Air Liquide
creative oxygen
www.airliquide.com/uruguay

MAIA 20 AÑOS
QUESOS

EL OBSERVADOR Montevideo, viernes 3 de agosto de 2018. Suplemento de 8 páginas

Air Liquide
creative oxygen
www.airliquide.com/uruguay

Arte y calidad: el secreto del sabor

Exportaciones
Diversos destinos comerciales y una amplia red de distribución respaldan el producto

Salud
Cada vez más, el consumo de lácteos acompaña una alimentación balanceada

Desarrollo
Mejora permanente en los procesos productivos y en diferentes áreas de la empresa

BZ LABORATORIO BELTRAN ZUNINO
ANALISIS MICROBIOLOGICOS
ASESORAMIENTO INTEGRAL
CONSULTORIA Y CAPACITACION

Saludamos a Maia quesos en sus 20 años

ORGANISMO URUGUAYO DE ACREDITACION
rlau RED DE LABORATORIOS AMBIENTALES DE URUGUAY

Juan Paullier 1068 | Tels: 2408 95 54 - 2401 82 77
info@beltranzunino.com.uy
www.beltranzunino.com.uy

Transcurso de la empresa

Maia Quesos atiende las nuevas tendencias del mercado con constante inversión y desarrollo

La industria ha transitado 20 años con continuas reformas e inversiones para mejorar tanto en procesos productivos como en infraestructura, formación del personal, acciones comerciales y de marketing

Seglar S.A. con la marca Maia Quesos, se ha destacado en el mercado nacional en la elaboración de quesos y derivados.

La planta que hoy en día recibe reconocimientos por sus instalaciones y tecnologías de producción inició las inversiones en el año 1997 para comenzar la elaboración en mayo de 1998.

Instalada en una de las zonas con mayor influencia lechera del país, departamento de Colonia, ciudad Tarariras.

La producción comenzó recibiendo 2.000 litros de leche diarios, con dos productores, contando con 10 colaboradores para el desarrollo de todas las tareas.

En el transcurso de estos años la empresa fue sumando productores, volumen de leche, personal e infraestructura hasta llegar a la actualidad.

Hoy en día, los ingresos de leche se ubican en el orden de los 30 mil litros por día aproximadamente.

Se cuenta con doce remitentes de leche habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) y con una plantilla 40 personas, 48% son mujeres y 52% hombres.

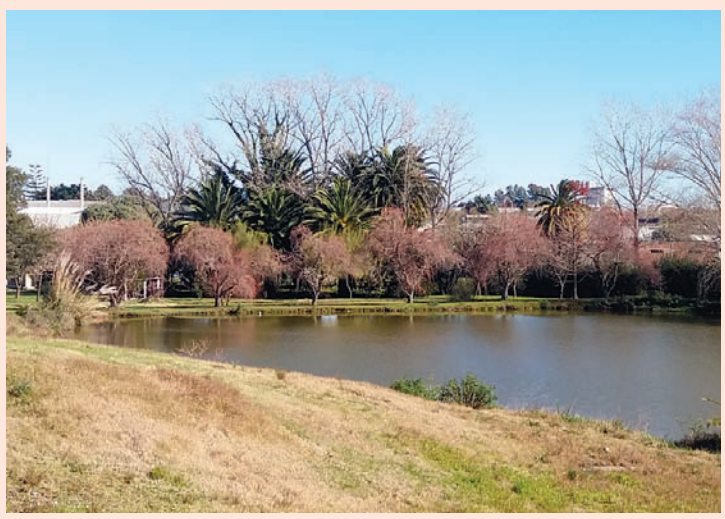
Maia quesos ha querido apostar por la equidad entre hombres y mujeres dando las mismas oportunidades laborales.

Durante más de dos décadas, se ha transitado por muchos cambios, con reformas, inversiones para avanzar y mejorar tanto en procesos productivos como en infraestructura, formación del personal, acciones comerciales y de marketing.

El año 2011 a partir de asesoramiento profesional se aplicó un cambio radical de la imagen y embalajes orientados hacia las nuevas tendencias del mercado.

Se desarrolló un intenso trabajo comercial para introducir la marca con mayor participación del mercado interno, dado a que las exportaciones se habían enlentecido.

Calidad y ambiente



"El sabor del Queso" Maia se ha dedicado en mantener la tradición artesanal en la producción de quesos.
Aplicando una correcta gestión de recursos, para mejorar la productividad cumpliendo con la legislación vigente.
Para la elaboración de nuestros productos Maia, se utiliza Materia Prima de inocuidad garantizada, remitiendo leche de productores de la región, con pastoreo al aire libre, estricto control de la sanidad, trazabilidad de los animales y cuidado del ambiente.
El seguimiento durante la elaboración y maduración de los quesos supervisado por los técnicos profesionales internos de la empresa, nos permite optimizar resultados que garantizan la calidad de nuestros productos.
En Maia Quesos se cumple con lo más importante: elaborar productos saludables para el ser humano, sin producir desechos tóxicos que puedan contaminar la tierra, el agua, el aire, a las personas y animales que habitan en nuestro entorno y fundamentalmente a nuestro planeta.

Tratamientos de efluentes

Contamos con un proceso para el tratamiento de efluentes que se generan en la elaboración de los productos, donde depuramos las aguas mediante 4 lagunas, con fases Anaerobia, Facultativa y Aerobia. Este proceso garantiza que los efluentes que van al arroyo cumplen con las normativas vigentes medioambientales.
*UDELAR (DOCUMENTO RELACIONADO POR EL TRATAMIENTO DE EFLUENTES: https://es.slideshare.net/ceciliamoldes/tratamiento-de-efluentes3)

Consumo

Alimentación saludable y lácteos de calidad definen la propuesta de Maia

Los productos son indispensables para una alimentación balanceada y una calidad de vida saludable ya que aportan nutrientes, calcio y beneficios en la dieta diaria

Una amplia lista de productos son elaborados por parte de la industria coloniense, en su estratégico enclave próximo a Tarariras, donde se desarrolla una amplia actividad de procesamiento, valorización y calidad de los mismos.

Como parte de esta estrategia, se destaca el fuerte compromiso con la calidad de los quesos, apuntan a formar parte de una alimentación saludable. Garantizan la calidad de los productos la amplia lista de reconocimientos y premios logrados dentro y fuera del país.

Los productos lácteos son indispensables para una alimentación balanceada y una calidad de vida saludable ya que aportan nutrientes, calcio y beneficios en la dieta diaria.

Las variedades de quesos que ofrece la marca Maia se pueden aplicar a todas las comidas del día, desayuno, almuerzo, merienda o cena.

Presentan una línea especial de quesos bajos en grasa y sodio, además todos sus productos son libres de gluten, recomendados para mantener una dieta rica y equilibrada.

PRODUCTOS DESTACADOS

MUZZALONE

Lanzamos en octubre 2016 el nuevo y único Muzzalone Maia!.

Es un queso basado en la combinación de los quesos Muzzarella y Provolone.

Logrará los platos más deliciosos y saludables tanto calientes, como en rellenos o aperitivos, con fácil gratinado y un sabor intenso.

Sugerencias: tortillas, lasañas, pastas, empanadas, pizzas y para platos gratinados formando esa capa crujiente de Muzzalone incomparable a la vista y al paladar.

GRUYERE

Deléitese con la fracción rigurosamente seleccionada de Gruyere Maia, el corazón del queso, más tierno, mejor sabor y sin corteza!.

Ahora con una nueva presentación del envase, ideal para compartir o regalar.

PROVOLONE

Desde septiembre del año 2014 puedes encontrar el Provolone Maia en el mercado, galardonado el mismo año de su lanzamiento con medalla de Plata en la Cata Internacional de Quesos.

De sabor intenso, levemente picante, de fácil gratinado y textura compacta.

Sugerencias: para acompañar carnes asadas, ensaladas y platos calientes.

RECONOCIMIENTOS

XVII Cata Internacional de Quesos, desarrollada el 18 de Mayo de 2018 en el Hotel Nirvana de Colonia Suiza, Departamento de Colonia.
Obtuvimos premios en 4 de nuestros productos:
MEDALLA DE ORO: Quesos Brie
MEDALLA DE PLATA: Queso Gruyere
MEDALLA DE BRONCE: Queso Camembert y Queso Provolone
Se concursó con más de 130 quesos presentados de 15 queseros artesanales y 16 industrias lácteas.

Hemos participado en diferentes evaluaciones años anteriores logrando también las siguientes premiaciones:

"LA CATA"

Queso Edam Bola – Medalla de plata (2009)
Queso Brie – Medalla de bronce (2011); Medalla de oro (2009)
Queso Camembert – Medalla de bronce (2010, 2011, 2014 y 2015); Medalla de plata (2011 y 2013); Medalla de oro (2009 y 2012)
Queso Gruyere – "Gran campeón industrial" (2010); Medalla de plata (2011 y 2014); Medalla de oro (2010, 2012, 2013 y 2014); Medalla de Bronce (2015)
Queso Magro – Medalla de Plata (2014 y 2015); Medalla de oro (2009, 2010, 2011, 2012 y 2013);
Queso Magro sin sal – Medalla de Bronce (2014); Medalla de oro (2015)
Queso Provolone – Medalla de Plata (2014)
Queso Muzzarella – Medalla de Oro (2015)
Queso Dambo – Medalla de Plata (2015)

"EXPO SUIPACHA"

Queso Gruyere – Medalla de oro (2011)

"MERCOLÁCTEA"

Queso Gruyere – Medalla de plata (2011)
Queso Camembert – Medalla de bronce (2010)
Queso Magro con sal – Medalla de plata (2010)

Mercados

Objetivos de la industria: crecer en mercado interno y exportaciones

Una amplia lista de destinos comerciales como Venezuela, Brasil, México, Rusia y Corea acompañan la proyección de la empresa fuera de fronteras

El proceso evolutivo de la empresa Maia ha sido un camino de mucho trabajo, complicado a veces pero con objetivos claros y constantes: ofrecer productos de calidad, cuidando y mejorando los procesos productivos y capacitando al personal.

En comercio interno estamos enfocados en ampliar clientes en el interior del país, en zonas que aún no tenemos incorporados los productos, y para ello trabajamos a diario con proyectos y nuevos contactos.

Actualmente tenemos distribución en Montevideo, Colonia, Canelones, Maldonado, Rocha, Salto, Artigas, Florida y Tacuarembó.

En mercado externo, nuestro primer destino de exportación fue a Corea en el año 2005, con queso fresco.

Luego fuimos sumando mercados como Venezuela, Brasil, México, Rusia, entre otros, con ventas de exportación de quesos Parmesano, Edam, Gouda, Crema de leche, Dambo, Fresh Cheese, Gruyere y Muzzarella.

Actualmente exportamos a Brasil con ventas principalmente de queso Parmesano y Edam.

Apuntamos a un crecimiento de ventas tanto internas como de exportación.

Seglar S.A. está habilitada para exportar a Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Venezuela, Paraguay, Perú, México, Corea y Estados Unidos.

La economía que sustenta el Uruguay no permite precios competitivos en los mercados de exportación.

La alta inflación aproximadamente del 10% anual, nos impide consolidar negocios a mediano o largo plazo.

La industria láctea del país junto con los productores lecheros, afrontan dificultades complejas para mantener la actividad sostenible.

Se traduce en un incierto día a día de la economía local, sumada a la no competitividad de los precios para exportar.

Durante 20 años Quesos Maia ha puesto todos sus esfuerzos en viabilizar y consolidar una pequeña empresa sustentable en el tiempo, preparando un grupo de trabajo joven de la localidad, aplicando tecnología y métodos de trabajo para producir productos lácteos de máxima calidad.

Hoy en día es incierto el futuro de la actividad a corto plazo, el país actualmente está sufriendo una baja en el consumo en general como consecuencia de las políticas económicas que se aplican.

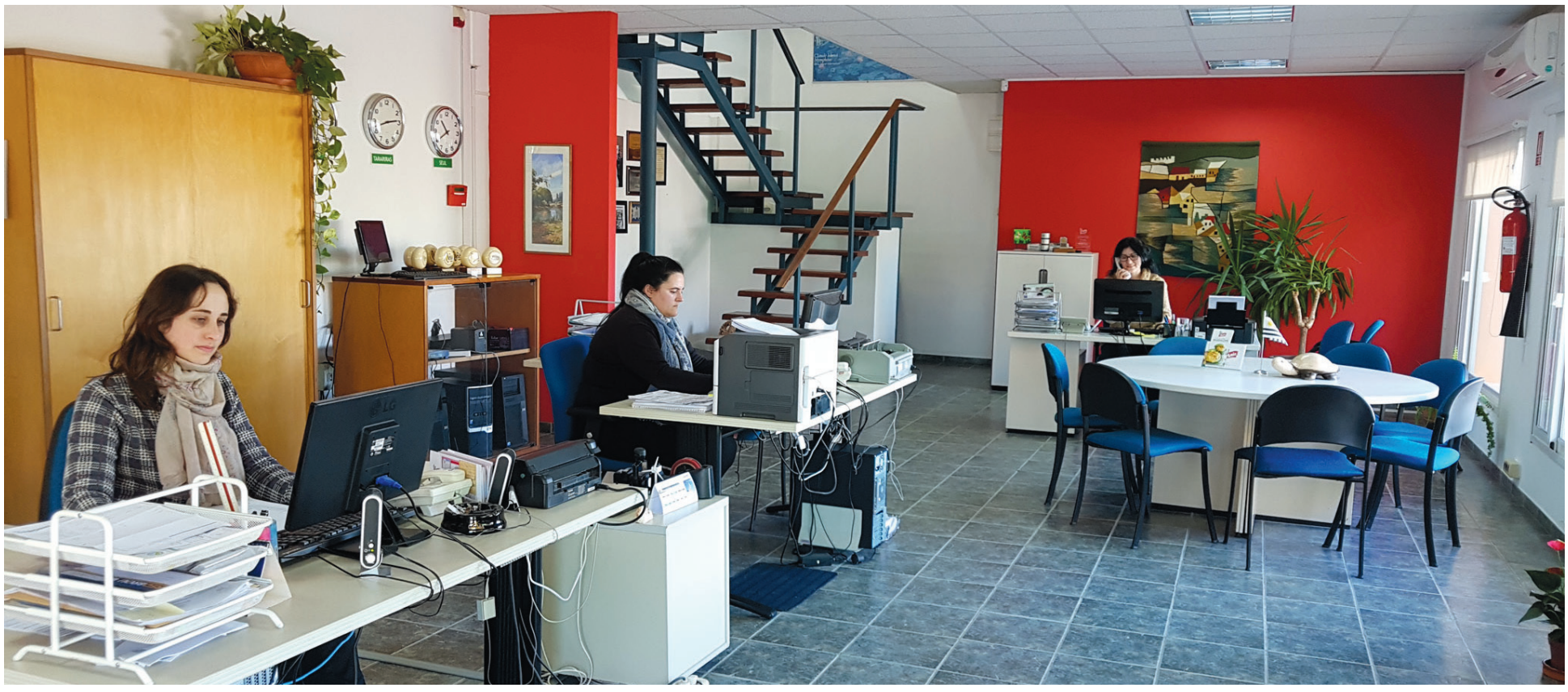
Maia tiene la esperanza de que pronto se orienten políticas económicas diferentes y necesarias para lograr revertir esta situación que inviabiliza la producción láctea y al sector en el país.

Necesitamos un crecimiento estable y sostenible, para que logremos cumplir con el propósito con el que se creó la empresa.

Entrevista

Diferentes ofertas de productos para atender las más elevadas exigencias del consumidor

La empresa Seglar S.A., Maia Quesos se adapta a las nuevas tendencias, orientando sus ventas a la plaza local, a fin de solventar el descenso de las exportaciones



La empresa está habilitada para ventas tanto en Uruguay como en el mercado externo para exportaciones de determinados productos.

El mercado interno tiene una evolución favorable en las ventas, representan un crecimiento estable, frente a las exportaciones que sufren permanentes altibajos.

Actualmente las exportaciones son hacia el mercado de Brasil.

Hemos participado en misiones comerciales y rondas de negocios desde el año 2015, en diferentes países como México, Paraguay, Perú y Brasil con el objetivo de detectar nuevas oportunidades comerciales.

El mercado externo es exigente en cuanto a las habilitaciones para importación, se habilitan a través de misiones con exigencias muy rigurosas.

La línea de productos de Maia, cuenta con una gran variedad de Quesos, Manteca y Crema de leche.

Los productos exportables son menos a los ofrecidos en el mercado nacional por diferentes motivos, principalmente por la validación de los mismos.

El principal producto de exportación es el queso Parmesano, que tiene mínimo de maduración de 6 meses y una vida útil de 18 meses.

Otros productos exportables son queso Gruyere , validación de 8 meses, Dambo con 10 meses, Muzzarella con 6 meses de vida útil y el queso Edam Bola y/o Barra con 12 meses de validación.

La empresa ha ido creciendo en éstos 20 años, tanto en infraestructura, como en cantidad de personal y en la recepción de litros de leche.

Actualmente recibimos 30 mil litros aproximadamente, con variantes en los períodos de zafra principalmente en primavera donde aumenta la producción.

Recolectamos la leche en cada tambo, todos los días con dos camiones propios de la empresa.

Los controles internos de la empresa analizan la calidad de la materia prima desde que se levanta la leche, antes de su utilización para elaboración, así como analizamos nuestros productos una vez terminados, registrando la trazabilidad por lote según producción.

Las liquidaciones a los productores remitentes se hacen mediante análisis de la leche en laboratorios homologados y a partir de las calidades de la materia prima se realiza el cálculo para el pago de la liquidación según su composición.

Hemos notado un aumento en el consumo de lácteos, pero con algunos cambios en las preferencias del consumidor al que nos hemos ido adaptando. Por ejemplo, tendencia a adquirir productos en góndola fraccionados. También están ganando campo los productos magros, bajos en sodio y sin gluten ya que hay un enfoque por temas de salud del consumidor que elige esas características en los productos.

Celebración de los 20 años de trayectoria

El 05 de Mayo del año 2018, ce-lebramos 20 años de actividad, con ese motivo, realizamos una jornada de puertas abiertas en fábrica. Luego de la recorrida en la planta de producción y exteriores, realizamos una ceremonia y compartimos un almuerzo junto a empleados y familia, productores lecheros, clientes, colaboradores externos y amigos de la empresa. En la misma hubo varias sorpresas, se reconocieron a algunos empleados por antigüedad, labor y desempeño; así como también se entregaron placas y reconocimientos al director Eduardo Bianchi, técnico lechero, mentor de la moderna planta que centró actividad en la elaboración de variados quesos de alta calidad.Compartimos con ustedes algunas fotos de la ceremonia.

AGROMEDIOS
www.agromedios.com

Dirección y conducción: Leonardo Bolla

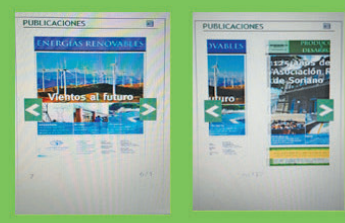
Lunes a viernes de 17:30 a 19 horas en

610 am RURAL
LA RADIO PAÍS

contactorural

El programa crece,
la audiencia también.

El portal se consolida. Nuevos espacios más dinámicos y actualizados



En formatos papel y digital

Suplementos Agromedios

Todos los temas de la actualidad agropecuaria y económica del país analizados en profundidad. Mes a mes en suplementos papel distribuidos con El Observador y formato digital en www.agromedios.com

La ciudad prepara sus 100 años

Tarariras: núcleo de desarrollo agroindustrial y productivo

La ciudad de Tarariras se encuentra localizada en la zona centro-sur del departamento de Colonia, sobre la cuchilla de la Colonia, en el cruce de la ruta 22 con la ruta 50 y con la antigua línea de ferrocarril que unía Colonia del Sacramento con Montevideo. Dista de la capital departamental en aproximadamente 37 km y a 170 km de la capital del país aproximadamente.

El 17 de junio de 1919, por decreto del presidente en aquel momento, Feliciano Viera, se elevó a la categoría de pueblo con el nombre Tarariras, hasta entonces tenía el nombre de Joaquín Suárez, quedando como la duodécima sección judicial del departamento de Colonia.

Más tarde, el 7 de noviembre de 1969, por ley 13.783 la villa recibió la categoría de ciudad.

Con potencial productivo y de desarrollo; Tarariras y su área de influencia, tiene al igual que otras regiones del departamento y el país, un especial impulso en favor de la proyección agroindustrial.

Existen diferentes emprendimientos ubicados en la región entre los cuales se resaltan fábricas lácteas como Calcar, Granja Pocha, La Granja Brassetti, Farming, Maia, entre otras, el frigorífico Marfrig Group, procesadoras de semillas como Nuevo Surco, Fadisol, Greising Elizarzú, cooperativas como Colaveco, Copagran, etc.

Sociedades de fomento de Tarariras y Colonia Suiza, plantas de silos Calprose, acopio de granos como Icanol, entre otros. También contamos con una estación experimental agropecuaria, INIA La Estanzuela.

Bodegas de vinos, Bernardi, Viñedos y Bodega Fripp, Narbona, El Legado Bodega Boutique, Bodega Zubizarreta, Los Cerros de San Juan, Familia Irurtia, Bodega Campotinto, entre otros.

En cuanto a industrias de bebidas analcohólicas se encuentra la Planta de San Juan Refrescos S.A. con la marca Fagar.

De la mano con esta tendencia, se observan también en los últimos tiempos las iniciativas relacionadas con la producción de energía natural a partir del recurso eólicos con los molinos de viento.

Por otra parte, enfatizándonos fuera del ámbito comercial y agroindustrial, debemos destacar que la zona tiene gran historia automovilística y en la jerga de la zona, Tarariras es conocida como "La Capital Tuerca" ya que fue una zona pionera en el ámbito automovilístico donde se corrieron las primeras carreras del país en el Autódromo Juan Schnyder.

Se trata de una región pujante y pionera, que ha sabido sortear las dificultades de la mano del trabajo y la integración de su comunidad. Entre sus acontecimientos principales en el año, resalta la exposición de Ganado Leche que se cumplió hace pocas semanas con uno de los principales concursos de producción lechera del país y la fiesta de la Primavera, destacando también que el próximo año se celebrará en la ciudad los 100 años de Tarariras.

IMPRESORA**DOLORES**
COMUNICACION VISUAL

IMPRENTA

CARTELERÍA

PANTALLAS LED

Asencio 1368 | Dolores, Soriano - Uruguay
4534 2069 Int. 107
095 534 733
ventas@impresoradolores.com.uy
www.impresoradolores.com.uy

Productores

Una remisión de alta calidad que refleja la vida porteras adentro

CON DEDICACIÓN Y ENTUSIASMO, CONSCIENTES DE LOS ALTIBAJOS DE LA LECHERÍA, LOS REMITENTES EXPRESAN ORGULLO Y PASIÓN POR LA LABOR FAMILIAR QUE PROMUEVEN

Convencidos de que a mediano y largo plazo la actividad lechera otorga grandes beneficios y resultados para los productores y su familia, el núcleo de remitentes a Maia Quesos hace un balance positivo de la trayectoria de veinte años desplegada junto a esta industria láctea, ubicada en Tarariras.

Fernando Ibarra, de la zona de Paso Antolín, es uno de los remitentes con mayor antigüedad y prácticamente comenzó a enviar su producción junto con el arranque de la planta a fines de los noventa contando con un perfil diversificado dentro de los predios de la zona.

Con una visión familiar, tal cual la característica de esta región del país y como reflejo de la trascendencia económica y social de la lechería, Ibarra combina el tambo con el engorde de vaquillonas y novillos Holando, sumando como complemento de los ingresos prediales la venta de ganado de carne hacia distintos frigoríficos.

Fernando Ibarra

Rúben Fontes

Gerardo Raggio

El productor resalta el fuerte vínculo que lo une a esta firma a lo largo de tantos años y tras superar diferentes ciclos del trabajo en el campo.

Uno de los aspectos principales que subraya es la seguridad que ofrece la remisión y el apoyo permanente de la firma en todo momento cuando se presenta una inquietud, lo cual adjudica a la excelente visión empresarial que reflejan las autoridades de la misma.

Durante este tiempo, el productor y su familia han podido desarrollar su labor productiva "sin problemas sindicales" y, en forma constante, con el apoyo frente a las dificultades que surgen en el camino y en "la búsqueda de alternativas, lo que muestra una visión permanente para seguir adelante".

El campo de Ruben Fontes, está ubicado en la zona de Artilleros, área de influencia de la ciudad de Tarariras, es la tercera generación de tamberos y podría decirse que en vez de sangre le corre leche por las venas. Después de treinta años de permanente labor, hoy recibe el apoyo de sus dos hijos y un yerno sumados a la actividad.

Desde el 2005 el tambo remite a Maia Quesos, contando con una base pastoril, la suplementación con ración y reservas forrajeras en la medida de las necesidades del ganado.

Con 150 vacas en ordeñe en los momento pico, cuenta con abrigos naturales y montes artificiales, llevando adelante la cría y recría completa de todas las terneras. El productor señala que la lechería siempre tuvo altibajos y en este momento gravitan los altos costos, lo que lleva a disponer de una mayor remisión para atender la compra de los insumos en dólares.

Con 40 años en la lechería, Gerardo Raggio y familia hacen del campo el motivo de su orgullo y pasión, sin necesitar presentaciones el reconocido productor y criador de la raza Holando canaliza la remisión de su tambo y la de los tambos de dos de sus hijos hacia la industria quesera veinteañera.

Comenzó a los siete u ocho años tras las vacas y con prudencia y esfuerzo se abrió camino en el rubro, los servicios de maquinaria y la agricultura. Tambero de raza, hecho desde abajo, se declara un enamorado de las reservas forrajeras, lo que lo lleva a compartir permanente información con sus colegas y vecinos sobre las mejores condiciones de elaboración y conservación de dichos materiales.

Al repasar la trayectoria de Maia Quesos, resalta el compromiso asumido por las autoridades de la industria con la cuenca local, logrando a lo largo de este tiempo un "formidable resultado para la empresa y la gente de la zona". De esta manera, permite trabajar y crecer tranquilos dentro de un enfoque eficiente, funcional y en una actividad integrada".

Maia

Molino del Sol S.A. felicita a Seglar S.A. por sus 20 años entregando calidad en productos lácteos a los uruguayos y agradece la confianza depositada en DOS ANCLAS para su elaboración

Dos anclas