

# Análisis de la cadena de producción, transformación y comercialización de la leche en tres distritos (Tuis, La Suiza y Tayutic) de la zona sur del cantón de Turrialba

Área temática: Economía, Desarrollo y Cambio Climático  
Palabras claves: Queso, Producción de queso, Transformación de leche  
Información y contacto del autor: helen.choco@catie.ac.cr

Autores. Ing. Helen Theresa Choco, MSc. Alejandro Imbach, MSc. Felicia Ramirez, MSc. Felicia Granados <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, CATIE

## Introducción

Turrialba cubre el 52% de la superficie de la provincia de Cartago y esta conformado por 12 distritos (Tapia, 2010). La producción de café y ganadería fue importante para esta ciudad desde el 1890, pero cuando declinó la producción de café debido a bajos precios e inestabilidad económica a principios de este siglo, los productores de café paulatinamente abandonaron sus fincas y se dedicaron a la ganadería y la producción de leche (Bedoya Benítez, 2004; Guido y Castro 2007). El queso blanco fue un valor agregado para la preservación de la leche y fue producido artesanalmente. La producción histórica y presente de queso es un actividad de mucha importancia económica para los pequeños productores y micro empresas de transformación (Granados y Álvarez, 2011; Blanco y Granados, 2007, Guido y Castro 2007).

## Marco conceptual

La actividad lechera ha contribuido con 1.3% del PIB, ha aportado 17.6% del valor agregado. Ha representado el 43.6% del valor agregado de las principales actividades pecuarias. Es la actividad más importante después de la producción de café y banano (González, 2013).

Las razas predominante en fincas de doble propósito es el Pardo Suizo y en lechería especializada es la raza Jersey. La producción de leche desde 1980 hasta 2012 han incrementado de 308 millones de kg a 1015 millones de kg. Se estima que más del 40% de leche transformada se realiza en el circuito informal (Gonzales, 2013; Ching 2016). En los años 70s y 80s el país importaba el 18% de sus productos lácteos. Recién en 1994 se alcanzó la autosuficiencia (Roy, et, al 2005; Ching 2005), permitiendo que haya una competitividad a nivel nacional generando empleo tanto directo e indirectos (Roy et al, 2005).

Costa Rica es el país con mayor procesamiento de leche fresca en Centro América y el consumo per cápita es uno de los mayores en Latinoamérica (Ching, 2016). Existen 7 empresas lácteas principales en el país: Dos Pinos 81.6%, Sigma 9.8%, Monteverde 3.7%, Coopleche 2.0%, Coopebrisas 1.2%, Coprolac 1.2% y Los Alpes 0.2% (Madriz, 2017).

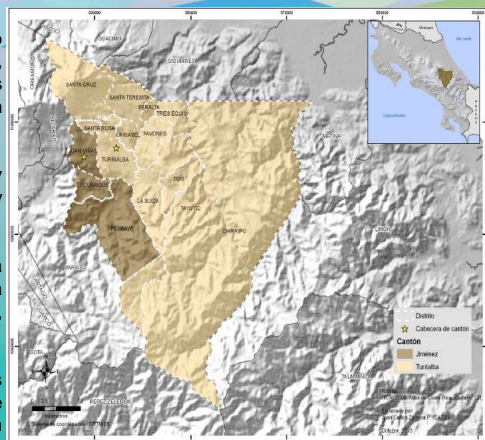
## Metodología

Este Proyecto se realizará en la zona sur en el distrito de Tuis, La Suiza y Tayutic del cantón de Turrialba, Costa Rica, donde se trabajará con grupos focales para entender el panorama de la actividad quesera en la zona.

Se identificará y ubicará a los productores de leche y las queserías mediante entrevistas a actores clave y georeferenciación

Se aplicarán entrevistas semi estructurada tanto a queserías como ha productores de leche para identificar y describir la cadena de producción, transformación y comercialización.

Mediante un análisis multivariado de conglomerados se identificarán las principales asociaciones entre productores y tipos de queserías de la zona con respecto a canales de venta y acopio de leche.



Distrito de Tuis, La Suiza y Tayutic en el cantón de Turrialba, Costa Rica

## Resultados Esperados

Análisis y descripción detallado de las unidades producción y transformación de la leche en estos tres distritos.

Mapa de ubicación de productores y transformadores

Descripción detallada de los principales canales de comercialización.

Preparación de un registro actualizado de todos los productores de leche y queserías (industriales y artesanales) en los tres distritos.

## Referencias

- Bedoya Benítez, E. 2004. La ciudad de Turrialba: Un siglo de evolución histórica-geográfica. (en línea). Reflexiones 83(2):7-23.
- Blanco, M, Granados, L. 2007. Queso Turrialba Costa Rica. San Jose, Costa Rica, s.e. 62 p
- Ching Miranda, M. 2016. Propuesta de un plan de mercadeo para la línea de productos de limpieza y sanitización para la industria lechera, milky clean. s.l., Universidad de Costa Rica. s.p.
- González, J. 2013. Situación Actual y Perspectivas del Sector Lácteo Aporte de la Producción de Leche a la Economía Nacional 2012 San Carlos, Costa Rica, Cámara Nacional de Productores de Leche. p. 56.
- Granados, L; Álvarez, L. 2011. Descripción del proceso metodológico para la caracterización de productos con denominación de origen. La experiencia del Queso Turrialba. Perspectiva Rurales. N 19:125-153.
- Guido, F; Castro, S. 2007. Crisis cafetalera y condiciones de vida. Pequeños y medianos productores de café en San Ramón. Revista Pensamiento Actual, Universidad de Costa Rica 7:9-18.
- Madriz, JA. 2017. Sector lácteo costarricense en el marco de la apertura comercial. XXIII Congreso Nacional Lechero :s.p.
- Roy, L; Ruiz, L; Murillo, J; Obando, A; Murillo, F; Morales, L; Alvarado, D. 2005. Guía Estratégica de Acción para la Cámara Nacional de Productores de Leche de Costa Rica. Alajuela, Costa Rica, s.e. s.p.
- Tapia Arenas, CA. 2010. Intervenciones basadas en la planificación y gestión territorial de los riesgos del agua y del medio ambiente en el cantón de Turrialba, Cartago, Costa Rica. s.l., Universidad de San Carlos de Guatemala. 181 p. 181 p..

**CATIE**  
Solutions for environment and development  
Soluciones para el ambiente y desarrollo

**DAAD**