



Investigación de la Sede de Guanacaste

El queso de Tilarán tiene un nombre inolvidable: Ahoga pollo

La Universidad de Costa Rica está estudiando este producto para que su técnica, su curioso sabor y composición sumen valor agregado a esta zona geográfica del país

18 ABR 2024 Ciencia y Tecnología

Desde la [Sede de Guanacaste](#) y el [Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos](#) de la Universidad de Costa Rica se trabaja en la caracterización y valorización del queso “Ahoga pollo”: un producto tradicional del cantón de Tilarán.

Es un queso a base de leche de vacuno, que tiene una contextura boronosa y pastosa que se queda en la garganta, haciendo honor a su nombre. Son justas esas curiosas y ahogadas características, más su especial acidez lo que le dan al queso Ahoga pollo su mayor atractivo.

El nombre

La historiadora Rocío Abarca Sánchez apoyó con investigación de campo para rastrear el origen del inolvidable nombre que los locales dan al queso que producen desde hace más de 50 años. Todo apunta al nombre de Domingo Flaqué Montull, un personaje de origen español que en los 70 quiso replicar el proceso de producción del queso asturiano llamado Afuega'l pitu, un queso maduro de consistencia firme cuyo significado hace referencia a la acción de ahogar la garganta.

TAMBIÉN: [Conozca la investigación que se realiza en Guanacaste](#)

Desde el Afuega'l pitu a la fecha, seguramente ha habido variaciones en el proceso de producción empezando por la maduración, pues el Ahogapollo es más un queso fresco. Así lo aclara la investigadora, Andrea Marín Fonseca de la carrera de Ingeniería de Alimentos de la UCR en su sede de Guanacaste

Valor local

El aumento en el consumo de productos artesanales y la producción de alimentos regionales con identidad local y cultural ha despertado un reciente interés que la UCR sabe reconocer para ayudar a pequeños productores a comercializar su producto resaltando la singularidad del área geográfica.

[La investigación](#) además quiere aportar calidad diferenciadora a la producción de este queso que ya se ha transformado en una tradición de la zona, un queso fresco y acidificado, elaborado de manera artesanal y de alto consumo y demanda en el cantón y alrededores de la provincia.

En Tilarán la gente sabe comer y sabor del queso Ahoga pollo, fuera de Tilarán muy pocos lo conocen. Es allí dónde la intervención de la Universidad aporta valor.

“Se quiere dar a conocer el queso Ahoga pollo porque es un producto poco conocido fuera del área, ya en Liberia no muchas personas lo conocen, no está en la lista de los quesos tradicionales reconocidos por los consumidores como el Turrialba, Palmito o Bagaces (queso seco)” explica la investigadora.

El Ahoga pollo es diferente a otros quesos

La investigación revisó el proceso de producción por varios productores artesanales y logra sistematizar el mismo. **El queso lleva un proceso de fermentación de 15 a 20 horas**, lo que lo hace uno más ácido, con ciertas características en su textura que le dan las grandes diferencias.



El queso Ahoga pollo fue presentado en la última feria de Agrotransformación (2023) que se realizó en la Sede de la Universidad de Costa Rica en Guanacaste. En la carrera de Ingeniería de Alimentos de la UCR, impartida en Liberia, Guanacaste, estudian 200 futuros profesionales en el campo. Cada año la carrera permite el ingreso de 24 nuevos estudiantes.

El estudio anota el proceso de elaboración, las características fisicoquímicas, la calidad microbiológica, valoración de su inocuidad y por último estudiará el perfil sensorial. Todo lo anterior para generar conocimiento que fomente el consumo y potencie las ventajas competitivas dentro del mercado de quesos tradicionales de Costa Rica.

Este proyecto se financia con la iniciativa “Mujer en la investigación del 2023”, ya que el mismo es realizado por tres mujeres investigadoras en el campo de la tecnología de alimentos, el grupo está liderado por Andrea Marín Fonseca como investigadora principal y de forma asociada por las investigadoras Marianela Cortés Muñoz y Laura Murillo González.

En el segundo año del proyecto las investigadoras profundizarán en el análisis de los datos sensoriales para conocer el perfil del queso. De momento adelantan que es un queso con un contenido de grasa similar a los quesos maduros, se elabora con leche entera principalmente; tiene un pH bajo y contenido medio de sal.

En Tilarán este año además se evalúa: el consumo, cuándo, cómo y con qué se come, este queso fresco.

Con este aporte la Universidad de Costa Rica se suma a los esfuerzos del cantón de la mano con la Municipalidad de Tilarán, que está explorando la marca cantonal que hoy por hoy está muy asociada a la producción de energía eólica, pero que reconoce que el queso Ahoga pollo bien es un motivo más para la atracción de intereses diversos hacia los productos tilaranenses.



La investigadora Andrea Marín muestra el producto tras procesos de análisis de elaboración, su caracterización fisicoquímica y microbiológica.



[Gabriela Mayorga López](#)

Editora digital y periodista, Oficina de Comunicación Institucional

gabriela.mayorgalopez@ucr.ac.cr

Etiquetas: [ahoga pollo](#), [queso](#), [sede de guanacaste](#), [tilaran](#), [tecnología de alimentos](#).