



## HISTORIA DE ÉXITO

**Plantas de lácteos en Olancho incursionan en nuevos mercados con la asistencia de USAID**

### PANORAMA GENERAL

La producción de lácteos hondureña es de 800,000 litros diarios, lo que representa un 30 por ciento de la producción de leche de América Central. El valor de la producción de lácteos es muy importante para la economía del país. El departamento de Olancho tiene la mayor cantidad de ganado de los 18 departamentos del país y junto al departamento de Atlántida representa una gran parte de la producción de leche y capacidad de procesamiento de Honduras. Con frecuencia, la leche se procesa artesanalmente creando diferentes productos de mucha demanda. La mayoría de los productos se comercializan para el mercado nacional y una pequeña parte se exportan a Nicaragua y El Salvador.

### USAID-RED EN OLANCHO

Según la globalización abre puertas de comercio y competencia en el libre mercado es vital mejorar los productos hechos utilizando prácticas artesanales. Para este fin, el proyecto de Diversificación Rural Económica (RED, por sus siglas en inglés) de USAID comenzó a ofrecer asistencia técnica en procesamiento a cuatro plantas de procesamiento de leche en Olancho. Las cuatro plantas de procesamiento que recibieron asistencia de USAID-RED son:

1. JUTIQUILE (Productos Lácteos Jutiquire)
2. PROLACA (Productos Lácteos Catacamas)
3. EL PATASTE (Productos Lácteos El Pataste)
4. D'OLANCHO (Productos Lácteos de Olancho)

### ACTIVIDADES EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO

En diciembre 2005, USAID-RED creó un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs) para el procesamiento de lácteos. Las plantas están utilizando el manual para cumplir con los estándares estrictos de la industria para la exportación internacional. Algunas de las BPMs están enumeradas a continuación, divididas en infraestructura y producción.

#### 1. Infraestructura

- Ubicar en áreas autorizadas para plantas de procesamiento, lejos de fuentes de contaminación.



Fotos por Fintrac Inc.  
Plantas de procesamiento asistidas por USAID-RED



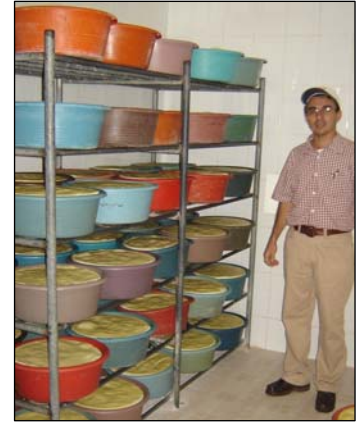
Cocción de Quesillo



Cuajado de Quesillo



Enfriado y Moldeo



Almacenamiento

- Utilizar edificios sólidos fáciles de mantener, limpiar y desinfectar.
- Utilizar techos que estén apropiadamente aislados con paredes pulidas y pisos de cemento.
- Para recibir la leche, utilizar una plataforma con declive hacia los drenajes, con techo y que este construida con cemento pulido y cubierta con cerámica fácil de lavar y resistente al ácido láctico.
- Establecer áreas higiénicas para tratamientos termales y estandarización de la leche con superficies que faciliten la operación segura del equipo.
- Separar un área para el empaque de los productos terminados.
- Establecer cuartos fríos y cámaras de almacenamiento aisladas con suficiente iluminación.
- Establecer vestidores para los empleados.
- Establecer sanitarios y duchas para los empleados.

## 2. Producción

- Antes de comenzar las operaciones, verifique que las zonas de producción estén libres de objetos extraños, condiciones insalubres y que el equipo esté funcionando correctamente.
- Mantener los alrededores y la planta de producción libre de basura y desperdicios.

- Mantener las puertas externas cerradas.
- Los tanques, barriles, tinas, cintas transportadoras, etc. deben estar protegidos de la contaminación.
- Colocar etiquetas adecuadas en el material de empaque.
- Mantener las superficies externas de bolsas, barriles y cajas que contienen materia prima limpias.
- Llevar a cabo inspecciones de los vehículos que entren o salgan del área.

## RESULTADOS E IMPACTO

- Las cuatro plantas procesan 50,000 litros de leche fresca diariamente que se utiliza principalmente para la elaboración de quesillo y queso.
- Las cuatro plantas registraron ventas de \$ 3.2 millones en el 2005, \$ 3.9 millones en el 2006 y \$2.6 millones en los primeros cinco meses y medio del 2007. Esto representa un aumento de 22% del 2005 al 2006 y un aumento aun mayor para el 2006 y 2007.
- Durante el periodo que recibieron asistencia de USAID-RED, las procesadoras de lácteos de Olancho han invertido más de \$89,000 en sus plantas. Entre las inversiones principales se encuentran mesas de acero inoxidable con prensas para quesos, bombas de acero inoxidable para el transporte seguro de leche, tinas queseras de acero inoxidable, construcción de bodega para almacenamiento de materiales y productos, instalación de



**Empaque de queso en PROLACA**



**Productores entregando suministros a Lácteos D'Olancho**



**Almacenamiento de queso en Lácteos El Pataste**

azulejos de cerámica en las paredes.

- El crecimiento de las plantas beneficia directamente a aproximadamente 676 productores de leche que a diario le proveen 50,000 litros a éstas cuatro plantas.
- Hasta la fecha, se han enviado a los Estados Unidos cuatro pruebas de queso (4,900 libras) que cumplen con los requisitos sanitarios. Este proceso ha sido apoyado por el proyecto USAID-RED y el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) de la Secretaria de Agricultura y Ganadería (SAG)
- El proyecto continúa trabajando para asegurarle mercados a Lácteos Jutiquile, quien envió las pruebas de queso a los Estados Unidos.
- Como parte del proyecto PROLACA continúa planificando exportar productos y está trabajando para mejorar la calidad de los productos.
- Lácteos D'Olancho está recibiendo asistencia para lograr que su operación de procesamiento sea más eficiente.
- USAID-RED está trabajando con Lácteos El Pataste para crear un manual de procesamiento para ayudar a fortalecer las operaciones de exportación hacia El Salvador.

Varias zonas de Olancho están muy activas en la producción de leche y sus derivados. Esta actividad del proyecto se ha estado promoviendo para que el aumento en exportaciones de lácteos motive a otros productores de este departamento.

A través de estas actividades el proyecto USAID-RED espera fortalecer empresas haciéndolas más competitivas y orientadas hacia el mercado. Esto aumentará aun más los ingresos y generará empleos en las zonas rurales del país.

*“El proyecto abrió las puertas al mercado internacional. Cambiamos de mentalidad de pequeños a empresarios. Mejoramos procesos y ahora estamos llegando tan alto.”*  
— Ramón Paguada Gerente Propietario Lácteos Jutiquile