

P

royecto agrega valor a productos lácteos de Coopecureña

MAE Oscar Córdoba Artavia
Escuela de Administración de Empresas
Sede Regional San Carlos
ocordoba@tec.ac.cr

Una propuesta del Programa de Regionalización Universitaria busca fortalecer las condiciones de transformación y valor agregado de los productos lácteos elaborados por Coopecureña, en la comunidad de La Cureña, cantón de Sarapiquí, de forma tal que se incida en procesos, infraestructura, equipos, productos y métodos. Para ello, se han hecho desde valoraciones, capacitaciones, revisión de procesos y métodos hasta el planteamiento de mejoras.

Mediante los trabajos y proyectos desarrollados en torno al producto, el método y la infraestructura, la Cooperativa tendrá apoyo para fortalecerse como grupo; además, los objetivos y la metodología buscan que la comunidad se presente al mercado con una marca-región, una condición que les dará sentido de pertenencia e identidad.

Población meta

La población meta está conformada por productores de derivados lácteos. Se trata de pequeños propietarios de lecherías de las comunidades de Golfito, La Unión del Toro, Boca del Toro, Los Ángeles, Copalchí, Tambor y Remolinitos, del distrito de La Cureña; y Pangola, del distrito de La Virgen.

Estas comunidades están organizadas en una cooperativa de 40 miembros (Coopecureña), con las siguientes características: cada asociado tiene de 20 a 25 hectáreas; 11 vacas productoras en promedio por finca, con una producción promedio de 7 kg de leche al día por vaca; la mayoría de los asociados producen queso.

Cuentan con dos sistemas de distribución organizados: el primero, con compradores intermediarios de queso que no le dan valor agregado, pero se aseguran de que el producto se coloque en un mercado; y el segundo,



la empresa comercializadora de leche Sigma, que les compra producto fluido y le da valor agregado, para lo cual tienen un centro de acopio.

Fortalezas y oportunidades

La cooperativa tiene un mercado periférico cercano a la comunidad (Puerto Viejo, La Virgen, San Miguel, Venecia, Aguas Zarcas y Pital) donde es factible desarrollar sus productos. Muchas organizaciones han estado trabajando con la comunidad en pro del desarrollo económico, entre ellas la Universidad Nacional (UNA), por medio de la Escuela de Planificación y Promoción Social, que colabora en el área de promoción social, principalmente en la gestión de proyectos que ayuden al desarrollo de la comunidad; el Instituto de Fomento Cooperativo (IN-FOCOOP), que promovió la formación de la cooperativa y que patrocina los estudios de mercado y el estudio técnico para la construcción de una planta procesadora de queso; el Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), participa en la mejora de pastos y salud animal; el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), con trabajos en mejoramiento de los equipos y nuevos cultivos; el Instituto de Desarrollo Agrario (INDER) con equipo para productos y para el alma-

cenamiento de leche fluida, y además se tramita un crédito con esta institución para la adquisición de un terreno y la construcción de una planta procesadora de lácteos en la comunidad de Golfito.

Pese a estas fortalezas, las oportunidades son muy pocas ya que existen limitaciones que impiden que el producto se comercialice con un mejor precio o en mercados de mayor nivel económico. Esto debido principalmente a bajos estándares de calidad, infraestructura insuficiente, manipulación de alimentos indebida, carencia de registros, controles y análisis de datos y escasas prácticas de inocuidad en la producción de alimentos para obtener un producto de calidad; a esto se suma una deficiente cultura organizacional y de gestión de grupo.

Para superar estas debilidades y amenazas es preciso un trabajo de coordinación y cooperación entre las instituciones involucradas en la comunidad y la cooperativa. Las acciones inmediatas de intervención buscan mejorar y ampliar la oferta de productores lácteos que se comercializan desde la cooperativa, y enfrentar la problemática de la calidad de la materia prima, el producto terminado y el proceso de transformación; esto implica: estandarización, infraestructura, cultura de procesos y modelo de aseguramiento de calidad.

El paso siguiente es dar forma al proyecto de industrializar la leche, por medio de una planta procesadora que patrocina el INDER. Para ello debe presentarse un modelo de producción, de calidad y de planta transformadora acorde con los requerimientos de esa y las demás instituciones involucradas, para asegurar un producto sostenible en el mercado.

Además, en lo inmediato es preciso trabajar en un modelo piloto de producción de lácteos para generar la experiencia que luego será transmitida a planta final. Sumado a esto es preciso desarrollar bajo esta modalidad el segmento de mercado y el tipo de producto que será dirigido a este.

La sostenibilidad está asegurada por sí misma. El proyecto conlleva etapas de inducción, capacitación, formación y sostenibilidad de buenas prácticas de producción y calidad, que pretenden que el destinatario esté obligado a cumplirlas para favorecer o mantener el mercado. Por otra parte, la cooperativa debe -desde su base y organización como grupo de productores- dar respaldo y sostenibilidad al proyecto con auditoría, reglamentos, evaluaciones y mejoras. Además, los asociados son los garantes de que el modelo se cumpla igual que la sostenibilidad y aseguramiento de calidad.

El objetivo del proyecto es “Colaborar con el desarrollo económico de las comunidades del distrito de Cureña a través de la mejora de los procesos productivos de los habitantes”. El propósito es “Mejorar el cumplimiento de requerimientos de mercado con mayor poder adquisitivo de los productos lácteos que fabrican y comercializan los asociados de Coopecureña”.

Resultados

De este proyecto se espera una mejora en la infraestructura y el equipo de elaboración de productos lácteos y un mejoramiento de los métodos para la elaboración de los productos lácteos.

Para ello, se adaptará la infraestructura y equipo de elaboración de los productos lácteos a un proceso eficiente y productivo; se identificarán las técnicas de fabricación actuales de productos lácteos de los asociados; se capacitará a los asociados de Coopecureña en buenas prácticas de elaboración de los productos lácteos; y se medirá el aporte de



las técnicas resultantes de las capacitaciones. Entre lo que se puede citar como lecciones aprendidas está la importancia de coordinar acciones con otras instituciones y organizaciones que trabajan en la misma comunidad; y realizar un diagnóstico detallado de la situación actual de la empresa, el producto, el mercado y el modelo organizacional de los destinatarios.

Logros

Entre los principales logros de este proyecto están la distribución de una planta procesadora de productos lácteos; la descripción de los procesos con los diagramas de recorrido para la elaboración de derivados lácteos; capacitaciones de mercadotecnia en temas

de desarrollo de mercados e innovación; el modelo de planta piloto para la elaboración de derivados de productos a base de leche fluida; el análisis de equipo, herramienta, maquinaria e infraestructura de las unidades productivas; y los borradores de instructivos para fábricas de derivados de la leche.

Participantes en el proyecto

Oscar Córdoba Artavia, proponente
Alejandra Alpízar González, estudiante asistente
Roberto Campos Viquez, estudiante asistente
Richard Ortiz Miranda, profesional contratado ■