



QUESOS MISIONEROS, UNA INDUSTRIA QUE AGREGA VALOR EN ORIGEN

Uno de los principales aspectos que distingue a la lechería misionera es que el valor agregado se realiza en origen. Esto significa que Misiones industrializa casi la totalidad de su producción primaria elaborando alimentos de primera calidad como quesos y otros productos derivados de la leche. El desarrollo de esta agroindustria avanza de la mano del modelo cooperativo y de activas políticas públicas que acompañan su crecimiento.

La integración de la cadena productiva lechera permite que los quesos misioneros tengan características especiales respecto de los industrializados por grandes marcas. Los quesos de Misiones son productos únicos por las particularidades que presenta la leche de la zona. Además, en su elaboración no se utiliza ningún tipo de aditivo ni agregados y se cumplen todas las etapas correspondientes para asegurar la inocuidad alimentaria. En tanto, este proceso industrial no afecta la integridad de la materia prima, obteniendo así quesos sabrosos, ricos en nutrientes y de alto valor agregado.

Anualmente, la provincia llega a producir 804.000 kilos de quesos variados a través 11 establecimientos distribuidos en 3 cuencas lecheras.

Lo que tradicionalmente era una actividad artesanal de “hacer queso”, como proceso de conserva y transformación de la leche, avanzó en su proceso de industrialización de la mano de un Estado presente y el modelo cooperativo que propició el crecimiento y consolidación de esta agroindustria. Todo ello brinda a la mesa de las y los misioneros productos de alta calidad biológica, nutricional y económica. La comercialización se realiza íntegramente dentro del territorio provincial lo cual contribuye a disminuir el déficit lácteo con precios y valores competitivos para el mercado local.

Quesos con identidad, valor y trabajo misionero

En Misiones se elaboran diferentes variedades de quesos: cremoso, tybo o barra, muzzarella, sardo y Holanda, por mencionar algunos de los productos más populares. Otros derivados de la misma industria, son ricota, yogur y dulce de leche.

La diferencia de nuestros quesos con productos elaborados en Santa Fe o Córdoba reside en la **composición de la leche de la zona**. La misma contiene un porcentaje de grasa total más elevado que el de las leches de otras partes del país, lo cual brinda **sabores y texturas diferentes**, resaltando cualidades organolépticas extraordinarias.

Otro diferencial radica en su elaboración. Si bien se industrializó su producción, las etapas del proceso mantienen ciertas características relacionadas con lo artesanal. Por ejemplo, **no se utilizan aditivos ni agregados químicos** de ningún tipo, de manera que se **conservan propiedades nutricionales de la leche**. Actualmente los quesos de Misiones son una **f fuente proteica de alto valor biológico**, que aporta calcio y vitaminas A, D y del grupo B.



A grandes rasgos, el conjunto de quesos misioneros se destacan por su buena apariencia en cuanto a forma, corteza y superficie. Además, en lo que respecta a la masa interna, todos los quesos presentan buena elasticidad y uniformidad en el color.

Al mismo tiempo, se trata de alimentos misioneros que involucran trabajo e identidad regional, cuya elaboración fortalece la actividad productiva e industrial de cooperativas lecheras en zonas extra pampeanas y promueve la competitividad a nivel regional con quesos de primera calidad.

La lechería misionera

La materia prima de los quesos misioneros es protagonista y responsable del valor nutricional del producto. En la provincia, se afianzaron en los últimos años 13 asociaciones de productores que elaboran leche. Estas organizaciones nuclean a 300 familias que producen 17 mil litros de leche por día, destinados en su totalidad a la industrialización. El modelo es asociativo y cooperativo. A grandes rasgos, Misiones tiene dos grandes cuencas, la del Alto Uruguay y la del Nordeste. En tanto que la zona Centro-Sur comenzó a dar pasos firmes en los últimos años.

Desde el Ministerio del Agro y la Producción se viene impulsando la organización de estas cuencas mediante la Mesa Lechera Provincial donde a través de la interacción público-privada se traza el camino y se exponen las necesidades y oportunidades del sector para la definición de políticas públicas.

Los organismos e instituciones que trabajan en forma articulada con la Mesa Lechera Provincial son: el Ministerio del Agro y la Producción de Misiones; SENASA; INTA; Municipios; Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación; Secretaría de Estado de Agricultura Familiar de Misiones, representantes de cooperativas y asociaciones, entre otros actores de la producción.

Fortalecimiento del arraigo rural

Sin dudas, la lechería es una de las actividades que consolida el arraigo rural de nuestros productores y productoras. En ese sentido, desde el Ministerio del Agro se promovió el financiamiento para garantizar la provisión de forraje durante el invierno, contemplando la conservación de la capacidad productiva del sistema mediante pastoreos rotativos.

Asimismo se realiza el asesoramiento y capacitación constante en lo que respecta a manejo de verdeos y pasturas, recurso hídrico y planificación forrajera, puntualizando en las necesidades de cada sistema productivo para asegurar la continuidad y sustentabilidad en los rodeos lecheros. Por otra parte se está trabajando en el desarrollo de políticas para aumentar la productividad a través de la tecnificación, la incorporación de genética, infraestructura y garantizando la sanidad e inocuidad de los lácteos.

Un componente central para el fortalecimiento de la lechería ha sido el desarrollo de un biotipo lechero adaptado a la región. Realizado íntegramente en la provincia, mediante un proceso de selección en el Centro de Genética Aplicada, el Gobierno provincial ha contribuido al desarrollo de un biotipo mediante la combinación de la genética de las razas Jersey y Holando, promoviendo un equilibrio entre niveles de productividad de leche, presencia de materia grasa y adaptabilidad al clima.



En este sentido, se impulsó también el Programa de Inseminación Artificial a Tiempo Fijo (IATF) en el rodeo lechero. El mismo tiene como objetivo la incorporación de tecnología reproductiva como herramienta para mejorar los índices productivos, aumentando la presión de inseminación artificial para mejorar los porcentajes de preñez.

El equipo técnico del Ministerio del Agro trabaja también en implementar un sistema experimental demostrativo de crianza artificial de terneras (Jaula, Estaca, Colectivo); manejo del recién nacido; manejo y suplementación de recria I, II y III, en la Cuenca del Alto Uruguay con el objetivo de lograr instaurar sistemas de crianza artificial de terneras como modelo a seguir en el sector.

Además, las acciones que se vienen ejecutando desde el Ministerio contemplan una gran inversión (por más de \$25.000.000) mediante la ejecución de 5 proyectos PISEAR (Proyecto de Inclusión Socio-Económica en Áreas Rurales) – con fondos nacionales y contraparte provincial - destinados a la construcción de tambos modelos e inversiones colectivas para salas de industrias de quesos, la adquisición de maquinaria agrícola, acopio y elaboración de alimento balanceado, para el agregado de valor en origen de las diferentes cadenas productivas y promoviendo la generación de empleo local.

A su vez, se acercaron otras líneas de financiamiento para potenciar el sector mediante la articulación y trabajo junto con el Fondo de Crédito de Misiones.

Otro aspecto central es la sanidad animal que involucra un trabajo sostenido por parte del equipo técnico territorial para el saneamiento en brucelosis y tuberculosis.

De esta forma, el conjunto de las cuencas productivas lograron una diversidad de productos y un desarrollo industrial que sigue en crecimiento. El arraigo rural se consolida con productores y productoras que viven y producen en las chacras, promoviendo el agregado de valor en origen mediante la industrialización, la integración de la cadena láctea y la producción de alimentos para la mesa de la sociedad misionera.