
SITUACIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS.

MARCELO JAVIER
CHAURAND MONTES



El inventario nacional según el SIAP es de 8.8 millones de cabezas de ovino repartidas en 50,000 unidades de producción, en cuanto al volumen de producción no se cuenta con datos estadísticos significativos ya que esta industria no está muy desarrollada en México pero es un negocio creciente y sin lugar a dudas es una alternativa para aumentar la rentabilidad de las explotaciones ovinas.



El precio por litro de leche de oveja pagado al productor sobrepasa los 24 pesos debido a su alto rendimiento y a la revaloración en queso cuyos precios están por encima de los 500 pesos el kilogramo en los quesos frescos y en los madurados sobrepasa los 800 pesos por kilogramo.



El inventario de caprinos según el SIAP es también de aproximadamente 8.8 millones, asociada en un alto porcentaje (80%) a estratos de productores de bajos ingresos en sistemas de producción de subsistencia y autoconsumo repartidas en 250 mil unidades de producción (Se habla hasta de 450 mil unidades de producción) México es el 1er lugar en inventario de cabezas de caprino en América seguido de Brasil siendo también el primer productor de leche de cabra con una producción según el SIAP .2 millones de toneladas es decir 200 millones de litros anuales es decir 22.7 litros por cabeza que representa el 1.5 % del total de la leche producida en México, Francia con un inventario menor al millón de cabras produce 450 millones de litros es decir 450 litros por cabeza. El precio por litro en México pagado al productor es de \$8.00 pesos, el precio en Francia es de \$15.60 y en China 19.28

La mayor parte de la leche de cabra en México se comercializa en quesos transformada muchas de las veces con mezcla con leche de vaca como es el caso de la empresa Chilchota de la región lagunera que la utiliza para dar sabor a algunos de sus quesos siendo el principal acopiador del norte del país, también en la producción rural se utiliza sola y mezclada para la elaboración de queso ranchero que se vende en los Mercados en los estados del centro del país y que se utiliza comúnmente para elaborar enchiladas, gorditas, tacos así como otros platillos típicos siendo que el consumidor no sabe muchas de las que están elaborados con leche de cabra o mezclados con esta, por lo que esta forma de consumo no da un valor agregado al comercializarse de esta manera.

137 23



04/08/23

MUCHAS, SANAS Y RICAS

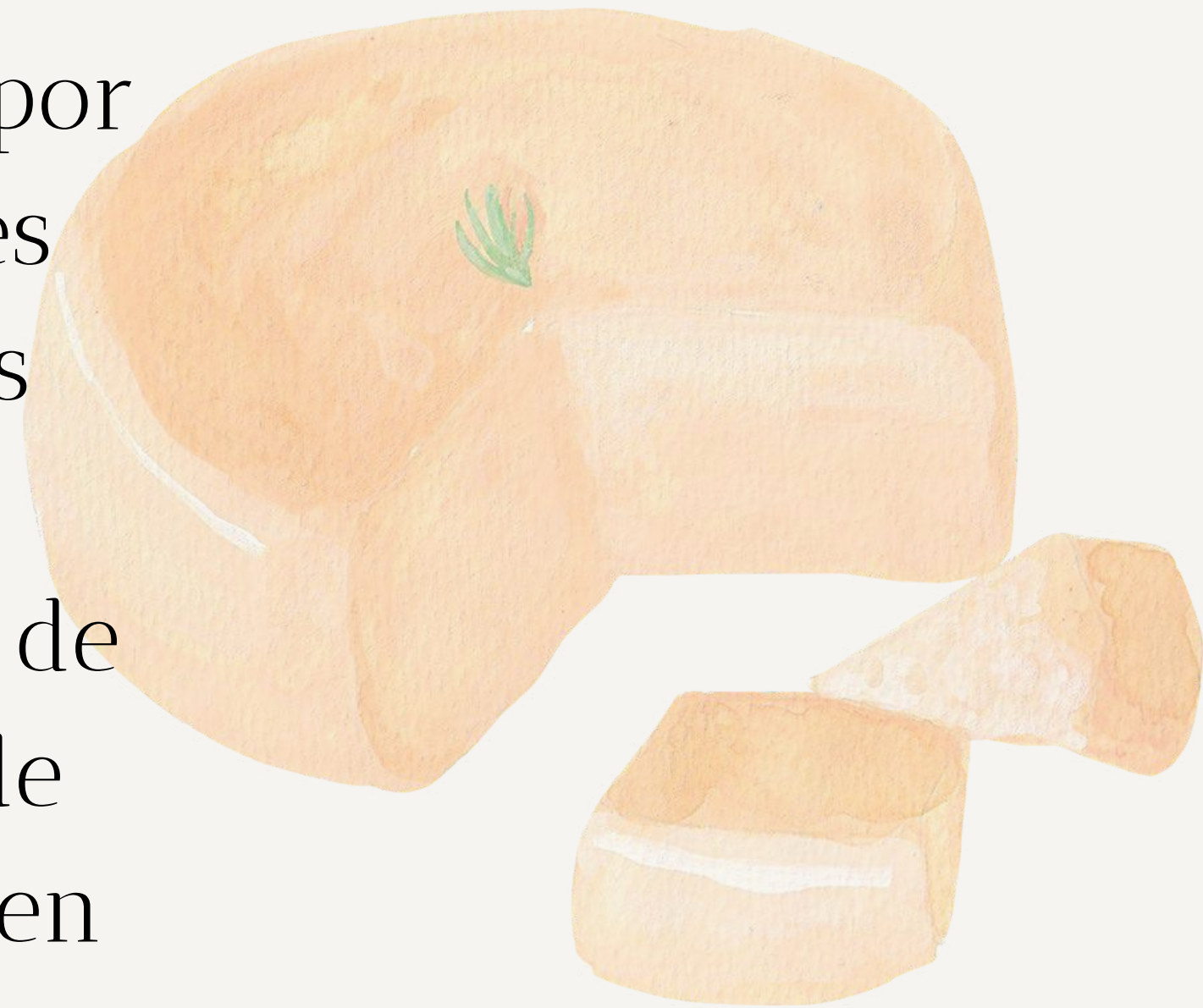
Otra forma de consumo que absorbe un alto porcentaje de la producción es para la elaboración de dulces y Cajetas, la empresa Coronado es la principal compradora de leche de cabra para este fin, habiendo otras grandes empresas que acopian leche de cabra como la Sevillanas en Matehuala, San Luis Potosí, Dulces Linares en Nuevo León, Dulces Aldama en Irapuato Guanajuato entre otras, cabe señalar que están empresa destinan parte de su producción para la exportación principalmente para el mercado hispano en los Estados Unidos.



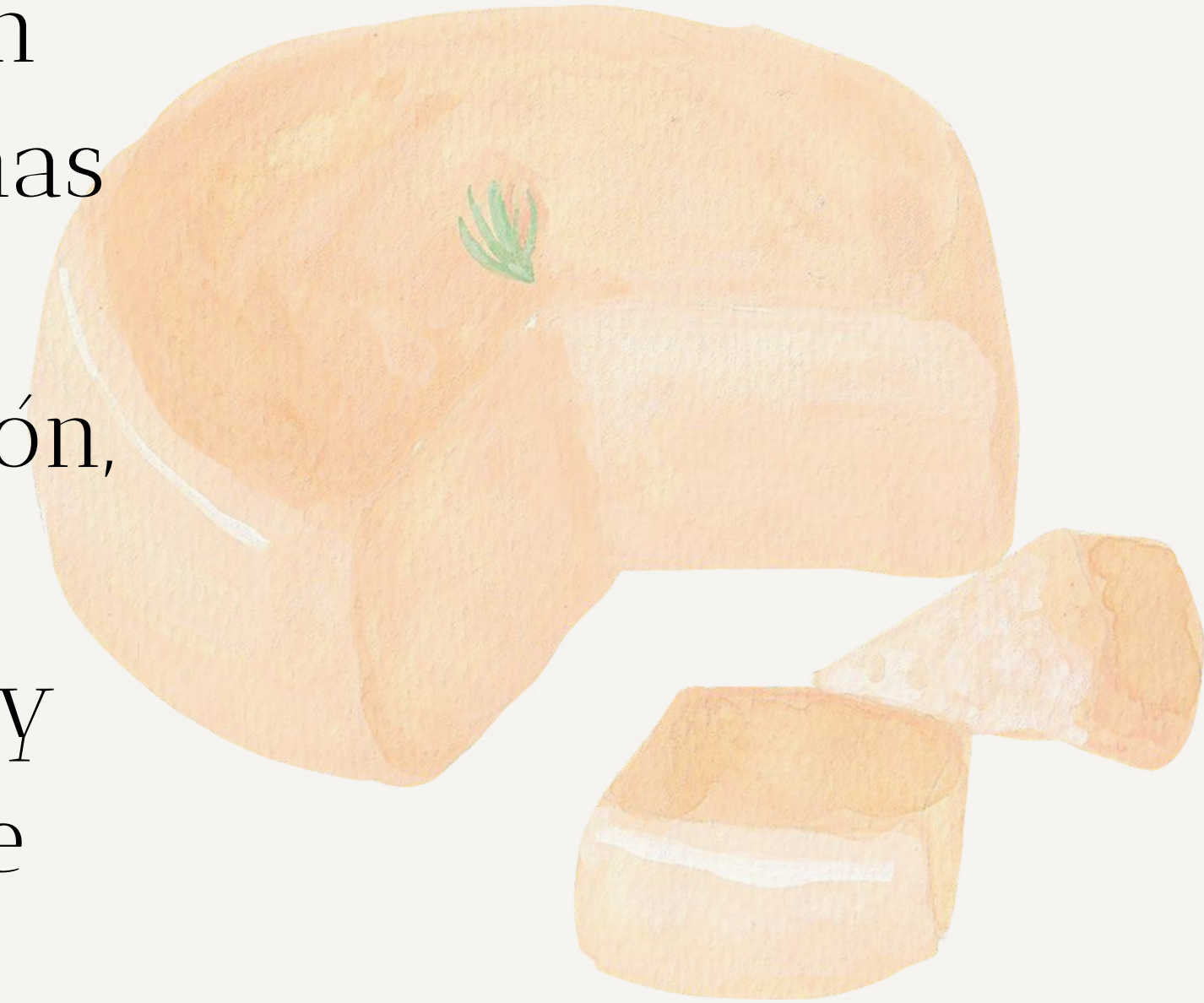
Recientemente fue aprobada por las leyes Mexicanas la Denominación Geográfica protegida para la "Cajeta de Celaya" la cual señala en su carta de cargos que debe ser usada la leche de cabra de manera exclusiva para tres de sus categorías de calidad y para la cuarta en su mayoría leche de cabra admitiendo un pequeño porcentaje de leche de vaca en la temporada de baja producción.



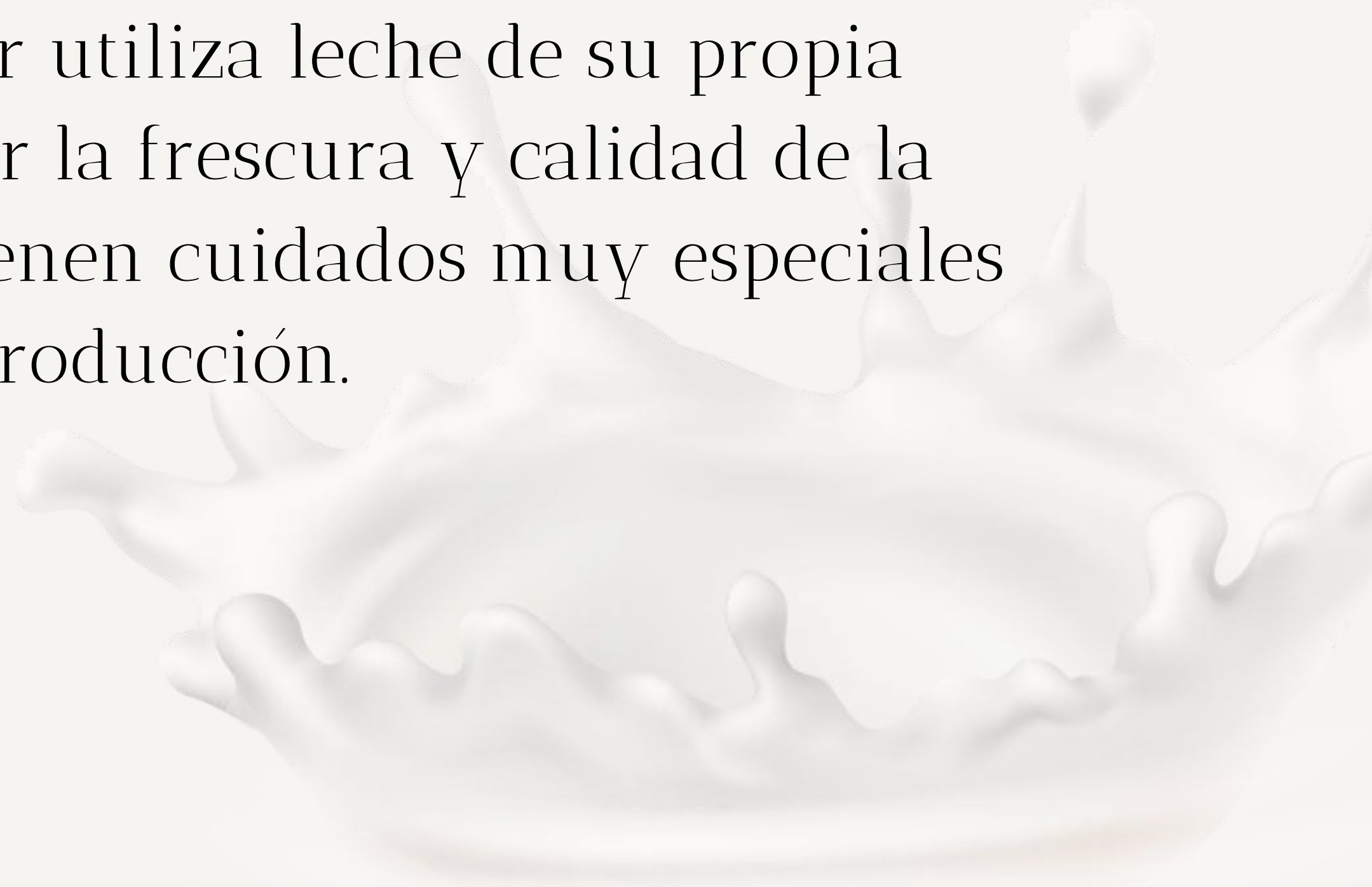
Estos quesos son elaborados por dos tipos de empresa principalmente Industriales bajo el esquema de compra de leche con compras por medio de acopiadores muchas de las veces establecidas alejadas relativamente de los lugares de producción, las principales empresas son Carol e Interdeli en el estado de Querétaro, Oly y Vistaalegreen el estado de Queretaro, Le Blanc en Veracruz y Quesarten Jalisco habiendo otras pequeñas empresas que elaboran este tipo de quesos.



Estos quesos son elaborados por dos tipos de empresa principalmente Industriales bajo el esquema de compra de leche con compras por medio de acopiadores muchas de las veces establecidas alejadas relativamente de los lugares de producción, las principales empresas son Carol e Interdeli en el estado de Querétaro, Oly y Vistaalegreen en el estado de Queretaro, Le Blanc en Veracruz y Quesarten Jalisco habiendo otras pequeñas empresas que elaboran este tipo de quesos.

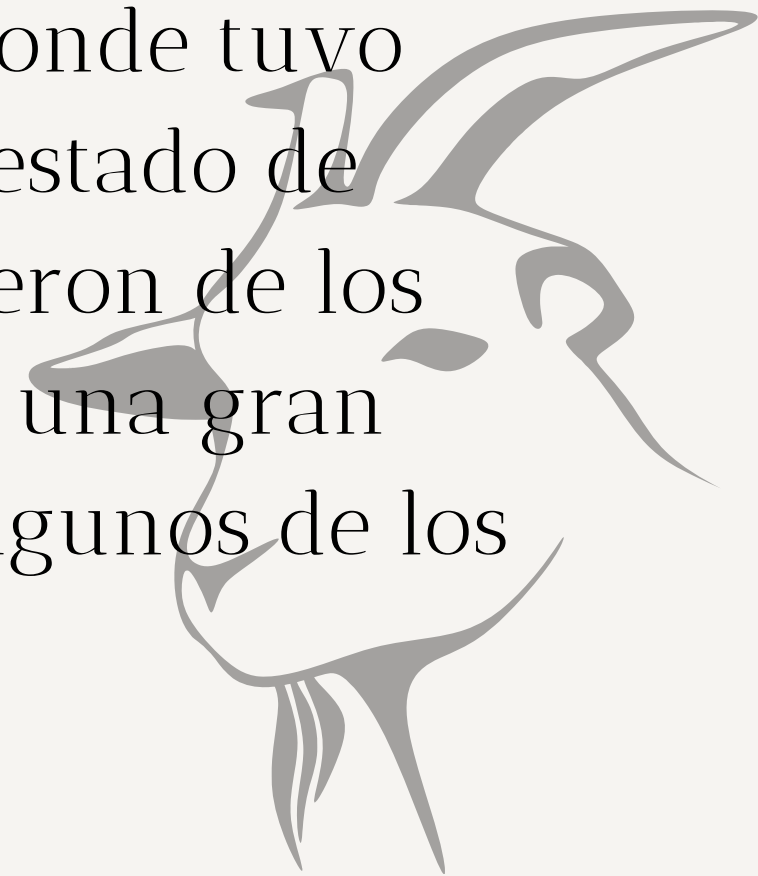


Finalmente existe otra forma de comercialización para la leche de cabra, de oveja, vaca e incluso recientemente de Búfala que es bajo la elaboración de quesos Artesanales de Autor utilizando técnicas artesanales europeas, donde normalmente el productor utiliza leche de su propia producción para garantizar la frescura y calidad de la materia prima, y donde se tienen cuidados muy especiales para su producción.



Historia de los Quesos Artesanales de autor de cabra y oveja

A finales de los 70 y principios de los años 80 se comenzó a producir quesos con la técnica de coagulación láctica de leche de cabra por parte de algunos productores en la región del Bajío a raíz de la visita del técnico francés el Ingeniero Jean Claude Le Jaouen quien era el director del ITOVIC hoy Institut de Elevage, quien además era un gran amante de los quesos de cabra y autor de varias publicaciones sobre la Cabra y Quesos de cabra dejando en su visita esta tecnología, ello junto a la incorporación al sector del DrCarlos Peraza a su regreso de sus estudios de Doctorado en Francia donde tuvo contacto con este tipo de quesos, los cuales comenzó a producir en el estado de Querétaro bajo la marca de la Serpentina quien junto a Luis Laclette fueron de los primeros productores de este tipo de quesos en México, al tener ambos una gran vocación por la enseñanza rápidamente se extendió esta técnica siendo algunos de los maestros queseros que siguieron sus pasos





DON Chuy y Gaby Ahedo de quesos Crotte, Isabel Esteves Quesos la Biquette, Ignacio Cambambia Quesos Don Nelo, Viejo, Jessica y Cameron de rancho Cacachilas, Regina Olvera de Quesos Sierra Encantada, Ricardo y Gloria Berlanga de Amantolli, Mónica y su servidor Javier Chaurand con Quesos Chaurand, entre muchos otros.

A finales de los 90 s y principios del 2000 se inició la producción de quesos de oveja con bastante éxito, importándose inicialmente ovejas East Friesian muchas de ellas por parte del Gobierno del Estado de Guanajuato y productores en el estado de Puebla, algunos de los primeros productores fueron la familia Sumuano y José Antonio Alarcón en Guanajuato, Javier Pérez Rocha de Santamarina, Martín y Catalina López de Rancho San José María, Gabriela Flores de Quesos Del Rebaño en Querétaro. Francisco Perez Calva y Ricardo Sabio de Casa de Piedra en el estado de México, Gregorio González del Zoquital en el estado de Hidalgo entre muchos otros.



Recientemente formamos la Asociación Mexicana del Queso tratando de unirnos para promover la cultura del queso, capacitándonos y difundiendo el bien hacer de los queseros artesanales, afrontando juntos los retos que implican el desarrollar proyectos de este tipo bajo parámetros de alta calidad e inocuidad alimentaria que puedan ser rentables y ser instrumentos de desarrollo para el campo mexicano y nuestras familias.





137 23

El consumo de queso en México forma una parte importante

de nuestra cultura culinaria

04/08/23



¿Qué es un productor artesanal?



Los problemas al comenzar

Problemas actuales



Diferencias con empresas grandes

