

Asociación „Amistad Peru – Suiza“

El objetivo de la Asociación es brindar cursos y seminarios de educación permanente para mujeres del Perú, especializados en la producción de productos lácteos en Suiza a partir del día 4 de Junio hasta el día de 3 de Julio del 2012.

Introducción

Hoy día, martes 3 de Julio del 2012, después de un mes de estudios en Suiza, la señora Janeth Apaestegui Bustamante y su compañera, la señora Tabitha Ana García Villanueva han regresado al Perú. La consejera de productos lácteos (J.A.) y la fabricante de quesos (T.G.) han hecho un curso intensivo en el procesamiento de productos lácteos, en particular en la producción de quesos que a su vez tuvo lugar en diferentes sitios, como en la fábrica del monasterio Engelberg, como en la fabricación alpina al Steinenberg y en la fabricación familiar Rüz en Uetligen.

Estos estudios que las dos señoras han realizado en Suiza, provienen de un Seminario para productoras y productores de quesos, que se dictó en Perú en Septiembre del 2010. Dicho curso en mención, dio la posibilidad de que al menos dos de estas personas, pudieran profundizar y ampliar sus conocimientos adquiridos.

Ambos seminarios y cursos que se dictaron en los dos países fue gracias a la iniciativa y la invitación de la asociación « Perú Amistad –Suiza », y sólo fue posible por el apoyo muy positivo y generoso de los donantes privados y patrocinadores.

Historia del proyecto

En el año 2009, por su 25avo aniversario, la CEDEPAS – Organización para el desarrollo rural en el norte de Perú – se invitó a el ex asesor para Latinoamérica de la Misión de Basilea en Suiza ; esta organización fue fundada a mediados en los años 80, con el apoyo de la Misión y hoy, la CEDEPAS es una de las organizaciones más importantes del Perú, que cuenta con 140 empleados locales, expertos en diversos campos.

Con motivo de esta celebración, el Director de CEDEPAS, el señor Federico Tenorio, invitó al representante de la Misión de Basilea, a visitar una región agrícola en la provincia de La Libertad; la cual se encuentra ubicada entre 2800 y 3500 metros de altura sobre el nivel de mar. Los productores lecheros de la región estaban y todavía se encuentran enfrentando el mismo problema: sus posibilidades de desarrollo siguen siendo limitadas, debido a que sus productos como queso fresco, queso cremoso y otros productos lácteos se malogran antes de llegar a su destino, ya que los medios de transporte son insuficientes.

De allí surgió la idea de organizar un seminario de formación, con la ayuda de especialistas de queso Suizo, para que capacitar a las productoras y productores de productos lácteos en el Perú; a fin de que sus productos lleguen al consumidor desde esa región, en buen estado.

Seminario de formación en Cachicadán, Provincia de Libertad, Perú en setiembre 2010

Después de un trabajo preparatorio intensivo se llevó a cabo el seminario de cooperación entre CEDEPAS y la organización « Amistad Peru – Suiza» con 35 personas interesadas, además de muy motivados queseros de la zona antes mencionada, y también de otros lugares del resto de la provincia ; así como también de la serranía del centro del Perú.

El seminario, dirigido por el maestro Hans Bolzli (quesero), Ruedi Amrein (experto), Willy Gysin (traductor y presentador) y el biólogo peruano José Bacaera. A juzgar por las autoridades peruanas y los medios de comunicación, este seminario fue un gran éxito ; para muchos fabricantes de queso, este fue el momento oportuno para aventurarse, recibir nuevas ideas y tener el camino abierto para seguir produciendo.

Cabe decir, que los responsables del seminario eran realmente conscientes, de que esto podría ser sólo el primer paso hacia un desarrollo más sostenible de productos lácteos, especialmente de la producción de queso; para todos ellos era clara la necesidad de una formación continua. Como resultado de este objetivo, se llevó a cabo una formación más intensa de dos personas (consultor de productos lácteos y productor de queso).

Formación continua y programa de estudios intensivos para las señoras Janeth Apaéstegui Bustamante y Tabitha Ana Garcia Villanueva

Las personas responsables para organizar un curso de formación y capacitación eran, por la parte peruana el señor Federico Tenorio, director de CEDEPAS y la señora Fiorela Moya, directora de proyectos CEDEPAS y por la parte Suiza, los señores Hans Bolzli, Ruedi Amrein y Willy Gysin de la asociación « Amistad Perú – Suiza ».

Las personas más importantes, quienes gracias a sus infraestructuras y posibilidades, hicieron posible que este programa de formación y capacitación sea todo un éxito, fueron las siguientes:

Ernst Odermatt (quesero) y su familia : fabricación de queso en el monasterio de Engelberg
Daniela y Fritz Gerber (quesero) : fabricación de queso en altura de los Alpes, Steinenberg Griesalp

Christoph Rätz (quesero): fabricación de queso en un pueblo, Käserei Uettligen

Ruedi Amrein (consultor de productos lácteos) : centro científico de investigación de la calidad de queso AGROSCOPE, Liebefeld – Posieux

Las personas arriba mencionadas, aceptaron espontáneamente esta tarea y han apoyado con gran entusiasmo este proyecto. Fue también para ellos, muy importante y enriquecedor el intercambio cultural entre estos dos países; por lo que se prepararon con gran cariño y dedicación.

Lugares elegidos por la formación, capacitación y la práctica

Familia Odermatt / Monasterio Engelberg, fábrica de queso :

- Enfoque: La producción de quesos blandos y semiduros, así como la presentación y venta de sus productos propios lácteos.

Alp Steinenberg / fabricación de queso en altura de los Alpes en Suiza :

- Enfoque : aprender a hacer queso y yogur de alta calidad en condiciones muy simples.

Fábrica de queso Uetligen :

- Enfoque : procesamiento de la leche industrial y la producción de mantequilla de leche.

AGROSCOPE / centro científico de investigación de la calidad de queso, Liebefeld – Posieux

- Enfoque : Visita e inspección de queserías en los Alpes del cantón de Grisons : formación y asesoramiento de productores de productos lácteos en términos de calidad del queso.

Entrega de Certificados para las señoras : Janeth y Tabitha

Cuando la señora Janeth Apaéstegui Bustamante y la señora Tabitha Ana García Villanueva, finalizaron sus estudios en Suiza, los organizadores del proyecto y los representantes de empresas e instituciones, fueron invitados para una pequeña ceremonia en la fábrica de productos lácteos, empresa de la familia Rätz en Uetligen. Para este acto se invitó a un artista, quien se presentó vestido con ropa tradicional y tocó un instrumento típico, el cuerno de los Alpes; este gesto representaba el carácter tradicional de la fabricación de productos lácteos en Suiza.

Las dos estudiantes terminaron el curso con éxito; recibiendo por ello, un certificado de reconocimiento.

El certificado otorgado, expresa el gran interés y la alta motivación que las Señoras Janeth Apaéstegui Bustamante y Tabita Ana García Villanueva, han demostrado en la teoría y en la práctica de este aprendizaje:

« Señorita Janeth Apaestegui Bustamanta / Señorita Tabita Ana García Villanueva – ha participado con mucho interés, compromiso y dedicación en un curso de capacitación en la producción de derivados lácteos especialidades de quesos suizos. Esperamos que las técnicas aprendidas se apliquen en su país. Para su futuro como productoras de derivados lácteos, le deseamos muchos éxitos. »

Evaluación con Janeth y Tabita por en fin del curso, el 30 de Julio 2012 (véase el apéndice)

Un agradecimiento a los donantes, los patrocinadores y directivos de empresas.

Gracias a la generosa ayuda de los donantes y patrocinadores; así como a los gerentes de las empresas; ya que gracias a ellos pudo realizarse este importante y valioso apoyo, de programa de capacitación continua para estas dos señoras.

Agradecemos también profundamente a la Asociación Bernesa de fabricación de quesos (500 miembros), por su ayuda importante en los trámites de las visas para viajar a Suiza. A la vez agradecemos la « Swizerlandcheese Marketing AG » por su apoyo y su generosidad al permitirnos utilizar su logo. Deseamos además agradecer los importantes aportes técnicos del departamento de asuntos económicos del gobierno Suizo AGROSCOPE Liebefeld-Posieux ALP, con su grupo de investigación de calidad de queso.

Futuro de este proyecto

En la producción de quesos de la Provincia de Otuzco la organización CEDEPAS y los reponsables de « Amistad Perú-Suiza » tienen grandes expectativas en el mejoramiento de la calidad del queso en la zona. Por lo que resulta fundamental la participación de mayor cantidad de micro productores de queso en futuras capacitaciones como las que recibirán las señoras Janeth y Tabita Ana. Lo que redundará en el mejoramiento técnico de la producción de queso, así como en su rentabilidad. Por medio de una constante consulta permanente de supervisión, formación y educación por parte de CEDEPAS a los productores queseros de la zona se puede mejorar la situación.

Un punto débil en la mejoría de la producción procesadora de leche, el queso y la fabricación de productos lácteos, es sin duda los muebles muy modestos y el equipo de estas pequeñas ganaderías y el suministro a menudo insuficientes e irregulares de agua. Al igual se puede

decir de los combustibles y las construcciones que se encuentran en un nivel básico. No son sólo las herramientas más sencillas con lo que ellos disponen. Bajo estas circunstancias, es un gran desafío mantener altos estándares para la producción de queso en un ambiente higiénico. De otro lado son los productores de leche responsables de entregar la leche en buen estado higiénico a las centrales lecheras. Así como un mejoramiento de la raza de ganado y la calidad de la cosecha son los aspectos más importantes para mejorar el queso y todo los productos lácteos.

Después del exitoso seminario que se dictará en setiembre del 2010 para capacitar a 35 fabricantes de queso, el director de CEDEPAS se interesaba en que medida se puede expandir y desarrollar el procesamiento de la leche de los micro productores de queso en las zona alta de Cachicadán inclusive la provincia de la Libertad.

La asociación „Amistad Peru – Suiza“ quien organizó y dictó el seminario en setiembre del 2010 así como la formación y capacitación de ambas señoras en Suiza fue financiado completamente con sus fondos. Para continuar apoyando este proyecto se necesita la ayuda financiera de otras partes, porque las posibilidades de la asociación „Amistad Peru – Suiza“ están limitadas.

Allschwil / Berna / Kirchlindach, 3 de Julio del 2012

Asociación „Amistad Peru – Suiza“

Willy Gysin
Presidente

Ruedi Amrein

Hans Bolzli

Directores del proyecto