

La nueva imagen del queso leonés



Después de estar casi 30 años en el negocio del procesamiento de quesos artesanales en Nicaragua, Ángela Hernández decidió darle un giro a su negocio para poder entrar a los mercados selectivos del país: registró su marca y mejoró la infraestructura de su planta quesera, entre otras cosas.

“Es lo que siempre había querido lograr y ahora que he concluido las inversiones para mejorar la pequeña planta artesanal de quesos que tengo en mi casa, estoy lista para aumentar el mercado para mis productos con la marca Delicias Leonesas”, asegura.

Esta mujer con poco más de 50 años de edad hasta hace un año procesaba quesos en una sala que carecía de equipamientos industriales para producir limpiamente. Su empresa no tenía nombre formal, registros sanitarios, códigos de barra o empaque adecuado que le permitieran ingresar a mercados formales.

Sin embargo con la intervención de TechnoServe Inc., hace menos de un año a través del Proyecto Occidente Ganadero, que se ejecuta con fondos de Millennium Challenge Corporation (MCC), esta mujer ha logrado mejorar la calidad e inocuidad de sus productos, ampliar su oferta, entrar a nuevos mercados e incrementar sus ventas en un 15 por ciento, según cuenta.

Las jornadas de trabajo de Ángela Hernández inicia, cada día, a las cinco de la mañana hasta las ocho de la noche, para ella no existen días feriados, siempre está al frente de su negocio y ahora que las cosas van mejorando dice tener más ganas de seguir trabajando, porque a través del proyecto ha encontrado una nueva motivación para seguir adelante en la vida.

SUS INICIOS

La empresa Delicias Leonesas surgió en 1979, para ese entonces la señora Ángela Hernández sólo se dedicaba a la venta de leche fluida en su casa, situada en el barrio Sutiaba al este del departamento de León, en el Occidente de Nicaragua.

Inició con una pequeña venta de leche en su casa, y con lo que le quedaba sin vender producía crema y leche agria que vendía a sus vecinos. Con el transcurso de los años empezó a procesar este producto, en sus inicios procesaba 50 galones de leche, produciendo cuajada y queso que vendía a personas cercanas.

Hace poco más de un año esta procesadora sólo implementaba técnicas tradicionales para la producción de queso u otros derivados de la leche, sin embargo con las capacitaciones de TechnoServe ha tecnificado su producción.

El trabajo desarrollado en el negocio de Ángela Hernández inició con el diseño de una sala para el procesamiento de quesos bajo condiciones higiénicas sanitarias.

Como parte de las capacitaciones impartidas por el proyecto, Hernández ha aprendido a realizar nuevas variedades de queso, incorporando cinco tipos de productos más en su comercialización. Entre las nuevas variedades que elabora se encuentran, el queso de crema,

el queso con especie, el dietético, el descremado y el queso mozzarella, uno de los que más está comercializando es el queso de crema.

Dentro de los productos que oferta al mercado están queso asado, quesillo, queso fresco, cuajada, crema, cuajada ahumada, queso ahumado sólido, queso ahumado de crema blando, mantequilla lavada, queso rallado y queso rostizado.

Las ventas de esta pequeña empresa han mejorado dado que sus productos tienen una mejor presentación, han mejorado su textura y sabor.

La diversificación de los productos ofertados por Delicias Leonesas, ha permitido que esta empresa familiar, donde laboran ocho personas, aumente su producción pasando de procesar de 150 galones diarios a 250.

BUSCANDO MERCADOS

Esta empresa también se prepara para poder comercializar sus quesos en supermercados nacionales, ya lograron registrar su marca como *Delicias Leonesas*, Hernández también está tramitando el código de barra y el registro sanitario.

Hernández se siente muy satisfecha con la asesoría brindada por el proyecto, resaltando que gracias a las orientaciones de los técnicos ha logrado mejorar su área de trabajo, y también ha cambiado algunas técnicas de proceso.

Hernández espera que al contar con estos códigos sus productos se vendan en distintos establecimientos del país. De momento Delicias Leonesas, es una de las principales abastecedora de productos lácteos de León, vendiendo no sólo a los pobladores de la ciudad sino también a empresas locales.

ATENCION AL SECTOR

Actualmente TechnoServe brinda capacitación a seis plantas artesanales a través del Proyecto Occidente Ganadero con el objetivo de mejorar las técnicas productivas, aumentar su producción y comercialización dentro y fuera de Nicaragua.