



Universidad Autónoma del Estado de México

Instituto en Ciencias Agropecuarias y Rurales



Unidad de aprendizaje: La gestión de las producciones diferenciadas al nivel nacional e internacional.

Unidad de competencia 2: Las diferentes formas de aseguramiento de la calidad diferenciada.

Tema: Diferenciación de la calidad de las producciones agroalimentarias.

Subtema: Ventajas de la calidad diferenciada en la producción de alimentos

Elaborado por: Dra. en CA y RN. Alejandra Donají Solís Méndez.

Septiembre de 2018

Universidad Autónoma del Estado de México

Título de la guía para la unidad de aprendizaje:

La gestión de las producciones diferenciadas al nivel nacional e internacional

Nombre del programa educativo y espacio académico en que se imparte la unidad de aprendizaje:

Maestría en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario
Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales

Responsable de la elaboración:

Dra. en CA y RN. Alejandra Donají Solís Méndez.



UNIVERSIDAD AUTONOMA DEL ESTADO DE MEXICO

Ventajas de la calidad diferenciada en la producción de alimentos

Dra. en C. Alejandra Donají Solís Méndez,



Diferenciación por insumos

- Genuinos
- Extendidos
- Análogos

Diferenciación por originalidad

- Típico
- Genérico
- Tradicional



Diferenciación por escala de producción

- Artesanal
- Industrial
 - Pequeña
 - Mediana
 - Grande

Diferenciación por tipo de proceso, producto o comercialización

- Producción orgánica, sus niveles y variantes.
- Producción sustentable
- Producido con bienestar animal

- Producto funcional
- Producto vegano

- Comercio proximidad
- Comercio justo
- Comercio directo del productor

Producción de Queso Idiazabal en Comunidad Autónoma Vasca - España



Queso de artesanal



Queso de industrial

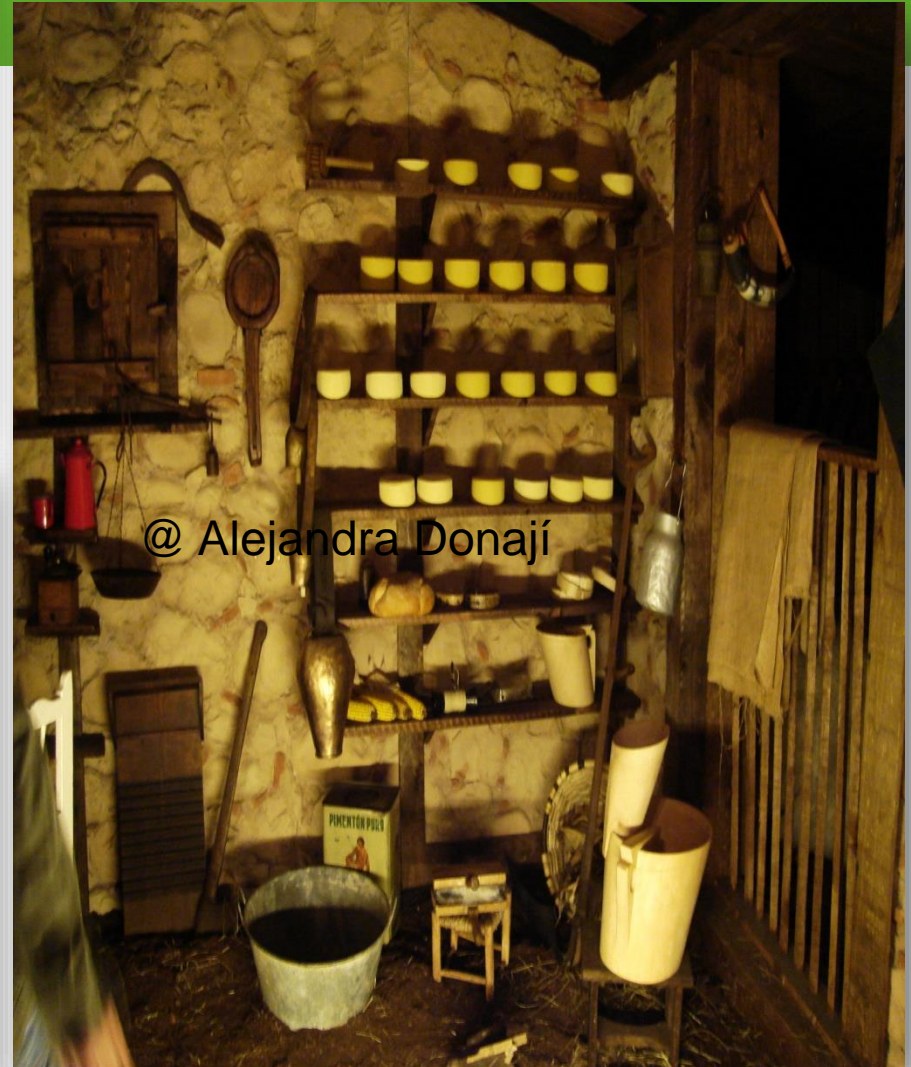
Museo - Historia



@ Alejandra Donají



@ Alejandra Donají



@ Alejandra Donají

Homogenización del cuajo



Inicia con la leche a 5.5 de pH



Adición de cloruro de calcio y enzima



Coagulación de la leche



@ Alejandra Donají



@ Alejandra Donají

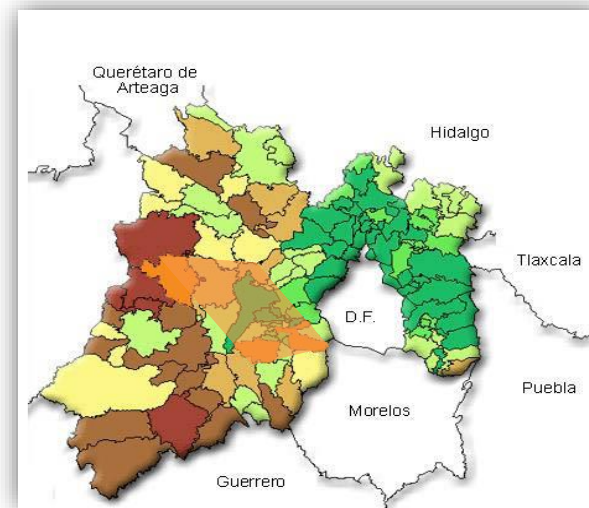
Ubicación del estudio del Queso Ranchero del Valle de Toluca



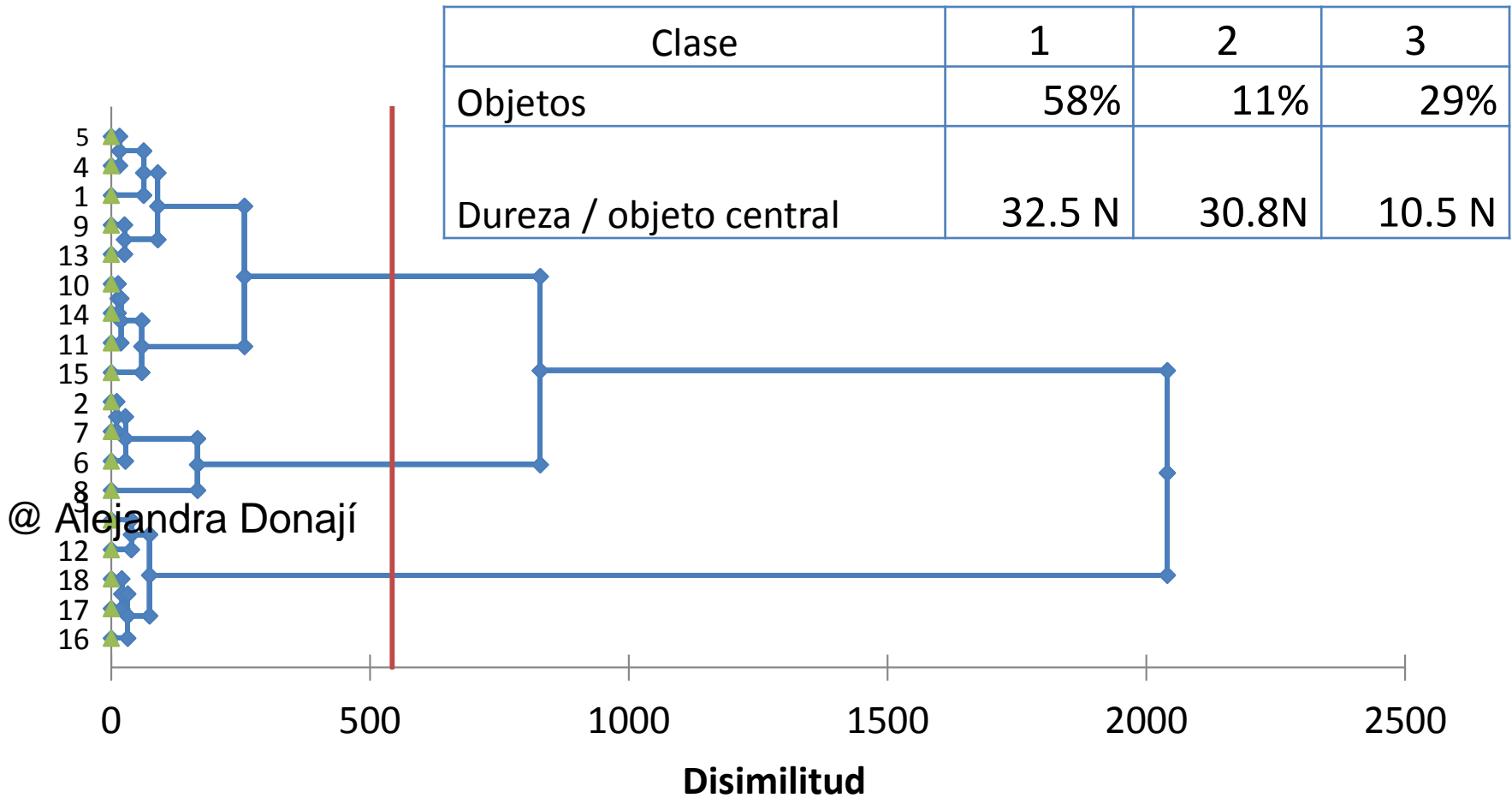
ZONA CENTRO DEL EDO. MEX.

MERCADOS PRINCIPALES

- Santiago Tianguistenco
- Toluca
- Tenango del Valle (Aguirre y Medina 2005)



Diversidad intermanufactura (entre los talleres artesanales) en el Queso Ranchero del Valle de Toluca



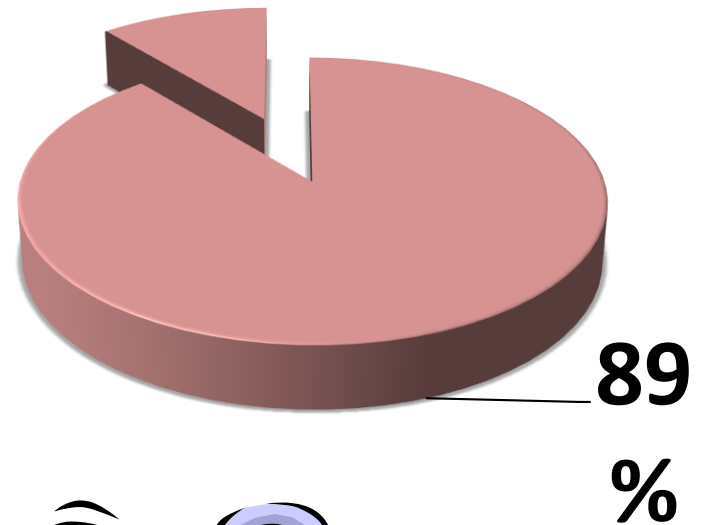
Muestras observadas comparadas con las muestras previstas con el análisis discriminante

Classificación <i>a priori</i>	Total n_j (observado)	n correcto (previsto)	Proporción
1	6	5	0.833
2	6	5	0.833
3	6	3	0.500
4	6	5	0.833
5	6	6	1.000
6	6	5	0.833
7	6	6	1.000
8	6	5	0.833
....
18	6	6	1.000
Total N	108	92	0.892

Similitud intramanufactura (dentro de los talleres artesanales)

Quesos asignados correctamente dentro de la misma manufactura

Durante los 6 periodos a partir de los parámetros de fisicoquímicas y textura.



Ventajas de la Diferenciación

Su preservación y valoración ha permitido movilizar recursos claves para la implementación de estrategias de desarrollo territorial (Poméon, 2007).

Ventajas de la Diferenciación

- Autoempleo y autoconsumo
- Arraigo territorial
- Relevo Generacional



Ventajas de la Diferenciación

- Turismo agroalimentario
- Preservar tradiciones culturales y alimentarias
- Fomentar la seguridad pública y alimentaria



Ventajas de la Diferenciación

Proveer de **seguridad alimentaria** a la población en los rubros de acceso a alimento en cantidad y calidad suficiente es uno de los retos que enfrenta México (FAO, 2000).

Queso Idiazábal: Producción Sostenible



Comercialización Cooperativa - Denominación de Origen



Centro regulador Idiazábal



Elementos distintivos



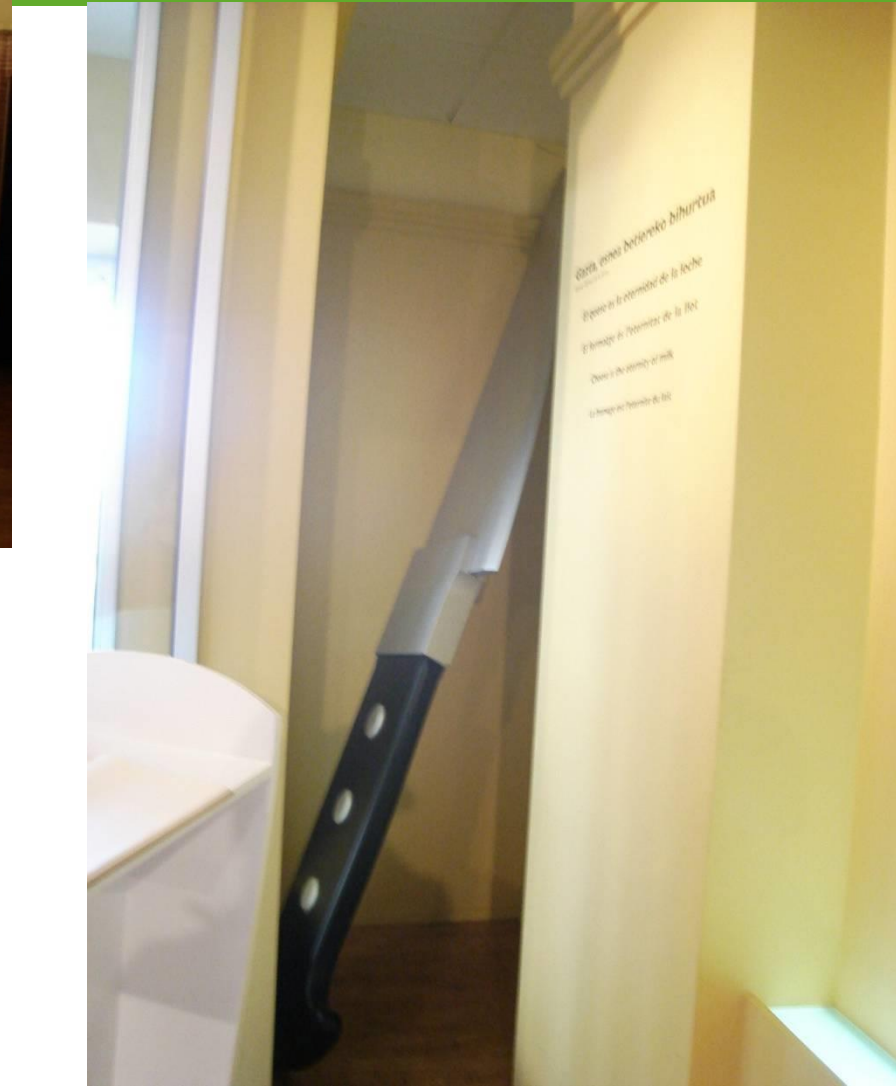
Ovejas Latxas, pastos y cuajo

Trazabilidad



mayor control de la producción

Museo - Degustación



Museo - Historia



@ Alejandra Donají

Importancia de los premios



Certamen regional e internacionales



Pedidos comprometidos



Literatura básica consultada

- Arfini F., Belletti, G. y Marescotti A. (2010). Uniendo personas, territorios y productos. Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y SINER-GI. Roma, Italia.
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación). (2000). El estado mundial de la agricultura y la alimentación, 2000, Roma.
- Sánchez-Arjona, S. A., Sánchez-Arjona, M. A., y Segador, M. A. (2001). La Calidad como estrategia en un mercado global: denominaciones de calidad en queso español. Actas do IV Colóquio Hispano-Português de Estudos Rurais.
- Solís-Méndez, A. D., Estrada-Flores, J. G., & Castelán-Ortega, O. A. (2013). A study on the texture diversity of the Artisan Ranchero Cheese from Central Mexico. *International Journal of Dairy Technology*, 66(1), 37-44.
- Tansey G y Rajotte T. (2008). *The Future Control of Food. A Guide to International Negotiations and Rules on Intellectual Property, Biodiversity and Food Security*. Earthscan/IDRC. Development Research Centre (IDRC), Available online at: http://www.crdi.ca/en/ev-118094-201-1-DO_TOPIC.html
- Urarte, E., Pérez-Elortondo, F. J., Pérez De San Román, R., & Arranz, J. (1998). El queso Idiazabal y los sistemas de producción de las razas Latxa y Carranzana. *Ovis*, 55, 53-65
- World Development Report (2008): *Agriculture for Development*. World Development Report. <http://go.worldbank.org/LBJZD6HWZ0>.
- .