

# QUESOS ARTESANALES DE LA REGIÓN DE Los Ríos



**Marta Alcayaga**  
**Quesos Santa Marta**

**Humedad: 44-48%**

**Materia grasa:  
25%**

**Mantecoso**

**pH: 5,2-5,4**

**QUESO  
ARTESANAL  
TIPO  
CHANCO**









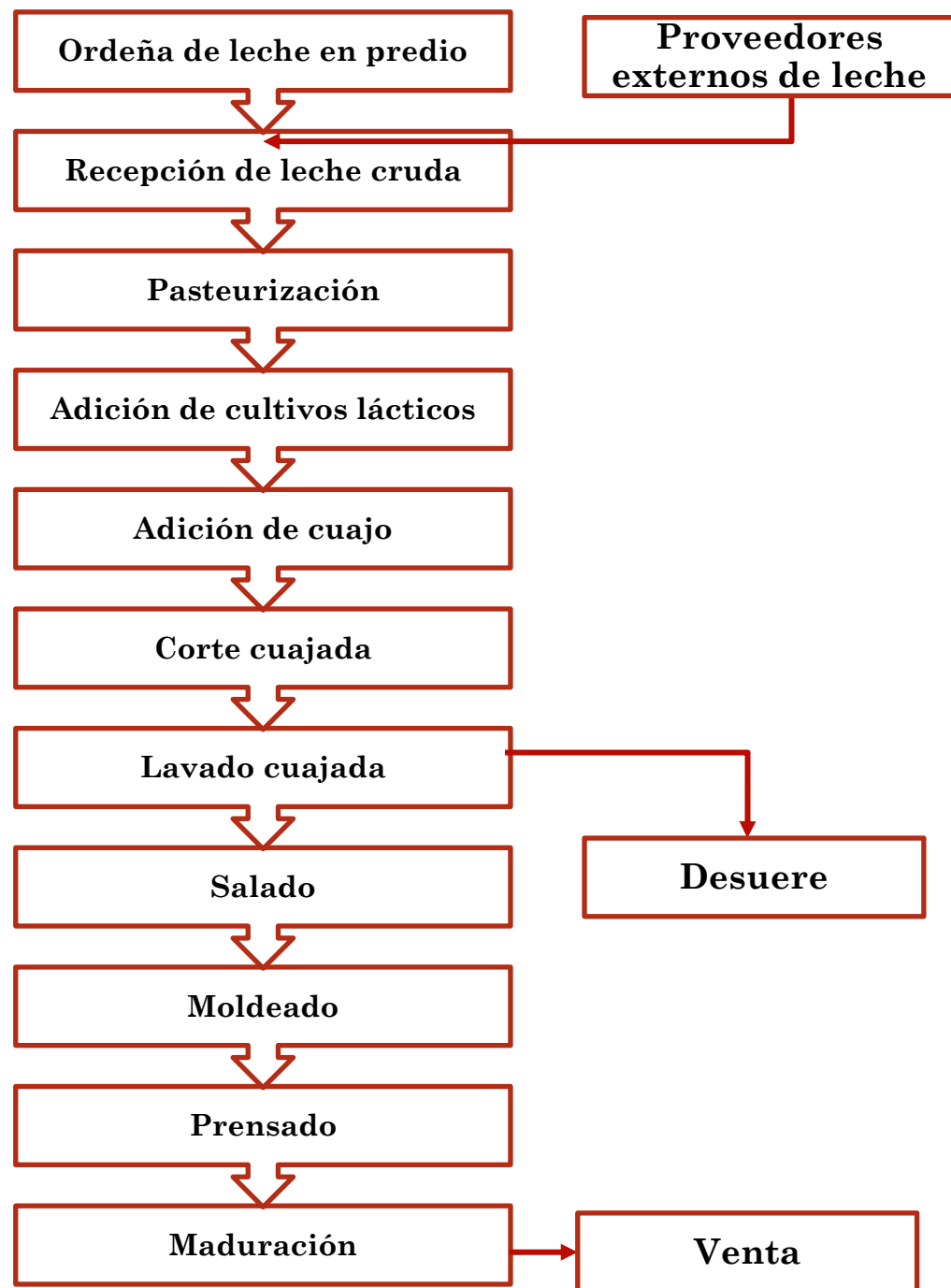








# Etapas proceso elaboración Queso tipo Chanco



# Problemáticas en la Región

- Falta de políticas públicas hacía la pequeña agricultura campesina.
- *Existe un alto porcentaje de productores sin Resolución Sanitaria.*
- *Aumento de productores queseros informalizados en temporada primavera-verano.*



## Problemáticas en la Región

- *Origen desconocido de la calidad de leche adquirida a través de proveedores externos.*
- *Falta de proveedores de leche para aumentar la producción de queso.*
- *Falta de infraestructura para almacenamiento de queso en condiciones adecuadas en temporada alta.*

## Problemáticas en la Región

- *Falta de una cooperativa de productores de quesos en la Región (recién implementándose).*
- *Falta de estandarización del proceso de obtención del queso tipo chanco elaborado en la Región.*
- *Falta mas marketing y difusión de los productos elaborados.*



Gracias por su atención

