



Análisis del proceso artesanal de producción del queso Zacazonapan

Vianey Colín Navarro*

En la actualidad se producen en México cerca de 40 quesos genuinos, cuyos orígenes se remontan en algunos casos al periodo de la Colonia (Chombo, 2008). Estos quesos han cobrado importancia debido a la creciente demanda de productos de origen natural los cuales se elaboran con distinta materia prima y tienen diferentes etapas de maduración (Samir y Asma, 2011).

Al realizarse estudios sobre los quesos artesanales propios de ciertas regiones, se establece el valor de cada uno de ellos, con la finalidad de tener una mayor competitividad en los mercados locales, regionales e incluso internacionales, apoyados por procesos como la Denominación de Origen para bienes agroalimentarios y artesanales, que permiten el reconocimiento de la protección de los productos y un aumento de su calidad; sin embargo en la actualidad se ha evidenciado un panorama contradictorio para los quesos mexicanos genuinos: mientras algunos han logrado crecer en el mercado, otros presentan un proceso gradual de desaparición.

* Universidad Mexiquense del Bicentenario (UMB).
Unidad de Estudios Superiores "Morelos".

Esta situación se ve representada en una menor producción en sus regiones y la consecuente menor participación en el mercado (Cervantes E. et al., 2017).

Este panorama presenta puntos críticos para algunas variedades de quesos, tales como el queso tradicional Zacazonapan que se produce en la región suroeste del Estado de México, el cual se estima tiene más de 100 años de existencia (Arroyo, 1999) y es un producto muy apreciado en la región. Se produce durante todo el año, aunque es más intensa la producción durante la época de lluvias (julio a octubre) por la disponibilidad de pastura para el ganado (Hernández H., et al., 2010).



Presentación de queso añejo Zacazonapan

Elaboración del queso añejo Zacazonapan

El queso añejo se elabora con leche bronca de vaca en varias localidades del municipio y en la cabecera municipal; se muele la cuajada en metate y se cubre con una capa de chile guajillo molido después de dos o tres meses de elaborado. Es un queso de sabor y olor



fuerte y es utilizado comúnmente como complemento, adobo, realce y salazón para una gran variedad de platillos. La elaboración del queso en el municipio se realiza de forma artesanal en pequeñas queserías, que pueden ser cuartos anexos a la vivienda que se destinan exclusivamente para la producción de queso o bien en las cocinas. El queso es producido durante todo el año, aunque con variaciones estacionales por lo que respecta al volumen de la producción, especialmente en los meses de julio a octubre cuando la humedad relativa propia de esa época del año permite orear y madurar el queso a temperatura ambiente en las percheras (Hernández et al., 2011). Actualmente no se tiene un registro oficial de las queserías existentes en el municipio; de acuerdo con Osorio et al. (2017) se cuenta con aproximadamente 42, pero la población refiere la existencia permanente de entre seis y diez queserías y solamente 5 de ellas.



Elaboración de queso Zacazonapan

Panorama actual de la producción

La elaboración del queso añejo Zacazonapan presenta diferentes problemas de continuidad derivados de distintos factores que han puesto en peligro su hacer artesanal; sin embargo, hay también costumbres y tradiciones que impiden que este producto pueda desaparecer.



Generación de productoras

El saber-hacer artesanal del queso es transmitido de madres a hijas, ya que se considera una parte importante de su identidad como pueblo. Aunado a esto resulta importante que se cuenta con la materia prima de forma directa ya que la mayoría de los productores en la región cuentan con ganado bovino, lo que permite presentar el queso en dos versiones: fresco y madurado. Pese a que este saber-hacer se transmite de madres a hijas los productores perciben un aparente desinterés por parte de algunos productores jóvenes, aunque



reconocen también que hay otros tantos dispuestos a mejorar sus procesos para el beneficio personal y colectivo (Grass et al., 2013).

También se han presentado diversas condiciones sociales que representan una amenaza a este saber-hacer, entre ellas está la constante migración de la población (acompañado por un marcado machismo) hacia los Estados Unidos buscando mejorar sus condiciones de vida, lo que origina que se dé por terminada la tradición que se hereda de padres a hijos. Este fenómeno se produce en distintos lugares del país derivado de los bajos ingresos que se obtienen al elaborar queso fresco o maduro (Grass R. y Cesín A., 2014).

La elaboración de queso Zacazonapan constituye en buena medida una opción económica para pequeños y medianos productores de leche ante la baja rentabilidad de la actividad, originada por el incremento en los precios de los insumos para la producción y el bajo margen de apropiación del excedente en la cadena agroindustrial, es por ello que la comercialización del queso se ve marcada principalmente por eventos locales que permiten que los productores ofrezcan su producto a compradores locales y foráneos.

Uno de estos eventos es la Feria del queso que se realiza el 25 de diciembre de cada año, organizada por el municipio (Hernández et al., 2010) en la cual es posible promocionar y comercializar el queso Zacazonapan entre compradores de otros lugares, lo que ocasiona un incremento en el precio del producto.



Feria del queso añejo

A través de esta tradición por elaborar este queso se ha despertado el interés de distintas instancias educativas y privadas por conocer y preservar este saber-hacer en beneficio de los productores y del mismo municipio (Albarrán et al., 2008).

Conclusiones

Realizar un análisis del proceso de elaboración del queso permitirá conocer los principales problemas que los queseros enfrentan actualmente, lo cual



permitirá tomar medidas para evitar la desaparición del queso añejo Zacazonapan.

Patrimonialización: Queso Añejo de Zacazonapan.

REFERENCIAS

- Grass R. J., Cervantes E. C., Altamirano C. J. (2013). Estrategias para el rescate y la valorización del queso tenate de Tlaxco. Un análisis desde el enfoque de sistemas agroalimentarios localizados (SIAL). Culturales, época II, 9-54.
- Grass, R. J., Cesín, A. (2014). "Situación actual y retrospectiva de los quesos genuinos de Chiautla De Tapia, México". Agricultura, Sociedad y Desarrollo, 201-221.
- Hernández M.C., Hernández M. A., Aguirre M. E., Villegas G. A. (2010). Physicochemical, microbiological, textural, and sensory characterisation of Mexican Añejo cheese. International Journal of Dairy Technology,
- Hernández M.C., Hernández M. A., Villegas G. A., Aguirre M.E. (2011). El proceso sociotécnico de producción de queso añejo de Zacazonapan, Estado de México. Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias.
- Osorio G. R., Herrera F., Albarrán P. B., Serrano B. R. (2017). Propuesta de

Fotografías: Vianey Colín Navarro