

GENERANDO CAPACIDADES PARA EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA PILOTO DE TRAZABILIDAD PARA LA D.O. DEL QUESO TURRIALBA



Información general del Proyecto

Nombre del Proyecto:

Rastreabilidad de Productos Agroalimentarios. Generando capacidades locales e institucionales para el diseño e Implementación de un Sistema Piloto de Trazabilidad Del Queso Turrialba.

Período de ejecución:

Enero 2013 a Diciembre 2014.

Localización:

Distritos de Santa Cruz y Santa Teresita del cantón de Turrialba (Territorio de la Denominación de Origen)

Entidades participantes

CadenAgra. Asociación de Productores Agropecuarios de Santa Cruz de Turrialba (ASOPROA)

Fuente de financiamiento:

FITTACORI

Equipo investigador:

Carlos Hernández Aguirre, Daniel Rueda, Leonardo Granados, Michael Jiménez Umaña, Julián Rubí, Leonor Corrales Retana, Karen Solera González.

Resumen del Proyecto

El proyecto parte de las necesidades de los pequeños y medianos productores para asegurar la calidad y el origen del queso amparado por la Denominación de Origen del Queso Turrialba, primer producto lácteo con ese distintivo registrado en el Centroamérica. Se diseñó un sistema de trazabilidad y una plataforma informática en línea para la agrocadena del queso como instrumentos de control que permitirán asegurar el tratamiento correcto de los procesos de producción y fabricación favoreciendo la inserción en el mercado, la competitividad micro empresarial y el resguardo del patrimonio agroalimentario local.

Objetivo

Implementar un sistema piloto de trazabilidad (ST) agroalimentario en la fabricación de queso en los distritos de Santa Teresita y Santa Cruz del cantón de Turrialba, a partir del desarrollo de capacidades en la población de productores y la comunidad universitaria participante.

Metodología

Se diseñó un instrumento diagnóstico que fue aplicado a una muestra de 30 sistemas de producción y establecimientos de fabricación, como base para la elaboración de un diagnóstico de los sistemas de producción de Queso Turrialba; se validó la información en talleres participativos. Se desarrolló un proceso de capacitación local para generar en la población beneficiaria un instrumental, conocimientos y habilidades en el control de calidad y gestión de la trazabilidad del queso Turrialba, por medio de la organización y el empoderamiento de los productores. Se validaron el *software*, instrumentos y aplicaciones informáticas, herramientas para la implementación del sistema piloto de trazabilidad. Se dotó de equipo a la organización

Antecedentes

La preocupación actual por el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos de consumo humano, demandan que los procesos de producción agroalimentarios establezcan sistemas de trazabilidad como una medida para contribuir a seguridad alimentaria y a la identificación del origen de incidentes sanitarios. Los quesos, y en particular el queso Turrialba, constituyen un producto propenso a enfrentar problemas por contaminación y malas prácticas, por lo que los procesos de fabricación deben, necesariamente, estar respaldados por sistemas de trazabilidad.

El estudio complementa un exhaustivo proceso de calificación técnica del producto y del territorio que condujo al registro de la DO, figura que exige el establecimiento de altos estándares de calidad que aseguren al consumidor las condiciones establecidas en el Pliego de Condiciones.

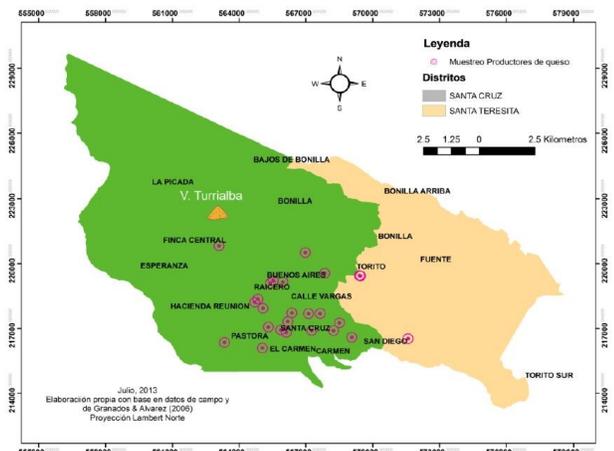


Resultados

- Realización de un diseño y montaje de un sistema piloto de trazabilidad a un grupo piloto de 30 productores de queso Turrialba.
- Transferencia de conocimientos (seminario nacional) a productores e instituciones del sector incluidas el MAG, SENASA, CNP, INTA e INA, entre otras.
- Generación de capacidades en la población beneficiaria en el control de calidad y gestión de la trazabilidad del queso Turrialba, por medio de la organización y el empoderamiento de los productores. Desarrollo de los conocimientos, habilidades y destrezas específicas para establecer un ST piloto en un grupo focal de entre 20 productores, por medio de actividades y talleres de capacitación.
- Creación y diseño de una página web para la gestión de la información del sistema de trazabilidad (ST) del Queso Turrialba; la cual muestra información sobre historia, calidad y agroecología del Queso Turrialba, además describe las funciones del Consejo Regulador e indica las características agroecológicas de las fincas de los 30 productores.
- Diseño de una propuesta de programa para un curso optativo de Sistemas de Gestión de Calidad y Trazabilidad en la ECA, accesible a estudiantes de agronomía y carreras a fines con la calidad agroalimentaria para la generación de capacidades a nivel nacional.
- Apoderamiento por parte de ASOPROA de: máquina de empaque de queso al vacío, equipos de cómputo, máquina de etiquetado y lectores de códigos QR. Equipo necesario para iniciar un proceso en escala del ST del queso Turrialba

A la izquierda se presentan ilustraciones referentes al proyecto. De arriba hacia abajo: 1. Paisaje característico de la zona en estudio. 2, 3 y 4. Capacitaciones impartidas a los productores queseros por parte del equipo CadenAgro

"A la derecha se muestra la ubicación espacial de los 30 productores encuestados, para la elaboración del diagnóstico de los sistemas de producción del queso Turrialba" - (Tomado de Corrales, 2013)



Siguientes Pasos

Los productores capacitados asociados a ASOPROA deben promover en el marco de su organización el escalamiento para la implementación del sistema en el resto de asociados.

No obstante que el proceso de transferencia se generó participativamente, la sostenibilidad del proyecto se garantizó por medio del empoderamiento de la población beneficiaria, al desarrollar habilidades para la apropiación del instrumental y tecnologías para la implementación del Sistema de Trazabilidad (ST) generado por parte de los productores de queso Turrialba asociados a ASOPROA.

Lecciones aprendidas

La participación de los productores en los talleres de capacitación es central en el la adopción de conocimiento para el uso eficiente de las tecnologías otorgadas del sistema de trazabilidad.

El grado de apropiación y empoderamiento son difíciles de medir y solo se podrá determinar el impacto de la intervención en el mediano y largo plazo posterior a la implementación del sistema de trazabilidad piloto.

El establecimiento de ST es complejo y costoso, se requiere de equipo experto y cambio de actitud en los productores.



CENTRO PARA EL DESARROLLO DE DENOMINACIONES DE ORIGEN Y SELLOS DE CALIDAD DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS Y ARTESANALES

ESCUELA DE CIENCIAS AGRARIAS (ECA)
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COSTA RICA (UNA)

Teléfono: (506) 2277 3437
Fax: (506) 2277 3561

@ cadenagro@una.cr

f www.facebook.com/cadenagro

Servicios especializados para la valorización del patrimonio biocultural

