



ASISTENCIA TÉCNICA AL PROGRAMA
"ACCESO AL EMPLEO A TRAVÉS DE LA MEJORA DE LAS HABILIDADES LABORALES Y EL
FOMENTO EMPRESARIAL EN HONDURAS" (EURO EMPLEO)
LA/2019/412-746

DISEÑO DE LAS PLANTAS LÁCTEAS DE PROCESOS ARTESANALES
ADECUADO A LAS NECESIDADES TÉCNICAS.

MCP25: Fortalecimiento de cadenas de valor generadoras de autoempleos y empleos de
calidad en Honduras, Cadenas de Valor de la Cebolla y de los Productos Lácteos

Enero de 2023

Iñaki TABLADO

Asistencia Técnica implementada por:

IDOM  **involas**



Este documento fue realizado con la contribución de la Unión Europea. Su contenido es exclusiva responsabilidad de sus autores y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.



**Programa de Apoyo Presupuestario:
Acceso al empleo a través de la mejora
de las habilidades laborales y el fomento
empresarial en Honduras.”
(EUROEMPLEO) LA/2018/040-697**



Índice

ACRÓNIMOS	3
1 RESUMEN EJECUTIVO	4
1.1 Conclusiones	5
1.2 Recomendaciones	6
2 INTRODUCCIÓN	8
2.1 Objetivos de esta misión	¡Error! Marcador no definido.
2.2 Actividades, Resultados, Productos esperados	11
2.3 Alcance de la Consultoría	12
3 METODOLOGÍA DE TRABAJO	13
3.1 Actividades a Desarrollar	13
3.2 Trabajo de Campo	13
3.3 Cronograma de Actividades	13
3.4 Actividades Desarrolladas	134
4 Conclusiones y recomendaciones	14
4.1 Conclusiones	14
4.2 Recomendaciones	15
5 Anexos	17
5.1 Presentaciones	17
5.2 Material Didáctico	17
5.2 Listados de asistencia a las capacitaciones en Pespire, Choluteca	¡Error!
5.2 Listados de asistencia a las capacitaciones en Pespire, Choluteca	Marcador no definido.
5.3 Listados de asistencia a las capacitaciones en Catacamas, Olancho	17
5.4 Listado de asistencia a las capacitaciones en Pinalejo, Quimistan	17
5.5 Reportaje fotográfico de las capacitaciones	17



**Programa de Apoyo Presupuestario:
Acceso al empleo a través de la mejora
de las habilidades laborales y el fomento
empresarial en Honduras.”
(EUROEMPLO) LA/2018/040-697**



ACRÓNIMOS

EUROEMPLO	Programa de Apoyo Presupuestario de la UE para el acceso al empleo a través de las habilidades laborales y el fomento empresarial en Honduras
MIPYME	Micro, Pequeña y Mediana Empresa
SAG	Secretaría de Agricultura y Ganadería
SENASA	Servicio Nacional de Sanidad e inocuidad Agroalimentaria
SETRASS	Secretaría de trabajo y Seguridad Social
TDR	Términos de Referencia
UE	Unión Europea



**Programa de Apoyo Presupuestario:
Acceso al empleo a través de la mejora
de las habilidades laborales y el fomento
empresarial en Honduras.”
(EUROEMPLO) LA/2018/040-697**



1 RESUMEN EJECUTIVO

Este informe corresponde a la entrega del producto 5 del resultado 2, y los productos 6 y 7 del resultado 3, desarrollada por el experto Iñaki Tablado en el marco de la misión MCP-25.

El producto 5, consistió en la realización de un diagnóstico, sobre el funcionamiento actual de las Plantas de Procesamiento de Lácteos en el país, que dio paso a las consiguientes capacitaciones para elaborar quesos diferenciados.

El objetivo de esta consultoría es que los productores de leche y quesos puedan obtener mejores resultados de su trabajo, mediante la utilización adecuada de las infraestructuras de que disponen. Asesorarlos sobre posibles mejoras en las instalaciones, e instruirlos acerca de tecnologías y metodologías más eficientes.

Por último, capacitarlos para la elaboración de productos lácteos diferenciados, para que tengan más opciones y sean más exitosos y competitivos en el mercado.

En una primera etapa de esta Asesoría se realizaron una serie de visitas, de acuerdo con lo solicitado por el beneficiario, que en este caso es la Subsecretaría de Ganadería de la SAG, con el objetivo de realizar los diagnósticos y diseños correspondientes.

Dicho trabajo quedó reflejado en el Informe Final de Plantas de quesos, que se presenta como anexo 1, y se realizó entre el 27 de Julio y el 16 de agosto del 2022.

En una segunda etapa de actuaciones, dentro de esta misma Misión MCP 25, se diseñó un programa de capacitaciones teórico-prácticas sobre elaboración de quesos diferenciados, frescos y madurados (Producto 6) que se presenta como anexo 2; y posteriormente se procedió a impartir dichos talleres de capacitación (Producto 7), que se presenta como anexo 3.

Las capacitaciones tuvieron un componente teórico en que se trataron temas diversos, pero fundamentales, relacionados con la producción de quesos artesanales de calidad y diferenciados, haciendo hincapié en la importancia de la metodología e inocuidad en los procesos.

Las presentaciones que se expusieron durante estas capacitaciones se presentan como anexos en el punto 5.1.

A continuación, las conclusiones y recomendaciones:



**Programa de Apoyo Presupuestario:
Acceso al empleo a través de la mejora
de las habilidades laborales y el fomento
empresarial en Honduras.”
(EUROEMPLEO) LA/2018/040-697**



1.1 Conclusiones

1.1.1 Hay muy poco control en temas de inocuidad y de calidad de producto final.

Mientras que se han encontrado Plantas de proceso de lácteos con un correcto control de inocuidad, de entre las visitadas la mayoría no disponen del control necesario en este apartado tan importante. El control por parte de la administración, en cuanto a aditivos extendedores en los diferentes quesos, es prácticamente nulo y tampoco se ve reflejado en el etiquetado. Por otro lado, resulta muy difícil y demasiado costoso tener acceso a los diferentes tipos de análisis físico químicos y bacteriológicos, tan necesarios para un correcto control de calidad.

1.1.2 Existe una indefensión total de los productores genuinos frente a los “adulteradores”.

Existe una gran competencia desleal por parte de los productores que utilizan extensores (harinas espesantes), pues, aunque esto no constituye un problema de inocuidad y está permitido por la ley, no obstante su uso debería quedar reflejado en el etiquetado, indicando el porcentaje utilizado, para que el consumidor lo pueda valorar y entienda la diferencia de precio y calidad.

1.1.3 Desconocimiento de variedades diferentes de productos lácteos, elaborados artesanalmente y con posibilidades comerciales.

Casi todos los productores y técnicos están enfocados únicamente en la producción de derivados lácteos tradicionales, que son los que actualmente se comercializan y consumen por la mayoría de la población del país. Se desconocen las técnicas de elaboración de otros tipos de quesos, así como su masivo consumo en gran parte de la población mundial; y se ignoran las posibilidades, ciertamente competitivas, que dichos productos pueden tener en el mercado nacional frente a quesos importados de similares características. Paralelamente, se observa entre los participantes de las capacitaciones una gran expectativa ante estos nuevos productos que se les enseñan, pero bastante incertidumbre frente a posibilidades de su comercialización.

1.1.4 Falta de iniciativas y actitud creativa para elaborar productos novedosos; y carencia de nuevas estrategias comerciales.

Ante el desconocimiento general de la tecnología necesaria para poder elaborar productos diferenciados y la falta de visualización de las oportunidades comerciales de los mismos, se han advertido escasísimas iniciativas en esta dirección. Los consumidores que buscan este tipo de quesos diferenciados únicamente tienen acceso a la compra de productos de importación, de muy alto precio, al no encontrar en el mercado otra alternativa. Por ello, se nos ocurre que ahí puede haber una oportunidad comercial con buenos márgenes económicos.



**Programa de Apoyo Presupuestario:
Acceso al empleo a través de la mejora
de las habilidades laborales y el fomento
empresarial en Honduras.”
(EUROEMPLO) LA/2018/040-697**



1.1.5 Hay gran dificultad para conseguir ciertos aditivos imprescindibles.

Se observa una gran dificultad a la hora de tener que conseguir ciertos aditivos, que son imprescindibles para los procesos de elaboración de quesos diferenciados, principalmente en el tema de los cultivos lácticos. Se realizaron gestiones con las empresas que los comercializan en otros países y se han conseguido ciertos avances, para que los pequeños productores tengan acceso a los mismos con mayor facilidad.

1.2 Recomendaciones

Realizar campañas de capacitación sobre Inocuidad con los productores e intensificar el control de calidad, por parte de las autoridades, sobre los productos elaborados.

Al constatar el mal manejo de la leche, desde el punto de vista sanitario, en el transporte de esta desde las ganaderías hasta las Plantas, encontramos que este es un problema grave que afecta de manera muy negativa a todo el resto de la cadena. Por ello consideramos prioritario que las entidades nacionales públicas, privadas y académicas, realicen campañas de capacitación sobre métodos de Inocuidad, en el ordeño, la conservación y transporte de la leche, e implementen sistemas de control sobre los mismos.

Así mismo, juzgamos imprescindible un mayor control, por parte de las autoridades, en cuanto al cumplimiento de los reglamentos existentes de etiquetado, en particular el RTCA correspondiente al etiquetado de productos lácteos; y esto debería estar acompañado de programas de análisis de los productos finales expuestos a la venta, para comprobar su calidad y la veracidad de su composición conforme lo reflejado en el etiquetado.

1.2.2 Realizar campañas gubernamentales de difusión sobre alimentación saludable y productos lácteos nacionales de calidad.

Hay un gran desconocimiento entre la población sobre los grandes beneficios para la salud al adquirir buenos hábitos alimentarios; y las ventajas, dentro de ese contexto, al consumir productos lo más naturales posibles, frescos, poco procesados, saludables y particularmente derivados lácteos de calidad, de producción nacional.

Por ello, nos parece conveniente que se realicen al respecto campañas de divulgación, en los medios de comunicación.

1.2.3 Apoyar a los productores con capacitaciones más específicas.

Visto el gran interés despertado entre los participantes en las diferentes capacitaciones impartidas, nos parece conveniente que se realicen futuros programas de formación, dirigidos principalmente a los instructores de INFOP y a personal docente de otras instituciones, para que se profundice con mayor detalle en la metodología a seguir en los distintos procesos de derivados lácteos diferenciados.



**Programa de Apoyo Presupuestario:
Acceso al empleo a través de la mejora
de las habilidades laborales y el fomento
empresarial en Honduras.”
(EUROEMPLO) LA/2018/040-697**



A partir de ahí se podría capacitar a los productores de manera progresiva y mucho más profesional.

1.2.4 Estudiar las opciones de mercado y crear nuevas estrategias comerciales.

Por último, consideramos que el apartado de la comercialización es vital para que estos planteamientos expuestos tengan sustentabilidad.

Hay un gran desconocimiento entre los productores de la existencia de nuevas alternativas de mercado, por lo que se nos ofrece imprescindible indagar sobre ellas y quizás establecer contacto con otros actores que ofrezcan alternativas comerciales, para hacerlas llegar a productores y que consideren la posibilidad de llevarlas a término.



**Programa de Apoyo Presupuestario:
Acceso al empleo a través de la mejora
de las habilidades laborales y el fomento
empresarial en Honduras.”
(EUROEMPLEO) LA/2018/040-697**



2 INTRODUCCIÓN

Este producto final corresponde a la misión sobre Quesos Diferenciados, en el marco de la misión de Cadenas de Valor MCP-25, que se ejecuta bajo el Convenio de Financiación EuropeAid/140144/DH/SER/HN “Programa de Apoyo Presupuestario: Acceso al empleo a través de la mejora de las habilidades laborales y el fomento empresarial en Honduras” EUROEMPLEO, diseñado para contribuir con el objetivo nacional de conseguir un país con más y mejores empleos, que puedan contribuir con el desarrollo del mismo (tal como lo define el Plan de Nación).

2.1 Actividades, Resultados, Productos esperados

Las actividades, resultados y productos de esta consultoría, han sido consensuados con el personal de la Subsecretaría de Ganadería de la Secretaría de Ganadería y Agricultura y aprobados por los responsables de EuroEmpleo.

A efectos de esta misión, los productos fueron entregados al Jefe de Equipo quien una vez revisados los ha consensuado con el personal técnico y el Subsecretario de Ganadería de la SAG, para posteriormente seguir el circuito de aprobaciones en los demás organismos y entidades vinculadas.

En el marco de esta misión, los productos de capacitación generados fueron:

RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS

Las actividades de diagnóstico y capacitación realizadas, de acuerdo con programación propuesta por la SAG, y con la participación de las personas que invitaron fueron las siguientes:

2.1.1

Visita realizada a la **Cooperativa Agropecuaria Productores Unidos Limitada (COAPUL)**, en El Empalme, Valle de Jamastrán, Danlí, Departamento de El Paraíso y las conversaciones mantenidas con sus representantes. Asisten a la reunión, como representantes de la Cooperativa, su Vicepresidente, Ing. José Roldán Echeverría, el Abogado Jairo Aguilera, la Licenciada Lucía Leonarda Alvarado, Nestor Rubén Paz y el Licenciado Bernardo David García. Por nuestra parte estamos presentes, Tatiana Guevara, como representante de la SAG, Valentín Díaz, Jefe de Equipo de Cadenas de Valor, e Iñaki Tablado, Asesor Experto en Lácteos.

Fechas: 28 de julio, 2022



**Programa de Apoyo Presupuestario:
Acceso al empleo a través de la mejora
de las habilidades laborales y el fomento
empresarial en Honduras.”
(EUROEMPLO) LA/2018/040-697**



2.1.2

Visita realizada a la **Finca Bendición**, en Pinalejo, Quimistán, Departamento de Santa Bárbara.

Es esta una finca ganadera, propiedad de Aparicio Gómez y operada por la familia.

Fechas: 2 de agosto, 2022

2.1.3

Visita realizada al **CREL de AGAPES (Asociación de Ganaderos de Pespire)**, ubicada en Pespire, Choluteca. Nos reciben en las instalaciones del CREL los miembros de la Directiva de JOGAPES. Ing. Damaris Madariaga, presidenta. Ing. Estrellita Sanchez, secretaria. Celeste Canales, Tesorera. Y los Vocales, Marisela Nuñez, Alvaro Carvajal, Isaac Euceda y Onam Espinoza. Todos ellos proceden de familias dedicadas a la producción de leche, miembros de AGAPES. También nos acompaña en la reunión Teófilo Rivera, Vicepresidente de AGAPES.

Fechas: 4 de agosto, 2022 2.1.4

Visitamos la **Planta de Lácteos PROLAR**, localizada a escasos 5 kilómetros de Catacamas. Nos recibe la propietaria Alejandra Sanchez. La familia se encarga de administrar, gestionar la producción y toda la comercialización de sus productos.

Fechas: 9 de agosto, 2022

2.1.5

Visitamos la **Asociación de Productores de leche de San Pedro Arriba**, en Catacamas, Departamento de Olancho. Nos reunimos con la directiva y varios miembros de la Asociación de Productores de San Pedro Arriba.

Fechas: 9 de agosto, 2022 2.1.6

Visitamos las instalaciones para procesar lácteos que tiene la **UNAG, Universidad Nacional de Agricultura y Ganadería** en Catacamas, Olancho.

Nos recibe la Jefa de la Planta, Lorena Macías, Ingeniera en Tecnología de Alimentos.

Fechas: 9 de agosto, 2022

2.1.7

Diseño y Planos constructivos de un **CREL** para recepción y acopio de la leche de la **Asociación de Productores de leche de San Pedro Arriba**, en Catacamas, Departamento de Olancho. Diseño y Planos constructivos de una **Planta para Procesamiento de Lácteos para la Asociación de Productores de leche de San Pedro Arriba**, con una capacidad de hasta 5.000 litros diarios de leche, en dos variantes:

- 1ª - Para elaborar quesos tradicionales.



**Programa de Apoyo Presupuestario:
Acceso al empleo a través de la mejora
de las habilidades laborales y el fomento
empresarial en Honduras.”
(EUROEMPLO) LA/2018/040-697**



- 2ª - Para elaborar quesos diferenciados.

2.1.8

Capacitación realizada en el **CREL de AGAPES (Asociación de Ganaderos de Pespire)**, ubicada en Pespire, Choluteca.

Se impartió un curso teórico-práctico en el que participaron los miembros de la asociación JOGAPES y 4 instructores del INFOP.

Los diferentes temas que se trataron en el curso fueron:

- Inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura.
- Materias primas e ingredientes adicionales.
- Tratamientos térmicos. Pasteurización.
- Coagulaciones enzimáticas y ácido-lácticas.
- Metodología de elaboración de 5 tipos de quesos diferenciados.
- Técnicas de maduración de quesos.

Se presenta como anexo 5.2 los listados de asistencia a la actividad.

Fechas: 20, 21, 22 y 23 de Septiembre.

2.1.9

Capacitación realizada en la **UNAG, Universidad Nacional de Agricultura y Ganadería** en Catacamas, Olancho.

Se impartieron dos cursos teórico-prácticos en las instalaciones de la UNAG. El primero orientado a estudiantes y docentes de la institución, y el segundo orientado a productores, técnicos del INFOP, estudiantes y docentes.

Los diferentes temas que se trataron en el curso fueron:

- Inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura.
- Materias primas e ingredientes adicionales.
- Tratamientos térmicos. Pasteurización.
- Coagulaciones enzimáticas y ácido-lácticas.
- Metodología de elaboración de 5 tipos de quesos diferenciados.
- Técnicas de maduración de quesos.

Se presenta como anexo 5.3 los listados de asistencia a la actividad.

Fechas: 26, 27, 28 y 29 de septiembre.

2.1.10

Capacitación realizada en la **Finca Bendición**, en Pinalejo, Quimistán, Departamento de Santa Bárbara. Se impartió un curso teórico-práctico en el que participaron varios productores.

- Los diferentes temas que se trataron en el curso fueron:
- Inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura.
- Materias primas e ingredientes adicionales.



**Programa de Apoyo Presupuestario:
Acceso al empleo a través de la mejora
de las habilidades laborales y el fomento
empresarial en Honduras.”
(EUROEMPLEO) LA/2018/040-697**



- Tratamientos térmicos. Pasteurización.
- Coagulaciones enzimáticas y ácido-lácticas.
- Metodología de elaboración de 5 tipos de quesos diferenciados.
- Técnicas de maduración de quesos.

Se presenta como anexo 5.4 los listados de asistencia a la actividad.

Fechas: 18, 19 y 20 de octubre.

2.1.11

Segunda capacitación realizada en la **UNAG, Universidad Nacional de Agricultura y Ganadería** en Catacamas, Olancho.

Se realizó una revisión y valoración de la evolución de los quesos elaborados en las anteriores capacitaciones y se impartió un curso teórico-práctico en las instalaciones de la UNAG. Participaron estudiantes y docentes de la institución, además de productores, técnicos del INFOP.

Se presenta como anexo XXX los listados de asistencia a la actividad.

Fechas: 25 y 26 de octubre.

2.1.12

Segunda capacitación realizada en la **Finca Bendición**, en Pinalejo, Quimistán, Departamento de Santa Bárbara.

Se realizó una revisión y valoración de la evolución de los quesos elaborados en la anterior capacitación y se impartió un curso teórico-práctico

Se presenta como anexo XXX los listados de asistencia a la actividad.

Fechas: 29 y 30 de noviembre. 1 de Diciembre.

2.1.13

Tercera capacitación realizada en la **UNAG, Universidad Nacional de Agricultura y Ganadería** en Catacamas, Olancho.

Se realizó una revisión y valoración de la evolución de los quesos elaborados en las anteriores capacitaciones y se impartió un curso teórico-práctico en las instalaciones de la UNAG. Participaron estudiantes y docentes de la institución, además de productores, técnicos del INFOP.

Se presenta como anexo XXX los listados de asistencia a la actividad.

Fechas: 6 y 7 de diciembre.



**Programa de Apoyo Presupuestario:
Acceso al empleo a través de la mejora
de las habilidades laborales y el fomento
empresarial en Honduras.”
(EUROEMPLO) LA/2018/040-697**



Adicionalmente, se presenta como anexo 5.5 un resumen fotográfico de todas las actividades.

MATERIALES DE CAPACITACIÓN PRESENTADOS

A continuación se enumeran las presentaciones que se utilizaron en las diferentes capacitaciones, así como todo el material didáctico que se entregó a los asistentes. Los títulos de las presentaciones que se adjuntan como anexo son:

Presentaciones:

- 1 - la leche - presentación quesos diferenciados
- 2 - elaboración - presentación quesos diferenciados
- 3 - maduración - presentación quesos diferenciados
- 4 - tipos de queso - presentación quesos diferenciados
- 5 - queso artesano gourmet - presentación quesos diferenciados
- 6 - inocuidad (*video*)
- 7 - maduración y afinado de los quesos

Material didáctico:

- Quesos diferenciados - curso de quesería artesanal
- Recetas mcp 25
- Fichas procesos quesería mcp25

2.2 Alcance de la Consultoría

El principal alcance de esta consultoría fue facilitar a los productores, técnicos, estudiantes universitarios y docentes de la UNAG, los conocimientos y técnicas necesarias para la elaboración de lo que hemos denominado quesos diferenciado, tanto en la parte de procesos cómo en la de maduración.

El objetivo es diversificar en el país la elaboración de derivados lácteos, para aumentar la oferta de los mismos y lograr ser más competitivos en el mercado existente.



3 METODOLOGÍA DE TRABAJO

3.1 Actividades a Desarrollar

Las capacitaciones han sido enumeradas en el apartado 2.2, junto con los productos, y resultados esperados de la consultoría.

3.2 Trabajo de Campo

El trabajo de campo se realizó en los lugares previamente acordados con la SAG, con desplazamientos a los centros donde se realizaron las capacitación, y a las empresas ancla.

3.3 Cronograma de Actividades

Las actividades del contrato se iniciaron el 27 de julio de 2022, y terminaron el 9 de diciembre de 2022, con el regreso a su sede del consultor. Las capacitaciones se realizaron de acuerdo con lo previsto, como se indica en el apartado 2.2

3.4 Actividades Desarrolladas

Las actividades desarrolladas en cumplimiento de esta misión fueron:

- Visitas a Plantas de Procesamiento y diagnóstico de las mismas.
- Visitas y diagnósticos a diferentes Plantas de Procesamiento de Lácteos
- Diseño de los materiales para la formación
- Preparación de los talleres a impartir, tanto en su parte teórica como práctica
- Impartición de los talleres a los participantes
- Revisión y valoración de los productos elaborados
- Elaboración de informe

La metodología de ejecución se basó en los siguientes aspectos:

3.4.1 Identificación de entidades clave

La primera fase consistió en la identificación de los actores clave que estuvieran trabajando en el sector, de forma que la misión contribuyera a sumar a otras iniciativas y que el impacto en los beneficiarios finales fuera mayor que para quienes empezaran de cero, aunque sin excluirlos.

Fue así como se incorporó por parte de la SAG a distintas entidades con las que se han venido trabajando.

3.4.2 Identificación de beneficiarios

Con todas estas entidades se inició con la identificación de posibles actores en las diferentes cadenas, accediendo a 110 participantes totales.



**Programa de Apoyo Presupuestario:
Acceso al empleo a través de la mejora
de las habilidades laborales y el fomento
empresarial en Honduras.”
(EUROEMPLO) LA/2018/040-697**



3.4.3 Preparación de los materiales de capacitación

Una vez definidos los temas, se empezaron a preparar los materiales de las capacitaciones, los cuales fueron puestos a disposición de todos los participantes.

3.4.4 Cierre de la misión

Con la entrega de los materiales, y el informe final, una vez sean aprobados por la Subsecretaría de ganadería, se cierra la misión.

4 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En este apartado se presentan las principales conclusiones y recomendaciones detectadas durante la ejecución de la misión, las cuales deberían contribuir con la sostenibilidad de los procesos iniciados, por una parte, y por otra para la identificación de acciones futuras por parte de la SAG.

4.1 Conclusiones

4.1.1 Hay muy poco control en temas de inocuidad y de calidad de producto final.

Mientras que se han encontrado Plantas de proceso de lácteos con un correcto control de inocuidad, de entre las visitadas la mayoría no disponen del control necesario en este apartado tan importante. El control por parte de la administración, en cuanto a aditivos extendedores en los diferentes quesos, es prácticamente nulo y tampoco se ve reflejado en el etiquetado. Por otro lado, resulta muy difícil y demasiado costoso tener acceso a los diferentes tipos de análisis físico químicos y bacteriológicos, tan necesarios para un correcto control de calidad.

4.1.2 Existe una indefensión total de los productores genuinos frente a los “adulteradores”.

Existe una gran competencia desleal por parte de los productores que utilizan extensores (harinas espesantes), pues aunque esto no constituye un problema de inocuidad y está permitido por la ley, no obstante su uso debería quedar reflejado en el etiquetado, indicando el porcentaje utilizado, para que el consumidor lo pueda valorar y entienda la diferencia de precio y calidad.

4.1.3 Desconocimiento de variedades diferentes de productos lácteos, elaborados artesanalmente y con posibilidades comerciales.

Casi todos los productores y técnicos están enfocados únicamente en la producción de derivados lácteos tradicionales, que son los que actualmente se comercializan y consumen por la mayoría de la población del país. Se desconocen las técnicas de



**Programa de Apoyo Presupuestario:
Acceso al empleo a través de la mejora
de las habilidades laborales y el fomento
empresarial en Honduras.”
(EUROEMPLO) LA/2018/040-697**



elaboración de otros tipos de quesos, así como su masivo consumo en gran parte de la población mundial; y se ignoran las posibilidades, ciertamente competitivas, que dichos productos pueden tener en el mercado nacional frente a quesos importados de similares características. Paralelamente, se observa entre los participantes de las capacitaciones una gran expectativa ante estos nuevos productos que se les enseñan, pero bastante incertidumbre ante las posibilidades de su comercialización.

4.1.4 Falta de iniciativas y actitud creativa para elaborar productos novedosos; y carencia de nuevas estrategias comerciales.

Ante el desconocimiento general de la tecnología necesaria para poder elaborar productos diferenciados y la falta de visualización de las oportunidades comerciales de los mismos, se han advertido escasísimas iniciativas en esta dirección. Los consumidores que buscan este tipo de quesos diferenciados únicamente tienen acceso a la compra de productos de importación, de muy alto precio, al no encontrar en el mercado otra alternativa. Por ello, se nos ocurre que ahí puede haber una oportunidad comercial con buenos márgenes económicos.

4.1.5 Hay gran dificultad para conseguir ciertos aditivos imprescindibles.

Se observa una gran dificultad a la hora de tener que conseguir ciertos aditivos, que son imprescindibles para los procesos de elaboración de quesos diferenciados, principalmente en el tema de los cultivos lácticos. Se realizaron gestiones con las empresas que los comercializan en otros países y se han conseguido ciertos avances, para que los pequeños productores tengan acceso a los mismos con mayor facilidad.

4.2 Recomendaciones

Realizar campañas de capacitación sobre Inocuidad con los productores, e intensificar el control de calidad, por parte de las autoridades, sobre los productos elaborados.

Al constatar el mal manejo de la leche, desde el punto de vista sanitario, en el transporte de esta desde las ganaderías hasta las Plantas, encontramos que este es un problema grave que afecta de manera muy negativa a todo el resto de la cadena. Por ello consideramos prioritario que las entidades nacionales públicas, privadas y académicas, realicen campañas de capacitación sobre métodos de Inocuidad, en el ordeño, la conservación y transporte de la leche, e implementen sistemas de control sobre los mismos.

Así mismo, juzgamos imprescindible un mayor control, por parte de las autoridades, en cuanto al cumplimiento de los reglamentos existentes de etiquetado, en particular el RTCA correspondiente al etiquetado de productos lácteos; y esto debería estar



**Programa de Apoyo Presupuestario:
Acceso al empleo a través de la mejora
de las habilidades laborales y el fomento
empresarial en Honduras.”
(EUROEMPLO) LA/2018/040-697**



acompañado de programas de análisis de los productos finales expuestos a la venta, para comprobar su calidad y la veracidad de su composición conforme lo reflejado en el etiquetado.

4.2.2 Realizar campañas gubernamentales de difusión sobre alimentación saludable y productos lácteos nacionales de calidad.

Hay un gran desconocimiento entre la población sobre los grandes beneficios para la salud al adquirir buenos hábitos alimentarios; y las ventajas, dentro de ese contexto, al consumir productos lo más naturales posibles, frescos, poco procesados, saludables y particularmente derivados lácteos de calidad, de producción nacional. Por ello, nos parece conveniente que se realicen al respecto campañas de divulgación, en los medios de comunicación.

4.2.3 Apoyar a los productores con capacitaciones más específicas.

Visto el gran interés despertado entre los participantes en las diferentes capacitaciones impartidas, nos parece conveniente que se realicen futuros programas de formación, dirigidos principalmente a los instructores de INFOP y a personal docente de otras instituciones, para que se profundice con mayor detalle en la metodología a seguir en los distintos procesos de derivados lácteos diferenciados. A partir de ahí se podría capacitar a los productores de manera progresiva y mucho más profesional.

4.2.4 Estudiar las opciones de mercado y crear nuevas estrategias comerciales.

Por último, consideramos que el apartado de la comercialización es vital para que estos planteamientos expuestos tengan sustentabilidad. Hay un gran desconocimiento entre los productores de la existencia de nuevas alternativas de mercado, por lo que se nos ofrece imprescindible indagar sobre ellas y quizás establecer contacto con otros actores que ofrezcan alternativas comerciales, para hacerlas llegar a productores y que consideren la posibilidad de llevarlas a término.