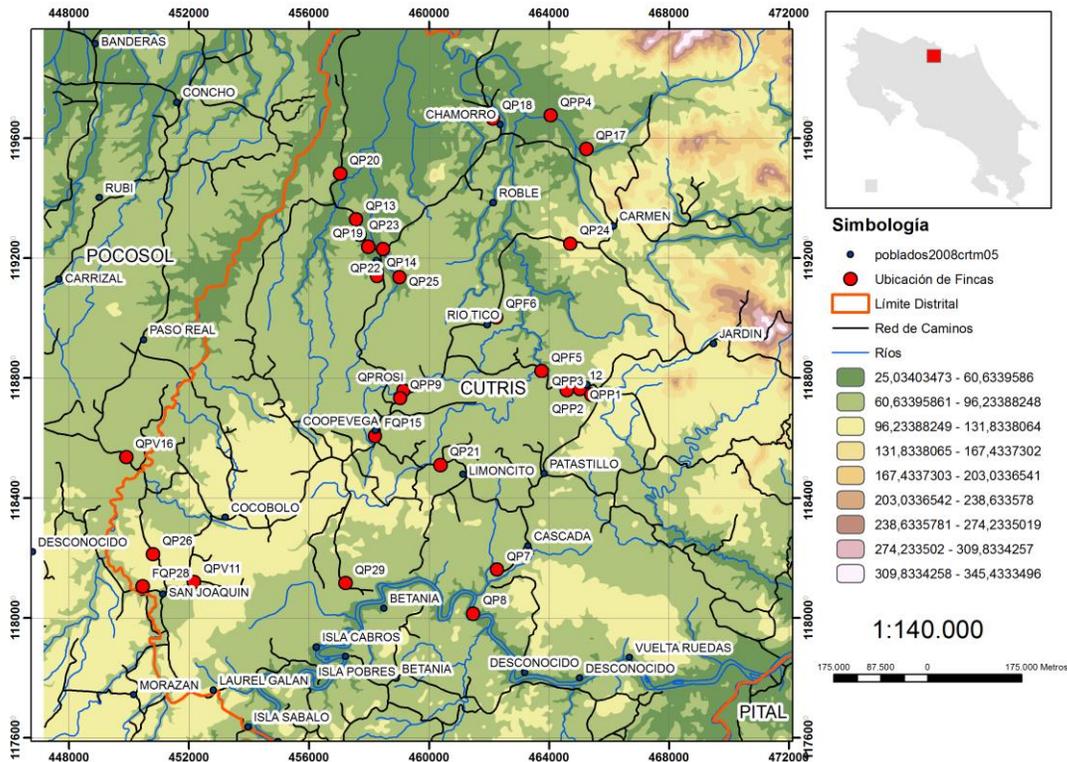


Figura 2. Ubicación geográfica de las diferentes fincas muestreadas en el cantón de Cutris.

Nivel organizacional de los productores de queso Palmito

En cuanto a nivel organizacional es importante destacar que en Cutris se encuentra la cooperativa COOPEAGROVEGA R.L., específicamente en la comunidad de Coopevega, formada por más de 50 miembros activos, por tanto la muestra de productores utilizada en el presente estudio representa un 54% del total de los productores de queso Palmito. Esta cooperativa estuvo funcionando en el periodo del 2007-2014, se vio afectada por problemas administrativos y perdieron su cédula jurídica, la misma fue recuperada en abril del presente año y se pretende iniciar actividades en los próximos meses.

De los productores en estudio se encontró que el 74% (20 personas) pertenecen a esta organización y tan solo un 26% (siete personas) de los productores no están vinculados a dicha cooperativa u otra organización (figura 3).



Figura 3. Nivel organizacional de los productores en estudio.

Caracterización de las fincas dedicadas a la producción del queso Palmito

El 100% de los productores cuentan con servicio de electricidad y de agua, aunque esta última no siempre es potable, ya que utilizan tanto Asadas, agua de pozo y nacientes. En cuanto a la red vial existen caminos de lastres en buenas condiciones, no así para el sector de San Vito, La Cascada y El Carmen los cuales poseen caminos en buenas condiciones pero estos son de tierra, situación que se verá afectado por la época de invierno, ya que perjudicará el paso de la mayoría de los vehículos, entre ellos los utilizado para transportar el queso.

El área de las fincas oscilan desde una hectárea hasta más de 100 hectáreas, un 30% (ochos productores) de las fincas presenta entre 20-40 Has, seguidos por los que poseen entre 10-20 Has para un 26% (siete productores), tres productores (11,1%) poseen fincas entre 1 y 10 Has, mismo porcentaje presenta los

productores que tienen fincas entre las 40 y 60 Has, dos productores poseen entre 60 y 100 Has (7.4%) y tan solo un 14,4% (cuatro productores) poseen más de 100 Has (Cuadro 7).

Cuadro 7. Áreas totales de las fincas en estudio por cada productor.

Tamaño de las fincas	Número de productores	Porcentaje
1 Ha a menos de 10 Ha	3	11,1
10 Ha a menos de 20 Ha	7	25,9
20 Ha a menos de 40 Ha	8	29,6
40 Ha a 60 Ha	3	11,1
Más de 100 Ha	4	14,8
De 60 Ha a 100 Ha	2	7,4
Total	27	100

En cuanto al área destinada a la ganadería la situación se presenta de la siguiente manera, el 100% de los productores tiene como actividad económica solo la ganadería, algunos tienen parches de bosques destinadas a la protección de mantos acuíferos y pequeñas áreas predestinadas al cultivo de tubérculos, raíces y plátano, entre otros productos para el consumo del hogar, la cual no supera los 100 m².

De acuerdo a la información del cuadro 8, es posible observar que el 29,6% (ocho personas) de los productores presentan entre 20 y 40 Has dedicadas a la ganadería; así como el 33,3% (nueve personas) cuentan con 10 a 20 Has, cuatro personas (14,8%) poseen entre 1 y 10 Ha, dos productores (7,4%) poseen entre 40 y 60 Has, lo mismo se presenta con los productores con 60 y 100 Has y también dos personas (7,4%) poseen más de 100 Has dedicadas a la ganadería.

Cuadro 8. Distribución total de las áreas dedicadas a la ganadería en las fincas en estudio por productor.

Tamaño de las fincas	Número de productores	Porcentaje
1 Ha a menos de 10 Ha	4	14,8
10 Ha a menos de 20 Ha	9	33,3
20 Ha a menos de 40 Ha	8	29,6
40 Ha a 60 Ha	2	7,4
Mayor a 100 Ha	2	7,4
De 60 Ha a 100 Ha	2	7,4
Total	27	100

En cuanto a uso de forraje en las fincas tenemos que, los productores manejan el pasto naturalizado Ratana (*Ischaemum indicum*). Este tipo de pasturas está ampliamente distribuidas en el trópico húmedo de Centroamérica y en el país predomina en la regiones Atlántica y Norte (Villareal y Bustamante 2010).

A pesar de que se utilizan en muchas fincas, sobre todo en ganaderías de doble propósito y carne, este pasto tiene como inconveniente baja producción de biomasa forrajera y además existe poca información sobre los requerimientos nutricionales (Villareal y Bustamante 2010). Debido a estas razones, entidades como el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) recomienda la utilización de pastos mejorados como las Brachiarias y *Panicum* sp (Mombaza y Tanzania), los cuales producen mayor biomasa, aceptable contenido de nutrientes, son de rápido crecimiento, y buena adaptación a los diferentes climas.

De acuerdo a la información del cuadro 9, se puede apreciar que trece de los productores (48,1%) poseen solamente pasto Ratana, seguido por un 18,5% (cinco productores) que tienen pasto Ratana más *Brachiaria* sp. (Toledo, peludo), cuatro productores (14,8%) utilizan *Panicum* sp más Ratana, el 11,1% (tres

productores) tienen tanto *Brachiaria* sp. más *Panicum* sp. y solamente un productor (3,7%) tiene sembrado en su finca únicamente *Panicum* sp.

De acuerdo a esta información se puede concluir que los pastos mejorados apenas se están tomando en cuenta en la zona y los que si utilizan este tipo de forrajes lo hacen en pequeñas áreas y aun no lo implementan en su totalidad dentro de las fincas.

El 100% de los productores si mantienen en sus sistemas productivos el manejo por apartos, los cuales están definidos por la cantidad de animales y el tamaño de las fincas, los días de descanso oscilan entre los dos a siete días.

Cuadro 9. Principales pasturas de piso utilizadas en las fincas productoras de queso Palmito.

Tipo de forraje	Número de productores	Porcentaje
Ratana	13	48,1
Ratana- <i>Brachiaria</i> sp	5	18,5
Ratana- <i>Panicum</i>	4	14,8
<i>Brachiaria</i> sp. - <i>Panicum</i> sp.	3	11,1
<i>Brachiaria</i> sp	1	3,7
<i>Panicum</i> sp.	1	3,7
Total	27	100

En cuanto a forrajes de corta se puede observar en el cuadro 10, que el 51,9% de los productores (catorce de estos) no utilizan este tipo de alternativa en sus sistemas de producción, tres productores (11,1%) tienen como forraje King grass (*Pennisetum purpureum*), también un 11,1% poseen caña, dos productores (7,4%) tienen pasto Mombaza (*Panicum maximum*), un productor (3,7%) tiene la mezcla de Caña y *Panicum* sp., mismo porcentaje los productores que tienen tanto King grass, caña y morera y por ultimo dos productores utilizan tanto Caña y Maíz, para un 3,7%.

A pesar de que existen bancos forrajeros en las fincas son pocos los productores que utilizan esta práctica, generalmente utilizan áreas pequeñas cercanas a los 2,000 m², esta situación se debe principalmente al tipo de explotación (doble propósito) la cual no es común la utilización de estos pastos; pero es necesario implementarlos para producir leche de mejor calidad; además es una opción para almacenar forraje (ensilaje) sobre todo para enfrentar épocas de escases de alimento; por ejemplo en sequias severas.

Cuadro 10. Utilización de forraje de corta en las fincas.

Tipo de Forraje	Número de Productores	Porcentaje
Ninguno	14	51,9
King grass	3	11,1
Caña	3	11,1
Panicum sp	2	7,4
Otro	2	7,4
Caña y Panicum sp.	1	3,7
King grass, caña y morera	1	3,7
Caña y Maíz	1	3,7
Total	27	100

Prácticas agropecuarias utilizadas en los sistemas productivos

Se determinó que un 63% de los productores no utilizan agroquímicos (fertilizantes, herbicidas, fungicidas e insecticidas), y un 37% aplican agroquímicos, principalmente para combatir arvenses (malezas) (figura 4).

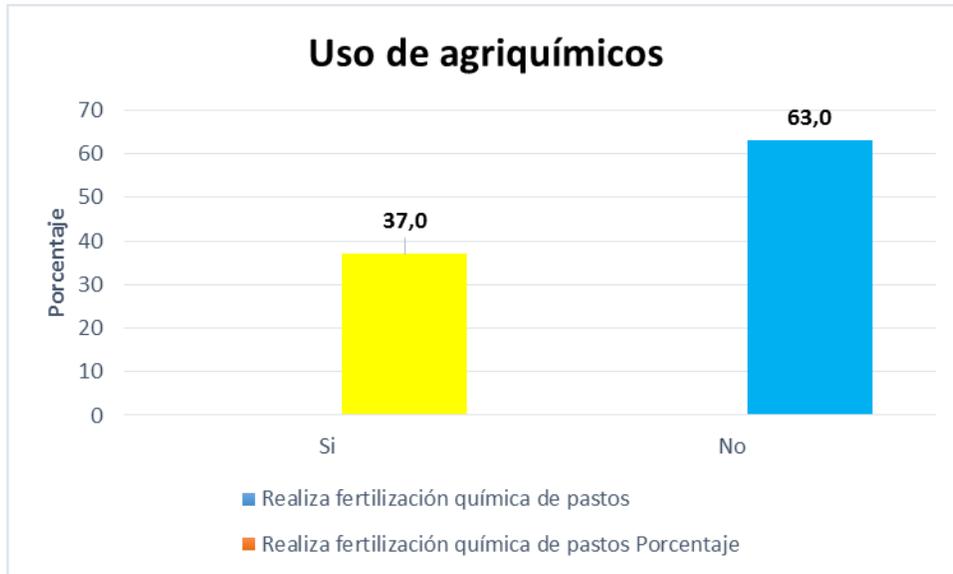


Figura 4. Utilización de agroquímicos en las fincas estudiadas.

En cuanto a los análisis de suelo se puede observar que un 40,7%, es decir 11 productores lo han efectuado en sus fincas, pero estos informan que hace más de un año que lo realizaron con ayuda del MAG, por su parte un 50,3% (14 productores) nunca han realizado este tipo de análisis (figura 5).

Esta situación se refleja con la poca utilización de insumos agrícolas, lo cual indica que existe poco aporte nutricional en los pastos, ya que esta labor no está respaldada por este tipo de análisis, los cuales son importantes porque indica cuales nutrientes están deficientes en los suelos de cada finca.

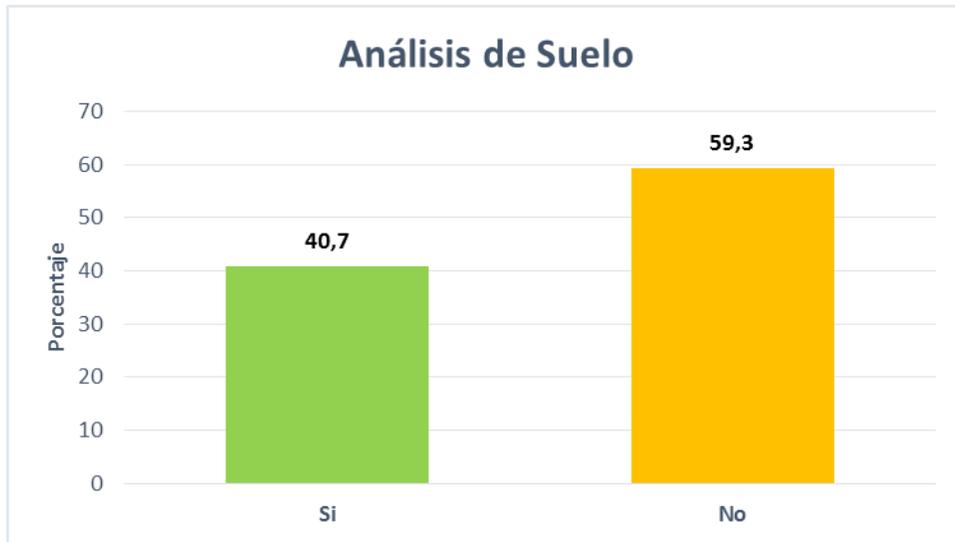


Figura 5. Realización de análisis de suelo en las fincas ganaderas.

En la figura 6, se efectuó una comparación entre la fertilización química y la fertilización orgánica, se encontró que el 63% de los productores encuestados no realizan fertilización química, y un 59,3% tampoco fertilizan con fuentes orgánicas. Además un 40,7% utilizan productos orgánicos para fertilizar sus pasturas, contra un 37% que aplican fertilización química. Dando como resultado un inadecuado manejo de los pastos debido al poco aporte nutricional.

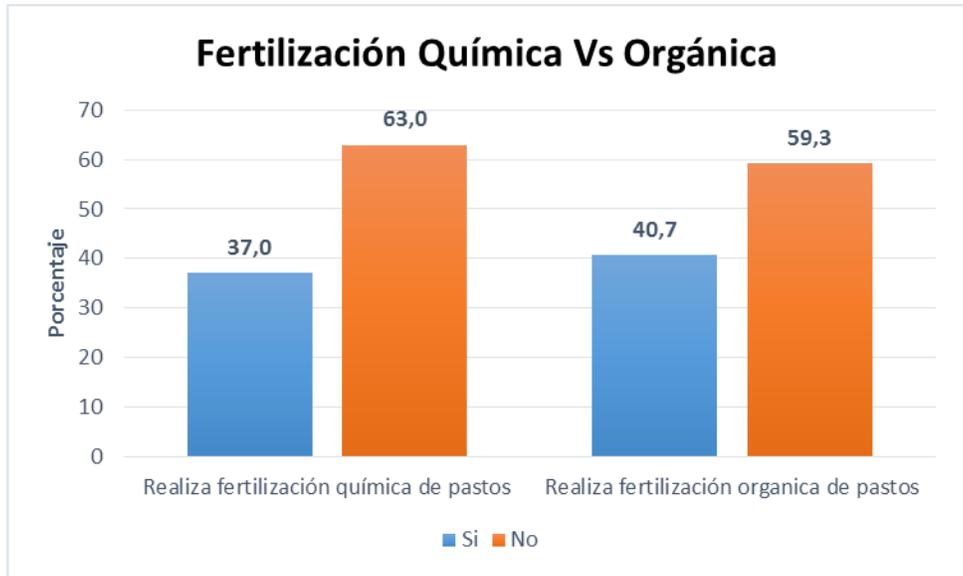


Figura 6. Comparación de la fertilización química con la orgánica dentro de las fincas ganaderas.

En cuanto al uso de productos orgánicos, como insecticidas, garrapatecidas, antibióticos, etc., se encontró (figura 7) que un 59,3% (16 productores) no utilizan este tipo de productos y un 40,7% (11 productores) si utilizan este tipo de alternativas.

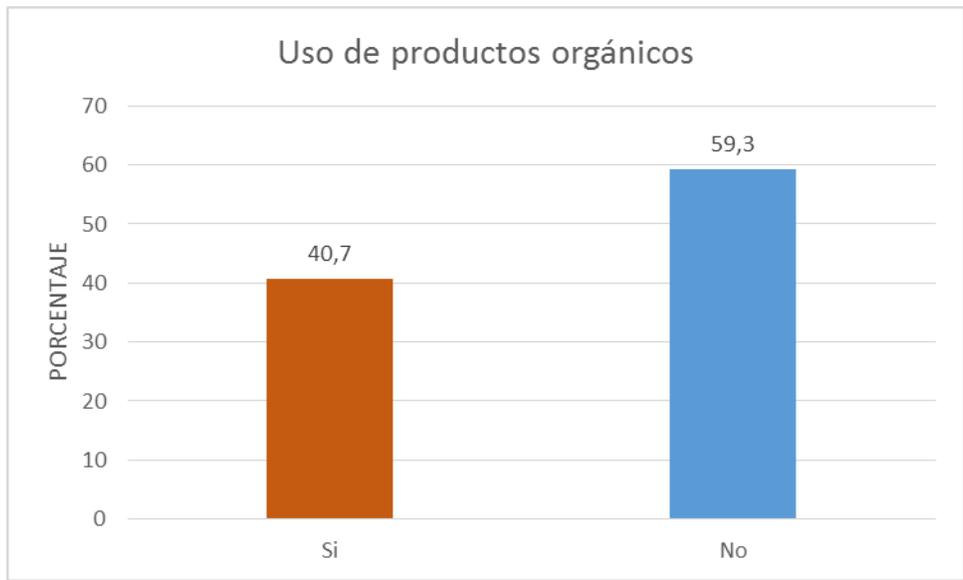


Figura 7. Uso de productos orgánicos en la fincas productoras de queso.

Estructura y manejo del hato productivo

En cuanto al hato de las fincas se puede observar en el cuadro 11, que la cantidad de animales que predominan es de 20-40 cabezas, la cual representa un 40,7% de las fincas encuestadas, un 29,6% poseen alrededor de 40-60 animales, posterior a esto podemos encontrar productores que poseen más de 100 cabezas de ganado representado por un 14,8%, dos productores (7,4%) tienen de 10 a 20 animales, un productor tiene entre 1-10 cabezas (3,7%), de la misma forma solo un productor posee entre 60-100 animales, para un 3,7%.

Cuadro 11. Cantidad de animales por unidad productiva.

Cantidad Total de animales	Número de productores	Porcentaje
1-10	1	3,7
10-20	2	7,4
20-40	11	40,7
40-60	8	29,6
60-100	1	3,7
Más de 100	4	14,8
Total	27	100

Las principales razas que los productores utilizan en sus fincas (doble propósito), como podemos ver en el cuadro 12, existe manipulación genética con los animales por parte de los productores, ya que estos han ido mezclando diferentes razas, realizando cruces a partir de razas no puras, por ejemplo pardo-brahman + brahman-jersey, en el cuadro 15 a este tipo de mezclas se le llamo “otros cruces”, siendo estos los que más predominan (48,1%); seguidos por el cruce pardo-brahman con 25,9%, un 11,1% presentan cruces gyr-lechero, el 7,4% tiene los cruces Holstein-Brahman, un solo productor (3,7%) tiene ganado Brahman-jersey y solo un productor tiene hatos con la raza Indobrasil (3,7%).

La razón primordial de tales cruces en esta zona se debe a que los productores buscan animales que se adapten bien a las condiciones climáticas de la zona y a la vez que sean más productivas.

Cuadro 12. Principales razas utilizadas por los productores en las fincas.

Razas	Número de productores	Porcentaje
Otros cruces	13	48.1
Pardo-brahman	7	25.9
Gyr lechero	3	11.1
Holstein-Brahman	2	7.4
Brahman-jersey	1	3.7
Indobrasil	1	3.7
Total	27	100

Se pudo determinar que el tipo de inseminación que predomina es la monta natural, ya que un 96% de los productores, es decir 25 de estos, utilizan solamente un toro seleccionado que se mantiene dentro de las fincas, en pocos casos tienen dos toros. Por su parte, es posible visualizar en la figura 8, que un 4% (dos productores) de los productores utilizan inseminación artificial, pero esta condición no es estricta, ya que estos acuden a esta técnica solo si el toro falla en la monta y por ende la vaca no queda preñada.

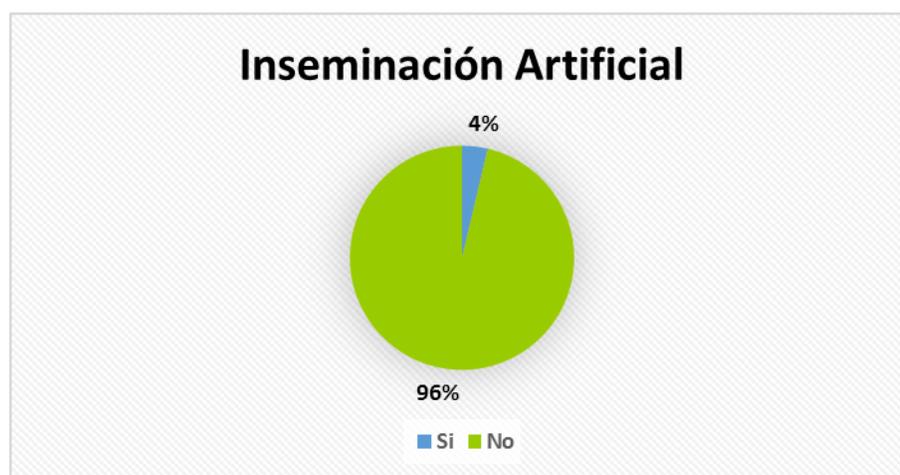


Figura 8. Tipo de inseminación utilizada por parte de los productores en las distintas fincas donde se realiza encuestadas.

El manejo de la primera monta dentro de los sistemas de producción es muy homogéneo, ya que un 70,4% de los productores realizan la primera monta entre los 24 y 28 meses, un 18,5% realizan la monta entre los 28-36 meses y por último se encontró que un 11,1% de los productores hacen esta labor antes de los 24 meses (cuadro 13).

Cuadro 13. Edad en meses de la primera monta de las novillas en los sistemas de producción.

Edad del Primer empadre	Productores	Porcentaje
Menos de 24 meses	3	11.1
24 a 28 meses	19	70.4
28 a 36 meses	5	18.5
Total	27	100

En cuanto a la relación de los pesos de las novillas con la edad a la primera monta, se encontró que, un 66,7% realizan esta labor entre los 250 y los 300 kg, un 29,6% realizan la primera montan cuando estas alcanzan pesos entre los 300-350 Kg y solo un 3,7% realizan la primera monta cuando las novillas alcanzan más de 350 Kg (cuadro 14).

Cuadro 14. Peso promedio de las novillas en la primera monta.

Peso del primer empadre	Frecuencia	Porcentaje
De 250 a 300 kg	18	66.7
300 a 350 kg	8	29.6
Más de 350 Kg	1	3.7
Total	27	100

El destete en los sistemas de producción se maneja muy acorde a los que es ganadería de doble propósito, donde los terneros permaneces bastante tiempo con la madre, como se puede apreciar en el cuadro 15, el 63% de los informantes realizan el destete después de los 200 días, un 18,5% lo realizan entre los 150-200 días, el 11,1% entre los 50 y 100 días y el 3,7% entre los 100-150 días, mismo porcentaje sucede en los destetes realizados antes de los 50 días.

Cuadro 15. Edad del destete en días realizado en los diferentes sistemas productivos en estudio.

Edad al destete	Frecuencia	Porcentaje
menos de 50 días	1	3.7
De 50 a 100 días	3	11.1
De 100 a 150 días	1	3.7
150 a 200 días	5	18.5
más de 200 días	17	63
Total	27	100

La edad de suelta de los terneros al potrero varía y como se mencionó anteriormente el sistema de producción bajo la categoría de doble propósito hace que la edad de suelta dependa de cada productor. Como se puede apreciar en el

cuadro 16, un 33,3% de los productores sueltan los terneros entre los 0-50 días; también un 33,3% lo hacen entre los 150-200 días, un 25,9% después de los 200 días y tan solo el 7,4% sueltan a pastorear los animales entre los 50-100 días.

Cuadro 16. Edad en días en que los productores liberan los terneros al pastoreo.

Edad de suelta al potrero	Frecuencia	Porcentaje
0-50	9	33.3
50-100	2	7.4
150-200	9	33.3
Más de 200	7	25.9
Total	27	100

En el cuadro 17 se observa la duración promedio de producción de leche por vaca, la cual en su mayoría oscilan entre los 5-10 meses (77,8%), el 18,5% presentan promedios entre los 10-15 meses y solamente el 3,7% poseen animales que producen más de 15 meses.

Con base a la producción promedio en las explotaciones de doble propósito el promedio de producción oscila entre los 5 y 10 meses, lo cual para los productores es bastante aceptable.

Cuadro 17. Duración de la producción de leche por vaca en meses.

Duración de producción de leche/vaca	Frecuencia	Porcentaje
5-10 meses	21	77.8
10-15 meses	5	18.5
Más 15	1	3.7
Total	27	100

La producción de leche por vaca en litros al día se refleja de la siguiente manera, el 44,4% de los informantes reportaron promedios entre los 5 y 10L de leche, un 40,7% reportó una producción entre los 1-5L de leche y el 14,8% presentan promedios que van desde los 10 a 15L por día (Cuadro 18).

De acuerdo a Argel (2000), los parámetros de producción de leche por vaca por día van desde los 4 a los 10L, mostrando que la producción en los sistemas encuestados presenta promedios aceptables dentro de este tipo de sistemas.

Cuadro 18. Producción de leche por vaca al día en las fincas encuestadas.

Litros/vaca/día	Productores	Porcentaje
1-5	11	40.7
5-10	12	44.4
10-15	4	14.8
Total	27	100

De acuerdo a los datos en el cuadro 19, se observa que 22 productores identifican los animales, ya sea con arete, tatuaje, fierro y la combinación de estos; solo cinco productores (18,5%) no hacen ningún tipo de identificación. La identificación de los animales conforme a la mayor frecuencia de utilización, presenta el siguiente orden: arete (29,6%), tatuaje (25,9%), fierro (22,2%) y la utilización de arete más tatuaje (3,7%).

Cuadro 19. Diferentes tipos de identificación utilizadas por los productores en estudio.

Identifica los Animales	Frecuencia	Porcentaje
Arete	8	29.6
Tatuaje	7	25.9
Fierro	6	22.2
No	5	18.5
Arete y Tatuaje	1	3.7
Total	27	100

La suplementación alimenticia dentro de estos sistemas productivos es importante, sobre todo en minerales y concentrados. De acuerdo a la figura 9 es notorio observar que el 96% (26 productores) de los productores utilizan suplementación y tan solo el 4% (un productor) no utiliza ningún tipo de suplementación.

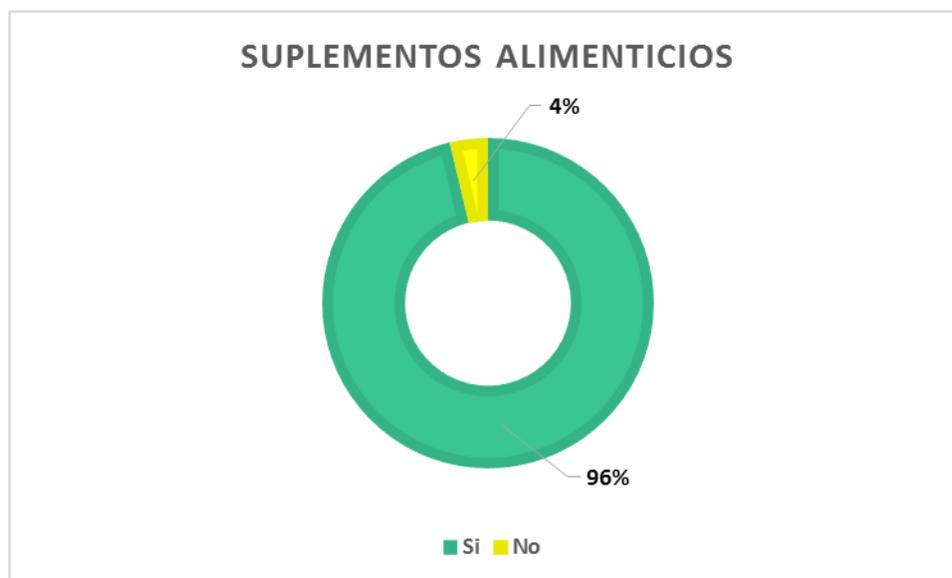


Figura 9. Suplementación de minerales y concentrado de los animales dentro de los sistemas productivos.

Presencia de registros en las fincas encuestadas

Como se puede observar en la figura 10, el 67% (18 informantes) no llevan registros individuales por animal, y un 33% (nueve productores) llevan algún tipo de registro.

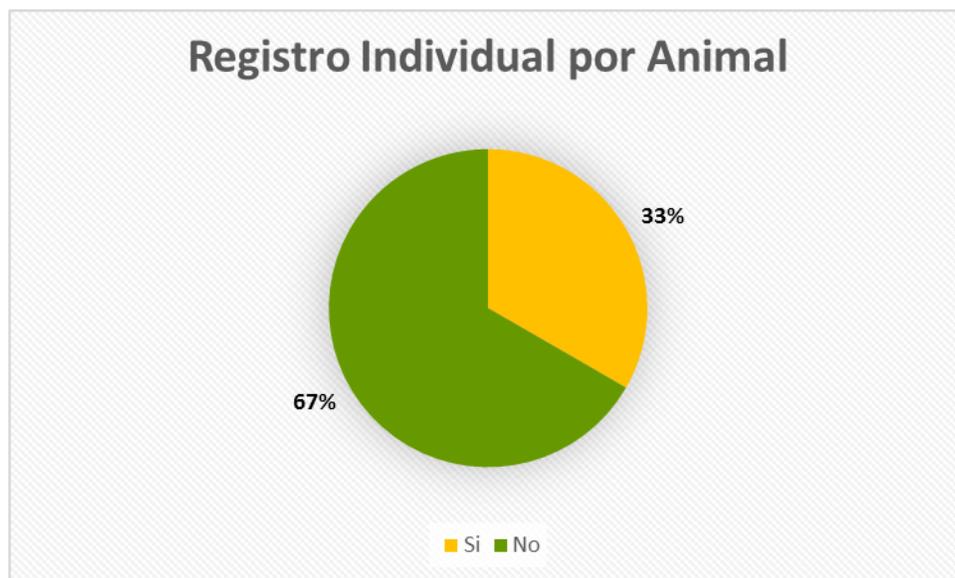


Figura 10. Registro individual de los animales en los distintos sistemas productivos.

En cuanto a los registros de los animales a nivel reproductivo se puede destacar que los productores anotan cuando los animales entran en el ciclo estral; así como el padre y la madre de cada individuo, los que llevan estos registros son un total de 16 productores (59%) y el 41% (once productores) no registran datos reproductivos (figura 11).



Figura 11. Registro reproductivos de acuerdo a la información otorgada por los productores en estudio.

De acuerdo a la información otorgada por los productores se observó que el 100% de estos llevan registros sanitarios, sobre todo cuando las vacas presentan infección por mastitis (carga de células somáticas en la región de la ubre) provocada por bacterias, las cuales afectan las características de la leche. Además todos los productores están atentos a controles sanitarios como desparasitantes, garrapaticidas y antibióticos.

El 67% productores presenta Certificado Veterinario de Operación (CVO) y el restante 33% (nueve productores) no presentaban dicho certificado (figura 12)

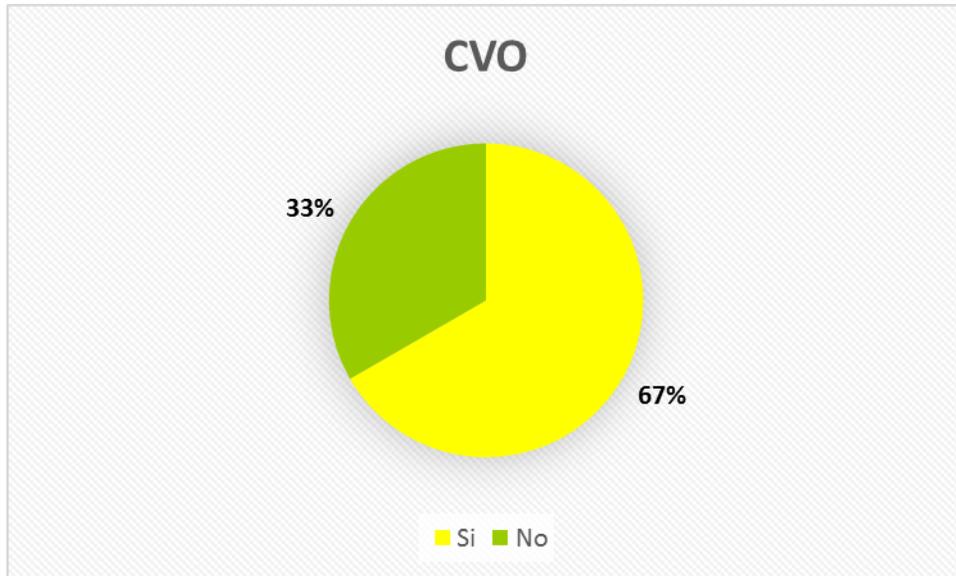


Figura 12. Productores que cuenta con el CVO.

Sobre el certificado Hato Libre de Brucella y Tuberculosis, se encontró que, el 52% (14 productores) de los productores cuentan con dicho certificado, mientras que el 48% (13 productores) no han adquirido este documento (figura 13).

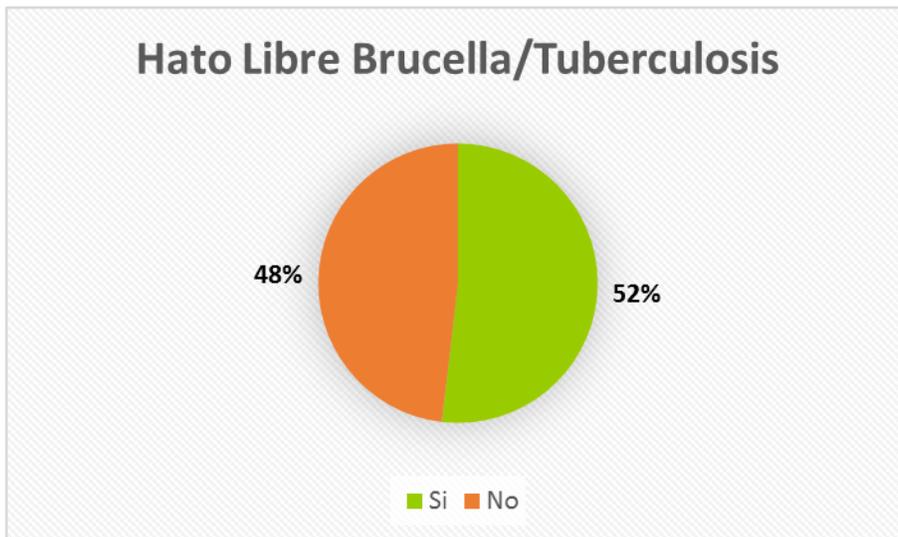


Figura 13. Productores que cuentan con el certificado Hato Libre de Brucella y Tuberculosis.

El 89% de los productores cuentan con instalaciones de ordeño, es decir 24 de los entrevistados, y un 11% (tres productores) no poseen instalaciones (figura 14). Algunos de los productores piden prestadas las instalaciones a un vecino o familiar.



Figura 14. Estructura física de los productores a la hora de ordeñar.

Como se observa en la figura 15, el 100% de los productores no llevan registros de producción individual por vaca, por lo que desconocen cuánto produce cada animal, simplemente identifica (observación) las mejores para utilizarlas como reproductoras. Pero al menos se pudo determinar que un total de 14 productores (51,9%) llevan registros generales (registros totales de producción por día o semana) y trece productores (48,1%) no llevan ningún registro de la producción.

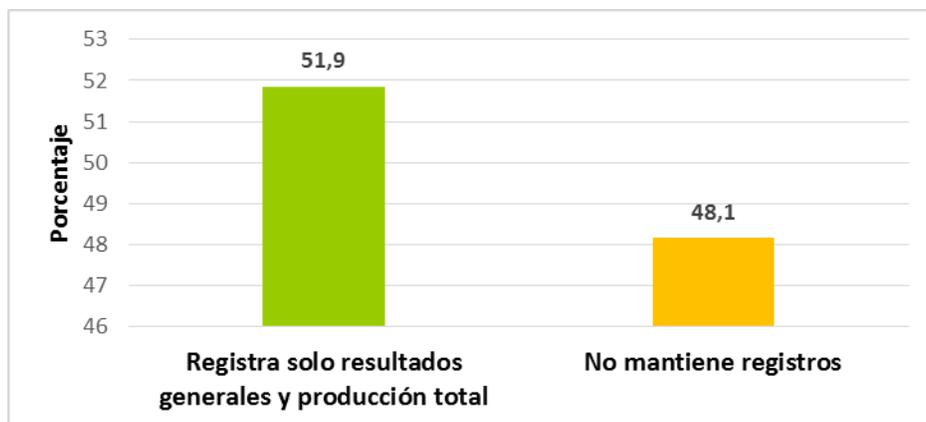


Figura 15. Registros de producción dentro de los respectivos sistemas de explotación.

4.3 Diagnóstico del sistema de elaboración del queso Palmito.

Características culturales inmersas en la elaboración del queso Palmito

En el cuadro 20, se observa que el 25,9% de los productores encuestados tienen menos de 10 años de fabricar queso Palmito, un 33% entre 10 y 20 años, con un mismo porcentaje entre 20 a 30 años, sólo un productor tiene entre 30 y 50 años de hacer queso (4%), la misma situación se da con un productor que posee más de 50 años. Esta información indica que en la zona de Cutris existen productores con más de 30 años de experiencia que aprendieron la técnica de elaborar el queso Palmito; este queso llamó la atención de los vecinos y la receta se fue extendiendo por los poblados, sin embargo; actualmente los que más fabrican el queso tienen menos de 30 años de realizarlo, producto de que son generaciones siguientes o habitantes que llegaron a la zona e iniciaron el emprendimiento de fabricar dicho queso.

Cuadro 20. Años dedicados a la fabricación del queso Palmito.

Tiempo que ha hecho queso Palmito	Frecuencia	Porcentaje
0-10	7	25.9
10-20	9	33.3
20-30	9	33.3
30-50	1	3.7
Más de 50	1	3.7
Total	27	100

Aunado a lo anterior en el cuadro 21, se observa como el 40,7% y 51,9% de los productores encuestados adquirieron el conocimiento de elaborar el queso Palmito de vecinos y familiares respectivamente. Y un 3,7% aprendió por medio de instituciones públicas; así mismo solamente uno de los informantes aprendió de su jefe. Esto revela como las relaciones familiares y sociales lograron expandir la práctica de la elaboración del queso Palmito.

Cuadro 21. Principal forma de adquisición del conocimiento para la elaboración del queso Palmito.

De quien aprendió hacer queso Palmito	Número de productores	Porcentaje
Familiar	14	51.9
Vecino	11	40.7
Jefe	1	3.7
Institución Publica	1	3.7
Total	27	100

Principales aspectos involucrados en la fabricación del queso Palmito

Para la elaboración del queso Palmito, los productores toman el agua de distintas fuentes, como se observa en el cuadro 22, el 40,7% la obtienen de pozos propios, un 33,3% suplen este elemento a través de la ASADA y un 25,9% la captan de nacientes. Se puede decir que el agua con la que elaboran el queso es la misma de consumo familiar, sin embargo estas fuentes no se han sometido a ningún análisis químico o microbiológico para conocer sus características, situación que pone en riesgo de contaminación la producción de queso.

Cuadro 22. Procedencia del agua para la elaboración del queso.

Procedencia del Agua para el queso	Número de productores	Porcentaje
Pozo	11	40.7
Asada	9	33.3
Naciente	7	25.9
Total	27	100

El cuadro 23, indica que para el 59,3% de los productores el rendimiento promedio por litro de leche para producir un Kg de queso es de 8 a 10L, un 22,2% de los productores necesitan de 5 a 8L y un 18,5% utilizan más de 10L. Se puede notar que la mayoría de los productores utilizan gran cantidad de leche (8 a 10L) para producir un Kg de queso.

Esta situación se puede justificar debido a que la mayoría utilizan vacas (cruces) para doble propósito, ligado al clima de la zona, y la calidad de las pasturas, se refleja en un bajo porcentaje de grasa en la leche, en comparación al porcentaje de grasa que aportan las vacas lecheras, por ejemplo la Holstein que posee 4% de grasa en su leche, por lo que se necesita menos cantidad de leche para producir un Kg de queso; se puede observar también, que un 22,2% de los productores necesitan menos cantidad de leche, esto se puede deber a que las vacas que

poseen presentan características de cruces con razas lecheras que aumentan la cantidad de grasa en la leche.

Cuadro 23. Rendimiento de Kg Leche / Kg Queso.

Rendimiento Litro de leche/Kg queso	Productores	Porcentaje
5-8 L	6	22.2
8-10 L	16	59.3
Más de 10 L	5	18.5
Total	27	100

Los productores de queso Palmito tienen diferentes formas de almacenar la leche después del ordeño y otros la procesan después de esta labor sin necesidad de almacenarla. Como se puede apreciar en el cuadro 24, el 74,1% no almacenan la leche, ya que fabrican el queso el mismo día, los productores que si tienen la necesidad de almacenar lo hacen de la siguiente forma, el 14,8% utilizan recipientes de plástico, seguido por un 7,4% que refrigeran (generalmente en recipientes de plástico) la leche hasta el momento de su uso y el 3.7% lo almacena en recipientes de aluminio.

Para evitar que la leche se contamine y degrade rápidamente es necesario almacenarla en frío, situación que no se da en todos los casos con los productores entrevistados.

Cuadro 24. Forma de almacenamiento de la leche.

Equipo para almacenamiento de leche	Productores	Porcentaje
Recipiente de aluminio	1	3.7
Recipiente de plástico	4	14.8
Refrigeración	2	7.4
No almacena	20	74.1
Total	27	100

Proceso detallado de la elaboración del queso Palmito

- 1. Recibo de la leche:** el queso se elabora con la leche fresca del mismo día (comúnmente) y se procesa en la tarde una vez que haya concluido el segundo ordeño, la leche se lleva al cuarto o planta de fabricación y se deposita en un recipiente (plástico o aluminio).
- 2. Fermentación y coagulación:** a la leche almacenada se le agrega el cuajo o CaCl (por lo general “3 Muñecas”) cerca de 1 cc por cada 10 L de leche, se deja reposar entre 20-30 min. Algunos productores utilizan el suero de la leche del día anterior junto con el CaCl, esto con el fin de agilizar el proceso (figura 16).
- 3. Corte del Cuajo:** esta parte del proceso se hace una vez finalizado el tiempo de reposo después de agregado el cuajo. Se realiza de varias formas, algunos utilizan recipientes como picheles (plástico o aluminio), bolillos para pan (madera), cucharas de maderas y muy pocos utilizan la lira (instrumento especial para esta labor), con el objetivo de formar cuadros de queso que midan entre 10 a 14 mm.

- 4. Reposo:** Después del corte del cuajo, el contenido se deja reposar alrededor de 1-6 horas, dependiendo de la forma de elaboración de cada productor, por ejemplo los que utilizan solo cuajo van a tardar de 3-6 horas y los que usan suero el tiempo es menor. Este reposo es importante ya que tiene el fin de separar el suero de la parte sólida (cuajo).
- 5. Desuerado:** consiste en remover el suero de la cuajada, realizándose de manera manual (separando la fracción sólida de la líquida).
- 6. Amasado o fundido:** la cuajada se somete a un choque térmico con agua hirviendo durante 3-5 min, esto con el fin de fundir la cuajada para que esta adquiera plasticidad y así facilitar el hilado.
- 7. Hilado, Enrollado y Salado:** en este proceso se pueden dar dos panoramas, el primero es agregar la sal directamente al recipiente que contiene el agua caliente y la cuajada logrando un salado bastante homogéneo, luego de esto se hila y se enrolla. El segundo panorama se da al momento de hilar, la persona va agregando la sal a lo largo de la tira de queso y enrolla hasta terminar la bola de queso, las cuales poseen un tamaño que va desde los 200 a los 500 g.
- 8. Empaque y almacenamiento:** las bolas de queso son depositadas en bolsas de plástico individualmente, luego son colocadas en recipientes de plástico o aluminio con agua, algunos productores cambian el agua cada tres días y le agregan alrededor de 5cc de cloro por cada 10L de agua.



Figura 16. Diagrama del proceso de elaboración del queso Palmito en la zona de Cutris de San Carlos.

Como se puede observar en el cuadro 25, los productores producen otros tipos quesos. El 74,1% de los productores encuestados producen únicamente queso Palmito, el 14,8% producen queso Palmito y queso fresco, un 3,7% produce queso Palmito y queso semiduro, mismo porcentaje ocurre para queso Palmito, fresco,

Mozzarella y semiduro, queso Palmito, molido y semiduro. La información de este cuadro, revela la importancia del distrito de Cutris como zona productora del queso Palmito.

Cuadro 25. Tipos de quesos que fabrican los productores encuestados.

Tipo de Queso que Fabrica	Productores	Porcentaje
Solo Palmito	20	74.1
Palmito más queso fresco	4	14.8
Palmito más semiduro	1	3.7
Palmito, fresco, Mozzarella y semiduro	1	3.7
Palmito, Molido, Semiduro y Natilla	1	3.7
Total	27	100

En la figura 17, se observa que un 81,5% de los productores encuestados no llevan registros de venta y solamente cinco productores dicen llevar registros de venta (18,8%). Esta situación es bastante común en pequeños productores costarricenses. Es importante impartir capacitaciones que motiven a los productores a realizar este tipo de tareas, ya que muchos de ellos informan que no realizan registros de ventas por desatención o desmotivación económica.

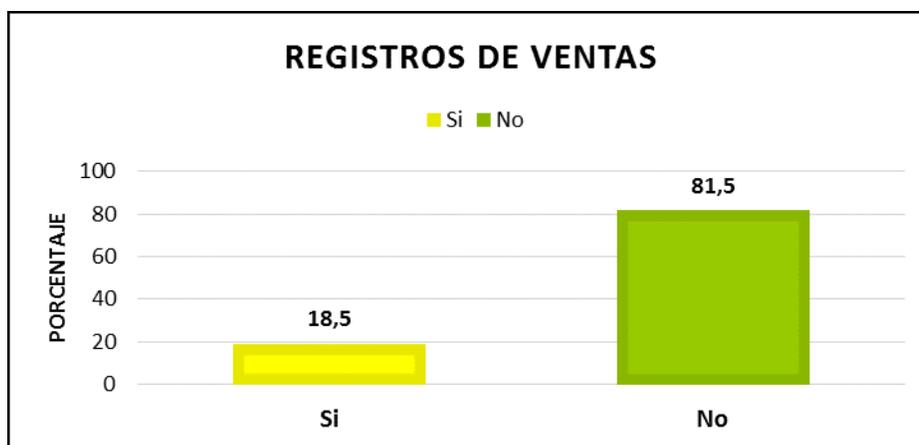


Figura 17. Control de ventas por parte de los productores de queso Palmito.

Almacenamiento del queso Palmito

Luego de la elaboración del queso y después de empacarlos en bolsas plásticas, los productores utilizan tres distintas maneras de almacenar el queso; según el cuadro 26, un 40,7% de los productores almacenan el queso en recipientes de plástico a temperatura ambiente, un 51,9% almacenan el queso en refrigeración, y un 7,4% lo hacen en recipientes de aluminio. Tanto los recipientes plásticos y los de aluminio contienen agua con cloro y sal.

Según estos resultados hay muchos informantes que almacenan el queso a temperatura ambiente, lo cual existe un riesgo importante de contaminarse por microorganismo como *E. coli* y *S. aureus*.

Cuadro 26. Formas utilizadas por los productores para el almacenamiento del queso Palmito.

Almacenamiento de queso	Productores	Porcentaje
Recipiente de aluminio	2	7.4
Recipiente de plástico	11	40.7
Bolsa plástica refrigerada	14	51.9
Total	27	100

Los productores de queso Palmito del distrito de Cutris han recibido capacitaciones por parte del INA y del MAG en ciertos temas claves para la elaboración y manipulación del queso (Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas Prácticas Agropecuarias); sin embargo estas capacitaciones no han logrado llegar a todos los productores de la zona.

La figura 18, muestra que el 51,9% de los productores han llevado capacitación en Manipulación de alimentos por parte del INA, lo cual es de gran ventaja a la hora de la elaboración del queso, sin embargo se puede notar que un porcentaje alto, un 48,1% de los productores no cuentan con esta capacitación. Con respecto a la capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) un 77,8% de los productores no han recibido este certificado y apenas un 22,2% poseen dicho certificados, con la capacitación en Buenas Prácticas Agropecuarias (BPA) sucede lo mismo donde el 88,9% de los productores no cuentan con la capacitación y solamente un 11,1% de los productores presentaron este certificado.

Es importante que todos los productores cuenten con tales certificaciones, que le permitan obtener técnicas en cuanto a la fabricación y almacenamiento de la leche y el queso, con el fin de obtener un producto inocuo y de calidad.

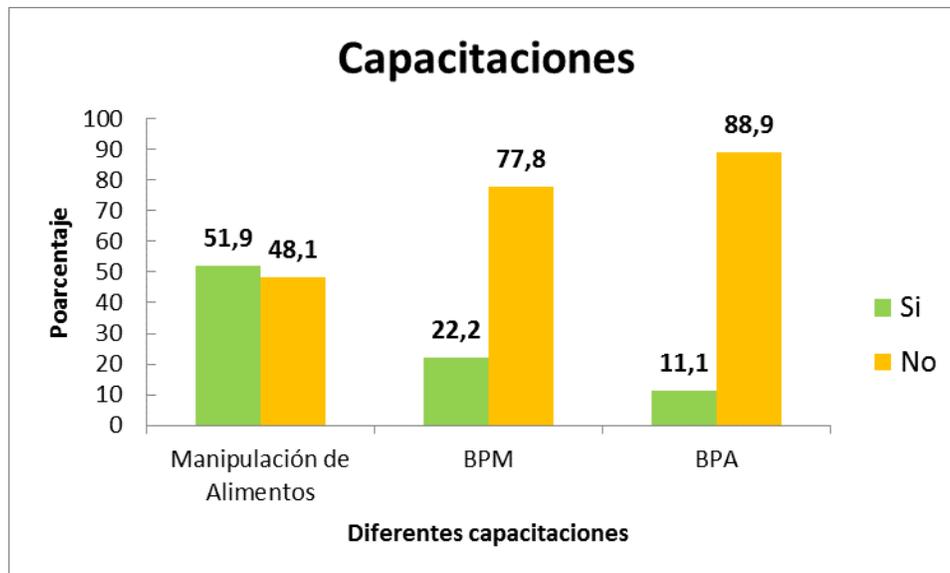


Figura 18. Capacitación en manipulación de alimentos.

4.4 Consumo del queso Palmito y su relación con la zona de producción

El 89% de los productores informan que los consumidores no asociación el queso Palmito con la zona de Cutris (Figura 19) y solo un 11,1% informantes aseguraron que los consumidores asocian el queso con el lugar. Esta situación indica que existe desinformación por parte del consumidor, ya que se menciona que estos relacionan el queso Palmito con la zona de Zarcero.

Es importante dar a conocer la zona de Cutris, como productora del queso Palmito, con el fin de reconocer la labor de los productores.

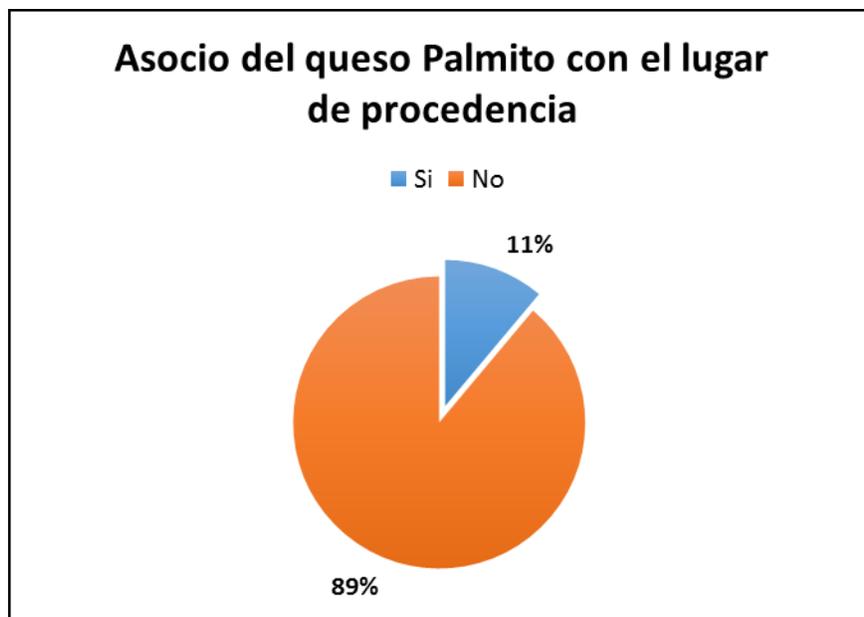


Figura 19. Asocio del nombre queso Palmito con el lugar de procedencia.

4.4.1 Agrocadena

➤ Venta del queso Palmito

Como se observa en el cuadro 27, los precios de venta del queso Palmito se refleja de la siguiente manera: el 77,8% de los productores venden entre 2000 a 2500 colones el Kg de queso, un 7,4% entre 2500 a 3000 colones, y un 15% vende desde los 3000 colones en adelante.

Cuadro 27. Precio de venta del productor por Kg de queso Palmito.

Precio por Kg de queso	Informantes	Porcentaje
2000-2500	21	77.8
2500-3000	2	7.4
Más de 3000	4	14.8
Total	27	100

En cuanto al flujo de venta del queso, sucede lo siguiente, el 22,2% de los informantes vende el queso cada cuatro días, el 74,1% de los productores despachan el queso cada ocho días, y un 4% cada 15 días (cuadro 28). Estos rangos de tiempo para la venta del producto se relacionan con los intermediarios, ya que los productores alistan los quesos los días de entrega a cada ellos.

Cuadro 28. Flujo de venta en días del queso Palmito.

Ventas semanales de queso	Productores	Porcentaje
Cada 4 días	6	22.2
Cada 8 días	20	74.1
Cada 15 días	1	3.7
Total	27	100

La cantidad de queso Palmito por venta realizada varía bastante. Como se puede observar en el cuadro 29, el 33,3% de los queseros venden más de 50 Kg por semana, un 18,5% venden de 30 a 50 kg de queso, un 22,2% venden de 20 a 30 Kg de queso Palmito, el mismo porcentaje para los que venden entre 10 y 20 Kg, y únicamente un productor vende menos de 5 Kg por semana (3,7%).

Cuadro 29. Cantidad de Kg de queso Palmito vendidos semanalmente por los productores encuestados

Cantidad de Kg queso por venta	Productores	Porcentaje
0-5	1	3.7
10-20	6	22.2
20-30	6	22.2
30-50	5	18.5
Más de 50	9	33.3
Total	27	100

Como se puede observar en el cuadro 30, los intermediarios se encargan de trasladar el queso a los distintos mercados; es decir el 74,1% de los queseros venden sus quesos a intermediarios, el 18,5% vende directamente sus quesos y el 7,4% venden tanto de forma directa y a la vez utilizan los intermediarios. Los que venden directamente lo hacen en sus hogares donde los clientes llegan por sus quesos.

Cuadro 30. Participación de los intermediarios en la venta de queso Palmito.

Tipo de venta	Productores	Porcentaje
Directa	5	18.5
Intermediario	20	74.1
Ambos	2	7.4
Total	27	100

En la figura 20 se puede observar que los productores tienen el interés de mejorar su producto final, como se puede ver un 77, 7% de los productores encuestados (21 de estos) se encuentran anuentes a realizar mejoras en el producto final, las cuales serían en temas técnicos, de calidad e inocuidad involucrados en el procesamiento del queso Palmito y el 22,2% (seis informantes) consideran que este producto en calidad está bien y no creen necesario efectuar algún cambio.

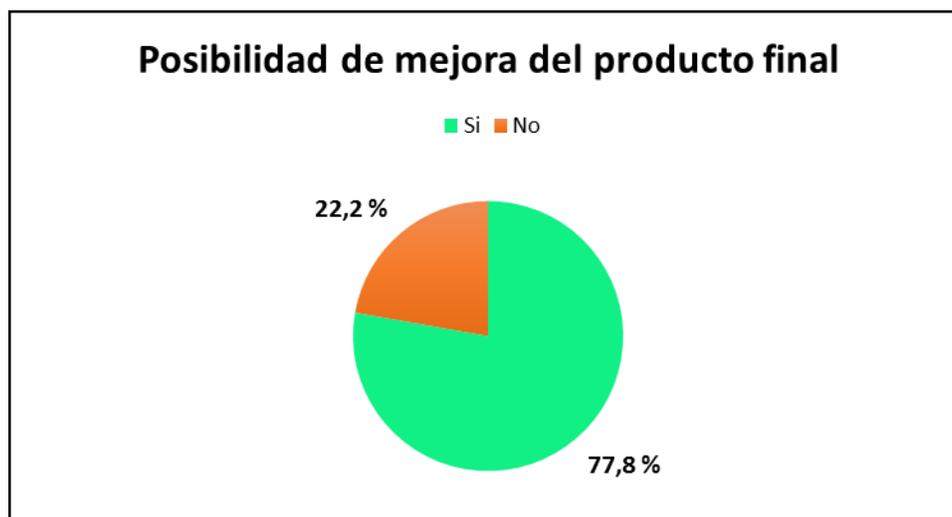


Figura 20. Interés en mejorar el producto final.

Agrocadena

La agrocadena de queso está representada por diferentes actores, en primer lugar está el productor, este vende su producción a clientes que visitan sus casas, otros productores venden en sus domicilios y el restante se lo entregan a los intermediarios; también se encuentran los que solo le venden a los intermediarios.

Dentro de los intermediarios se pueden encontrar dos tipos, el primero juega el papel de productor pero también se encarga de recolectar el queso de familiares y de otros productores, estos lo entregan a otros intermediarios o a locales comerciales, y el segundo es plenamente intermediario, los cuales provienen de localidades alejadas como, Zarcero y Vara Blanca.

El queso es entregado en diferentes locales (tramos, verdulerías, mercados y ferias), por ejemplo “Palmita” en Naranjo, en San José como el Mercado el Borbón, Mercado Central y la antigua Coca-Cola, en Vara Blanca y Cartago.

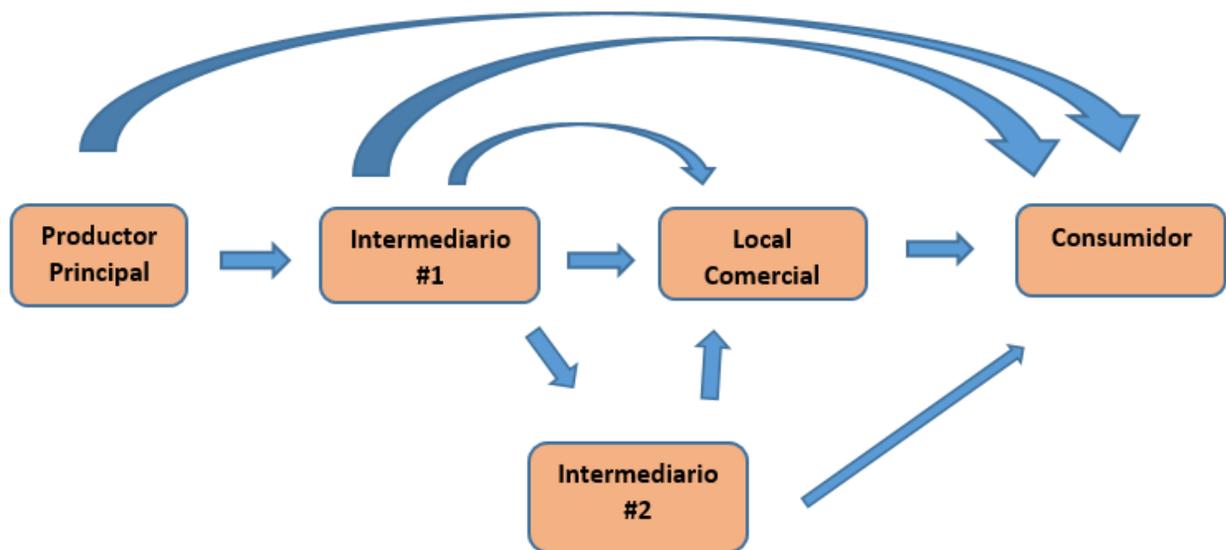


Figura 21. Diagrama de la agrocadena de valor para el queso Palmito en el cantón de Cutris de San Carlos.

Principales características de los nichos de mercado de queso Palmito

Es importante destacar algunos aspectos relevantes, por ejemplo naranjo es el principal mercado de queso Palmito procedente de Cutris, específicamente en la zona comercial Palmita. Se pudo determinar que los mismos comerciantes se sienten amenazados o preocupados, ya que algunos especificaron que muchos de los quesos que se venden en sus tramos provienen de San Carlos, lo cual indica que hay una clara competencia con los productos de la zona de Zarcero y Naranjo, ellos expresan que el producto es de mejor calidad que el de San Carlos, pero que la cantidad que abastecen es muy poca y por tal motivo los comerciantes prefieren comprar los otros quesos; sin embargo se pudo determinar que existe preferencia de los consumidores por el queso de la Zona Norte.

Algunos comerciantes se refieren a que existe una clara diferencia en las características físicas y organolépticas de ambos quesos, donde indican que el queso de Zarcero y zonas aledañas es más amarillo (mayor contenido de grasa), el de San Carlos es menos salado, más blanco y menos ácido, entre otras características.

Sin embargo es importante recalcar que el consumidor al comprar estos quesos desconoce la procedencia de este, ya que se vende como queso Palmito de Zarcero, esto se debe a una estrategia que tiene los diferentes comerciantes debido a que las personas creen que este queso solo se produce en la zona mencionada anteriormente y por eso esconden la trazabilidad del queso, esta misma situación se presenta en las localidades de San Ramón, Vara Blanca y Poasito.

El panorama es muy distinto en los diferentes locales de San José, como El mercado Central, El Borbón y La Coca-Cola, ya que los comerciantes especifican

qué si “el queso Palmito no es de Zarcero o San Carlos no es queso de verdad”, situación que le permite al consumidor saber de dónde proviene el producto que compran.

Como se puede observar en el cuadro 31, en Naranjo (Palmita) se da el mayor comercio de queso Palmito, ya que de los quince comerciantes entrevistados el 33,3% son de esta zona, seguidos por San José y Zarcero los cuales representan un 20% cada uno, Poacito y San Ramón comparten un 13,3% cada uno. Es importante destacar que aunque en Vara Blanca se sabe que se vende queso Palmito de Cutris, fue imposible detectar con certeza en que comercio venden este queso, ya que el intermediario les asegura que el queso viene de Zarcero, por tal motivo no se tomó en cuenta esta localidad.

Cuadro 31. Principales locales comerciales visitados.

Ubicación del local comercial	Locales comerciales	Porcentaje
Naranjo	5	33,3
San José	3	20
Zarcero	3	20
Poacito	2	13,3
San Ramón	2	13,3
Total	15	100

De acuerdo al cuadro 32, se denota los diferentes precios en que los intermediarios venden el producto en los locales comerciales, como se puede apreciar un 80% de los comerciantes pagan el Kg de queso entre los 2,500 y los 3,500 colones, 13,3% lo pagan entre los 3,500 y los 4,500 colones y solamente el 6,7% lo compran entre los 4,500 y los 5,500 colones.

Esta particularidad en diferencias de pago se puede deber a dos características, calidad y punto comercial, esto porque los intermediarios entrevistados apuntaron que ellos diferencian los quesos de los productores por calidad, es decir los

mejores quesos se colocan por separado, así como los de mediana calidad, con el fin de venderlos en locales que presentan un punto estratégico, esta referenciado, ya sea por un lugar con alta demanda, por sitios que están reconocidos en vender productos de calidad o por vendedores que mantienen una cartera de clientes que pagan por la calidad del producto.

Cuadro 32. Precio de venta por parte de los intermediarios en los diferentes locales comerciales.

Precio de compra	Locales	Porcentaje
De 2500 a 3500	12	80
Más de 3500 a 4500	2	13,3
Más de 4500 a 5500	1	6,7
Total	15	100

En el cuadro 33, se puede observar los diferentes precios en que los comerciantes venden el Kg de queso Palmito. El 53,3% venden el Kg de queso entre los 4,000 y los 5,000 colones, el 26,7% lo venden entre los 5,000 y los 6,000 colones, un 13,3% lo venden entre los 3,000 y los 4,000 colones y un comerciante (6,7%) vende entre los 6,000 y los 7,000 colones.

Cuadro 33. Diferentes precios en que los comerciantes venden el Kg de queso Palmito a los clientes.

Precio al que vende el queso	Locales comerciales	Porcentaje
De 3000 a 4000 colones	2	13,3
Más de 4000 a 5000 colones	8	53,3
Más de 5000 a 6000 colones	4	26,7
Más de 6000 a 7000 colones	1	6,7
Total	15	100

En la figura 22, se observan los precios de venta de los quesos de acuerdo al productor, intermediario y el comerciante. El precio al que un productor vende su producto ronda desde los 2,000 a 3,000 colones, mientras que el intermediario vende entre los 3,000 y los 5,000 colones, por último el comerciante logra vender entre los 4,000 y 6,000 colones. Debido a que el productor no alcanza el eslabón final de la cadena de valor, pierde el 50% de las ganancias en ventas.

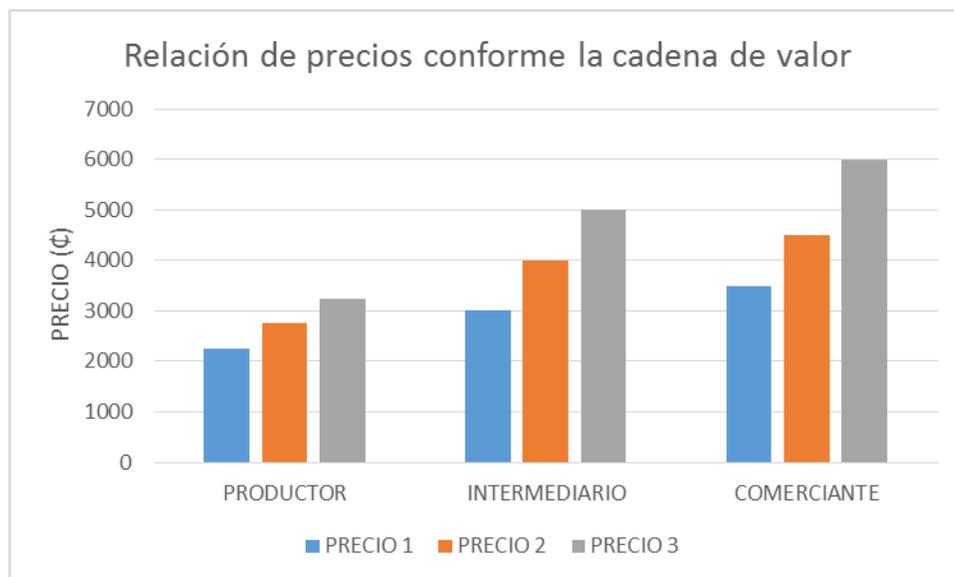


Figura 22. Relación de los precios conforme la cadena de valor

En el cuadro 34, se puede observar el movimiento de Kg de queso Palmito por semana en los diferentes comercios, se encontró que el 40% compran por semana alrededor de 15 Kg, un 33,3% mueven entre 15 y 30 Kg por semana, un 13,3% mueven entre los 35 y 45 kg por semana, misma condición para lo que mueven más de 45 Kg.

Cuadro 34. Cantidad de Kg de quesos vendidos por semana en los diferentes puntos comerciales estudiados.

Kilos que compra por semana.	Locales	Porcentaje
de 0 a 15 kilos	6	40
Más de 15 a 30 kilos	5	33,3
más de 30 a 45 kilos	2	13,3
Más de 45 a 65 kilos	2	13,3
Total	15	100

Otros aspectos importantes que presentan los comercializadores de queso Palmito es que ninguno utiliza marca comercial, venden el producto de la misma forma en que se le es entregado por parte de los intermediarios y en ocasiones cambian las bolsas cuando estas se le notan mucho contenido de suero (anexo 6).

En cuanto al empaque la mayoría de los empresarios se muestran conformes, debido a que este es el que se ha utilizado por años y los clientes están acostumbrados; además resaltan el hecho de que un producto con una marca y empaque aumentaría el precio y por ende el negocio no sería tan factible (*Idem*).

4.5 Aspectos físico-químicos y microbiológicos del queso Palmito

En el cuadro 35 se observan las muestras de los quesos recolectados, para analizar tanto las características físico-químicas como microbiológicas. Como se

puede apreciar a cada productor se le otorgo un código, indicando la comunidad de cada uno, así como su capacidad productiva por semana.

Cuadro 35. Productores y comunidades donde se recolectaron los quesos; así como su capacidad productiva por semana.

Código de los productores	Comunidad	Venta de Kg por semana
13345	San Vito	20-30
13346	San Vito	10-20
13341	San Vito	10-20
13343	San Vito	Más de 50
13338	Moravia	30-50
13339	Coopevega (Limoncito)	Más de 50
13344	Moravia	10-20
13342	Moravia	Más de 50
13340	Coopevega	30-50
13337	Coopevega	Más de 50

4.5.1 Análisis físico-químico

En el cuadro 36 se observan los resultados de los análisis físico-químicos realizado por el laboratorio LASEQ de la Escuela de Química de la UNA. Como se mencionó anteriormente los parámetros físico-químicos del queso Palmito se compararon con los del queso Mozzarella (Cuadro 37).

Cuadro 37. Composición físico-química del queso Mozzarella

Características	Porcentaje %
Proteína	19,42
Grasa	24,60
pH	5,1-5,4
Sal	1,62
Humedad	54,14
Sólidos	45,86

**Fuente: USDA Nutrient Database For Standard
Reference NDB N° 010226 1998; Citado por
González 2001.**

Como se puede observar en el cuadro 36 el queso Palmito presentó un porcentaje de proteína de 20,83%, el cual se encuentra dos grados más alto que el queso Mozzarella (19,42%), en ambos quesos el porcentaje de proteína es bajo debido al método de fabricación, ya que en dicho proceso se presenta una alta pérdida de suero el cual es rico en contenido de proteínas. La proteína en los quesos es importante debido a que es la fuente de aminoácidos (alimento) para los microorganismos benéficos que se desarrollan y dan estructura a los quesos, por tanto es importante un mayor contenido de este compuesto en ambos quesos (González 2010).

Cuadro 36. Análisis físico-químico de las muestras de quesos analizados en el laboratorio LASEQ.

Código	% Humedad ± 0,01	% Cenizas *±0,01	% Extracto etéreo ± 0,04	% Proteína *± 0,3	% Cloruro de Sodio *± 0,2
13337	53,59	1,73	21,69	18,4	< 0, 025
13338	54,34	3,2	19,98	21,4	0,99
13339	48,41	4,47	22,01	20,9	2,59
13340	50,38	4,28	19,33	20,2	2,44
13341	47,1	3,6	24,46	20,3	1,61
13342	53,22	3,26	19,51	19,8	1,45
13343	43,94	3,9	24,85	22,8	1,63
13344	50,44	2,71	19,07	23,2	0,69
13345	49,26	3,13	22,13	20	1,37
13346	53,74	3,64	17,56	21,3	1,62
% Promedio de los parámetros	50,442	3,392	21,059	20,83	1,60

En cuanto al contenido de grasa el queso Palmito presentó un 21,05% en comparación con el Mozzarella (24,60%) posee un mayor contenido de grasa que el queso en estudio; esta situación se puede explicar, debido a que como se ha mencionado anteriormente la ganadería que predomina en la zona es de doble propósito y por lo general la leche presenta bajo contenido de grasa, situación que se refleja en el queso. La grasa es importante porque constituye la fuente de algunos componentes responsables del aroma, y la textura (firmeza y elasticidad) de los quesos (González 2001; Ramírez y Vélez 2012).

En cuanto al contenido de humedad el queso Palmito posee un 50,44% caso similar lo presenta el queso Mozzarella con un 54,14%, dicho nivel de humedad es

aceptable en ambos quesos. Tal humedad en los quesos está relacionada con la hidratación de las proteínas, es decir entre mayor sea la humedad menor será el riesgo de deshidratación de las proteínas, evitando pérdida en la calidad de los quesos (Ramírez y Vélez 2012), por su parte Gonzáles (2001), asegura que el contenido de humedad que posea un queso regula su consistencia, ayuda a retener las sales solubles, el ácido láctico y los minerales.

El porcentaje de sal o cloruro de sodio (ClNa) en ambos quesos es similar, el queso Palmito presenta un 1,60% y para el queso Mozzarella un 1,62%, tales porcentajes son altos debido al tipo de fabricación del queso, ya que por ser un proceso artesanal se necesita este compuesto para extender su periodo de conservación (evita la proliferación de bacterias), además de esto tiene un papel importante en el sabor, favorece el desuerado e influye sobre el cuerpo del queso (textura); sin embargo se debe tener cuidado con el contenido de sal debido a que extrae la humedad de la cuajada, provocando menor humedad y una mayor dureza en el queso (Gonzáles 2001; Ramírez y Vélez 2012).

Un aspecto relevante que no se analizó es el pH, el cual tiene una función importante, ayuda a regular la consistencia, textura y el sabor del queso; también interfiere en los procesos de acción del cuajo y el desuerado. Por su parte el grado de acidez regula la calidad del queso en cuanto a la consistencia, sabor y vida útil del producto (Gonzáles 2001; Ramírez y Vélez 2012).

Además según Gonzáles (2001) y Ramírez *et al.* (2011) “el queso Palmito presenta una pH que va desde los 5.2-5.3, lo cual es importante debido a que si este valor es menor a los 4.6 perjudicaría la textura, es decir esta será más quebradiza debido al punto isoeléctrico que afecta la caseína”.

4.5.2 Análisis microbiológico

La información del cuadro 37 presenta los resultados obtenidos de los análisis microbiológicos realizados a muestras de queso Palmito, por el laboratorio LAMA de la UCR.

Cuadro 37. Resultados de los análisis microbiológico de queso Palmito.

Código productor LAMA	NMP coliformes totales (NMP/g)	NMP coliformes fecales (NMP/g)	NMP <i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	NMP <i>Staphylococcus aureus</i> (NMP/g)
13337	< 1100	< 1100	9	<1100
13338	< 1100	< 1100	7	<1100
13339	< 1100	< 1100	28	<3
13340	< 1100	< 1100	15	<1100
13341	< 1100	< 1100	15	<1100
13342	< 1100	< 1100	20	<1100
13343	< 1100	< 1100	28	<1100
13344	< 1100	< 1100	<1100	<1100
13345	< 1100	< 1100	75	<1100
13346	< 1100	< 1100	210	<3
NMP/g Promedio de los parámetros	< 1100	< 1100	150,7	<880,6

De acuerdo a Solórzano (2001) los parámetros permitidos para el recuento de coliformes fecales es de 1×10^2 - 5×10^2 NMP/g según la norma ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods, 1999), como se puede observar en el cuadro 40, los datos están muy por encima de lo estipulado (<1100 NMP/g), esta situación es preocupante debido a que estos microorganismos son

muy perjudiciales para la salud humana. Los coliformes fecales son un tipo de indicador de contaminación fecal, es una alerta a que algo en el proceso de alimentos como el queso está efectuándose inadecuadamente, tiene su hábitat en los intestinos de los mamíferos; además existe el riesgo de que haya contaminación de cepas de *E. coli* perjudiciales para la salud de los consumidores (González 2001).

Por su parte Solano (2008) estipula que el parámetro establecido para *Escherichia coli* deben estar <3 NPM/g, según los parámetros microbiológicos del Reglamento general para quesos en Costa Rica. De acuerdo a esta información se puede observar en el cuadro 40, que en todos los casos los datos obtenidos superan estos parámetros, obteniéndose un promedio de 150,7 NPM/g y como se puede apreciar en el mismo cuadro dos productores ocupan niveles críticos 13344 (<1100 NPM/g) y 13346 (210 NPM/g), estos datos son bastantes alarmantes, ya que dichos organismos en altas concentraciones pueden provocar enfermedades en los seres humanos, debido a la existencia de cepas que producen toxinas que pueden ser mortales. Estas cepas patógenas provocan enfermedades diarreicas; además las toxinas producto de los desechos de este microorganismo, tienen la capacidad de colonizar las células de su huésped (humanos o animales) interfiriendo con el metabolismo normal de las células, provocando la destrucción de tejidos (FAO, 2012).

De acuerdo al laboratorio LAMA de la Universidad Nacional de Costa Rica (UCR) el límite máximo para *Staphylococcus aureus* es 1100 NMP, de acuerdo al cuadro 40 el 80% de las muestras están por encima del límite máximo y solo dos muestras están fuera de este rango. La presencia de esta bacteria debe de ser motivo de alarma; ya que es un microorganismo peligroso para la salud humana, causa alteraciones en la salud tales como: infecciones en la piel y las mucosas intestinales, produce infecciones internas y puede producir endocarditis, meningitis, artritis séptica, neumonía y osteomielitis, que pueden llegar a ser mortales; también se ha reportado efectos alérgicos diversos, cancerígenos y provoca inactivación física (Berga 2009).

5. Principales aspectos de viabilidad para determinar si el queso Palmito presenta características importantes para participar en el estudio y elaboración de un signo distintivo

a. Manejo de los sistemas productivos para la elaboración del queso Palmito

Una de las fortalezas que denota en los sistemas productivos de la zona de estudio, es que son caracterizados por la agricultura familiar, de acuerdo al contexto internacional de estos sistemas en América Latina se estima que el total de explotaciones de agricultura familiar supera los 14 millones de unidades con una población de alrededor de 60 millones de personas vinculadas directamente a esta. Se establecen que más del 60% de las unidades familiares corresponden a la categoría de subsistencia y sólo un 12% disponen de mayor potencial de recursos agropecuarios para la capitalización de su vida productiva y están articuladas a mercados (MAG, 2012).

La agricultura familiar contribuye al desarrollo equilibrado de los territorios y comunidades rurales ya que: es un modelo productivo que favorece el arraigo de la familia; crea redes de protección social; permite preservar y potenciar aspectos culturales, habilidades, destrezas y tradiciones; genera empleo directo e indirecto en la medida que sus actividades se orientan a los mercados e incorporan valor a los productos antes de su comercialización; Involucra a todo el núcleo familiar (jóvenes, hombres y mujeres, adultos, adultos mayores y personas con discapacidad), y puede trascender de generación en generación en forma sostenible (MAG, 2012).

Este tipo de agricultura también se caracteriza porque los ingresos se originan sobre todo de la venta de la producción agropecuaria propia, la cual es la fuente principal de recursos para asegurar el bienestar socioeconómico de la familia y el desarrollo de la unidad productiva (MAG, 2012). Por lo tanto muchos de los

productores de queso Palmito, presentan la debilidad de depender económicamente de los ingresos generados por la venta de su producto.

Por tal motivo es importante promover y proteger los sistemas productivos de queso Palmito mediante acciones estratégicas que incidan en el producto final, con el fin de preservar el tipo de agricultura familiar que predomina en esta zona, la cual se ha ido forjando de generación en generación, convirtiéndose la producción de queso Palmito en una actividad económica importante.

El cantón de Cutris tiene como principal actividad económica la ganadería de doble propósito, esta situación se debe que las condiciones climáticas y geográficas de la zona permiten este tipo de explotación, el clima es más seco que en otras regiones del cantón de San Carlos, por tanto la ganadería de leche no se puede dar, ya que la genética de los animales para esta actividad no se adecua a las condiciones climáticas. Por su parte la ganadería de doble propósito se ha podido desarrollar por medio de cruces de ganado, generando animales con genética adaptable al clima y geografía del lugar, desarrollando una producción de leche aceptable, y rendimiento de canal adecuado.

El tipo de explotación está enfocado a la adaptabilidad del clima de la zona, los pastizales generalmente están divididos en apartos, donde los animales permanecen alrededor de uno a dos días y luego son trasladados a los siguientes apartos.

Predomina el pasto Ratana (*Ischaemum indicum*) a pesar de ser muy adaptable en zonas húmedas como la región norte del país, tiene la gran limitante de producir tasas muy bajas de biomasa, situación que provoca el deterioro prematuro de las pasturas (Villareal Bustamante 2010); además incide en una baja producción de leche.

Otra debilidad de los sistemas productivos es que las lecherías son bastantes rústicas, elaboradas con maderas de las mismas fincas, son instalaciones antiguas pero en buen estado, donde predomina el ordeño manual; sin embargo

en muchos casos no se manifiesta lo que son las buenas prácticas de ordeño, lo cual puede representar una fuente de contaminación directa de la leche.

Aunque la elaboración del queso es una técnica meramente artesanal, es decir existe un grupo de personas con un fin en común (Bustos 2009), el cuál es transformar la leche en queso Palmito, a través de un proceso no industrial, donde involucran la utilización de herramientas simples, el trabajo físico y la capacidad de innovación de las personas. En el caso de los productores de queso de Cutris la mayoría se caracterizan por usar una receta similar en el proceso de fabricación del queso, utilizando instrumentos y recipientes de madera, plástico y aluminio para almacenar y procesar la leche, para la elaboración del queso se utilizan cuchillos y lira; los tiempos de reposo varían en las etapas de formación del cuajo y después del corte del cuajo.

En dicho proceso de fabricación se presentan una serie de debilidades, tales como: las instalaciones donde se realiza el proceso de fabricación de queso no cuentan con los requisitos estipulados en el reglamento de buenas prácticas de manufactura; no garantizan un producto inocuo, ya que según los análisis microbiológicos arrojan resultados (*E. coli*) alarmantes. Donde aparece como limitante el poder adquisitivo de los productores, indicando el escaso apoyo gubernamental en la zona de estudio.

b. Importancia de la actividad económica del queso Palmito en el distrito de Cutris y su papel en la agrocadena

El queso Palmito se traduce como una actividad económica principal en el sustento de muchas familias en el distrito de Cutris. Tales familias en su mayoría cuentan con diversas limitaciones: bajos ingresos, zonas rurales, vías de acceso, transporte, y su participación en la agrocadena.

Como todo producto dentro de una cadena de valor se ve afectado por los intermediarios, los cuales suelen ser los que obtienen el mayor porcentaje en

cuanto a ganancias se refiere, el queso Palmito de la zona en estudio no se escapa de esta realidad. Esta intermediación se refleja en que el 74,1% de los productores entregan sus productos a intermediarios. Y dicha partición de la intermediación causa que los productores pierdan el 50% del valor final del producto (figura 22); a pesar de ser esta una situación de la realidad nacional, es un aspecto alarmante ya que son los productores los que corren un mayor riesgo económico debido a los altos costos que conlleva la producción de queso, y tal participación de los intermediarios ubican a los productores en un entorno desfavorable. Es importante destacar que la producción de queso promedio alcanza 2 Ton por semana, lo cual indica que hay una producción importante de este queso en el distrito de Cutris.

La etapa de comercialización del queso palmito, presenta la debilidad de que los productores no cuentan con incentivos por parte de autoridades gubernamentales que los oriente y capacite de forma que el productor sea competitivo e independiente a la intermediación. Debido a estas circunstancias es vital reforzar la organización con el fin de reorganizar a los productores con el fin de generar mayores ganancias dentro de la cadena de valor, ya sea estableciendo un signo distintivo y entregando el producto directamente en los mercados principales.

c. Importancia histórica-cultural de la producción del queso Palmito en el distrito de Cutris.

La forma en que se procesa el queso Palmito presenta características de fabricación propios a la región de Cutris, donde se ha desarrollado una cultura de consumo y elaboración de este tipo de queso. Hace más de 85 a 100 años se empezó a procesar este producto con peculiaridades que lo diferencia de quesos del mismo tipo, por tal razón este producto se ha convertido en un producto típico de esta zona, donde sus particularidades de ser un producto artesanal, con una actividad donde predomina la agricultura familiar, el uso de una receta tradicional,

y otras características hacen que este producto adquiera un importante valor cultural.

Dicha importancia cultural merece ser protegida y rescatada, por ello es relevante que se dé a conocer este producto en el país y fuera de sus fronteras, esto porque el queso ha sido opacado por los principales puntos de ventas como los ubicados en las localidades de Naranjo y Zarcero, ya que las personas que lo compran lo asocian con estos lugares, ocasionando la pérdida de trazabilidad del queso, así como la inexistencia cultural que hay en las diferentes comunidades en Cutris.

Los consumidores costarricenses han creado una cultura de consumo de este queso (el cual gusta mucho) pero que a veces no es fácil de conseguir, esto porque el mercado está limitado a estas zonas de venta mencionadas anteriormente, por tal motivo se ha convertido en un producto gourmet, con cualidades especiales por su sabor y textura, debido a estas circunstancias se puede decir que existe un potencial de consumo para este queso.

Esta situación ha generado un agricultor especializado en ganadería de doble propósito, el cual con el tiempo ha ido mejorando su linaje genético y de esta manera han logrado aumentar los porcentajes de producción de leche y carne. La mayoría de los ganaderos se dedican a la elaboración de queso, principalmente el queso Palmito.

Como se mencionó anteriormente el clima de la zona en estudio presenta características que provocan que la leche y el queso de la región adquiera condiciones de sabor y otras propiedades organolépticas, diferentes a otros productos lácteos de la misma línea.

Por lo que una fortaleza que presenta la zona de estudio, es el conjunto de factores (clima, tipos de suelos, hato ganadero, geografía, pastos) que influyen en características organolépticas del producto.

d. Importancia organizacional de los productores de queso Palmito

La organización por parte de los productores ha tenido diversas etapas, ya que se dio la iniciativa de formar una cooperativa (COOPEAGROVEGA RL) en el periodo 2006-2007 con el fin de posicionar el queso Palmito en un mejor mercado y formar una cadena de valor con el propósito de evitar la intermediación de los llamados “queseros”.

Dicha cooperativa representa una fortaleza para la mayoría de los productores de queso Palmito, ya que además se mostrarse como un ente organizador, cuenta con la adquisición de un terreno destinado para las instalaciones de una planta y un camión para transportar el producto. Sin embargo, actualmente presenta una serie de debilidades, tales como: desorganización de la junta directiva, mal uso de los bienes y servicios, bienestar individual de algunos miembros.

Tal es el caso de lo sucedido en el año 2013, cuando la cooperativa se ve envuelta en una serie de acontecimientos desfavorables, ya que la administración nunca dio razones financieras de las ventas ejercidas en el tiempo activo de la cooperativa, esta situación desenmascaro a dicha entidad, ya que se enteran de que dos personas administrativas se han aprovechado de los recursos para beneficiarse, lo cual ocasionó la inactividad de la cooperativa.

Este acontecimiento no ha desmotivado por completo a los productores, ya que las personas que están más vinculadas con la cooperativa tienen el deseo de reactivarla nuevamente con una nueva administración, conscientes de la importancia de organizarse y darle un valor agregado a su producto bajo una marca comercial que les brinde la apertura a un mercado diferenciado.

e. Viabilidad para la construcción de un signo distintivo

Como análisis en su conjunto de todos los puntos mencionados anteriormente, se determinó que la zona en estudio presenta un alto potencial para desarrollar un estudio técnico enfocado a la creación de un signo distintivo, ya que reúne una serie de condiciones y características, tales como:

1. Reseña histórica que evidencia el origen del queso Palmito y su vinculación con el distrito de Cutris.
2. Riqueza paisajística: zona rural dedicada principalmente a la ganadería, el paisaje de la zona se caracteriza por presentar terrenos quebrados con irregularidades geográficas, las cuales se pueden aprovechar para desarrollar proyectos en conjunto con esta actividad, por ejemplo implementar la ganadería agroforestal, donde se pueda aprovechar el turismo rural comunitario, ligado a la elaboración artesanal del queso y a la biodiversidad presente en las comunidades.
3. Agricultura familiar: fuerza de trabajo caracterizada por la participación del productor, esposa, hijos, entre otros familiares; convirtiéndose en una agricultura de subsistencia para la mayoría de los productores.
4. Modo de fabricación artesanal; con procedimientos en común por parte de los productores.
5. Existencia de COOPEAGROVEGA RL: productores de queso Palmito tiene la posibilidad de explotar la cooperativa organizándose en busca de un mismo objetivo, el de posicionar el queso Palmito en un mejor mercado y eliminar la intermediación de la cadena de valor. Por su parte formar algún tipo de organización es indispensable, ya que es un requisito primordial para desarrollar un signo distintivo.

El estudio preliminar realizado por el equipo interdisciplinario de CadenAgro, sustenta los resultados para iniciar el desarrollo de un proceso de formulación para crear una marca colectiva; debido a que este tipo de signo es el que mejor se adapta a las condiciones mencionadas anteriormente. Según OMPI (2015), “las marcas colectivas se definen comúnmente como signos que permiten distinguir el origen geográfico, el material, el modo de fabricación u otras características comunes de los bienes y servicios de las distintas empresas que utilizan la marca colectiva. El propietario de la misma puede ser una asociación de la que son miembros esas empresas o cualquier otra entidad, ya sea una institución pública o una cooperativa”.

Por lo tanto, dicha marca colectiva tendría la función de resaltar la calidad del queso Palmito, dar a conocer su vinculación con la zona de producción, además darle un mayor valor agregado al queso Palmito a nivel comercial, redirigiendo el producto a nichos de mercados específicos, traduciéndose en mayores ingresos para el productor.

6. Conclusiones

- La colonización agrícola de la Zona Norte fue un proceso reciente en la historia de Costa Rica. Su evolución se desarrolló a partir de cuatro momentos claves. El primero, de 1850-1880, marcó el inicio de las exploraciones en el territorio; en el segundo, de 1850-1911, se asentaron las primeras familias; el tercero, de 1911-1950, experimentó el auge de la ganadería y el cuarto, 1950-2014, significó una mayor intervención del Estado costarricense en la parcelación de los terrenos baldíos. Fue en este contexto histórico que la producción de queso palmito tuvo un mayor auge, especialmente con el surgimiento de asentamientos campesinos contemporáneos.
- La fabricación del queso Palmito fue un proceso reciente, que según los testimonios de los productores tiene una antigüedad aproximada de entre 100 y 85 años. El tema de la difusión del queso está dividido, por un lado un sector de productores afirmó que el queso palmito tuvo su expansión desde Zarcero. Sin embargo, otra de las versiones apunta que la expansión del queso se llevó a cabo a partir de las migraciones (Nicaragua) que se intensificaron en San Carlos desde principios del siglo XX, si bien es cierto la receta de estos nicaragüenses fue modificada del famoso “Quesillo”, un queso que no se arrolla, el cual es común en ese país.

- El queso Palmito representa un importante rubro económico para los productores, ya que muchos dependen de las ventas semanales; además interfiere en una cadena de valor bastante importante, la cual está representada por el productor, intermediario, vendedor y consumidor, esto indica que dicho producto posee una importancia económica para la zona.
- Los sistemas de producción presentan particularidades en cuanto a clima, tipo de hato que se maneja, pasturas utilizadas y manejo en general de las fincas y los animales, provocan que se desarrolle la ganadería de doble propósito con poca producción de leche y bajo contenido de grasa, situación que le obliga a vender la leche o a elaborar productos como el queso Palmito.
- La producción de queso Palmito en la zona de Cutris de San Carlos es una actividad meramente familiar, la cual engloba un método artesanal común entre los productores para la elaboración de este queso, esta se ha ido transmitiendo de generación en generación formando una cultura en muchos de los habitantes de este distrito.
- Las cualidades del queso Palmito se encuentran definidas por su pasta hilada, contenidos bajos pero aceptables de proteína, grasa, humedad y Cloruro de Sodio, como respuesta de la proveniencia de la leche, producto de un hato ganadero de doble propósito, como respuesta a las condiciones climáticas de Cutris.
- Las características microbiológicas de los quesos es preocupante, ya que el 100% de las muestras salieron contaminadas ya sea por, *E. coli* o *S. aureus*. Se transforman en una gran pero reparable debilidad; donde tales contaminaciones del producto revelan problemas en la ejecución de las buenas prácticas de ordeño como de manufactura.
- Es importante que los productores de queso Palmito aprovechen la cooperativa COOPEAGROVEGA, debido a que este es un medio para poder formar una marca colectiva de la zona, permitiéndole eliminar la intermediación, y formar su propia cadena de valor, otorgándole un mayor

valor agregado a sus productos; transformándose en una mayor ganancia económica.

- El estudio preliminar realizado por el equipo interdisciplinario de CadenAgro, sustenta los resultados para iniciar un proceso de caracterización a profundidad para una marca colectiva; que requeriría la participación de un equipo técnico especializado, la concurrencia de los actores locales en todo el proceso y la dotación de recursos financieros para las diferentes fases hasta la puesta en marcha del sistema de producción, protección control y comercialización del producto.
- Existen actualmente debilidades y limitaciones, tales como: falta de organización de la cooperativa, capacitación y aplicación de las buenas prácticas de ordeño y manufactura, desconocimiento del consumidor de la procedencia del queso Palmito, falta de valor agregado en el producto final, quesos contaminados (*E. coli* y *S. aureus*), falta de apoyo gubernamental. Sin embargo, todos estos aspectos se pueden corregir desarrollando un proceso de diferenciación del producto, como lo es la marca colectiva.

7. Recomendaciones

- Se recomienda realizar los estudios pertinentes para generar una marca colectiva del queso Palmito, para lograr esto es necesario investigar a profundidad todos los aspectos necesarios para desarrollar este tipo de signo distintivo, para implementar dichos estudios es necesaria la participación de la Agencia de Desarrollo de la Zona Norte u otro organismo público o de cooperación que promueva este proceso, esto porque aún se está a tiempo de preservar y valorizar un producto tradicional con alto potencial como este queso, el cual puede contribuir al desarrollo socio económico y cultural local.

- Es importante implementar la participación de las instituciones públicas como el INA, MAG con el fin de capacitar y supervisar *in situ* a los productores de queso palmito, en temas como manipulación de alimentos, buenas prácticas de manufactura, para apoderarlos de técnicas que les permitan elaborar un producto inocuo.

- Es preciso mejorar las instalaciones donde se realiza el proceso de fabricación de queso, así como aplicar las buenas prácticas de manufactura, que brinden y garanticen un producto inocuo; ya que la inocuidad del queso actualmente se expresa como una gran debilidad, según los análisis microbiológicos arrojan resultados alarmantes.

- Es relevante implementar el mejoramiento de pasturas de los sistemas productivos en general, con el fin de incrementar sus rendimientos en la producción de biomasa y por consiguiente productivos.

- Es necesario que los productores opten por inferir en una comercialización directa, para ello es preciso que eviten la intermediación, una estrategia clave para lograr este objetivo es el buen funcionamiento de la cooperativa COOPEAGROVEGA, la cual debe activarse y esta a su vez sirva como

herramienta indispensable para que los productores desarrollen una planta de procesamiento idónea para producir queso Palmito y a la vez para formar una cadena de valor más directa con el consumidor.

- El desarrollo de una planta de procesamiento para el queso es una estrategia vital, ya que esta permitiría desarrollar un queso estandarizado, donde se implemente prácticas que aseguren que el producto sea inocuo y además permitiría un mejor almacenaje del mismo, por su parte esta implementación permitiría generar empleo a personas que se capaciten para la manipulación de las materias primas utilizadas para el procesamiento del queso, conservando siempre las técnicas artesanales del mismo.

- Por último se recomienda adquirir los servicios de un equipo multidisciplinario con experiencia en trabajos relacionados a los signos distintivos, el cual tenga las capacidades de organización para desarrollar la gestión local de un sello de calidad como lo es una marca colectiva para el queso Palmito del distrito de Cutris.

8. Bibliografía

Argel, PJ. 2000. Opciones forrajeras para el desarrollo de una ganadería más productiva en el trópico bajo de Centroamérica. Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE). San José, CR. 217 p.

Berga, AP. 2009. Infecciones producidas por *Staphylococcus aureus*. Editorial ICG Marge, SL. Barcelona, España. 196 p.

Bustos F, C. (2009). La producción artesanal". *Visión gerencial*, 8(1), 37-52.

Cafferata, JP; Pomareda, C. 2009. Indicaciones geográficas y denominaciones de origen en Centroamérica: situación y perspectivas (en línea). Geneva, Suiza, ICTSD. Consultado 3 may. 2015. Disponible en <http://www.ictsd.org/sites/default/files/research/2012/02/indicaciones-geograficas-y-denominaciones-de-origen-en-centroamerica.pdf>.

Enguillor, PM. 2012. Programa sello de origen: protección de los productos típicos chilenos (en línea). Ministerio de Agricultura, Santiago, Chile. Consultado 3 may. 2015. Disponible en http://www.odepa.cl/wp-content/files_mf/1403209903programaSelloOrigen.pdf.

FAO. 2011. Propuesta de la Estrategia de Agricultura Familiar en Costa Rica. San José, Costa Rica: resumen ejecutivo. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Consultado 18 Jun. 2015. Disponible https://coin.fao.org/coin-static/cms/media/7/12989157145880/resumen_ejecutivo_estrategia_af_30_01_11.pdf.

FAO. 2012. Prevención de la *E. coli* en los alimentos (en línea) Consultado el 13 de agos. 2015. Disponible en http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/Preventing_Ecoli_es.pdf

Fawaz Y, MJ. 2007. Globalización, reestructuración productiva y "nuevas" estrategias de los pequeños productores agrícolas de la provincia de Ñuble, región del Bío-Bío, Chile. Revista Cuadernos Des. Rural, Bogotá, Colombia, 4 (59): 11-35.

Gallego B, JR. 2008. Economía social y dinámica innovador en los sistemas territoriales de producción y de innovación: especial referencia a los sistemas agroalimentarios. CIRIEC-España, Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa, n. 60: 7-40.

González R, EP. 2010. Caracterización de la composición físico química del queso fresco elaborado artesanalmente en Sehualaca, municipio de Minatitlán, Veracruz. Tesis de Médico Veterinario Zootecnista. México, Veracruz, Facultad De Medicina Veterinaria Y Zootecnia, Universidad Veracruzana, 42 p.

González S, F. 2001. Tipificación del proceso de elaboración, caracterización química y evaluación microbiológica del queso tipo Palmito elaborado en el cantón de San Carlos. Tesis Lic. San José, Costa Rica, Universidad de Costa Rica. 80 p.

Granados R, L. 2005. La calidad diferenciada en los productos agroalimentarios: el patrimonio gastronómico como estrategia de competitividad. Revista Agroextensión, San José, Costa Rica, 3(5):65-68.

Granados, L; Alvarez, C. 2002. Viabilidad de establecer el sistema de denominaciones de origen de los productos agroalimentarios en Costa Rica. Agronomía Costarricense, San José. 26 (1): 63-72.

Cite otra mía de perspectivas rurales sobre el método del queso turrialba

INEC. 2012. X censo nacional de población y VI de Vivienda 2011: resultados generales censo 2011. Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), área de censos de población y vivienda. Consultado 20 Jun. 2015. Disponible http://www.cipacdh.org/pdf/Resultados_Generales_Censo_2011.pdf.

Mateus, JR; Brassat, DW. 2002. La globalización: sus efectos y bondades. *Economía y desarrollo*, 1(1): 65-77.

MIDEPLAN. 2013. Índice de Desarrollo Social (IDS). San Jose : principales resultados. Unidad de Comunicación, MIDEPLAN. San Jose, Costa Rica. Consultado 22 Jun. 2015. Disponible <http://documentos.mideplan.go.cr/alfresco/d/d/workspace/SpacesStore/ab677d6c-fafd-4128-86df-a6aa04ab70ef/IDS%202013%20resumen.pdf>.

Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG). 2012. Plan Sectorial de Agricultura Familiar 2011-2014. San José, C.R. 40p.

Mora A, J. 2013. Desarrollo rural y ciudadanía social. Territorios, instituciones y actores locales, San José, Costa Rica, FLACSO. 273 p.

Municipalidad de San Carlos. 2014. Plan de Desarrollo Distrital, Cutris 2014-2024. Consultado 22 Jun. Disponible en: <http://www.munisc.go.cr/Documentos/NuestraMunicipalidad/Plan%20desarrollo%20Distrital%20de%20Cutris.pdf>

OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual). 2015. Las marcas colectivas (en línea). Consultado 29 set. 2015. Disponible en http://www.wipo.int/sme/es/ip_business/collective_marks/collective_marks.htm.

PRECAC. 2012. El cooperativismo agropecuario y la economía social en las universidades públicas. Facultad de Ciencias Económicas, Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires, Argentina. Consultado el 23/Jun/2015. Disponible

<http://www.econ.uba.ar/cesot/1El-cooperativismo-agropecuario-y-la-ESS-en-las-Universidades-P%FAblicas.pdf>.

Qüesta, T. 2007. La importancia de diferenciar un producto agropecuario. Revista Agromensajes de la Facultad de Ciencias Agrarias. N°23. Consultado el 23/Jun/2015. Disponible <http://www.fcagr.unr.edu.ar/Extension/Agromensajes/23/3AM23.htm>

Ramírez, JS; Gonzáles, S; Sequeira, N. 2011. Queso Palmito: originalmente costarricense. Tecnología Láctea Latinoamericana, no. 68: 42-49.

Ramírez L, C; Vélez R, JF. 2012. Quesos frescos: propiedades, métodos de determinación y factores que afectan su calidad. Rev. Temas Selectos de ingeniería de Alimentos, 6 (2): 131-148.

Requier-Desjardins, D. 1999. Agro-industria rural y sistemas agroalimentarios localizados: ¿cuáles puestas? Quito, Ecuador, Prodar. Consultado el 26/Jun/2015. Disponible en <http://www.prodar.org/cd.htm>.

Villareal, M; Bustamante, L. 2010. Respuesta del pasto Ratana (*Ischaemum indicum*) a la fertilización nitrogenada (en línea). CORFOGA, San Carlos, Costa Rica. Consultado 22 abr. 2014. Disponible en <http://corfoga.org/2012/wp-content/uploads/2012/10/Respuesta-del-Pasto-Retana-a-la-Fertilizacion-Nitrogenada-MAG-ITCR-CORFOGA.pdf>.

Taller Regional de la UNCTAD "El Sector Agroalimentario: Integración Regional y Vinculaciones Internacionales para su Desarrollo (2001, sede central del IICA). 2001. Los pequeños productores y su participación en las agroexportaciones en Centroamérica. Ed C. Pomareda. San José, Costa Rica, IICA. 22 p.

9. Anexos

Anexo 1. Esposa de Productor preparando la leche para elaborar queso Palmito.



Anexo 2. Equipo utilizado para fabricar queso.



Anexo 3 y 4. Equipo de CadenAgro recolectando información en campo.



Anexo 5. Herramienta Utilizada en el campo donde se recabo la respectiva información.

Universidad Nacional

CadenAgro

Escuela de Ciencias Agrarias



Encuesta a Productores de Queso Palmito

Número de Encuesta _____	Fecha _____
Nombre del encuestador _____	

A. INFORMACIÓN GENERAL DE LA FINCA

1. Nombre del Propietario/Encargado: _____
 2. Número de cédula: _____
 3. Número de teléfono: _____ Otro: _____
 4. Correo electrónico: _____
 5. Georreferenciación / GPS: Finca _____ Planta _____
 6. Área total de la finca (Has): _____
 7. Área dedicada a ganadería (Has): _____
 8. Nombre de la Explotación Ganadera o Lechería: _____
 9. Nombre de la empresa: _____
 10. Dirección exacta de la finca y planta:
Cantón: _____ Distrito: _____
-
11. Pertenece a una org: _____
 12. Organización del trabajo dentro de la finca

Nombre	Familiar <small>(indicar parentesco)</small>	Forma de pago ¹	Labor que desempeña	Nivel educativo (2*)

(1*) **1.** Por horas, **2.** Por semana, **3.** Por quincena, **4.** Por mes.

(2*) **1/** Primaria Incompleta, **2/** Primaria Completa, **3/** Secundaria Incompleta, **4/** Secundaria Completa, **5/** Universitaria Incompleta, **6/** Universitaria Completa, **7/** Educación Técnica

B. SISTEMA DE PRODUCCIÓN

13. Tipo de explotación: 1) Leche 2) Doble Propósito

14. Uso del suelo

Uso del suelo	Superficie Total (ha)		Observaciones
	Total	Tipo de tenencia (1*)	
Cultivos anuales			
Cultivos perennes			
Pastos de piso (Forrajes)			
Pastos de corta			
Forrajas Arbustivas			
Bosques			
Improductivas o en desuso			
Otras			
Total			

(1*) P: Propia / A: Arriendo / O: Otra

15. Tipo de pastos de **PISO** (FORRAJE) predominante (ha)

Estrella		Transvala	
Brachiaria sp.		Jaragua	
Kikuyo		Rye grass	
Natural		San Juan	
Guinea		Otro:	
Ratana			

16. Tipo de Pasto de **CORTA** predominante (ha):

King grass		Imperial	
Taiwán		Sorgo	
Candelaria		Maíz	
Elefante		Otro:	
Caña			

17. Fertilización

Fertiliza los pastos?	Sí	No
Fórmula (Forraje)	Dosis *	
		Época
Fórmula (Corta)	Dosis *	
		Época

* **1/** 12-24-12; **2/** 10-30-10; **3/** Urea; **4/** Nutran; **5/** 18-5-15-6-2; **6/** Sulfomac; **7/** Otra

18. Aplica fertilizantes **orgánicos**? _____ Cuales? _____

19. Número de apartos con que cuenta la finca: _____

20. Cuantos días dura el ganado en cada apto? _____

21. **Análisis de Suelos**

Realiza análisis de suelos?	Sí	No	Cada cuanto:	
Fecha del último análisis:				
Características nutricionales y físicas del suelo:				
Encalado:				

22. Estructura del hato:

CATEGORIA	CANTIDAD	RAZA (1*)
Terneras de 0-1 año		
Novillas mayores de 1 año		
Terneros		
Torettes		
Toros		
Vacas en ordeño		
Vacas secas		
Total		

* **1/** Guernsey; **2/** Jersey; **3/** Holstein; **4/** Pardo Suizo; **5/** Cebu; **6/** Criollo; **7/** 1/2 Holstein; **8/** 1/2 P. Suizo; **9/** Cruce; **10/** Otro

Carga Animal	_____ UA/ha
---------------------	--------------------

23. ¿Efectúa inseminación artificial? 1) SI 2) NO
24. Edad promedio al primer empadre o inseminación _____ meses
25. Peso estimado al primer empadre o inseminación _____ Kg
26. Edad al destete _____ **días** Edad suelta al potrero _____ **días**
27. Duración promedio de la producción de leche por vaca _____ meses
28. Utiliza suplementos alimenticios (minerales, vitaminas): 1) SI 2) NO
29. Alimenta con concentrado: 1) SI 2) NO
30. Suplementación del hato en producción

Etapa*	Producto	Cantidad (kg/vaca/día)

* **1/** Destetes; **2/** Prod. de leche; **3/** Seca; **4/** Terneras; **5/** Machos

31. Identifica los animales: 1) No 2) Si A) Arete B) Tatuaje C) N° D) Otro ____

32. Lleva un **registro individual** por animal: 1) SI 2) NO

33. Anota en **registros la alimentación** suministrada a los animales: 1) SI 2) NO

34. ¿Lleva registros o datos reproductivos? 1) SI 2) NO (Pase a la 36)

35. ¿Cuáles? _____

36. Realiza **controles sanitarios**: 1) SI 2) NO

37. ¿Qué tipo de productos sanitarios utiliza en el ganado? (medicamentos, tratamientos)

	Nombre del producto	Para que lo usa	Cantidad y Con qué frecuencia?
1			
2			
3			
4			
5			

38. ¿Aplica agroquímicos en finca? 1) SI 2) NO

	Nombre del producto	Para que lo usa	Cantidad y Con qué frecuencia ?
1			
2			
3			
4			
5			

39. Certificados otorgados por SENASA:

		SI	NO
1	CVO (manejo sanitario)		
2	Hato libre de Brucella / Tuberculosis		
3	Otro:		

40. ¿Cuenta con Instalaciones para Ordeño? 1) SI 2) NO

41. Cuantos? _____ L/vaca/día y _____ Kg/Total/día

42. Control de la producción:

- 1) Lleva registros de producción de leche por vaca
- 2) Registra sólo resultados generales y de producción total
- 3) No mantiene registros ¿Por qué? _____

C. SISTEMA DE FABRICACIÓN

43. Tipo de fabricante: 1) Artesanal 2) Semi-industrial 3) Agroindustrial

44. Procedencia de la leche: 1) Propia 2) Productores externos 3) Ambas

45. En caso de que reciba leche externa, indique la procedencia: _____

A. Precio promedio de compra _____/Kg

B. Indique los controles de calidad que realiza a la **leche recibida**:

46. De donde proviene el agua utilizada para la elaboración del queso

Asada	Naciente	Le realiza algún tratamiento? _____
Pozo	Otro:	

47. Rendimiento de Kg leche/ Kg Queso _____

48. Considera usted que en la elaboración de su queso realiza un proceso diferente a los demás?

49. ¿Pasteuriza la leche? 1) SI 2) NO 3) Si se lo solicitan

50. Realiza los siguientes análisis en la leche y el queso:

		LECHE		Frecuencia	Tipo	QUESO		Frecuencia	Tipo
		SI	NO			SI	NO		
1	Características físico-químicas								
2	Residuos de plaguicidas								
3	Residuos de medicamentos de uso Veterinario								
4	Residuos de metales pesados								
5	Parámetros microbiológicos								
6	Otros:								

Análisis de lab. De la leche

Grasa %	Prot. %	Lactosa %	S. Totales	SNG

Análisis de lab. Del Queso

Grasa %	Prot. %	Lactosa %	S. Totales	SNG

51. ¿Utiliza instrumentos o reactivos para el control de proceso de fabricación y calidad del queso? (ej. termómetros, pH-metro, instrumentos de laboratorio, reactivos, dosificadores (para cuajo, sal, etc.) 1) SI 2) NO

Si utiliza **reactivos e instrumentos**, indíquelos:

	Tipo	Fase del proceso en que se utiliza
1		
2		
3		
4		
5		

52. Maquinaria y utensilios en la etapa de producción:

TIPO	SI	NO
Marmitas o tinas de acero inoxidable		
Filtros		
Moldes		
Estandarización / Homogenización		
Pasteurización		
Termómetro		
Prensa		
Liras		
Tanque de almacenamiento		
Balanza		
Cámaras de refrigeración		
Otro:		

53. Tipo de proceso:

ETAPA	PROCEDIMIENTO (Equipo, Tiempos, Temperatura, Cantidades ingr.)
1. Recibo de la leche	
2. Descremado	
3. Pasteurización	
4. CaCl (Formación del cuajo)	
4.1 Cultivo	
4.2 Coagulación	
5. Corte	

6. Reposo	
7. Dessuerado	
8. Amasado/Fundido	
9. Estirado/Hilado	Largo y ancho de las tiras_____
10. Arrollado	
11. Salado	

Porosidad	
Aroma	
Sabor (acidez)	
Tamaño (peso)	

64. Tipo de producto fabrica

Fresco	Maduro	Molido	Semiduro
Mozzarella	Palmares	Natilla	Palmito

65. En qué presentación (tipo de empaque) vende su queso? _____

E. COMERCIALIZACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y MERCADEO

66. Dispone de marca comercial para el queso palmito? Sí _____ No _____ (Pase a la 67)

67. Nombre de la marca _____

68. ¿La utiliza en el comercio? Sí _____ No _____

69. Utiliza registros de ventas: 1) SI 2) NO

70. Precio al que vende el producto _____/kg

71. Tipo de venta

Directa	A donde:
Intermediario	Nombre del intermediario:

72. Cada cuanto realiza la venta de producto? _____

73. En promedio cuanta cantidad por venta? _____ Kg

74. Conoce usted de otros productores en otras regiones SI _____ NO _____

Cual región? _____

75. Considera usted que el producto final se puede mejorar? _____ En que? _____

F. OBSERVACIONES (Servicios e infraestructura)

Anexo 6. Matriz utilizada para entrevistar los diferentes puntos de venta del queso palmito.

Nombre del local Comercial	¿En qué región (indicar cantón y distrito) obtiene el queso que comercializa?	Lugar del local comercial	¿Utiliza Marca?	Empaque	¿Compra a intermedios o Vendedores directos?	¿Conoce de empresas que fabriquen queso palmito?	Cualidades que busca en el queso que compra.
La quesería	Lo obtiene por el lado de Monterey en San Carlos	San Ramón	No	No lo considera el más adecuado pero los consumidores los buscan de esa manera.	Intermedios	Don Beto Hermanos Solís	Se fija en la calidad, que se fresco, no muy salado y de color blanco.
Tramos Buena vista	Proviene de San Carlos pero no sabe específicamente que zona.	San Ramón	No	Es la más adecuada debida a la necesidad de cambiar de bolsa contantemente	Intermedios	Coopebrisas	El queso que compra de San Carlos es más seco y más duro, además que más salado.
Tramos Palmitas	Únicamente indica que proviene de San Carlos	Naranjo	No	Considera más recomendable el empaque al vacío, pero resulta muy costoso,	Intermedios	Don Beto Coopebrisas	El de zarcero es más bueno que el de San Carlos y es menos grasos, el cliente

				considera que para SENASA no importa mucho el empaque, solo que se mantenga refrigerado			prefiere el de Zarcero, es más blanco el producido en San Carlos.
Tramo Alejandra	Indica que proviene de San Carlos, específicamente de Coopevega de Cutris.	Naranjo	No	El empaque le parece que se podría mejorar, el problema es con el cambio de bolsa que dificulta dejarle una etiqueta.	Intermedios	Don Beto y Coopebrisas	Se fija que el sabor sea salado y que sea seco, el color tiene que ser blanco y suave, seco y que se pueda desenrollar.
Tramo el Ángel	Indica que proviene de San Carlos, específicamente de Limoncito de Cutris.	Zarcero	No	Le parece el más adecuado debido al cambio de bolsa	Intermedios	Coopebrisas, Hermanos Solís y Don Beto	El sabor es fresco pero el queso de San Carlos tiende a ser muy ácido, el busca que sean blancos.
Tramo el clavel	Indica que proviene de San Carlos, específicamente de San Joaquín de Cutris	Zarcero	No	También realiza cambio de bolsa por eso le parece el empaque indicado.	Intermedios	Hermanos Villalobos, Hermanos Solís y Don Beto.	El queso que de San Carlos es de mayor duración, busca que mantenga el color blanco, por

							contener menos grasas se mantiene más tiempo, y es más salado que el producido en zarcerero.
Tramo el Purrito	Indica que proviene de San Carlos, específicamente de Coopevega.	Zarcerero	No	Le parece el empaque idóneo debido a la necesidad de cambiar de bolsa.	Intermedios	Don Beto	Que no sea muy duro, que no sea muy salado que no sea muy tierno ni muy maduro, y preferiblemente de coloración blanca.
Tramo las delicias	Indica que proviene de San Carlos, específicamente de Coopevega de Cutris	Poasito	No	Considera el empaque adecuado, también realiza cambio de bolsa.	Intermedios	Fresas del Volcán	Le busca el sabor ácido, para saber que es el verdadero queso palmito, de coloración blanca y que no sea muy salado.
Tramo la esquina de la delicias	Indica que proviene de San Carlos, de la zona de Cutris	Poasito	No	No considera que sea un empaque adecuado debido a que no se	Intermedios	Fresas del Volcán	Busca que no sea ácido y que tenga un buen sabor, que no sea muy salado y que

				conserva bien el producto.			no sea muy blanco, prefiere que sea suave.
Tramo el Fogón de Tío	Indica que proviene de San Carlos, específicamente de Coopevega de Cutris.	Zarcero	No	Considera que el empaque está bien.	Intermedios	Don Beto	Busca que el queso no sea muy duro ni suave y que mantenga coloración blanca.
Tramo el Parque	Indica que proviene de San Carlos, específicamente de Los Lirios de Cutris.	Naranjo	No	Sobre el empaque indican que también le cambian de bolsa para lavarlo y es almacenado en hieleras.	Intermedios	Don Beto	Revisa la calidad del queso de acuerdo a que tan amarillo o chicloso sea prefiere que tenga coloración blanca y poca sal
Tramo Porras	Únicamente indica que proviene de San Carlos.	Naranjo	No	No indico su opinión al respecto del empaque.	Intermedios	No conoce de empresas que elaboren queso palmito.	Busca el queso no sea muy salado, de coloración blanca y duro
Tramo Santa Cruz	Únicamente indica que proviene de San Carlos	San José	No	Tiene que llevar acabo cambio de bolsa, por ende es mejor en	Intermedios	Conoce de otras empresas pero únicamente compra del queso	Busca que sea suave, con poco suero y poca sal

				bolsa.		del intermediario	
Tramo la Mina	Únicamente indica que proviene de San Carlos, de la zona de Cutris	San José	No	Lo dejan en bolsa ya que así les parece bien.	Intermedios	No indico si conoce otras empresas	Trata de buscar que el queso sea de Zarcero o San Carlos para comprarlo.
Quesos la Vaquita	Proviene de San Carlos.	San José	No	Considera que se puede mejorar el empaque	Intermedios	No indicó si conoce otras empresas	No hace mucha mención a cuestiones de sabor y color pero dice que él sabe identificar cuando un queso es de San Carlos.



Entrevista a vendedores de queso palmito.

Nombre:

Punto de venta:

Ubicación del local comercial:

1) ¿En qué región (indicar cantón y distrito) obtiene el queso que comercializa?	
2) ¿Obtiene el queso por medio de intermediarios o lo compra directamente al productor? (Pedir el nombre de las persona a la que le compra el queso ya sea productor o intermediario)	
3) ¿A qué precio obtiene el queso y a qué precio lo vende?	

<p>4) ¿Cuántos kilos de queso vende aproximadamente a la semana?</p>	
<p>5) ¿Cuántos intermediarios cree que intervienen para que el queso llegue a su local comercial?</p>	
<p>6) ¿Vende el queso bajo el nombre de alguna marca comercial?</p>	
<p>7) En caso de venderlo bajo marca comercial ¿Quién es el que le coloca la etiqueta? (Vendedor final/intermediario/ productor)</p>	
<p>8) ¿Conoce de empresas que se encarguen de comercializar producir y el queso palmito?</p>	

<p>9) ¿Qué características físicas y de calidad busca en queso que compra para comercializar? (Color/sabor/textura)</p>	
<p>10) ¿Cuál considera que es la manera de empacado del queso que agrada más a los consumidores?</p>	

Anexo 7. Historia, prácticas culturales y producción de queso palmito en la Zona Norte de Costa Rica

Wainer Ignacio Coto Cedeño
waisin09@gmail.com
Universidad Nacional
Heredia, Costa Rica

CadenAgro
03 de septiembre de 2015

Resumen: la zona norte de Costa Rica es una de las principales regiones agropecuarias del país. Abarca una extensión total de 9803,4 km². Administrativamente comprende los cantones de San Carlos, Upala, Los Chiles, Guatuso, San Ramón, Central y Grecia en la provincia de Alajuela, así como el cantón de Sarapiquí en la provincia de Heredia. Este trabajo tiene como objetivo describir el proceso colonizador de la Zona Norte de Costa Rica y el afianzamiento de la producción del queso palmito en esta región del país. Indaga, además, la participación del Estado costarricense, a través del Instituto de Tierras y Colonización (ITCO), en el proceso de colonización agrícola de la región norte del

país después de los años cincuenta del siglo XX. Para la realización de esta investigación se recurrió principalmente a fuentes bibliográficas y entrevistas a productores de queso palmito.

Palabras claves: Colonización Agrícola / Ganadería / Asentamientos campesinos / San Carlos / Costa Rica

Historia, prácticas culturales y producción de queso palmito en la Zona Norte de Costa Rica

Wainer Ignacio Coto Cedeño¹
waisin09@gmail.com

Introducción

Este trabajo tiene como objetivo explicar la evolución histórica de la producción de queso palmito en la Zona Norte de Costa Rica. Para ello se describen, de forma sintética, los procesos de colonización agrícola que experimentó dicha región a partir de la segunda mitad del siglo XIX. Del mismo modo, se repasan aspectos como el origen y las prácticas culturales vinculadas con la elaboración del queso. Desde esta perspectiva, se pretende establecer, en la medida de lo posible, una conexión entre los procesos de colonización agrícola y el arraigo cultural y territorial del queso palmito en esta zona del país. El presente documento está dividido en tres grandes apartados. El primero, describe la configuración geográfica, administrativa y productiva de la Zona Norte. El segundo, analiza las fases de exploración y apropiación de territorios por migrantes nacionales y extranjeros desde 1850. Además, este apartado indaga sobre la participación del Estado costarricense, a través del Instituto de Tierras y Colonización (ITCO), en el otorgamiento de propiedades principalmente después

¹ Bachiller en Historia por la Universidad Nacional (UNA) de Costa Rica. Egresado de la Maestría en Historia Aplicada en la misma universidad.

de los años cincuenta del siglo XX. Por último, en el tercer apartado se explica el proceso de consolidación del queso palmito en la Zona Norte de Costa Rica.

Caracterización geográfica, administrativa y productiva de la Zona Norte de Costa Rica

La Zona Norte de Costa Rica es una de las principales regiones agropecuarias del país. Forma parte de la denominada *Región Huetar Norte*, la cual se fundó en el año de 1978 y abarca una extensión total de 9803,4 km². Administrativamente comprende los cantones de San Carlos, Upala, Los Chiles, Guatuso, San Ramón, Central y Grecia en la provincia de Alajuela, así como el cantón de Sarapiquí en la provincia de Heredia. Según el Censo de Población del año 2011, en dicha región habitan, aproximadamente, 327296 personas, lo que significa una densidad de población de 33 habitantes por kilómetro cuadrado. No obstante, es el cantón de San Carlos el más poblado (163751 habitantes) y el más extenso de los territorios que conforman la *Región Huetar Norte* (3348 km²),² con una densidad de 49 habitantes por km², tal y como se muestra en el Cuadro No. 1.

Cuadro No. 1
Región Huetar Norte y cantón de San Carlos: población, extensión y densidad de población (2000-2011)

	Población		Extensión Km ²	Densidad de población, 2011 (hab./km ²)
	2000	2011		
Región Huetar Norte	2599000	327296	9803,4	33
San Carlos	127140	163751	3348	49

Fuente: Pablo Sauma, “Las desigualdades intrarregionales y la reducción de la pobreza en la Región Huetar Norte”, en: *Serie de Divulgación Económica*, No. 14 (Instituto de Investigaciones en Ciencias Económicas, UCR, 2012), 5.

La economía de la Zona Norte de Costa Rica se fundamenta en tres actividades productivas principales. La primera está compuesta por el “sector

² Pablo Sauma, “Las desigualdades intrarregionales y la reducción de la pobreza en la Región Huetar Norte”, en: *Serie de Divulgación Económica*, No. 14 (Instituto de Investigaciones en Ciencias Económicas, UCR, 2012), 6.

agropecuario tradicional”, el cual se especializa en la producción de arroz, caña de azúcar, maíz, café, banano y cacao. Sobresalen, sin embargo, la siembra de frijoles y la ganadería como las actividades mayoritarias.³ De hecho, esta región produce el 56,5 por ciento del frijol que se consume en el país y donde el 12 por ciento de las fincas ganaderas se dedican a la producción de leche, el 54 por ciento a la producción de carne y el 34 por ciento a la actividad de doble propósito. En segundo lugar, destaca el “sector agrícola no tradicional”. Este se caracteriza por sistemas de cultivos intensivos y por orientar la producción agrícola al mercado internacional. Al respecto, predominan cultivos como la piña, la naranja, el palmito y la yuca, entre otras raíces y tubérculos como el camote, el ñame y el tiquizque. Por último, la Zona Norte, presenta una fuerte actividad turística ligada con parques nacionales, corredores biológicos y refugios de vida silvestre, como por ejemplo el Parque Nacional Volcán Arenal y el humedal Caño Negro.

Fotografía No. 1
Finca ganadera de leche en la Zona Norte de Costa Rica.



Fuente: Archivo Fotográfico Personal. Gira de campo Coopevega de San Carlos, 04-07 de marzo de 2015.

Historia de la colonización agrícola de la Zona Norte de Costa Rica, 1850-1950

³ Ibid, 8-11.

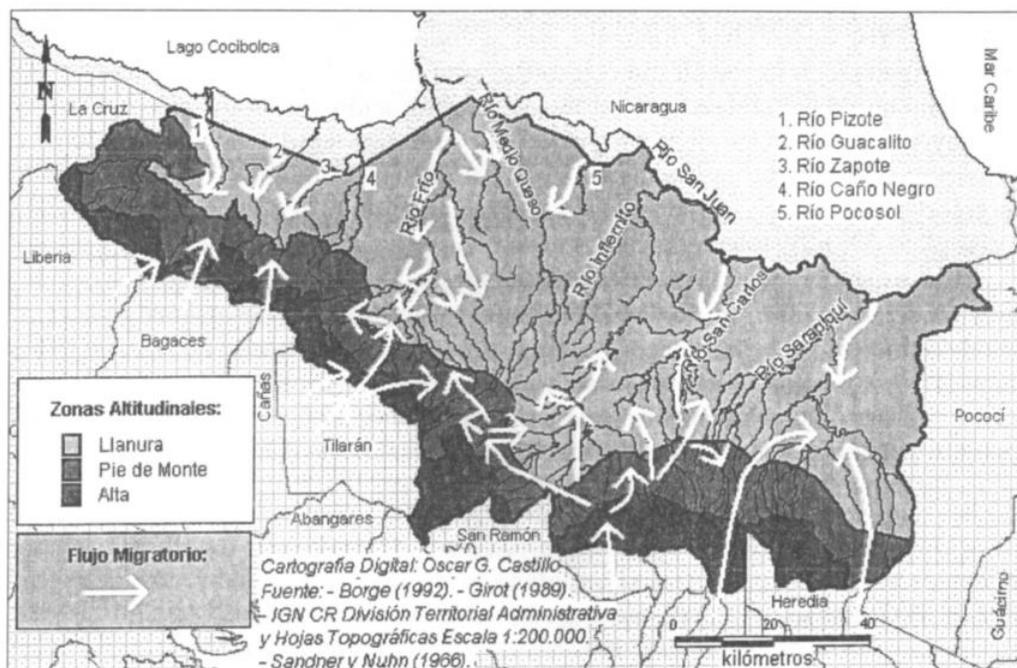
La colonización agrícola en el norte de Costa Rica se puede catalogar como un proceso de reciente data en comparación con otras áreas geográficas del país. En términos generales, desde finales del siglo XIX y hasta mediados del XX, dicho proceso se caracterizó por el establecimiento de grandes haciendas, orientadas a la actividad de la ganadería extensiva y de pequeñas propiedades familiares que destinaron la producción agrícola para el autoconsumo, principalmente de granos básicos. Aunado a lo anterior, la apropiación de grandes extensiones de tierra y la disponibilidad de recursos económicos y tecnológicos favorecieron el desarrollo de una dinámica de diferenciación y desigualdad socioproductiva a lo largo del período en la Zona Norte de Costa Rica.

Entre 1850-1880 se llevaron a cabo las primeras exploraciones en la Zona Norte. A lo largo de esta etapa, la colonización de los territorios se realizó a partir de tres flujos migratorios, como se ejemplifica en el Mapa No. 1. El primero arribó procedente de Nicaragua, fundamental de regiones cercanas al Lago de Nicaragua y el río San Juan. La segunda de las migraciones llegó proveniente del occidente del territorio costarricense, desde Tilarán en la provincia de Guanacaste. El tercer flujo migratorio penetró desde el Valle Central. Como resultado de esta gran primera oleada migratoria, se fundaron pueblos como Vieja, Florencia, Muelle San Carlos y Boca Arenal. De hecho, fue en éstas regiones que se arraigaron el cultivo del cacao y la ganadería, asimismo se establecieron plantaciones de café y caucho silvestre.⁴ Es importante mencionar que el desarrollo agropecuario se fundamentó en un intenso proceso de deforestación de amplias áreas boscosas.

Mapa No. 1

⁴ Gerhard Sandner y Helmut Nuhn, *Estudio geográfico regional de la zona norte de Costa Rica* (San José, Costa Rica: Instituto de Tierras y Colonización, 1966), 137.

Flujos migratorios y frente de colonización agrícola de la Zona Norte Costa Rica, 1850-1950



Fuente: Guy Faure y Mario Samper, “Veinte años de apertura económica: el porvenir comprometido de la agricultura familiar en el norte de Costa Rica”, *Anuario de Estudios Centroamericanos* (Costa Rica) 30, n. 1-2 (2004): 9.

Después de 1880 el proceso de colonización agrícola se intensificó. Al respecto, un grupo de colonos, que arribaron durante la etapa de exploración, empezaron a apropiarse de territorios cercanos a la frontera con Nicaragua con el objetivo de importar ganado. De la misma manera, se incrementaron las migraciones procedentes de lugares como San Ramón y Palmares de Alajuela. La llegada de familias oriundas de estos sitios permitió la fundación de fincas como Tres Amigos, Cooper, Bijugal, Cañas, Valencia y Porvenir.⁵ Además, fue durante esta segunda etapa de colonización (1880-1911), que el Estado costarricense impulsó la exploración de nuevas tierras en la región.⁶ Dicho impulso se amparó en la legislación agraria emitida en el año 1884. Las nuevas leyes facilitaron “el acceso y la adquisición de los terrenos baldíos a grupos de nacionales y

⁵ Ibid, 138.

⁶ Eduardo Chinchilla, *Atlas Cantonal de Costa Rica* (San José, Costa Rica: Instituto de Fomento y Asesoría Municipal, 1987), 140-143.

extranjeros interesados en adquirirlos”.⁷ Por ejemplo, en 1893 se estableció un decreto que concedió seis hectáreas de tierra y un lote para construir a los colones que decidieron permanecer en La Unión, actualmente Ciudad Quesada.⁸

Es posible afirmar, entonces, que a finales del siglo XIX el peso de la colonización recayó en los individuos que migraron desde el sur de la provincia de Alajuela. El proceso de colonización agrícola estuvo a cargo de pequeños y medianos agricultores que emplearon sistemas de cultivo fundamentados en la producción de granos básicos. Sin embargo, ésta dinámica de apropiación del territorio sufrió una serie de modificaciones a partir de la segunda década del siglo XX. La designación del cantonato de San Carlos en 1911, la apertura de vías de comunicación para conectar con el Valle Central, así como la instauración de servicios básicos desencadenó una tercera etapa (1911-1950) de migraciones a la Zona Norte de Costa Rica. En otras palabras, las mejoras en los caminos y las facilidades para adquirir propiedades repercutieron en el aumento de la población migrante procedente de Nicaragua y provincias como Guanacaste, Alajuela y Heredia.

La tercera etapa de colonización agrícola se caracterizó por el establecimiento de grandes haciendas dedicadas a la explotación ganadera, al cultivo de granos básicos y, en menor medida, a la plantación de banano. Esta nueva expansión colonizadora, facilitó el asentamiento de caseríos alrededor las haciendas, ya que los colonos de menores recursos fueron empleados para laborar como mano de obra asalariada. En 1930 la actividad bananera promovió la inmigración nicaragüense y el poblamiento en las márgenes del río San Carlos.⁹ No obstante, fueron las haciendas ganaderas las que experimentaron un crecimiento más prolongado y las que lograron apropiarse de una mayor cantidad

⁷ William Solórzano Vargas, “Uso de la tierra en una región en proceso de colonización ¿Diversificación o especialización productiva? El caso de la región norte de Costa Rica en la primera mitad del siglo XX”, *Revista de Historia* (Costa Rica) 51-52 (Enero-Diciembre, 2005): 152.

⁸ Sandner y Nuhn, 137-138.

⁹ Jorge Molina González, *El proceso histórico-geográfico de la colonización agrícola en San Carlos, Costa Rica, 1850-1977* (Tesis de Licenciatura en Historia, Universidad de Costa Rica, 1978), 176-178.

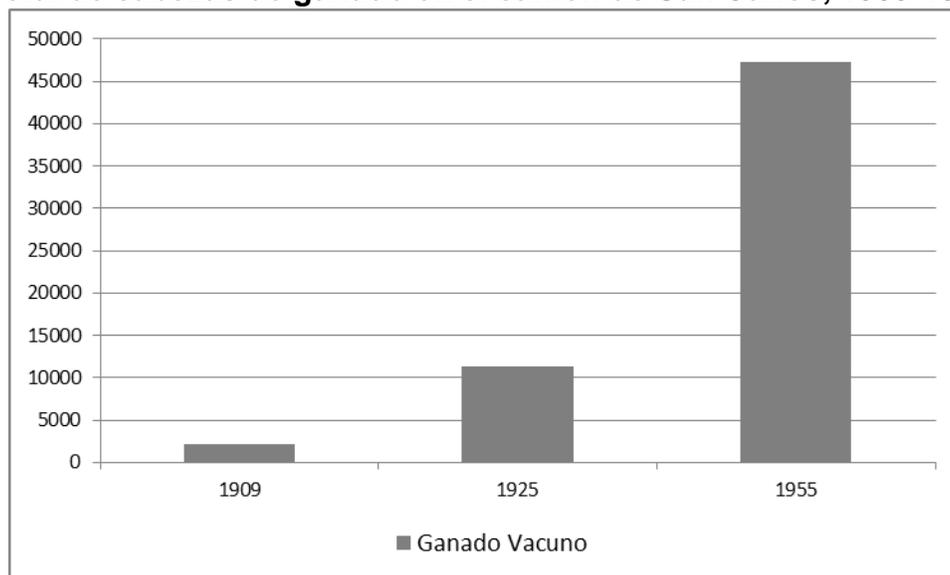
de tierras. Desde esta perspectiva, la ganadería tuvo una doble función. Por un lado, sirvieron como “centros de expansión colonizadora” para la apertura de nuevos territorios (Fotografías No 2 y No. 3). Por otro lado, las haciendas jugaron un papel determinante en la creación de poblados. Un ejemplo lo constituyen las haciendas Llanos y La Marina.¹⁰

Como se pudo observar, a lo largo del período 1911-1950 la ganadería tuvo un auge importante. Esto porque el mayor número de tierras cultivables correspondieron a los pastos. El Gráfico No. 1 muestra como entre 1909-1955 la cantidad de ganado vacuno creció considerablemente, al pasar de 2115 cabezas en el primer año a 47213 en el segundo. Hay que destacar que el tipo de ganadería que imperó en la Zona Norte fue de tipo extensivo, debido a que las explotaciones trabajaron bajo una carga animal promedio de 1,5 cabezas de ganado por hectárea.¹¹ Los productores de la región se dedicaron a la ganadería de leche, donde la venta del lácteo y sus derivados (principalmente queso) constituyó un rubro fundamental dentro de la dinámica del mercado local. Por el contrario, la ganadería de carne se desarrolló bajo un esquema de pequeña escala, la comercialización del producto se realizó de manera esporádica, también dentro del ámbito local e internacional. Después de la Segunda Guerra Mundial, se dinamizó aún más la actividad ganadera (tanto de leche como de carne) en la Zona Norte de Costa Rica. La razón se debió, principalmente, a la apertura de nuevos mercados internacionales como el norteamericano. Asimismo, la construcción de la carretera que comunicó Villa Quesada con Zarcero y la carretera que conectó San Carlos con el Valle Central provocó una mayor comercialización de los productos en el mercado nacional. Todo esto se complementó con el surgimiento de la Cooperativa Dos Pinos R. L a finales de la década de 1940.

¹⁰ Ibid, 180-182. Véase también una breve descripción en Sandner y Nuhn.

¹¹ Solórzano, 167-169.

Gráfico No. 1
Total de cabezas de ganado en el cantón de San Carlos, 1909-1955



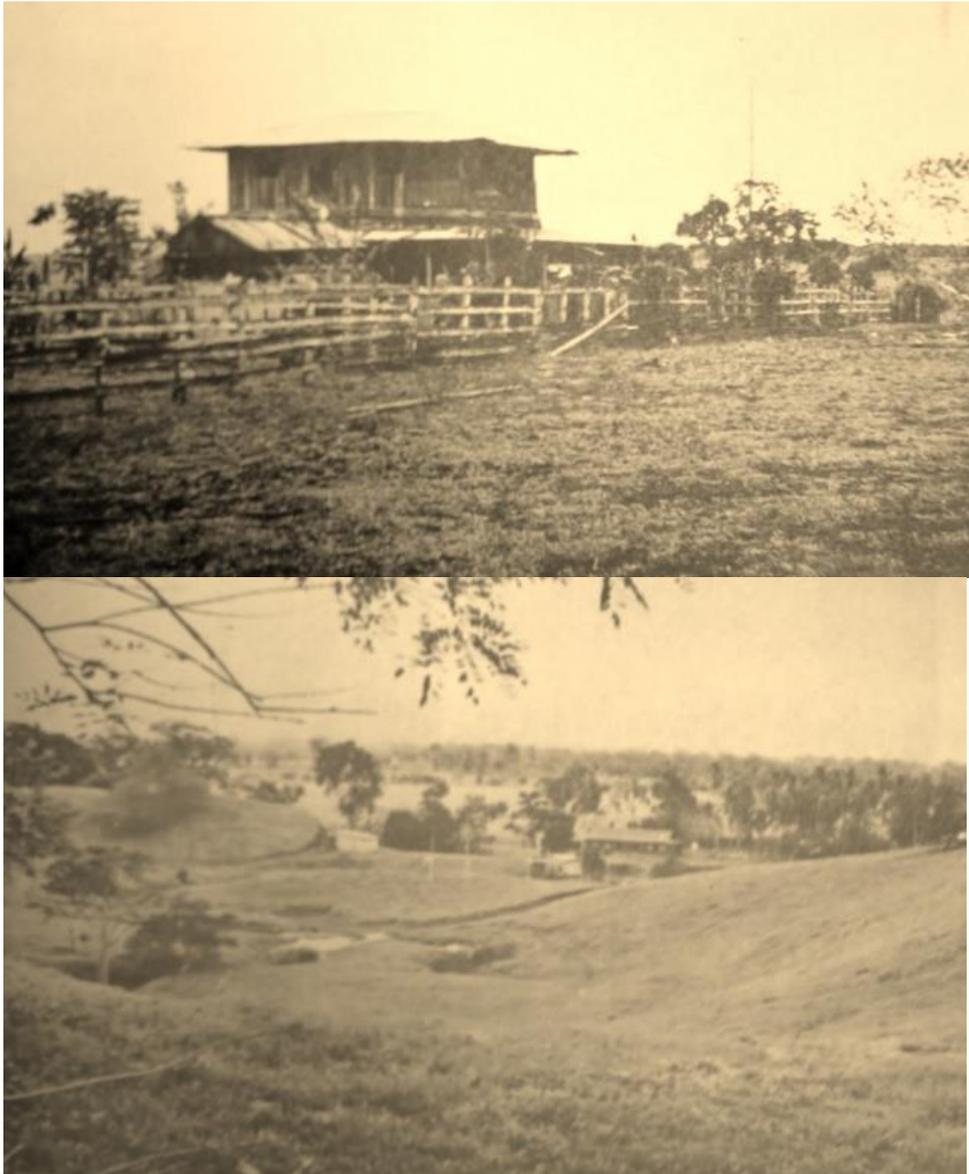
Fuente: elaboración propia a partir de: William Solórzano Vargas, “Uso de la tierra en una región en proceso de colonización ¿Diversificación o especialización productiva? El caso de la región norte de Costa Rica en la primera mitad del siglo XX”, *Revista de Historia* (Costa Rica) 51-52 (Enero-Diciembre, 2005): 167.

A pesar del aparente dominio de la ganadería, la colonización agrícola se desarrolló a partir de sistemas de producción diversificados. En este sentido, cultivos como el arroz, el maíz, los frijoles y el plátano jugaron un papel preponderante en la dinámica agraria de la Zona Norte. Para el año de 1955 el seis por ciento (3415 hectáreas) de la superficie cultivable se sembró de granos básicos. De la misma forma, productos de exportación como el café y la caña aumentaron la cantidad de hectáreas cultivables, durante la segunda etapa de colonización.¹² En síntesis, el proceso colonizador de la región norte de Costa Rica se caracterizó por la diversidad en su estructura agropecuaria, la cual se favoreció de las condiciones agroecológicas particulares del territorio. De este modo, el paisaje estuvo dominado al oeste por la ganadería leche y caña de

¹² Solórzano, 161.

azúcar, al sur por la ganadería de carne y café, al oeste por el cultivo de granos básicos y al norte áreas boscosas.¹³

Fotografía No. 2 y No. 3
Finca ganadera Roble, los Llanos a orillas del río Medio Queso. Pastos “mejorados” en la Hacienda Platanar.



Fuente: Gerhard Sandner y Helmut Nuhn, *Estudio geográfico regional de la zona norte de Costa Rica* (San José, Costa Rica: Instituto de Tierras y Colonización, 1966), 157 y 215.

¹³ Sandner y Nuhn, 193-196.

La fundación de asentamientos campesinos y el fomento de la ganadería lechera a partir de 1950

A partir de la segunda mitad del siglo XX, la política estatal se dirigió a estimular la actividad agropecuaria en la Zona Norte a través de colonias y asentamientos campesinos. Las autoridades gubernamentales dispusieron de las “tierras vírgenes” que se encontraron en abandono y que fueron denunciados por diversos grupos de productores. De este modo, la colonización agrícola se dirigió hacia las áreas boscosas y las llanuras situadas al norte de la región. Este proceso de parcelación y asignación de propiedades inició en el año de 1963 y estuvo a cargo del Instituto de Tierras y Colonización (ITCO).¹⁴ Sin embargo, fue hasta la década de 1980 que se aceleró la creación de asentamientos, esto porque el Estado costarricense por medio de apoyo financiero otorgado por el gobierno de los Estados Unidos promovió el afincamiento de migrantes procedentes del Valle Central. Para finales de la década de 1990, se reportó el otorgamiento de 200000 hectáreas y se beneficiaron 14000 familias con la política de asentamientos.¹⁵

El establecimiento de las primeras colonias en la Zona Norte representó la solución para contrarrestar la presión que ejercieron grupos de campesinos, de diferentes partes del país, sobre la tierra. Tal fue el caso de la colonia La Trinidad, que para el de 1963, albergó alrededor de 1200 personas, las cuales fueron distribuidas entre 212 parcelas. Las actividades económicas que incentivó el ITCO giraron en torno a la siembra de maíz, arroz, tiquizque, café y, por supuesto, al cultivo de pastos para el desarrollo de la ganadería. Al respecto, el hato se

¹⁴ El ITCO fue creado mediante la Ley No. 2825 del 14 de octubre de 1961. Posteriormente, a través de la Ley No. 6735 del 29 de marzo de 1982 se transformó en el Instituto de Desarrollo Agrario (IDA). Ambos tuvieron como objetivo primordial “la equitativa distribución de la tierra como factor de producción, por medio de la organización campesina”. El 22 de marzo del 2012 mediante la Ley No. 9036 se la ley de creación del IDA y en su lugar se estableció el Instituto de Desarrollo Agrario (INDER), que nació con el objetivo de dar un “impulso al desarrollo de la ruralidad en Costa Rica”. Para más detalles, véase: http://www.inder.go.cr/acerca_del_ida/historia.html

¹⁵ Guy Faure y Mario Samper, “Veinte años de apertura económica: el porvenir comprometido de la agricultura familiar en el norte de Costa Rica”, *Anuario de Estudios Centroamericanos* (Costa Rica) 30, n. 1-2 (2004): 10-11.

Fuente: Faure y Samper, 10.

La adjudicación de aproximadamente el 30 por ciento del territorio provocó una migración masiva de personas a Chambacú, la cual logró extenderse hasta las márgenes del río San Juan, frontera con Nicaragua. Desde 1973, los precaristas empezaron a solicitar al ITCO las escrituras de los terrenos ocupados.¹⁹ Este proceso de reclamo de tierras es recordado por Freddy Murillo y Benilda Berrocal, quienes arribaron a la reserva en busca de protección por las erupciones del Volcán Arenal en 1968. Ambos explican que la demanda de las tierras fue un proceso largo que requirió, incluso, de la intervención de los diputados de la Asamblea Legislativa. Obsérvese, al respecto, la siguiente cita:

“Nosotros antes de venirnos para acá vivíamos en La Fortuna de San Carlos, llegamos aquí más o menos en 1970. Nos vinimos para acá porque en esos años reventó el Volcán entonces mi papá en busca de un lugar más seguro nos trajo para acá. Estas tierras pertenecieron al ITCO, antes esta era la reserva Chambacú. Estas tierras se las habían vendido a una empresa extranjera, entonces la gente empezó a pelear y a reclamar derechos sobre los terrenos y a raíz de esos reclamos es que el ITCO escrituró esto. Por cierto, que fue el diputado Carlos Ugalde que nos ayudó a reclamar las tierras de la reserva Chambacú”.²⁰

La apropiación de tierras se fortaleció cuando en el año 1975 el Gobierno de la República, a través de un préstamo otorgado por la Agencia Internacional para el Desarrollo (AID), creó el *Proyecto de Colonización Finca Chambacú*. Dicho proyecto tuvo como objetivo principal el establecimiento de una colonia campesina

¹⁹ Picado, 171.

²⁰ Entrevista con Benilda Berrocal Campos y Freddy Murillo Berrocal (Inédita), Coopevega de Cutris, el día viernes 06 de marzo de 2015.

de tipo ganadero que se repartió entre un total de 200 familias.²¹ En conjunto con el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y el Consejo Nacional de Producción (CNP) se instauraron una serie de programas de asistencia técnica y comercial para para productores de arroz, maíz, frijoles, café, caña de azúcar, leche y carne. Como consecuencia de la intervención estatal, se fundaron nuevos poblados como Buenos Aires, Santa Rosa de Cutris, San Bosco, San Joaquín, Las Brisas y Coopevega (Fotografías No. 4 y No. 5).²²

La acción del *Proyecto de Colonización Finca Chambacú* implicó la eliminación de 45 hectáreas de bosque para convertirlas en pastos. Principalmente los campesinos se especializaron en la producción de leche. En términos generales, la primera etapa del proyecto se compuso de un hato de 112 cabezas de ganado, una producción de leche que se estimó en una botella diaria y donde el pasto guinea fue el de mayor uso.²³ Sin embargo, un uno por ciento del área total se destinó para el cultivo de arroz, maíz, frijoles y la cría de cerdos. La producción de dichos cultivos se orientó casi exclusivamente para el consumo familiar, el excedente se comercializó al interior del asentamiento.²⁴ A parte del evidente impulso en la dinámica agropecuaria, el Proyecto incluyó la inversión de recursos en aspectos de infraestructura. En este sentido, sobresalió la construcción de escuelas primarias y centros de asistencia médica, proyectos que fueron patrocinados por el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud. Asimismo, se ejecutaron planes para la explotación de pozos de agua y otras fuentes naturales de aprovisionamiento. No obstante, la mayor cantidad del presupuesto se empleó en la construcción de vías de comunicación internas y externas, con el objetivo de conectar la colonia con poblaciones importantes de la Zona Norte como La Fortuna y Ciudad Quesada.²⁵

²¹ ITCO, *Proyecto de Colonización Finca Chambacú* (San José, Costa Rica: Instituto de Tierras y Colonización, Sin año), 25.

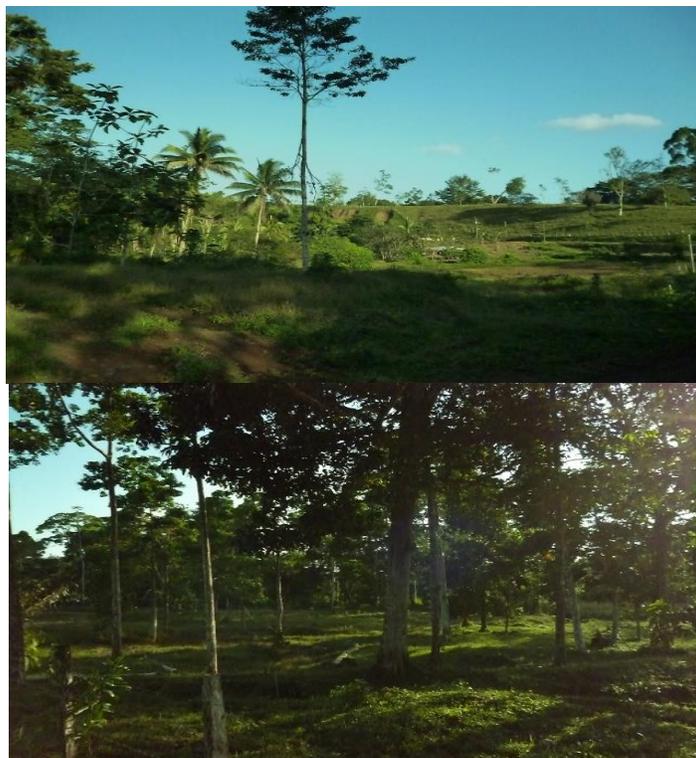
²² Molina, 228.

²³ ITCO, 28-29.

²⁴ *Ibid*, 27.

²⁵ ITCO, 36-38.

Fotografías No. 4 y No. 5
Reserva Chambacú en la actualidad, predominan los pastos como uso principal del suelo.



Fuente: Archivo Fotográfico Personal. Gira de campo Coopevega de San Carlos, 04-07 de marzo de 2015.

El papel del queso palmito en la historia reciente de Costa Rica: su “anclaje cultural y territorial”

La producción de queso palmito en Costa Rica se asentó, históricamente, en la Zona Norte del país, específicamente en el cantón de San Carlos, provincia de Alajuela. Las principales comunidades productoras fueron Chamorro, Crucitas, Moravia, Llano Verde, El Roble, El Jocote, Coopevega, Agua Zarcas y El Muelle. En términos generales, la receta y el modo de preparación del queso se asentó en la Zona Norte desde finales de la segunda etapa de colonización (1880-1911). Dicho postulado fue reafirmado por don José Soto Rodríguez (Fotografía No. 6), productor de queso palmito con más de sesenta años de experiencia. Soto manifestó que el queso como producto alimenticio es exclusivo del cantón de San

Carlos y que llegó a la región a través de una mujer costarricense que encarrilló terrenos en la Gloria de Agua Zarcas durante la primera mitad del siglo XX. Obsérvese al respecto la siguiente explicación:

“Fue específicamente en la zona de San Carlos donde se empezó a hacer el queso palmito, en ninguna otra parte del país lo hacían o lo conocían. Por el año de 1910 mi familia tenía una finca en la Gloria de Agua Zarcas y dijo que era de sabía preparar el queso palmito, ella era de Costa Rica pero contó que estuvo dos años en Chile antes de venir a encarrillar montaña a esta zona. Esa señora fue la que le enseñó a mi primo Beto Arce a preparar el queso palmito. Mi primo contó que la señora dejaba la leche de un día para otro, después para que el queso agriara le echaba el suero de la misma leche y por último le echaba también agua caliente, le daba tiempo de que se cortara y lo batía hasta que se formara la pasta. Eso queso fue todo novedad. Sin embargo, nadie sabe de doné fue que esa señora aprendió a preparar el queso palmito. Mi primo Beto me enseñó a fabricar el queso, solo que yo no dejaba la leche de un día para otro, lo batí en agua caliente hasta formar la pasta y lo fui arrollando. Ya por los años de 1950 empecé a vender el queso palmito, venía gente de Zarcero a comprármelo para venderlo en otros partes del país, también venía una señora del Ministerio de Salud que se encargaba de comercializarlo en Coronado”.²⁶

Fotografía No. 6
Productor de queso palmito Jorge Soto Rodríguez, Agua Zarcas de San Carlos



²⁶ Entrevista con Jorge Soto Rodríguez (Inédita), Agua Zarcas de San Carlos, el día sábado 29 de agosto de 2015.

Fuente: Don Jorge tiene 60 años de experiencia en la producción del queso palmito. Adquirió su finca como herencia por parte de su padre. Desde hace aproximadamente 20 años don Jorge estableció la marca comercial “Queso Palmito La Loma”. En la fotografía se observa don Jorge sosteniendo un recuadro de finales de 1980 que muestra la elaboración del queso palmito, trabaja que realiza junto a su esposa María Benita León. Archivo Fotográfico Personal. Gira de campo Agua Zarcas de San Carlos, 29 de agosto de 2015.

No obstante el testimonio anterior, sobre la difusión del queso palmito destacó la versión que apunta que fueron los migrantes del cantón de Zarcero los que se encargaron de expandir la receta y las técnicas de preparación del producto en San Carlos. Estudios técnicos y científicos afirmaron que la iniciación del queso palmito fue en este lugar y que el procedimiento para elaborarlo fue desarrollado por inmigrantes italianos. De hecho, en diferentes partes del país, como el Valle Central, el producto se conoce con el nombre de “queso zarcero”.²⁷ Dicha versión coincidió con el testimonio de algunos productores del distrito de Cutris, zona que se caracteriza por ser una de las mayores productoras de queso palmito en país. El anterior fue el caso de Víctor Hugo Brenes Rizzate (Fotografía No. 7), productor que cuenta con más de 25 años de experiencia en la elaboración del queso:

“Yo a esta zona entré hace 43 años cuando esto era pura montaña, nadie sabía hacer el queso palmito, era la misma gente que venía de Zarcero la que le decía a uno como hacerlo. Ya el queso palmito no se produce en Zarcero. Las personas en Costa Rica creen que el queso palmito es de Zarcero, lo que no saben es que ahora los ganaderos de

²⁷ Sobre la versión del origen del queso palmito en Zarcero, véase: Juan Ramírez, Et al. “Queso palmito: originalmente costarricense”. En *Tecnología Láctea Latinoamericana* (Costa Rica) 68 (2011): 42-49. Consúltese el siguiente enlace: https://docs.google.com/file/d/0B5Z_xL0ite6dNjc2MTg5NDMtY2E5Yi00NjJmLWFmMTItNTYyZTVmOTMOYzdm/edit?pli=1. Obsérvese también: Fiorella González, *Tipificación del proceso de elaboración, caracterización química y evaluación microbiológica del queso tipo palmito elaborado en el cantón de San José* (Proyecto de Graduación de Licenciatura en Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica, 2001); Alejandra Sánchez Calvo, *Diseño de un mecanismo para el arrollado del queso palmito para la Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos R. L.* (Tesis de Maestría en Ingeniería Mecánica, Universidad de Costa Rica, 2008).

allá venden la leche a la Dos Pinos y los comerciantes vienen a comprar el queso palmito a esta zona”.²⁸

Dicha versión fue confirmada por Olivier Rodríguez Rodríguez. Este productor de queso palmito desde hace quince años, confirmó que los primeros fabricantes y comercializadores del queso fueron vecinos de Zarceró. No obstante, don Olivier resaltó que también hubo otros actores que se encargaron de difundir la receta. Por ejemplo, funcionarios públicos del gobierno costarricense, que en diferentes ocasiones, han impartido cursos sobre la preparación del queso. En este sentido manifiesta que:

“Yo empecé a dedicarme a la producción del queso palmito porque siempre ha tenido mejor precio en el mercado, entonces eso hizo que me interesara en producirlo. Yo he escuchado que el queso palmito tiene su origen en Zarceró, fueron las personas de ese lugar quienes comenzaron a producirlo y que se encargaron de comercializarlo. Yo aprendí a preparar el queso palmito de un curso que vinieron a impartir a Coopevega cuando se tenía la idea de crear una cooperativa. Yo antes de vivir aquí vivía en La Vega de San Carlos, en ese lugar no se tenía conocimiento sobre el queso palmito. El queso palmito puede tener tal vez unos 15 años de que se empezó a comercializar fuertemente, porque cuando yo llegué aquí casi no llegaban queseros y el tipo de queso que se preparaba era el queso cuadrado”.²⁹

Las instituciones que llevaron a cabo el desarrollo de los cursos fueron el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) y el Instituto Mixto de Ayuda Social (IMAS). Así lo ratificó el productor Francisco Alemán Villagra, quien además señaló que la tradición de elaborar queso palmito comenzó con la llegada de ganaderos a la comunidad de Coopevega de Cutris. Don Francisco explica este proceso de la siguiente manera:

²⁸ Entrevista con Víctor Hugo Brenes Rizate (Inédita), San Vito de Cutris, el día miércoles 11 de febrero de 2015.

²⁹ Entrevista con Olivier Rodríguez Rodríguez (Inédita), Moravia de Cutris, el día jueves 05 de marzo de 2015.

“Yo antes de venir para este sitio vivía en el Botijo en Los Chiles, yo llegué aquí como en 1989, tengo 26 años de vivir aquí. En lo sitios que viví no se producía el queso palmito, fue hasta que llegué a Coopevega que empecé a producirlo. Incursionamos en la fabricación del queso palmito porque funcionarios del IDA y del IMAS vinieron a darnos cursos de cómo fabricarlo, de esa manera fue como nosotros empezamos a prepararlo y a comercializarlo. Se dice que la tradición del queso palmito sí es más antigua en el centro de Coopevega, porque ahí llegaron muchos ganaderos que eran de Buena Vista y producían mucha leche, entonces ellos ya traían todo ese conocimiento”.³⁰

Fotografía No. 7

Productor de queso palmito Víctor Hugo Brenes Rizate, San Vito de Cutris



Fuente: Don Víctor Hugo tiene 25 años de experiencia en la producción del queso palmito. Adquirió su finca durante el proyecto de Finca Chambacú, el ITCO se encargó de escriturar su propiedad. Archivo Fotográfico Personal. Gira de campo Coopevega de San Carlos, 11-12 de febrero de 2015.

Una segunda versión sostiene que la transmisión del conocimiento en torno a la producción del queso palmito se apoyó en una serie de oleadas migratorias al interior del cantón de San Carlos, a partir del año 1950. Tal fue el caso de Dora Porras Chaves (Fotografía No. 8), quien junto a su esposo migró del distrito de Buena Vista hacia El Muelle. Con el cambio de residencia doña Dora inició la

³⁰ Entrevista con Francisco Alemán Villagra (Inédita) La Cascada de Cutris, el día jueves 12 de febrero de 2015.

comercialización del queso palmito, receta que aprendió de su madre. Para Porras el queso palmito (o de ovillo como se le conoció en un principio) tiene aproximadamente 85 años de que se produce en la Zona Norte de Costa Rica. Es importante señalar, además, que la madre de doña Dora adquirió el procedimiento de elaboración del queso de un nicaragüense que vivió en Buena Vista:

“Mi mamá, Bienvenida Chaves Rodríguez, decía que un nicaragüense que llegó a trabajar a la finca de los Ugalde que estaba en Buena Vista le habló sobre tipo de queso que en Nicaragua le llamaban ‘quesillo’ y les dijo como era que se hacía. Mi mamá fue la primera que empezó a hacer queso palmito, tal vez hace como unos 85 años. Mi mamá hacía queso nada más cuando papá quería ir a visitar a algún familiar o comer nosotros en la casa. Del queso que hacía mi mamá comieron Manuel Mora y Teodoro Picado. Mi mamá nunca hizo queso para vender. Yo aprendí a preparar el queso de ovillo a través de mi mamá, después yo me casé y mi esposo compró esta finca, metió vacas y comenzamos a hacer el queso para vender, estamos hablando del año 1951. La diferencia con el quesillo nicaragüense es que aquí lo arrollamos, también se parece mucho al queso de México que se llama Oaxaca, solo que ahí la pasta es más gruesa. El nombre del queso palmito lo puso una señora que una pulpería en el cruce de Naranjo, nosotros colocábamos ahí el queso y ella fue la que se encargó de ponerle ese nombre. Cuando mi esposo fue hacer las vueltas para sacar la patente del queso fue cuando le puso queso palmito, eso fue hace como 35 años”.³¹

Un ejemplo del contexto descrito lo constituye el *Proyecto de Colonización Finca Chambacú*, terrenos que pertenecieron al Instituto de Tierras y Colonización (ITCO). Los inmigrantes que arribaron a esta regiones como Coopevega de Cutris llegaron procedentes de sitios como Linda Vista, La Fortuna y Sanjosecito de Arenal desde finales de la década de 1960. Dicho proyecto contempló el fortalecimiento de la ganadería lechera, en especial hizo énfasis en la comercialización de queso. El informe elaborado por el ITCO señaló que “*la producción de leche permitirá un consumo en el hogar de 1460 botellas al año y*

³¹ Entrevista con Dora Porras Chaves (Inédita), El Muelle de San Carlos, el día sábado 29 de agosto de 2015.

*un sobrante de 4120 botellas que podrán ser ocupadas en la fabricación de queso”.*³²

Fotografía No. 8
Productora de queso palmito Dora Porras Chaves, El Muelle de San Carlos



Fuente: Doña Dora Porras Chaves tiene 75 años de experiencia en la fabricación del queso palmito. Doña Dora comenta que su madre fue la primera persona en preparar queso palmito en la Zona Norte de Costa Rica. Desde hace 35 años tiene patentada la marca comercial “Queso Palmito Los Leones”. Archivo Fotográfico Personal. Gira de campo Coopevega de San Carlos, 04-07 de marzo de 2015.

La expansión del queso palmito en la comunidad de Coopevega está ligada con la historia de vida de la señora Idalí Vargas Quesada (Fotografía No. 9). Esta productora de queso palmito, vecina de Coopevega de San Carlos, nació en el año de 1942. La receta y las técnicas de preparación del queso las aprendió de una familiar de nacionalidad nicaragüense en su lugar de nacimiento, Sanjosecito de Arenal. Doña Idalí afirmó que al llegar a Coopevega los pobladores desconocían de la existencia del queso palmito y que fue ella quien se encargó de popularizar la receta entre los vecinos. Del mismo modo, enfatizó que la producción del queso como un proceso artesanal y cuya elaboración se sustentó

³² El Informe del Instituto de Tierras y Colonización (ITCO) no menciona el tipo de queso a elaborar. Para más información, véase: ITCO, 31.

en el trabajo familiar. Además, resaltó aspectos de importancia sobre el origen y el nombre del queso. Al respecto véase el siguiente testimonio:

“Yo tengo 43 años de vivir en Coopevega, yo antes vivía en la zona de Sanjosecito de Arenal allá yo hacía el queso palmito, cuando llegamos aquí nadie lo hacía. Yo aprendí a preparar el queso palmito de una señora nicaragüense que se llamaba Nena González de Sanjosecito de Arenal y como mi esposo tenía lechería empezamos a fabricarlo, sin embargo no sé de quién aprendió ella. La señora que me enseñó vivía a la orilla del río San Carlos, ahí nadie pasaba, el papá lo comercializaba en el centro del pueblo. Entonces yo comencé a hacer el queso y muchas personas se acercaban a preguntar que cómo hacía el queso y así se fue popularizando la manera de hacer queso arrollado en esta zona”.³³

Fotografía No. 9

Productora de queso palmito Idalí Vargas Quesada, Coopevega de Cutris



Fuente: Doña Idalí Vargas tiene 50 años de experiencia en la fabricación del queso palmito. Doña Idalí se autodenomina como la difusora del receta en la comunidad de Coopevega. Archivo Fotográfico Personal. Gira de campo Coopevega de San Carlos, 04-07 de marzo de 2015.

De hecho productores como Víctor Hugo Ramírez Mora (Fotografía No. 10), argumentaron que gracias al conocimiento de doña Idalí Vargas aprendieron todos los aspectos relacionados con la producción del queso palmito. Del mismo modo,

³³ Entrevista con Idalí Vargas Quesada (Inédita), Coopevega de Cutris, el día miércoles 04 de marzo de 2015.

don Víctor Hugo, quesero con más de 30 años de experiencia, afirmó que es erróneo creer que el origen del queso palmito fue en Zarcerero. Afirmó que lo único que se le puede atribuir a esta zona es la comercialización del producto en el resto del país. A través del siguiente testimonio Ramírez destaca el papel que protagonizó Vargas en la difusión de las técnicas y la receta del queso palmito:

“La primera persona que empezó a producir queso palmito en esta zona fue la señora Idalí Vargas Quesada de Coopevega, ella vino de Sanjosecito de Arrenal. Digamos que fue ella la que posteriormente se encargó de transmitir la receta y el modo de preparar el queso palmito en esta zona. Yo por ejemplo, en Venado no conocía de la existencia del queso palmito, ahí solo producíamos queso cuadrado. Pero fue doña Idalí la que me dio una idea de cómo producir el queso palmito. Es erróneo pensar que en Zarcerero se encuentra el origen del queso palmito, la primera zona que empezó a producirlo fue Coopevega. Sin embargo, fueron comerciantes de Zarcerero quienes se encargaron de comercializarlo y ellos mismos por un tiempo lo llamaron queso Zarcerero, pero el nombre original es queso palmito por su parecido a los tallos del palmito. El queso palmito se utiliza mucho para hacer tortillas con queso”.³⁴

Lo expuesto anteriormente es importante para los efectos de esta explicación por tres razones fundamentales. En primer lugar, la fabricación del queso palmito se destinó, en un principio, exclusivamente para el consumo doméstico. La apertura y remodelación de vías de comunicación favoreció la incursión de comerciantes y la expansión del queso palmito en zonas como Zarcerero. En este sentido, la producción pasó de ser predominantemente “casera” para convertirse en la principal fuente de ingresos de los habitantes de Coopevega y lugares aledaños.³⁵ En segundo lugar, el origen del queso palmito en Coopevega supone raíces nicaragüenses, esto en lo referente a los ingredientes y métodos de preparación. En tercer lugar, el nombre del queso sufrió transformaciones en el proceso de irrupción en el mercado. Pasó de llamarse “queso arrollado” a “queso

³⁴ Entrevista con Víctor Hugo Ramírez Mora (Inédita), Moravia de Cutris, el día jueves 05 de marzo de 2015.

³⁵ Entrevista con Leandro Rojas Quesada (Inédita), Chamorro de Cutris, el día jueves 05 de marzo de 2015.

palmito”, este último por su parecido con la forma de los tallos del palmito. Idalí Vargas explica el cambio del nombre a través de la siguiente cita:

“Yo primeramente conocía este tipo de queso con el nombre de queso arrollado después alguna gente le empezó a llamar queso palmito porque surgió el cuento de que el queso se parece a las capas que tiene el palmito cuando uno lo abre, yo creo que el nombre de queso palmito se lo pusieron en Zarceró, por ahí solo así le dicen”.³⁶

Fotografía No. 10

Víctor Hugo Ramírez Mora, productor de queso palmito, Moravia de Cutris



Fuente: Don Víctor Hugo Ramírez Mora tiene 30 años de experiencia en la fabricación del queso palmito. Nació en el año de 1951, se estableció en Coopevega por medio del Proyecto de Colonización Finca Chambacú del ITCO. Archivo Fotográfico Personal. Gira de campo Coopevega de San Carlos, 04-07 de marzo de 2015.

El contexto descrito, es rememorado por Benilda Berrocal Campos y Freddy Murillo Berrocal (Fotografía No. 11).³⁷ Ambos se han dedicado a la producción de queso palmito por más de treinta de años y al igual que la mayoría de habitantes de Coopevega pertenecieron al *Proyecto de Colonización Finca Chambacú*. Tanto doña Benilda como don Freddy aprendieron la preparación del queso palmito en La Fortuna de San Carlos, zona de la que son oriundos. La receta la aprendieron

³⁶ Idalí Vargas Quesada, miércoles 04 de marzo de 2015.

³⁷ Benilda Berrocal Campos nació en el año de 1929 y Freddy Murillo Berrocal nació en el año de 1951.

de dos familiares de nacionalidad nicaragüense. De la misma forma que doña Idalí, Berrocal y Murillo afirmaron que la producción del queso palmito en un inicio fue doméstico y fue hasta la llegada a Coopevega que se intensificó la comercialización, tal y como lo revela siguiente cita:

“Desde que vivíamos en La Fortuna, sabíamos de la existencia del queso palmito, por unos familiares de nacionalidad nicaragüense que lo producían para el consumo en la casa, ellos ya murieron, se llamaban Carlos González y Daysi Acosta. En La Fortuna lo conocíamos como queso arrollado cuando llegamos aquí le empezaron a llamar queso palmito, el queso palmito puede tener una antigüedad de unos cincuenta años más o menos”.³⁸

Fotografía No. 11
Productores de queso palmito Benilda Berrocal Campos y Freddy Murillo Berrocal, Coopevega de Cutris



Fuente: Doña Benilda Berrocal y don Freddy Murillo, llegaron a Coopevega en 1970 para formar parte del proyecto Finca Chambacú. Tienen más de 30 años de experiencia en la elaboración del queso palmito. Archivo Fotográfico Personal. Gira de campo Coopevega de San Carlos, 04-07 de marzo de 2015.

Por otra parte, la receta y los métodos de elaboración del queso palmito han experimentado cambios a lo largo del tiempo. Al respecto, se sustituyeron los cultivos agrios producidos en la finca por el cuajo. De la misma manera, productores experimentaron con tipos de leche diferente a la de vaca. Este fue el

³⁸ Benilda Berrocal Campos y Freddy Murillo Berrocal, viernes 06 de marzo de 2015.

caso de Leandro Vargas Quesada, productor de queso palmito desde hace veinte años, que reemplazó la leche de vaca por la búfala, el resultado fue la obtención de mayor volumen.³⁹ Otros cambios han estado vinculados con la participación de actores externos a la comunidad, como el Instituto Mixto de Ayuda Social (IMAS), el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), Industrias Infinito y el Instituto de Fomento Cooperativo (INFOCOOP), los cuales han brindado una serie de cursos para enseñar a elaborar diferentes tipos de quesos.⁴⁰ Las modificaciones que establecieron estas instituciones en la fabricación del queso palmito fueron la incorporación de la sal en el agua caliente, esto implicó el abandono de la técnica tradicional que consistió en aplicarla conforme se estiraba el queso. Un ejemplo de lo expuesto lo constituye el testimonio de Macario Mora Quirós (Fotografía No. 12), productor de queso palmito de la zona de Moravia de Cutris:

“Cuando empezamos aquí no sabíamos nada de queso palmito, una vez que fui a Zarcero a vender un queso que yo hacía que se llamaba queso maduro, me dijeron que el queso que ahí se vendía era el queso palmito entonces me sugirieron hacerlo pero en Zarcero nadie sabía hacerlo. Al tiempo vinieron unos muchachos del INA a dar cursos sobre la preparación del queso palmito y otros tipos de quesos. Estos muchachos nos enseñaron a preparar el queso palmito de una manera diferente, nos enseñaron a echar la sal de una vez en el agua caliente. Aquí lo hacemos diferente porque le ponemos el agua hirviendo y lo vamos escurriendo bien”.⁴¹

Finalmente, hay productores que desconocen cómo se llevó a cabo el proceso de difusión del queso palmito en la zona de Coopevega. Sin embargo, confirmaron que el origen no se puede relacionar con Zarcero, ya que es en esa región es el mayor distribuidor del productor a nivel nacional. Este fue el caso de Arabela Hurtado Mora (Fotografía No. 13), productora de queso palmito desde hace 15 quince. Doña Arabela aprendió a preparar el queso de su madre, afirmó

³⁹ Leandro Rojas Quesada, jueves 05 de marzo de 2015.

⁴⁰ Para más detalles sobre el accionar de estas instituciones, véase: Sin autor, *Coopeagrovega R.L. Estudio de utilidad, posibilidad y viabilidad* (Costa Rica: Asoc. Cooperativa Canadiense, 2006).

⁴¹ Entrevista Macario Mora Quirós (Inédita), Moravia de Cutris, el día jueves 05 de marzo de 2015.

que se dedicó a la producción del queso palmito porque es una de las pocas fuentes de empleo en Coopevega:

“Yo aprendí a preparar el queso palmito de mi mamá, lo que no sé es de quién aprendió ella la receta y la técnica para preparar el queso. Es decir, mi mamá aprendió a hacer el queso palmito cuando llegamos a Moravia, porque cuando vivíamos en El Venado no se conocía ese tipo de queso. Tampoco fue que yo conocí el queso palmito apenas llegué aquí, yo conocí el queso palmito cuando yo estaba adulta. Yo decidí dedicarme a la producción de queso palmito porque aquí es la única forma que uno tiene para poder tener ingresos y también es una forma de sacarle provecho a la tierra que me dejó mi papá. La gente generalmente asocia el queso palmito con Zarcero, posiblemente porque allá hay muchas lecherías, pero todo el queso que se vende allá sale de estos lados”.⁴²

En síntesis, es importante apuntar la relación existente entre la producción del queso palmito y el desarrollo de proyectos de colonización agrícola por parte del Estado costarricense. Como por el ejemplo el ligamen del *Proyecto de Colonización Finca Chambacú* con el auge de la fabricación del queso palmito. Asimismo, hay que mencionar que la difusión de la receta y de las técnicas de preparación estuvieron a cargo de personajes de inmigrantes y, más contemporáneamente, de actores estatales como el INA y el IMAS. Por otra parte, el queso palmito pasó de ser un producto de consumo doméstico para convertirse en una de las principales fuentes de ingresos en el cantón de San Carlos.

⁴² Entrevista Arabela Hurtado Mora (Inédita), Moravia de Cutris, el día jueves 05 de marzo de 2015.

Fotografía No. 12 y No. 13
Productores de queso palmito Macario Mora Quirós y Arabela Hurtado Mora,
Moravia de Cutris



Fuente: Don Macario Mora tiene 35 años de preparar el queso palmito. Afirma que aprendió a fabricarlo luego de que un vecino de Cutris le enseñó la receta. También manifiesta que la comercialización del queso palmito se intensificó a partir de 1980. Por su parte, doña Arabela Hurtado tiene 15 años de elaborar el queso palmito. Archivo Fotográfico Personal. Gira de campo Coopevega de San Carlos, 04-07 de marzo de 2015

Conclusiones

La colonización agrícola de la Zona Norte fue un proceso reciente en la historia de Costa Rica. Su evolución se desarrolló a partir de cuatro momentos claves. El primero, de 1850-1880, marcó el inicio de las exploraciones en el territorio; en el segundo, de 1850-1911, se asentaron las primeras familias; el tercero, de 1911-1950, experimentó el auge de la ganadería y el cuarto, 1950-2014, significó una mayor intervención del Estado costarricense en la parcelación de los terrenos baldíos. Al respecto, sobresalió el papel jugado por el Instituto de Tierras y Colonización (ITCO) y el Proyecto de Colonización Finca Chambacú. Este último de gran importancia por su incorporación tardía al proceso de otorgamiento de tierras y por su dinámica económica, predominantemente de tipo ganadera. Fue en este contexto histórico que la producción de queso palmito tuvo un mayor auge, especialmente con el surgimiento de asentamientos campesinos contemporáneos. De este modo, la fabricación de este tipo de queso fue, también, un proceso reciente, que según los testimonios de los productores tiene una antigüedad aproximada de entre 100 y 85 años. El tema de la difusión del queso está dividido, por un lado un sector de productores afirmó que el queso palmito tuvo su expansión desde Zarcero. Sin embargo, otra de las versiones apunta que la expansión del queso se llevó a cabo a partir de las migraciones que se intensificaron en San Carlos desde principios del siglo XX. Hay que destacar un grupo de productores que aprendieron su fabricación de allegados cuyo país de nacimiento fue Nicaragua, de hecho realizaron comparaciones del queso palmito costarricense con el quesillo de Nicaragua. Este proceso culminó con el afianzamiento en el mercado regional y nacional, el cual estuvo ligado a la intermediación de comerciantes procedentes de zonas como el cantón de Zarcero.

Bibliografía

Alejandra Sánchez Calvo, *Diseño de un mecanismo para el arrollado del queso palmito para la Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos R. L.* (Tesis de Maestría en Ingeniería Mecánica, Universidad de Costa Rica, 2008).

Eduardo Chinchilla, *Atlas Cantonal de Costa Rica* (San José, Costa Rica: Instituto de Fomento y Asesoría Municipal, 1987).

Fiorella González, *Tipificación del proceso de elaboración, caracterización química y evaluación microbiológica del queso tipo palmito elaborado en el cantón de San José* (Proyecto de Graduación de Licenciatura en Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica, 2001).

Gerhard Sandner y Helmut Nuhn, *Estudio geográfico regional de la zona norte de Costa Rica* (San José, Costa Rica: Instituto de Tierras y Colonización, 1966).

Guy Faure y Mario Samper, “Veinte años de apertura económica: el porvenir comprometido de la agricultura familiar en el norte de Costa Rica”, *Anuario de Estudios Centroamericanos* (Costa Rica) 30, n. 1-2 (2004).

ITCO, *Proyecto de Colonización Finca Chambacú* (San José, Costa Rica: Instituto de Tierras y Colonización, Sin año).

Jorge Molina González, *El proceso histórico-geográfico de la colonización agrícola en San Carlos, Costa Rica, 1850-1977* (Tesis de Licenciatura en Historia, Universidad de Costa Rica, 1978).

Juan Ramírez, Et al. “Queso palmito: originalmente costarricense”. En *Tecnología Láctea Latinoamericana* (Costa Rica) 68 (2011): 42-49.

Pablo Sauma, “Las desigualdades intrarregionales y la reducción de la pobreza en la Región Huetar Norte”, en: *Serie de Divulgación Económica*, No. 14 (Instituto de Investigaciones en Ciencias Económicas, UCR, 2012).

Rodolfo Schmidt Segura, *Estudio Agrológico Exploratorio: Finca La Cascada* (San José, Costa Rica: Instituto de Desarrollo Agrario (IDA), 1984).

Sin autor, *Coopeagrovega R.L. Estudio de utilidad, posibilidad y viabilidad* (Costa Rica: Asoc. Cooperativa Canadiense, 2006).

William Solórzano Vargas, “Uso de la tierra en una región en proceso de colonización ¿Diversificación o especialización productiva? El caso de la región norte de Costa Rica en la primera mitad del siglo XX”, *Revista de Historia* (Costa Rica) 51-52 (Enero-Diciembre, 2005).

Wilson Picado, “Políticas del IDA-ITCO en la Costa Rica Rural. El caso de la región Huetar Norte”, en: *Trayectorias y disyuntivas del agro en la Zona Norte de Costa Rica*, (ed.) Mario Samper K (San José, Costa Rica: Lara Segura y Asociados, 2005).

Entrevistas citadas⁴³

Entrevista con Víctor Hugo Brenes Rizate (Inédita), San Vito de Cutris, el día miércoles 11 de febrero de 2015.

Entrevista con Idalí Vargas Quesada (Inédita), Coopevega de Cutris, el día miércoles 04 de marzo de 2015.

Entrevista Macario Mora Quirós (Inédita), Moravia de Cutris, el día jueves 05 de marzo de 2015.

Entrevista con Leandro Rojas Quesada (Inédita), Chamorro de Cutris, el día jueves 05 de marzo de 2015.

Entrevista con Víctor Hugo Ramírez Mora (Inédita), Moravia de Cutris, el día jueves 05 de marzo de 2015.

Entrevista con Benilda Berrocal Campos y Freddy Murillo Berrocal (Inédita), Coopevega de Cutris, el día viernes 06 de marzo de 2015.

Archivos y Bibliotecas consultadas

Archivo y Biblioteca del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).

Archivo Nacional de Costa Rica.

Biblioteca Nacional de Costa Rica.

Archivo y Centro de Documentación del Instituto de Desarrollo Rural (INDER).

Bibliotecas de la Universidad de Costa Rica (UCR).

Bibliotecas de la Universidad Nacional (UNA).

Bibliotecas del Instituto Tecnológico de Costa Rica (ITCR).

Centro de Documentación del Consejo Nacional de Producción (CNP).

Anexo 8. Descripción de los informantes para la realización del apartado histórico del queso Palmito.

El objetivo del siguiente apartado es presentar un esbozo del trabajo realizado durante las giras efectuadas en la comunidad de Coopevega de San Carlos, durante los días miércoles 11 y 12 jueves de febrero, miércoles 04, jueves 05 y viernes 06 de marzo del 2015. La labor que se efectuó en dicha gira consistió en entrevistar a personas (productores y amas de casa) con conocimiento sobre el origen y la historia del queso palmito en dicha comunidad. A continuación se

⁴³ En el Anexo No. 1 se presenta una breve transcripción de todas las entrevistas realizadas durante las giras de campo.

enumeran los nombres de las personas entrevistadas durante la gira del 11-12 de febrero y 04-06 de marzo del 2015:

Nombre	Lugar de residencia	Fecha de entrevista
1. Víctor Hugo Brenes Rizate	San Vito	11-febrero-2015
2. Francisco Alemán Villagra	La Cascada	12-febrero-2015
3. Idalí Vargas Quesada	Coopevega	04-marzo-2015
4. Arabela Hurtado Mora	Moravia	05-marzo-2015
5. Macario Mora Quirós	Moravia	05-marzo-2015
6. Olivier Rodríguez	Moravia	05-marzo-2015
7. Leandro Rojas Quesada	Chamorro	05-marzo-2015
8. Víctor Ramírez Mora	Moravia	05-marzo-2015
9. Freddy Murillo Berrocal y Benilda Berrocal Campos	Coopevega	06-marzo-2015
10. Dora Porras Chaves	El Muelle	29-agosto-2015
11. Jorge Soto Rodríguez	Agua Zarcas	29-agosto-2015

Sistematización de entrevistas



Nombre: Víctor Hugo Brenes Rizate

Nacimiento:
X

Residencia:
San Vito de Cutris

Entrevista:
11-02-2015

Años de producción de queso palmito: 25 años

Testimonio:

“El queso palmito se llama así porque es parecido a los tallos de la palma real, también se le conoce como el queso arrollado”. “En la elaboración del queso trabajamos mi esposa y yo, yo traigo la leche y la cortamos en una tina de ahí sacamos la cuajada, después secamos la cuajada y le echamos agua hirviendo y la masajamos, yo hago la parte caliente y mi esposa se encarga de hacer las tiras, este proceso se de elaboración se ha mantenido siempre”.

“Decirle quién fue la primera persona que empezó la elaboración del queso palmito sería mentirle, cuando yo entré aquí, que entré por el río San Carlos en unas dos horas en bote, nadie sabía hacer el queso palmito. Esto eran 144 mil hectáreas que eran del Estado y el ITCO nos la dio a nosotros, entonces así fue como empezamos a encarrilar tierras y después nos dieron las escrituras”. “En un principio nosotros hacíamos queso palmito para consumo familiar, después fue que lo empezamos a comercializar”. “Las personas en Costa Rica creen que el queso palmito es de Zarcero, lo que no saben es que los ganaderos de allá venden la leche a la Dos Pinos y los comerciantes vienen a comprar el queso palmito a esta zona”. “Yo a esta zona entré hace 43 años cuando esto era pura montaña, nadie sabía hacer el queso palmito, era la misma gente que venía de Zarcero la que le decía a uno como hacer el queso palmito”.

Fotografía no disponible.	Nombre: Francisco Alemán Villagra		
	Nacimiento: 1943	Residencia: La Cascada de Cutris	Entrevista: 12-02-2015
	Años de producción de queso palmito: 26 años		

Testimonio:

“Nosotros pudimos adquirir estas tierras a través de la ley agraria que emitió el IDA, es decir, esto era un asentamiento campesino, el IDA poco a poco fue otorgando estas propiedades a personas interesadas en adquirirlas”. “Yo antes de venir para este sitio vivía en el Botijo en Los Chiles, yo llegué aquí como en 1989, tengo 26 años de vivir aquí. En lo sitios viví no se producía el queso palmito, fue hasta que llegué a Coopevega que empecé a producirlo. IncurSIONAMOS en la fabricación del queso palmito porque funcionarios del IDA y del IMAS vinieron a darnos cursos de cómo fabricarlo, de esa manera fue como nosotros empezamos a prepararlo y a comercializarlo”.

“Se dice que la tradición del queso palmito sí es más antigua en el centro de Coopevega, porque ahí llegaron muchos ganaderos que eran de Linda Vista y producían mucha leche, entonces ellos ya traían todo ese conocimiento”.



Nombre: Idalí Vargas Quesada		
Nacimiento: 1942	Residencia: Coopevega	Entrevista: 04-03-2015
Años de producción de queso palmito: 50 años		

Testimonio:

“Yo tengo 43 años de vivir en Coopevega, yo antes vivía en la zona de Sanjosecito de Arenal allá yo hacía el queso palmito, cuando llegamos aquí nadie lo hacía. Entonces yo comencé a hacer el queso y muchas personas se acercaban a preguntar que cómo hacía el queso y así se fue popularizando la manera de hacer queso arrollado en esta zona”.

“Yo aprendí a preparar el queso palmito de una señora nicaragüense que se llamaba Nena González de Sanjosecito de Arenal y como mi esposo tenía lechería empezamos a fabricarlo, sin embargo no sé de quién aprendió ella”. “Yo primeramente conocía este tipo de queso con el nombre de queso arrollado después alguna gente le empezó a llamar queso palmito porque surgió el cuento de que el queso se parece a las capas que tiene el palmito cuando uno lo abre, yo creo que el nombre de queso palmito se lo pusieron en Zarcerero, por ahí solo así le dicen”. “La receta prácticamente que se ha mantenido, lo único que cambió fue que a los muchos años de fabricar el queso llegaron unos muchachos de San José y me sugirieron disminuir la cantidad de agua caliente, les hice caso y me parece que el queso queda mejor”. “El empaque siempre ha sido el mismo, siempre se ha empacado en una bolsita plástica”. “Mucha gente acostumbra a hacer fideos con ese queso y también se utiliza para preparar recetas que requieran meterse al horno, por ejemplo lo utilizo para hacer tamal asado, plátanos con queso”. “La señora que me enseñó vivía a la orilla del río San Carlos, ahí nadie pasaba, el papá lo comercializaba en el centro del pueblo”



Nombre: Arabela Hurtado Mora

Nacimiento:
1964

Residencia:
Moravia

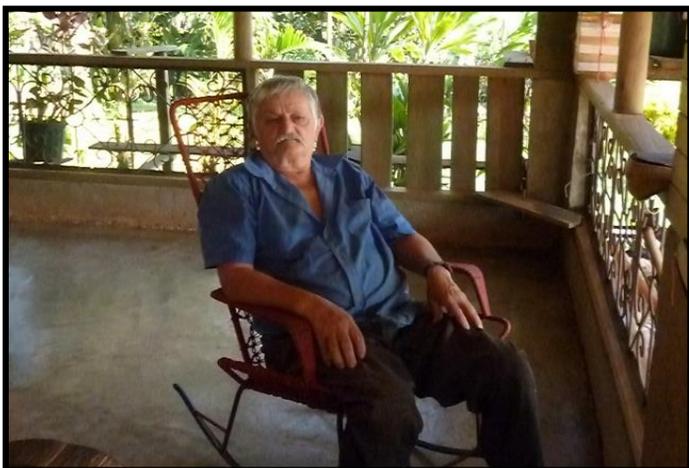
Entrevista:
05-03-2015

Años de producción de queso palmito: 15 años

Testimonio:

“Antes de vivir aquí en Moravia de Cutris yo vivía en El Venado, mis padres me trajeron muy pequeña a esta zona, a la edad de ocho años. Mi papá adquirió esta finca cuando todo era pura montaña, vino encarrilo, después volteó unos pedacitos de tierra, hizo un ranchito y así fue como nos asentamos aquí. Esto era del ITCO, después ellos fueron los que le ayudaron a mi papá a formalizar todo lo relacionado con la escritura y otras cosas”.

“Yo aprendí a preparar el queso palmito de mi mamá, lo que no sé de quién aprendió ella la receta y la técnica para preparar el queso. Es decir, mi mamá aprendió a hacer el queso palmito cuando llegamos a Moravia, porque cuando vivíamos en El Venado no se conocía ese tipo de queso. Tampoco fue que yo conocí el queso palmito apenas llegué aquí, yo conocí el queso palmito cuando yo estaba adulta. Yo decidí dedicarme a la producción de queso palmito porque aquí es la única forma que uno tiene para poder tener ingresos y también es una forma de sacarle provecho a la tierra que me dejó mi papá”. “La gente generalmente asocia el queso palmito con Zarcero, posiblemente porque allá hay muchas lecherías, pero todo el queso que se vende allá sale de estos lados”.



Nombre: Macario Mora Quirós

Nacimiento:
1941

Residencia:
Moravia

Entrevista:
05-03-2015

Años de producción de queso palmito: 35 años

Testimonio:

“Yo aquí llegué en 1973, cuando eso esto era pura montaña. Yo vivía en El Venado, yo me vine para acá para con mi papá y mi familia. Aquí donde estamos era la Colonia Chambacú, como nosotros los derechos de esta propiedad el ITCO vino y nos midió, cobrándonos muy poco, durante la administración de Daniel Oduber me entregaron la escritura de esta tierras”.

“Cuando empezamos aquí no sabíamos nada de queso palmito, una vez que fui a Zarcero a vender un queso que yo hacía que se llamaba queso maduro, me dijeron que el queso que ahí se vendía era el queso palmito entonces me sugirieron hacerlo pero en Zarcero nadie sabía hacerlo. Entonces en lugar de aquí que se llama Chamorro había un muchacho que lo sabía hacer y me enseñó. No sé de dónde fue que él aprendió a preparar el queso palmito, tampoco sé de dónde era él ni cómo se llamaba. Al tiempo vendió y se fue de esta zona. Más tarde vinieron unos muchachos del INA a dar cursos sobre la preparación del queso palmito y otros tipos de quesos. Estos muchachos nos enseñaron a preparar el queso palmito de una manera diferente, nos enseñaron a echar la sal de una vez en el agua caliente. Aquí lo hacemos diferente porque le ponemos el agua hirviendo y lo vamos escurriendo bien”. “En Venado yo conocía únicamente el queso en cuadro”. “La gente asocia a Zarcero como el lugar de origen del queso palmito porque fue ahí donde se empezó a comercializar en el resto del país”. “El queso palmito empezó para consumo en la zona, después del año 1980 es que se empieza la comercialización fuerte del queso palmito”.

Fotografía no disponible.	Nombre: Olivier Rodríguez Rodríguez		
	Nacimiento: 1954	Residencia: Moravia	Entrevista: 05-03-2015
	Años de producción de queso palmito: 10 años		

Testimonio:

“Yo llegué a esta zona en 1976, aproximadamente cuando tenía 22 años. Yo adquirí esta propiedad por medio de la compra de carriles de tierra, compré 260 manzanas en 17000 colones, yo llegué a abrir montaña. Por cierto, fue el ITCO el que se encargó de venir a medir la propiedad para poder otorgarme los planos y las escrituras”.

“Yo empecé a dedicarme a la producción del queso palmito porque siempre ha tenido mejor precio en el mercado, entonces eso hizo que me interesara en producirlo. Yo he escuchado que el queso palmito tiene su origen en Zarcero, fueron las personas de ese lugar quienes comenzaron a producirlo y que se encargaron de comercializarlo. Yo aprendí a preparar el queso palmito de un curso que vinieron a impartir a Coopevega cuando se tenía la idea de crear una cooperativa. Yo antes de vivir aquí vivía en La Vega de San Carlos, en ese lugar no se tenía conocimiento sobre el queso palmito. El queso palmito puede tener tal vez unos 15 años de que se empezó a comercializar fuertemente, porque cuando yo llegué aquí casi no llegaban queseros y el tipo de queso que se preparaba era el queso cuadrado”.



Nombre: Leandro Rojas Quesada		
Nacimiento: 1957	Residencia: Chamorro	Entrevista: 05-03-2015
Años de producción de queso palmito: 20 años		

Testimonio:

“Nací en la Fortuna de San Carlos, desde siempre he trabajado en ganadería. A los 25 años me vine para Chamorro, se la compramos a un señor de nombre Wilfredo Quesada Arroyo, yo pertencí a ningún proyecto de tierras impulsado por ITCO, pero ese señor sí, es decir, estas tierras pertenecieron al Estado”.

“En la Fortuna nosotros no conocíamos el queso palmito, casi que no se producía ningún tipo de queso porque como mi papá era socio de la Dos Pinos le vendíamos la leche a ellos. Fue hasta que llegamos aquí que conocimos el queso palmito, al parecer fueron personas de Zarcero quienes enseñaron en Coopevega a prepararlo. De hecho, el queso palmito empezó como un queso casero, posteriormente los comerciantes se dieron cuenta de la existencia del queso palmito y empezaron a comprarlo para venderlo en el mercado. Hace algunos años la empresa Industrias Infinito contrató a instituciones como el IMAS para que vinieran a darnos cursos de cómo preparar el queso palmito, fue gracias a esas capacitaciones que muchas personas de estos lugares lograron aprender la manera de realizar el queso palmito. Al queso palmito antes no se le echaba cuajo porque costaba encontrarlo, se le echaban cultivos agrios de la misma finca. Hubo un tiempo que yo revolví la leche de vaca con la búfalas, esto le daba un mayor volumen de peso al queso palmito, esta método lo mantuve por más de 8 años”.



Nombre: Víctor Hugo Ramírez Mora

Nacimiento:
1951

Residencia:
Moravia

Entrevista:
05-03-2015

Años de producción de queso palmito: 30 años

Testimonio:

“Yo llegué a esta zona en 1972, a la edad de 21 años, yo viví en un lugar que se llama El Venado de San Carlos. Me vine para este lugar, porque yo siempre había tenido interés de tener una finca, entonces surgió la posibilidad de encarrilar montaña en sitio. Esto era del ITCO, fueron ellos mismos quienes nos dieron las escrituras durante la administración de Daniel Oduber”.

“La primera persona que empezó a producir queso palmito en esta zona fue la señora Idalí Vargas Quesada de Coopevega, ella vino de Sanjosecito de Arenal, no sé quién le pudo enseñar pero supongo que fue en ese lugar que ella aprendió. Digamos que fue ella la que posteriormente se encargó de transmitir la receta y el modo de preparar el queso palmito en esta zona. Yo por ejemplo, en Venado no conocía de la existencia del queso palmito, ahí solo producíamos queso cuadrado. Pero fue doña Idalí la que me dio una idea de cómo producir el queso palmito. Es erróneo pensar que en Zarcero se encuentra el origen del queso palmito, la primera zona que empezó a producirlo fue Coopevega. Sin embargo, fueron comerciantes de Zarcero quienes se encargaron a comercializarlo y ellos mismos por un tiempo lo llamaron queso Zarcero, pero el nombre original es queso palmito por su parecido a los tallos del palmito. El queso palmito se utiliza mucho para hacer tortillas con queso”.



Nombre: Freddy Murillo Berrocal / Benilda Berrocal Campos

Nacimiento:
1951 / 1929

Residencia:
Coopevega

Entrevista:
06-03-2015

Años de producción de queso palmito: 30 años

Testimonio:

“Nosotros antes de venirnos para acá vivíamos en la Fortuna de San Carlos, llegamos aquí más o menos en 1970. Nos vinimos para acá porque en esos años reventó el Volcán entonces mi papá en busca de un lugar más seguro nos trajo para acá. Estas tierras pertenecieron al ITCO, antes esta era la reserva Chambacú. Estas tierras se las habían vendido a una empresa extranjera, entonces la gente empezó a pelear y a reclamar derechos sobre los terrenos y a raíz de esos reclamos es que el ITCO escrituró esto. Por cierto, que fue el diputado Carlos Ugalde que nos ayudó a reclamar las tierras de la reserva Chambacú. Desde que vivíamos en La Fortuna, sabíamos de la existencia del queso palmito, por unos familiares de nacionalidad nicaragüense que lo producían para el consumo en la casa, ellos ya murieron, se llamaban Carlos González y Daysi Acosta. En La Fortuna lo conocíamos como queso arrollado cuando llegamos aquí le empezaron a llamar queso palmito, el queso palmito puede tener una antigüedad de unos cincuenta años más o menos”.



Nombre: Dora Porras Chavés

Nacimiento:
1933

Residencia:
El Muelle, San Carlos

Entrevista:
29-08-2015

Años de producción de queso palmito: 75 años

Testimonio:

“Mi mamá, Bienvenida Chaves Rodríguez, decía que un nicaragüense que llegó a trabajar a la finca de los Ugalde que estaba en Buena Vista le habló sobre tipo de queso que en Nicaragua le llamaban ‘quesillo’ y les dijo como era que se hacía. Mi mamá fue la primera que empezó a hacer queso palmito, tal vez hace como unos 85 años”.

“Pero en Buena Vista se duraba mucho en hacer el queso porque como es un lugar tan frío entonces costaba que se agrie (sic). Antes le decían queso de oville, porque como se arrollaba. Mi mamá hacía queso nada más cuando papá quería ir a visitar a algún familiar o comer nosotros en la casa. Del queso que hacía mi mamá comieron Manuel Mora y Teodoro Picado. Mi mamá nunca hizo queso para vender. Yo aprendí a preparar el queso de oville a través de mi mamá, después yo me casé y mi esposo compró esta finca, metió vacas y comenzamos a hacer el queso para vender, estamos hablando del año 1951. La diferencia con el quesillo nicaragüense es que aquí lo arrollamos, también se parece mucho al queso de México que se llama Oaxaca, solo que ahí la pasta es más gruesa. El nombre del queso palmito lo puso una señora que una pulpería en el cruce de Naranjo, nosotros colocábamos ahí el queso y ella fue la que se encargó de ponerle ese nombre. Cuando mi esposo fue hacer las vueltas para sacar la patente del queso fue cuando le puso queso palmito, eso fue hace como 35 años”.

Nombre: Jorge Soto Rodríguez

Nacimiento:
1929

Residencia:
Agua Zarcas, San Carlos

Entrevista:
29-08-2015

Años de producción de

Testimonio:

“Fue específicamente en la zona de San Carlos donde se empezó a hacer el queso palmito, en ninguna otra parte del país lo hacían o lo conocían. Por el año de 1910 mi familia tenía una finca en la Gloria de Agua Zarcas, ahí llegó una señora, mi primo Beto le preguntó que de dónde era y ella dijo que era de Costa Rica pero que estuvo dos años en Chile, le dijo también que ella sabía hacer el queso palmito”.

eto a preparar el queso palmito. Mi primo notó que ella dejaba la leche de un día para otro, después para misma leche y le echaba también agua caliente, le daba tiempo de que se cortara y lo batía hasta que se . Sin embargo, nadie sabe de doné fue que esa señora aprendió a preparar el queso palmito. Mi primo o no dejaba la leche de un día para otro, le eché suero, lo batí en agua caliente hasta donde pude y formé 1950 empecé a vender el queso palmito, venía gente de Zarcero a comprármelo para venderlo en otros Ministerio de Salud que se encargaba de comercializarlo en Coronado. Por eso el queso palmito no es de os tenemos la marca queso palmito La Loma”.

