

¡Hay de quesos a quesos!

2014 Vol. 1 Núm. 7

Hoy en día es posible encontrar una creciente variedad de quesos. Están los llamados quesos genuinos, típicos o artesanales, de gran tradición en las cocinas mexicanas y sonorenses; los quesos importados tanto artesanales como industrializados; y una gama de quesos nacionales industrializados elaborados con leche fresca, reconstituida o aún con sustitutos de leche.

Cada tipo de queso tiene su mercado específico y para quienes los producen es de vital importancia identificar en cuál de ellos se desenvuelven, quiénes son sus competidores y cuáles son las reglas que los rigen. Solo así podrán evaluar donde pueden tener un mejor desempeño.

El mercado más grande, con mayor diversidad de productos es el de los quesos industrializados. Son elaborados por empresas lácteas que producen a gran escala y alta tecnología; se distribuyen a través de las cadenas de supermercados. En estos mercados se compite con precio, con grandes volúmenes de producción y bajos costos, con manejo de imagen y publicidad.

Los quesos artesanales se elaboran en

volúmenes más pequeños y en forma más rudimentaria; en muchos casos se distribuyen a través de abarrotes o directamente del productor al consumidor. Sus ingredientes son naturales y no contienen conservadores. En su sabor, olor y textura se conjugan los elementos del medio natural y social del cual provienen.



La competencia en este mercado se da por el sabor y consistencia del producto, el prestigio de la región o comunidad de origen. También es importante la relación que el consumidor establece entre el producto y su cultura e identidad.



Distribución de los beneficios de la producción de queso

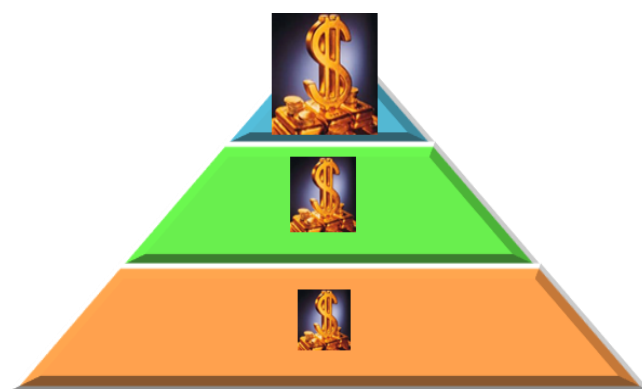
En los mercados de quesos artesanales participan muchos competidores de tamaño similar. En términos de competencia se dice que son mercados horizontales, pues no están dominados por una empresa en particular.

Las ganancias que se obtienen se distribuyen de forma más homogénea entre los participantes como lo muestra esta figura.



En la industria del queso participan competidores de diferentes tamaños, pero la actividad está controlada por las empresas más grandes, que producen los mayores volúmenes con la mejor tecnología.

Así también, las ganancias que se generan son apropiadas en mayor medida por las empresas líderes, como lo muestra esta pirámide



Leyenda sobre los orígenes del queso:

Se dice que un pastor nómada al quedarse sin recipiente para transportar la leche, sacrificó a un cabrito y utilizó su estómago como odre.

De regreso a casa, a consecuencia del calor, del zarandeo y de las condiciones idóneas del estómago del animal, la leche se había tornado en una pasta grumosa blanquecina y al probarla notó que tenía un sabor exquisito.



A partir de entonces se empezaría a elaborar queso conservando la leche en el cuajar de algún cabrito, cordero o ternero, naciendo así la práctica de utilizar cuajo animal para coagular la leche.

En Sonora los quesos artesanales fueron introducidos por los jesuitas, quienes enseñaron a los lugareños a elaborarlos como una forma de conservar la leche.



Dra. María del Carmen Hernández Moreno

Contáctenos en: Carr. a La Victoria, Hermosillo, Son. (662) 289-2400 x-321.
www.innovacionrural.org.mx