

IICA
E21
19

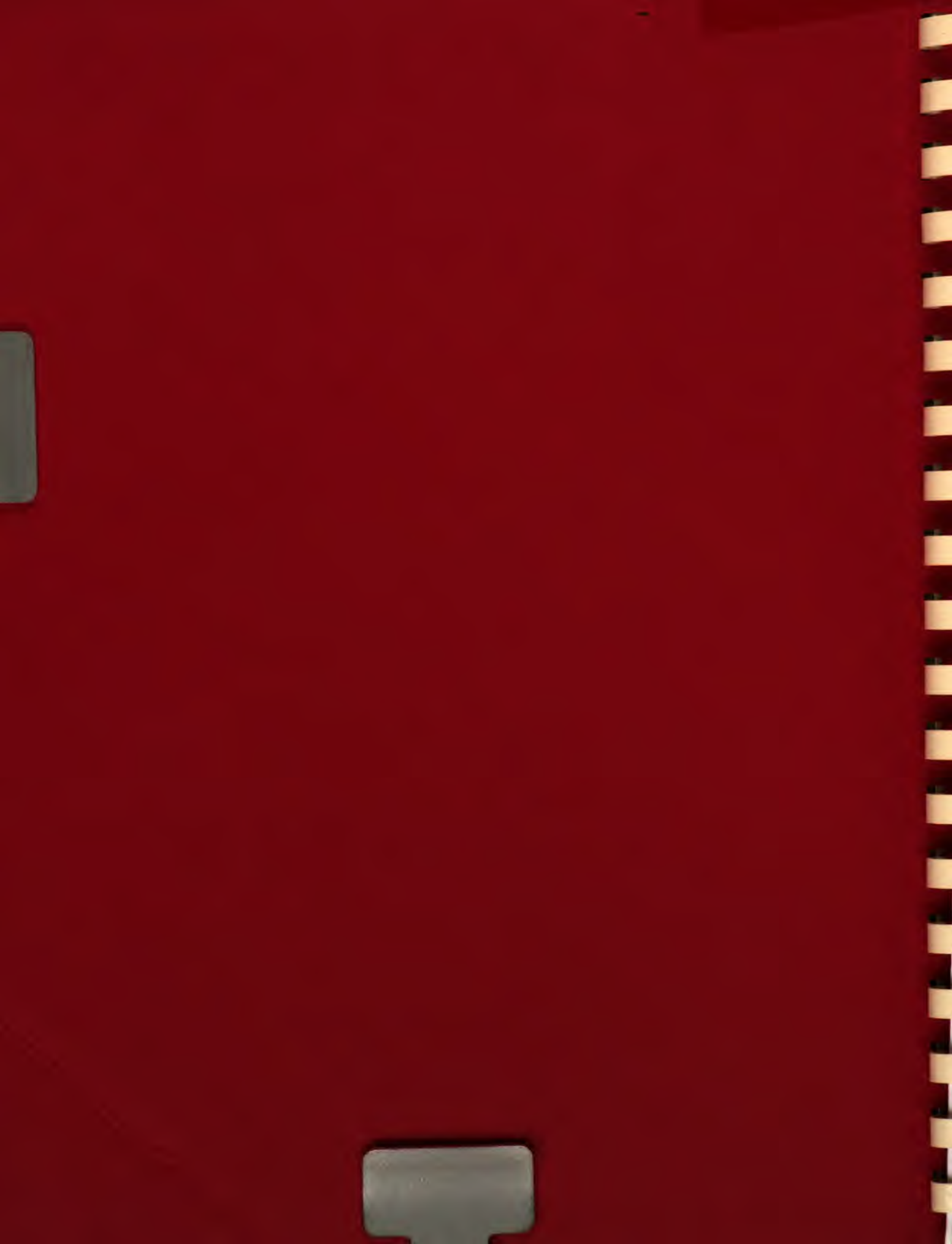
IICA
RECEBIDO
12 06 2005

DESARROLLO INTEGRAL DE LA INDUSTRIA QUESERA DE PANAMÁ

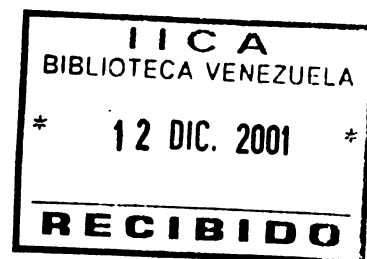


Presentación

Presentado por el IICA y el IAPROSA en el mes de septiembre de 1999



**INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN
PARA LA AGRICULTURA (I.I.C.A.)**



**DESARROLLO INTEGRAL
DE LA INDUSTRIA QUESERA DE PANAMÁ**

ING. QUIM. MILDRED COSTE CRUZ
- Consultora -

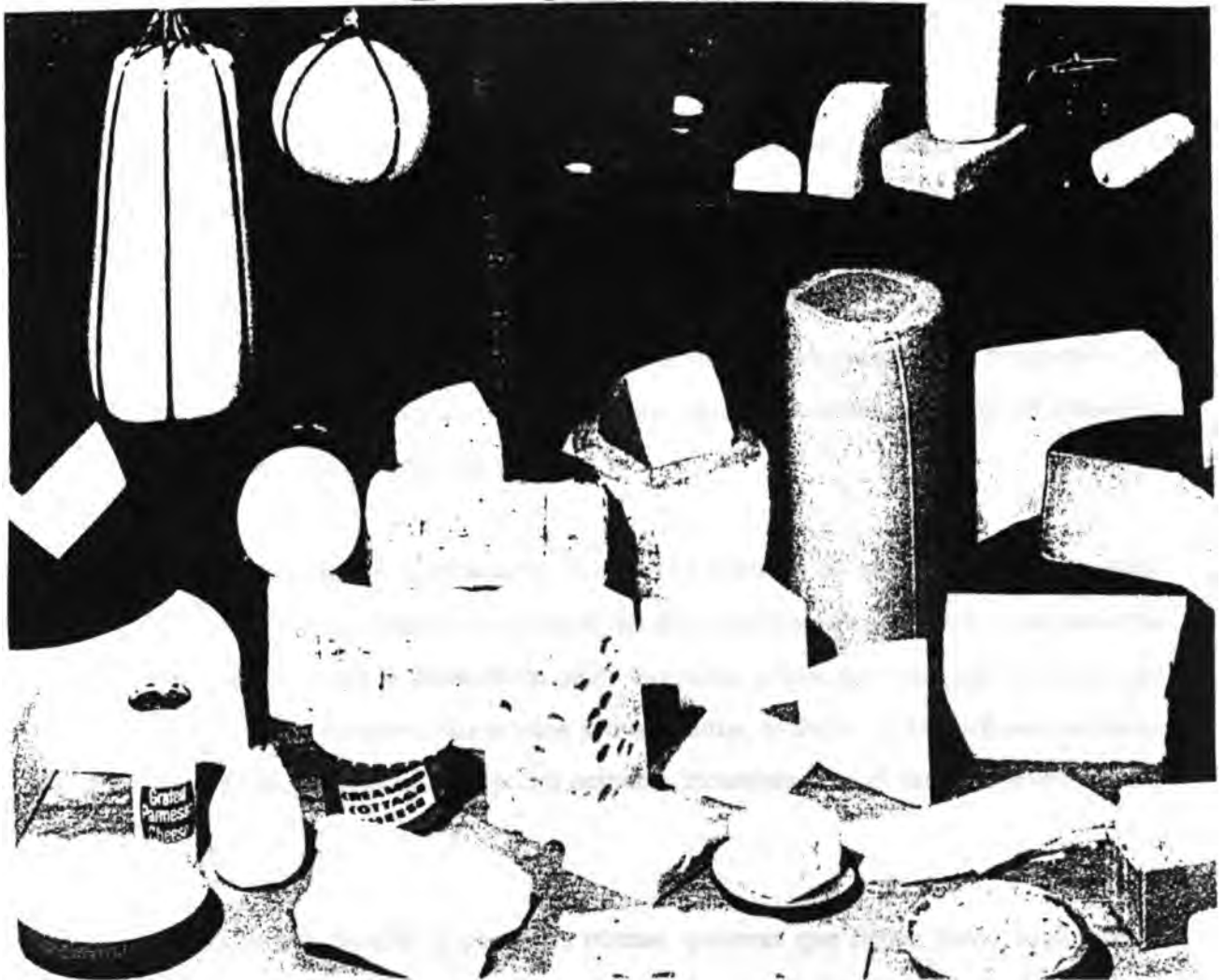
SANTO DOMINGO, R.D.

- 1998 -

00005089

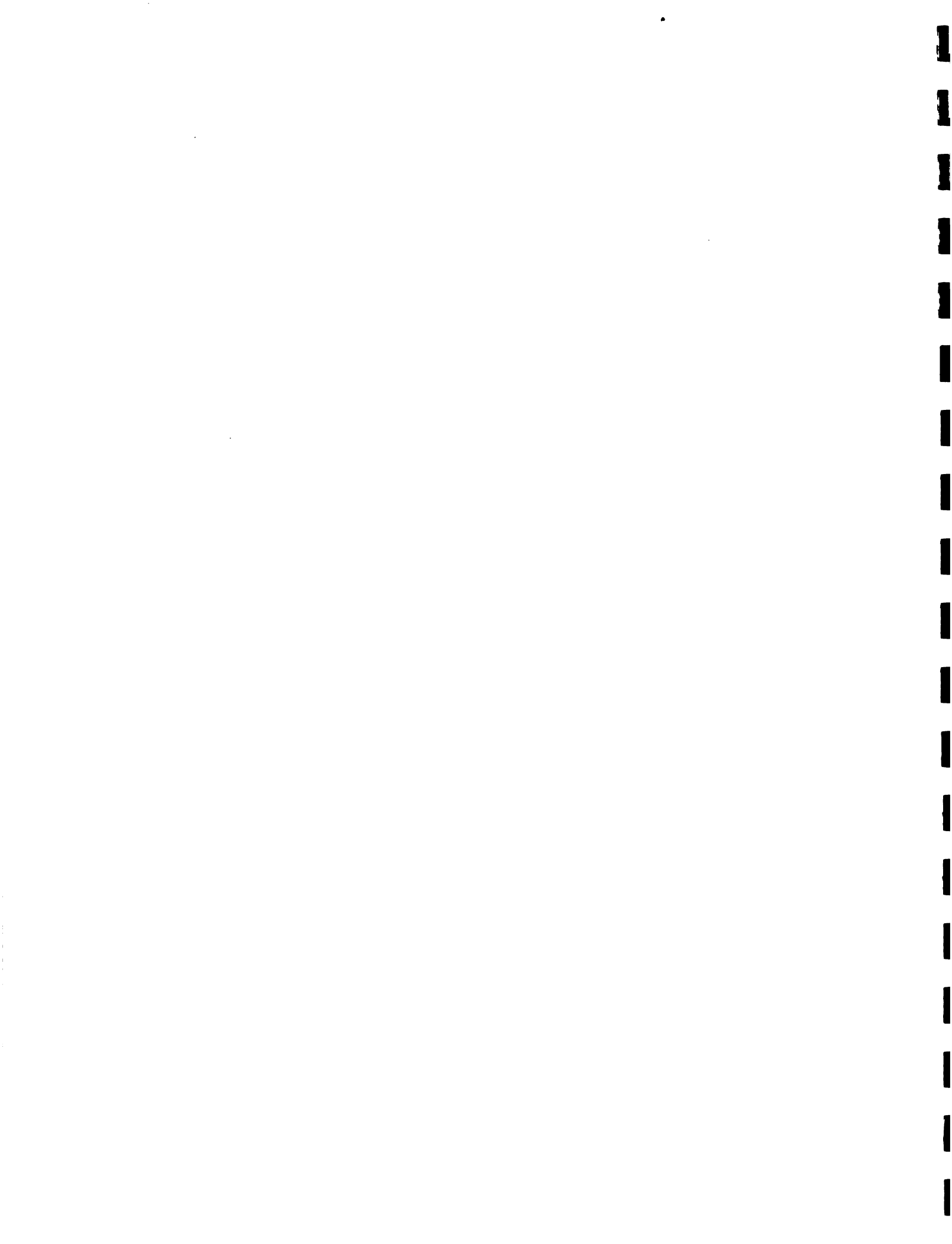
117
E21
20

DESARROLLO INTEGRAL DE LA INDUSTRIA QUESERA DE PANAMÁ



Realizado en:

PANAMÁ, del 20 al 25 de septiembre de 1998



DESARROLLO INTEGRAL DE LA INDUSTRIA QUESERA DE PANAMÁ

Países como Panamá, que sirven de puente del mundo, deben estar preparados para cualquier tipo de exigencia de parte del consumidor. Más, cuando la migración de personas son cada día mayores, los cuales estarían deseosos de encontrar en el mercado cualquier buen tipo de quesos.

En este desarrollo integral se abarcarían, no sólo a las pequeñas o medianas queserías, sino también a los cientos de pequeños ganaderos que entregan a las plantas entre 10 a 150 litros de leche, ya que con unas buenas variedades de quesos elaborados con buenos controles fisico-químicos y microbiológicos se obtendría un aumento de las ventas, las cuales repercutirían directamente en el producto de leche, quien se sentiría motivado a aumentar la producción, al mismo tiempo podría recibir financiamiento para mejor ganado. Además de recibir un incentivo en el pago, tanto por calidad como por cantidad.

Otra ventaja de desarrollar íntegramente la industria quesera, es que produciendo nuevos quesos con buena calidad, el público en general, tendría oportunidad de degustar una serie de tipos de quesos famosos que se fabrican en otros mercados y, que por cualquier otro motivo, aquí no se importan, o si lo hacen, sus precios son muy altos, es decir, se diversificaría la oferta nacional de quesos de alta calidad y se podrá entonces incursionar, en el mercado internacional exportando.

Este proyecto estaría dirigido a pequeñas plantas queseras que tienen como suplidores a cientos de pequeños ganaderos, como el caso de la Cooperativa de Producción Central Lechera de Divisa y la planta procesadora de queso Prilad, S. A.

Los objetivos del proyecto son:

- ⇒ Adecuar físicamente la planta de Divisa y la de Priland.
- ⇒ Completar los equipos necesarios que les faltarían a ambos para su mejor funcionamiento.
- ⇒ Capacitar a todo el personal que labora en ambas plantas.
- ⇒ Suministrar los instrumentos necesarios para el control físico-químico, tanto de la leche como del producto terminado.
- ⇒ Introducir nuevas tecnologías foráneas que tendrían una gran aceptación en el público, para mejorar los ya existentes, que nos permitirían producir quesos frescos y madurados, a mejores costos que los importados, y, expandir nuestra frontera de comercialización, mediante la exportación de nuestros productos. Para realizar este proyecto se contratarán: "Técnicos Maestros Queseros", con vasta experiencia en elaborar quesos nativos, y que estén en condiciones de transmitir sus conocimientos a los técnicos queseros de la Planta de Divisa y Priland.

DESARROLLO DE LOS OBJETIVOS

1. La planta de Divisa hay que adecuarla físicamente: arreglo de techo, pintar paredes, mejorar la sala de recepción (arreglo de pisos, paredes, etc.). Además se debe rehabilitar las tinas ya existentes y comprar la unidad de refrigeración del cuarto de maduración.
2. En la Planta de queso de PRILAD se necesita: ampliar el intercambiador de placas. Como una forma de ampliar grandemente las variedades de quesos y competir con los ya existentes en el mercado, sería la compra de una procesadora de quesos "Stephan", para que Priland la introduzca dentro de su de fabricación de quesos procesados, además de condicionar sus áreas de producción.



3. Para capacitar al personal, se les impartirán cursos en sus respectivas áreas, tales como:

- ⇒ Entrenamiento en técnicas queseras,
- ⇒ Manejo y cuidado de los equipos de planta,
- ⇒ Higiene en plantas queseras
- ⇒ Control de calidad

Todas las capacitaciones estarán acompañadas por un material de apoyo de fácil interpretación.

4. En el laboratorio de ambas se necesitan instrumentos para llevar los controles, tales como:

- ⇒ Crioscopio
- ⇒ PH
- ⇒ Acidimento
- ⇒ Cristalería varias

5. Una vez preparada las plantas, se decidirá qué tipos de tecnologías se podrían introducir en el mercado. Se contratarán los técnicos de los países: Chile, Colombia, México, y Ecuador, para que instalen las tecnologías de los quesos con más aceptación en esos países.

6. Con un convenio, que se tiene con la Misión Española, MIDA, se les daría entrenamiento a los pequeños ganaderos ya agrupados en centros de acopio (Cañita y Veraguas). Dichos entrenamientos serán en las siguientes áreas:

- ⇒ Producción de leche
- ⇒ Mejoramiento de hato lechero
- ⇒ Mejoramiento genético
- ⇒ Mejoramiento de pastos y forrajes

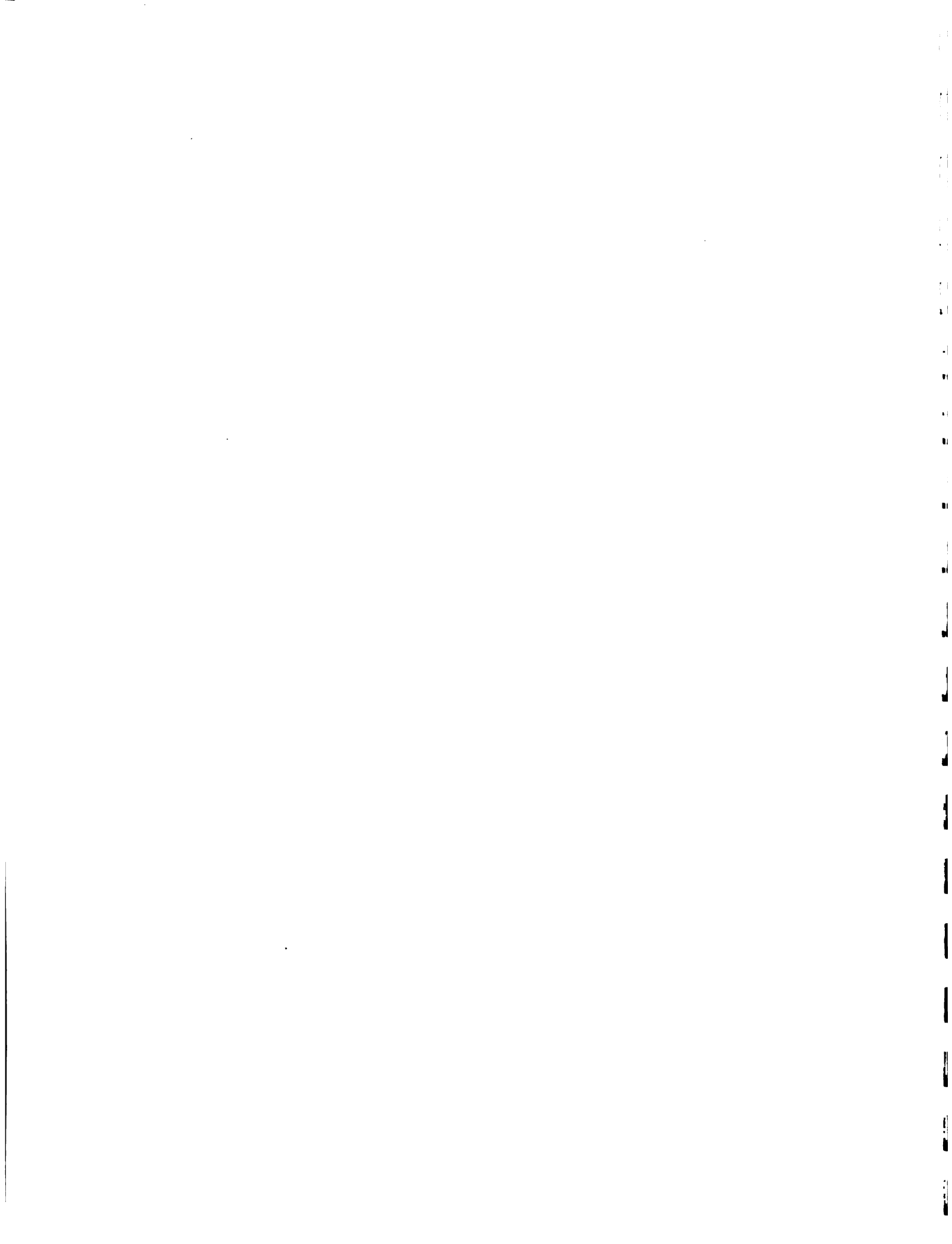


El centro de Acopio de Cañitas se integró así: MIDA, Misión Española, Asociación de Ganaderos de Alto Bayano, Prilad, S.A.

El centro de Veraguas será integrado de la siguiente manera: MIDA, Misión Española, Cooperativa Central Lechera de Divisa.

7. Una ventaja indirecta del proyecto, es el hecho de integrar en el mismo, a instituciones como I.I.C.A., la Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación del Gobierno Nacional; la Misión Comercial Española, el MIDA, y dos empresas privadas: una cooperativa de producción, y, una agroindustria mediana, con el propósito de buscar la excelencia en la producción de quesos nacionales, frescos y madurados, a través de la calidad y competitividad en nuestros mercados y en los de la exportación, agregando además, otros quesos nativos, frescos y madurados, de países vecinos con alta demanda.

Los resultados exitosos de este proyecto pueden servir de ejemplo y entrenamiento para futuros programas en Panamá y el resto del Continente.



DESGLOSE DEL PRESUPUESTO

I. ASPECTO FÍSICO:

Reparación física de la planta de Divisa (arreglo de techo, pintura de pares, arreglo de pesas)	\$10,000.00
Acondicionamiento de los cuartos de elaboración de queso Prensado y cuarto de empaque, así como el cuarto frío en la Planta de PRILAD	\$15,000.00
SUB-TOTAL:	\$25,000.00

II. EQUIPAMIENTO:

Intercambiador de placas de la planta PRILAD	\$8,000.00
Unidad de refrigeración del cuarto de maduración de la planta de DIVISA	\$8,000.00
Cuarto de maduración para PRILAD	\$10,000.00
Crioscopio para ambas partes	\$5,000.00 c/u
Procesador de quesos "Stephan" para PRILAD	\$25,000.00
Cristalerías variadas para ambas	\$600.00 c/u
Pipetas 6 de 10 ml.	\$600.00 c/u
Vasos 6 c/u (10, 25, 50, 100) ml.	
Probetas graduadas 2 c/u (25, 50, 100, 200) ml.	
Termómetro para quesería (2)	
Termómetro para laboratorio (2)	
SUB-TOTAL:	\$62,200.00



III. ENTRENAMIENTO:

Viático-Honorarios-Pasajes

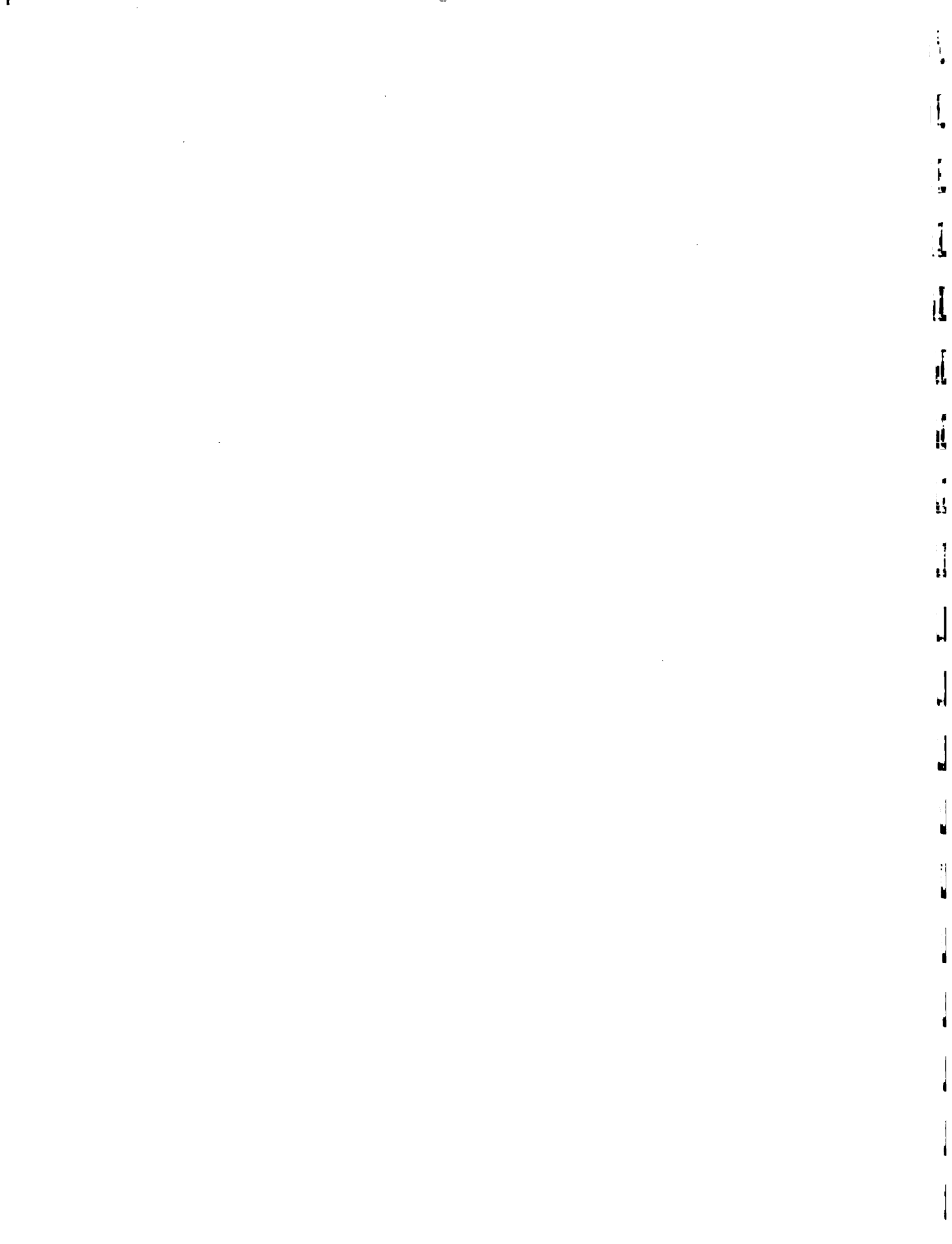
Viáticos y honorarios para cuatro (4) técnicos por una semana a \$250.00 c/día	\$1,000.00
Pasajes para técnicos de Chile, Colombia, Ecuador y México	\$1,912.00
Capacitación del personal en la planta en servicio y en el exterior (pasajes y viáticos)	\$15,000.00
Misión Española (Centro de Acogida de Cañitas)	\$60,000.00
Ministerio de Agricultura (Centro de Acopio de Cañitas)	\$30,000.00
SUB-TOTAL:	\$105,912.90

IV. ASISTENCIA TÉCNICA Y ASESORAMIENTO:

Viáticos y honorarios para el asesor del proyecto	
Seis (6) visitas por una semana cada una	\$300.00 c/día
Total de días (42) durante el año de asesoramiento	\$12,600.00
Pasajes para el asesor (\$367.00/viaje)	
Total de seis (6) viajes	\$2,202.00
SUB-TOTAL:	\$14,802.00

V. CENTRO DE ACOGIDA DE CAÑITAS:

Equipo del centro de Acopio de Cañitas	
Misión Española	\$136,000.00
Terreno y Edificio del Centro de Acopio de Cañitas	
MIDA	\$60,000.00
SUB-TOTAL:	\$ 196,000.00
TOTAL GENERAL:	\$418,914.90



RESUMEN DEL COSTO DEL PROYECTO POR INSTITUCIÓN, PARTICIPANTE Y POR ACTIVIDAD

	I.I.C.A.	M.E.	MIDA	PRILAD	DIVISA	TOTAL
Asistencia Técnica	12,600.00					
Asesoramiento	2,202.00					14,802.00
Equipamiento				800.00	600.00	
				8,000.00	*8,000.00	
				**10,000.00	**5,000.00	
				**5,000.00		
				**25,000.00		62,200.00
Acondic. Edificio				**15,000.00	**10,000.00	25,000.00
Entrenamiento	14,000.00	*60,000.00	*30,000.00	**15,000.00		
	1912.00					120,912.00
Centro de Acopio, Terreno		136,000.00				136,000.00
Edificio, Equipo			*60,000.00			60,000.00
TOTALES	30,714.00	196,000.00	90,000.00	78,600.00	23,600.00	418,914.00

(*) Los \$60,000.00 de la Misión Española para entrenamiento, corresponden a dos técnicos que asigna a cada Centro de Acopio que esté terminado para la capacitación en mejoramiento de pactos, forrajes y genética. Cafitas estará listo en Enero de 199.

(*) Los \$30,000.00 del MIDA es el costo de los técnicos que serán las contrapartes de los técnicos españoles para entrenamiento.

(*) Los \$60,000.00 del MIDA es el costo del terreno y edificio del Centro de Acopio. Ya se otorgó y se licitó para construcción.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

(*) Los \$136,000.00 de la Misión Española, es una donación del Equipo que se usará en cada Centro.

(*) Los Centros de Veraguas están por ubicar y por asignarles los fondos de parte del MIDA. La Misión Española, ya lo tienen asignado en el presupuesto 199.

(**) PRILAD, S.A., solicitó un préstamo a la Secretaría Nacional de Ciencia y Tecnología, por valor de \$70,000.00, para lo indicado en el Plan de Mercadeo.

(**) La Cooperativa Divisa solicitará un préstamo a la Secretaría Nacional de Ciencia y Tecnología, por valor de \$23,000.00, para lo indicado en el proyecto.

(***) Los costos de la Misión Española y del MIDA, son para cada centro de \$136,000.00 del Equipo que dona la Misión Española y del edificio que dona MIDA. \$90,000.00 es el costo de los técnicos de la Misión Española y de los técnicos del MIDA para la Asistencia Técnica.



El desarrollar íntegramente la industria quesera, es un tema de agroindustria muy amplia, pues abarca desde el ganadero (entiéndase pequeño proveedor de 10 l. de leche diaria), hasta el consumidor del producto (queso) ya terminado.

Es una inquietud que tiene I.I.C.A., que la industria quesera de los países de América Latina, se desarrollen a un nivel que los productos que oferten puedan competir en el mercado internacional.

En este informe queremos agradecer al I.I.C.A., su preocupación por el desarrollo del mismo, tanto a su personal de Panamá como de Santo Domingo. Al mismo tiempo, agradecemos al Ing. Pedro Gordon y familia por el apoyo recibido.

*Mildred Coste Cruz,
Ingeniera Dulmica*



