



De nuestra tierra

El queso Turrialba cumple una década de contar con denominación de origen

El queso Turrialba es el único queso certificado con denominación de origen en Centroamérica. Para poder llamarse queso Turrialba, tiene que ser producido en las faldas del volcán Turrialba siguiendo un proceso específico.
Foto: [Laura Rodríguez Rodríguez](#).

Un proyecto del CITA-UCR permitió definir la identidad sensorial y crear perfiles del queso Turrialba tomando en cuenta criterios como la apariencia, el olor, el sabor, la textura al tacto y la textura en la boca

11 OCT 2022 Ciencia y Tecnología

Este año se cumple una década desde que el Registro de la Propiedad Industrial (RPI) confirmó la **Denominación de origen “Queso Turrialba”** que le permite a los productores **diferenciar su producto y echar mano de las ventajas comerciales, turísticas y de producción**, así como garantizar al consumidor que está comprando verdadero Queso Turrialba.

El sello de denominación de origen garantiza a los consumidores que el queso cumple con las características del producto tradicional, entre ellas: que sea elaborado con leche proveniente de vacas alimentadas con los pastos que crecen en las faldas del volcán Turrialba y que se mantengan los procesos de producción que se han heredado por más de 150 años.

Para conocer a fondo las características de este producto, un grupo de investigadoras del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos ([CITA](#)) de la Universidad de Costa Rica (UCR) desarrolló un proyecto que permitió definir la identidad sensorial y crear perfiles del queso Turrialba tomando en cuenta criterios como la apariencia, el olor, el sabor, la textura al tacto y la textura en boca.

“Para los productores esto es importante desde el punto de vista económico, ya que estos perfiles son una radiografía del producto”, señaló la investigadora Dra. Marianela Cortés.

La caracterización de los alimentos tradicionales es fundamental para su protección y aseguramiento de la calidad.

Perfil del queso

Los perfiles son una herramienta útil en distintos ámbitos. Un ejemplo de ello, son los concursos donde los jueces cuentan con criterios científicos para evaluar el producto. Con base en estas evaluaciones, los productores pueden mejorar la calidad de sus quesos, según amplió Cortés.

Los principales objetivos del [proyecto](#) fueron describir la diversidad sensorial de los quesos frescos vendidos como queso Turrialba en Costa Rica. Para ello, se realizaron dos etapas; una para conocer los procesos de elaboración tradicionales y otra para explorar la opinión de los consumidores, dos aspectos que son esenciales para apreciar la autenticidad y singularidad del producto.

Según la M.Sc. Pilar Fallas, primero visitaron la zona de Santa Cruz de Turrialba para reunirse con 53 queseros locales con el objetivo de que deliberaran sobre cuál de los procesos de elaboración representa verdaderamente el proceso tradicional del queso fresco de esta zona.

“El proceso de elaboración del queso fresco tradicional de Turrialba fue recordado colectivamente y consensuado por todos los participantes a través de una discusión verbal”, añadió Pilar.

El segundo paso de la investigación se llevó a cabo en el laboratorio de análisis sensorial del [CITA](#). Allí 12 personas fueron entrenadas para realizar el perfil sensorial del queso Turrialba. Al finalizar el estudio identificaron que las características sensoriales del producto se relacionan con ciertas etapas de la producción.

Beneficios de la certificación

El turrialbeño, Oscar Gamboa, propietario de Lácteos la Esperanza y miembro del Consejo Reguladores de la DO, es parte de los productores que están en proceso de certificación. Para obtener el sello, Gamboa tuvo que pasar las pruebas de la finca, las auditorías de la planta procesadora de quesos y actualmente solo le falta enviar los análisis del queso al laboratorio.

“Estamos realizando gestiones con la UCR y el Ministerio de Agricultura y Ganadería para que nos ayuden con los análisis en sus laboratorios, ya que los análisis tienen un costo considerable, entonces no todos tienen los recursos para pagarlos”, detalló Oscar Gamboa.

Además, Gamboa mencionó que una de sus razones para certificarse es hacer constar que **verdaderamente es productor de Santa Cruz** y así buscar un mercado más selecto para sacarle un mejor precio al verdadero queso Turrialba.

Hace una década, el Queso Turrialba, logró su denominación de origen tras un arduo trabajo del Instituto de Desarrollo Rural (Inder), la Asociación de Productores Agropecuarios de Santa Cruz de Turrialba ([ASOPROA](#)), productores de la zona e investigadores.



La denominación de origen es un reconocimiento internacional que nos identifica como país. Laura Rodríguez Rodríguez

Según el Consejo Regulador de la Denominación de Origen (DO), se espera que cada vez más productores de la zona de Santa Cruz obtengan la certificación de su queso, para así poder darle tranquilidad a los compradores de que consumen el verdadero Queso Turrialba.

Entre las [marcas](#) que ya cuentan con el sello están: **Las Abras, La Herencia, Del Guayabal, El Torito y Le Chaudron**. Además, 17 productores están tramitando la certificación que se espera esté lista para finales de este año.

[Katzy O`neal Coto](#)

Periodista, Oficina de Divulgación e Información

Áreas de cobertura: ciencias agroalimentarias y medio ambiente

katzy.oneal@ucr.ac.cr

[Susan Jimenez Umaña](#)

Asistente de prensa

susan.jimenezumana@ucr.ac.cr

Etiquetas: [alimentacion](#), [lacteos](#), [tecnologia de alimentos](#), [denominacion de origen](#).