

# El queso criollo del oeste formoseño producido por la pequeña ganadería local

## *Tiempo de Lechada*

*Hay que ensebar los cueros  
Levantarse bien al alba  
a repuntar el ganado  
Porque es tiempo de lechada*

*Un changuito pa la puerta  
Otros dos a manear  
Los demás no se ocupen  
Porque les toca ordeñar*

*El ternero de la osca salió  
Gritaba el viejo  
Hay que manear el cuerpito y el ternero a las manos*

*Tiempo de lechada tradición que hay en el pago  
Que nunca se pierda la costumbre allá en el Chaco*

*Cuando vengas al Chaco tomate una ambrosiada  
Y verás que lindo había sido el tiempo de la lechada  
Apurate changuito vamos hacer el queso  
Que ya ha caído la tarde y hay que encerrar los terneros*

*Alcen todos los piales que ha terminado la jornada  
Ahora a tomar mate con tortilla y cuajada*

*Tiempo de lechada tradición que hay en el pago  
Que nunca se pierda la costumbre allá en el Chaco*

*Dalmiro Cuellar*

*Cantautor del Chaco Boliviano*

**Autores:** Sola, D.1; Sanz, P.1; Champredonde, M.2 y Cavallero, M.1

**1** INTA EEA Ingeniero Juárez, Formosa

**2** INTA EEA Bordenave, Buenos Aires

**Ingeniero Juárez 2015**

## Introducción:

La zona de estudio está ubicada al oeste de la provincia de Formosa y comprende los departamentos Matacos y Bermejo, dentro de la región fitogeográfica del Parque Chaqueño. El clima es cálido subtropical con estación seca. La temperatura media anual es superior a los 23 °C y la precipitación media anual oscila entre 600 y 700 mm, con un importante déficit hídrico (Codutti, 2005).

La vegetación, típica del Chaco Semiárido, se encuentra empobrecida y degradada como consecuencia de la gran presión extractiva y selectiva que han sufrido las masas forestales durante muchos años. A esto se suma la ganadería extensiva con prácticas productivas que han originado áreas sometidas a procesos erosivos de diferente intensidad. La mayor parte de la vegetación de la zona se ha transformado en arbustal, con abundancia de especies de las familias: Caparidáceas, Poligonáceas, Leguminosas y Cactáceas. Además de áreas de peladar<sup>1</sup> donde la erosión alcanza su mayor magnitud.

La población del oeste formoseño está compuesta, en su mayoría, por aborígenes (etnias wichí y toba-pilagá) y criollos, siendo estos últimos los principales responsables del desarrollo de la actividad agropecuaria de la zona. La población criolla rural, descende de los primeros pobladores llegados a principios del siglo XX, desde el este de Salta y del norte de Santiago del Estero en busca de mejores pastizales para sus animales.

La mayoría de las familias criollas rurales viven en forma aislada en sus campos (puestos), mientras que otras familias se agrupan en *parajes*, constituidos por grupos de cuatro o más familias que comparten un terreno en común y se ubican alrededor de una escuela. Por lo general, no cuentan con servicios básicos (luz eléctrica, agua potable, sala de primeros auxilios, seguridad) ni poseen una estructura de gobierno local, dependiendo del municipio más cercano.

La mayor parte de las explotaciones familiares está asentada sobre tierras fiscales. En general, la superficie utilizada por cada productor no cuenta con límites definidos, carece de alambrado perimetral completo, presentando escaso apotreramiento e insuficientes aguadas artificiales.

De acuerdo a los datos del Censo Nacional Agropecuario (2002), en esta región la mayoría de las unidades de producción son calificadas como *pequeños productores* o *productores familiares*. Es importante destacar que no es la superficie de la EAP<sup>2</sup> la que define la categoría del productor, sino la cantidad de cabezas de ganado que posee, la cual está determinada en gran medida por las condiciones agroecológicas del terreno en el

---

<sup>1</sup> Adamoli et al. (1972) denominan peladares a los ambientes totalmente improductivos, con más del 90% de la superficie de suelo desnudo.

<sup>2</sup> EAP: Explotación agropecuaria

cual está asentada cada EAP y por el tipo de manejo que realiza el productor. El Programa Ganadero Provincial (2005), define como pequeño productor o productor familiar a aquel que posee menos de 50 vacas madres. En función de esta definición, más del 75% de los productores del oeste Formoseño se ubican dentro de esta categoría

La principal actividad económica es la cría de ganado bovino en forma extensiva, a campo abierto, sobre pastizales naturales o monte nativo. Esta se caracteriza por el manejo rudimentario del rodeo y la escasa o nula infraestructura predial. Existen además otras actividades complementarias a la ganadería bovina, tales como: cría de cabras, cerdos y aves, principalmente para consumo familiar y venta de postes, leña y lechones, este último exclusivamente en el bañado La Estrella. En este contexto, el nivel de ingresos por grupo familiar es escaso, y proviene, casi exclusivamente, de la venta de ganado vacuno y de queso criollo y quesillo, y de los planes sociales.

Estos productos constituyen el producto final de una práctica necesaria para manejar el rodeo bovino a monte abierto. Este proceso de transformación de la leche, es parte de la cultura campesina y ha desarrollado un producto cargado de representaciones y valores culturales muy fuertes, logrando así, traspasar las fronteras de lo rural y posicionarse fuertemente en los hogares de las familias urbanas de la región.

### **El programa de trabajo**

En el marco del trabajo desarrollado desde la Agencia de Extensión del INTA Ingeniero Juárez y la Unidad Operativa del Pro-Huerta de Laguna Yema, ambas dependientes de la Estación Experimental Agropecuaria Ingeniero Guillermo N. Juárez surgieron interrogantes sobre la posibilidad de contribuir a una mejor valorización del queso criollo asociado a la finalidad de conferir mayor sustentabilidad a las pequeñas explotaciones familiares (puestos). Dado que la información que se disponía sobre las prácticas de producción y puesta en mercados eran escasas, se propuso como primera etapa la elaboración de un diagnóstico.

Frente a estos interrogantes, el enfoque SIAL se constituyó en una de las herramientas teóricas apropiadas para focalizar en los aspectos a considerar en las interrogaciones a formularse. Los trabajos de investigación se orientaron entonces a conocer con mayor detalle, cuál es su importancia del queso criollo en el seno de las unidades familiares, cómo se lo produce, quienes los elaboran y cómo se transmiten los saberes, y cómo se lo comercializa, cuáles son las principales limitantes en la puesta en mercado, a qué mercados se destinan y cómo son calificados los productos, cuáles son los márgenes para mejorar su valorización.

En el contexto de este trabajo, se consideró al queso criollo como una puerta de entrada para el mejor conocimiento del funcionamiento de las unidades familiares de los puestos, los principales desafíos de la ganadería vacuna, tanto productivos como económicos, organizacionales, etc.

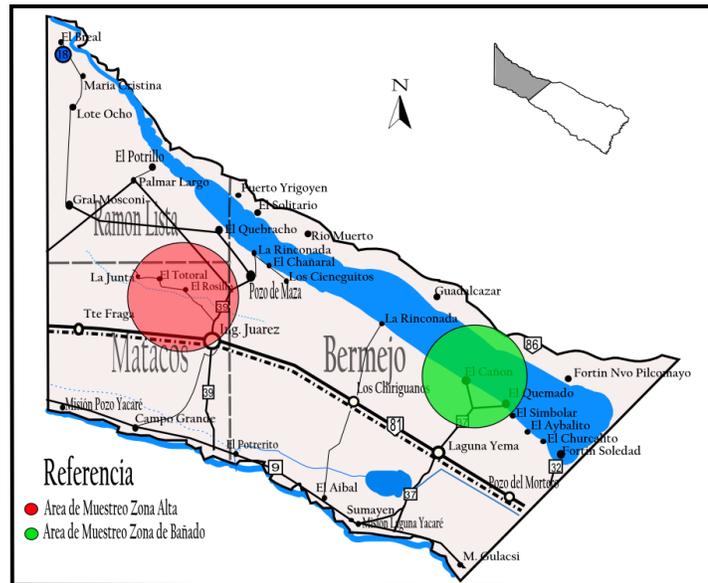
En este contexto, el enfoque SIAL considera que los Sistemas Agroalimentarios Localizados constituyen una forma de organización de las actividades agroalimentarias en las cuales las dinámicas territoriales juegan un rol determinante entre los actores y el desarrollo de las actividades productivas (Muchnik, 2006). Este enfoque involucra al territorio como un actor estratégico, donde las actividades productivas locales cobran identidad y sentido de pertenencia, generando la capacidad de innovación necesaria para resolver conflictos y cubrir las necesidades que se plantean en el curso de las mismas. Bustos Cara (1998) define al territorio como el espacio con sentido. Así, el espacio geográfico se convierte en territorio cuando todos sus elementos presentes, fijos y flujos se identifican con un sentido organizador u orientador. De este modo, la territorialización aparece como un proceso material y cultural en el cual los individuos transforman el espacio que habitan guiados por representaciones y valores que le dan sentido a su vida en sociedad (Muchnik, 2006).

En función de lo expuesto, los objetivos de este trabajo son:

- Caracterizar el sistema de producción ganadero y determinar la importancia del queso criollo y del quesillo dentro del mismo sistema productivo.
- Describir el proceso de elaboración de queso y las variaciones que pudieran existir entre ambas zonas.
- Analizar la complementariedad en la producción de queso de la zona alta y la zona del Bañado La Estrella.
- Determinar los criterios de calidad identificados por los productores.
- Inferir las reglas de decisión que intervienen en la producción de queso criollo y quesillo.
- Identificar aspectos claves sobre los que se podría intervenir para mejorar la producción de queso.

La investigación se llevó a cabo en el oeste de la provincia de Formosa, Argentina, específicamente en los parajes: El Quemado Nuevo y El Cañón (dpto. Bermejo), dentro de la zona del Bañado La Estrella y los parajes: El Rosillo, El Totoral, La Junta y zona rural de Ingeniero Juárez (dpto. Maticos), correspondiente a la zona alta o de bordo (Fig. 1).

**Fig 1:** Mapa del oeste de la provincia de Formosa, indicando las áreas donde se realizó la investigación.



En la recolección de datos se realizaron encuestas a 24 productores familiares de las dos zonas mencionadas, complementándose con entrevistas semiestructuradas y observación participante, especialmente a nivel del proceso de elaboración. Las encuestas se orientaron a obtener información sobre: sistema productivo, composición familiar, técnicas de elaboración de queso/quesillo utilizadas, cantidad de producto elaborado, criterios de calidad movilizados, estrategias de comercialización empleadas, entre otras. La información recabada en las encuestas se analizó mediante agrupación simple, conformando una distribución porcentual.

## Resultados:

### ***1. Caracterización del sistema de producción ganadera e importancia del queso criollo en el mismo:***

En el área de estudio se observan dos modelos de producción ganadera bien diferenciados. La producción ganadera de *zona alta* y la producción ganadera del *Bañado La Estrella*:

- El *modelo de producción de la zona alta* se caracteriza principalmente porque la alimentación del ganado depende del monte nativo y el manejo del rodeo está determinado por los ciclos de lluvia (octubre a abril) que condicionan la oferta forrajera. Sólo pocos productores poseen potreros no mayores a 10 has con

pasturas implantadas, que utilizan principalmente para alimentar a los terneros y/o a las madres en ordeño, realizando pastoreo directo o corte y suministro. En el periodo húmedo se obtienen el agua y el forraje que se consumirán durante el resto del año, y en el periodo seco se aprovechan las únicas aguadas disponible para juntar los animales y así poderlos vacunar, curar, marcar y vender.

- El *modelo de producción de la zona del Bañado La Estrella* se caracteriza porque tanto la alimentación animal como su manejo dependen del ciclo de crecida del río Pilcomayo. Este ciclo comienza en el mes de diciembre y termina en el mes mayo. Cuando el bañado baja, a partir del mes de mayo, comienzan a crecer los pastos naturales y es el momento en que entran los animales a pastorear los campos bajos. Cuando el bañado crece, a partir de diciembre, los animales son retirados hacia los campos altos, donde se alimentan de la vegetación del monte nativo, este ciclo de crecida y bajante genera una ganadería trashumante. Se debe aclarar que el Bañado La Estrella ha sido declarado por el gobierno de la provincia de Formosa en el año 2005 como Reserva Natural de Utilidad Pública<sup>3</sup>, esto implica que los productores asentados en la zona pueden hacer uso de sus recursos (pastos, agua, etc), pero no tienen la propiedad. La tierra que poseen<sup>4</sup> se encuentra en la zona de campos altos cercanos al bañado, que es donde llevan sus animales en la época de creciente.

El número de animales por productor es en promedio de 111 animales en la zona alta y de 73 en la zona de bañado, mientras que la relación promedio entre vacas madre y el total de animales es de 45%, en la zona alta y 59%, en la zona de bañado, existiendo una importante variación entre los productores con respecto a la cantidad de animales.

La sanidad se ve limitada a las vacunaciones obligatorias (aftosa y brucelosis) y en algunos casos a las vacunaciones que previenen las enfermedades más comunes (mancha, carbunco y rabia). Todos los productores aplican antiparasitarios tanto internos como externos, aprovechando el momento en que encierran los animales para vacunar, marcar o castrar. Es generalizado el uso de antibióticos para tratar diversas afecciones, aun cuando no sea lo indicado, siendo la oxitetraciclina la droga más utilizada. La mayoría de los productores informaron mortandad de animales (entre 1 a 10 animales por año), cuyas causas generalmente no se identifican, o se asocian a: peste, hambre, mancha, carbunco y picadura de víboras. La mortandad aumenta considerablemente en los años más secos debido a la falta de alimento.

---

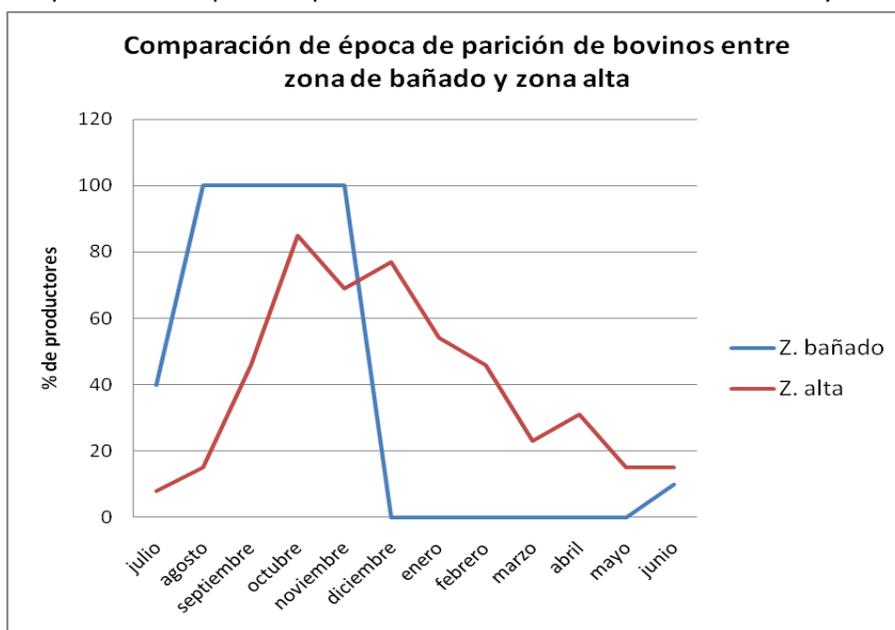
<sup>3</sup> Ley N° 1471 (ley del bañado la Estrella).

<sup>4</sup> La tierra que poseen es fiscal, con la categoría de adjudicación en venta.

Los productos de la ganadería bovina son: terneros, gordos<sup>5</sup> y queso criollo. El destino de los terneros es el mercado extra provincial para feedlot o invernada, mientras que el gordo se comercializa en el mercado local, al igual que el queso criollo.

Analizando los dos sistemas productivos de las zonas antes mencionadas, podemos observar que la producción de terneros en la zona de bañado se concentra entre los meses de julio a noviembre, mientras que, en la zona alta, si bien la producción es mayor entre los meses de septiembre y febrero, continúa habiendo pariciones, aunque en menor porcentaje, hasta el mes de mayo. Es importante destacar que: desde diciembre a mayo, sólo ocurren pariciones en la zona alta (Fig. 2).

**Fig 2:** Comparación de época de parición de terneros en las zonas de bordo y de bañado.



**Fuente:** Elaboración Propia

En ambas zonas productivas la venta de bovinos se realiza durante todo el año. En la zona alta, la mayoría de los productores vende los terneros entre marzo y septiembre, mientras que los animales gordos se venden durante todo el año (en promedio, 1 por mes o cada 2 meses por productor). En la zona de bañado, el pico de venta de terneros se produce entre los meses de agosto y diciembre.

El queso criollo tiene un gran valor dentro de la economía familiar campesina, dado que aporta dinero en efectivo durante parte del año. Su elaboración constituye la mejor forma de conservar la leche y prolongar su periodo de consumo, dada la ausencia de

<sup>5</sup> Se denominan gordos a los animales (machos o hembras) mayores a 300 kilos.

energía eléctrica en la zona rural. Su importancia es tal, que la mayoría de los productores no prioriza la venta de animales por sobre la elaboración de queso, sino que reconocen que ambas actividades son complementarias y necesarias para su subsistencia como productores. En general, el queso aporta dinero en efectivo de modo inmediato lo que les permite afrontar los gastos cotidianos. La venta de ganado representa una mayor entrada de dinero, pero se realiza en momentos puntuales, ante la necesidad de afrontar gastos mayores.

La producción de queso criollo es una estrategia de diversificación para maximizar la generación de ingresos familiares. Esta estrategia no está directamente relacionada con el tamaño del rodeo, puesto que la implementan productores cuyos rodeos difieren en la cantidad de animales. En este sentido, se constata también que productores con igual número de animales y de vacas madre, pueden producir volúmenes muy diferentes de queso para venta. Esto se debe a que esta estrategia de diversificación de ingresos complementa otras que generan ingresos extra prediales.

Es importante destacar que, en años de sequía, cuando escasea el forraje, los productores suspenden la elaboración de quesos, priorizando la crianza del ternero. Esto no implica una priorización del sistema de producción de carne por sobre el de leche, sino una estrategia para garantizar la reposición de animales y estabilizar la composición del rodeo.

### ***El saber hacer en la elaboración del queso criollo***

El proceso de elaboración del queso criollo se divide en tres etapas: la lechada, la elaboración del queso propiamente dicha y la conservación y comercialización del producto.

#### ***1- La lechada:***

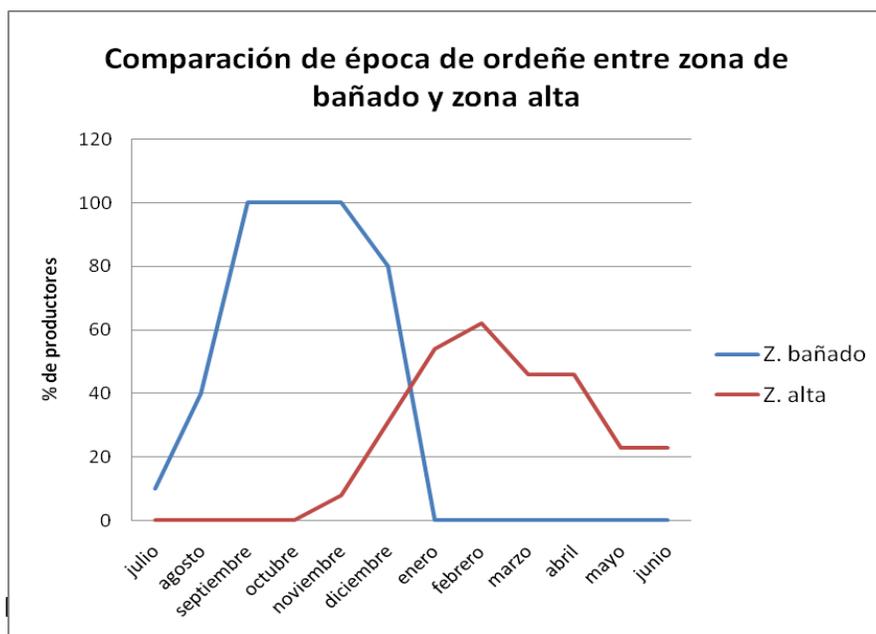
Este término es localmente utilizado para hacer referencia al ordeño. Es una práctica tan antigua como la cría de ganado bovino y sigue siendo imprescindible para el manejo del rodeo en este tipo de sistema productivo, extensivo y a monte o a campo abierto. Durante la lechada se juntan las vacas con sus terneros y se las deja en un potrero cercano a la casa, donde todas las mañanas se las lleva al corral para ordeñarlas. Este es el momento en que se amansan los terneros, se los cura y se los señala; así los animales comienzan a relacionarse con el hombre. Además, las vacas que entran en celo pueden ser detectadas más fácilmente por el toro y por ende pueden ser servidas.

La *lechada* comienza con el nacimiento de los terneros, época coincidente con el aumento de la producción de forraje nativo y que varía de acuerdo a la zona (zona de

bañado y zona alta). Dada la genética vacuna predominante en la región y las características de la oferta forrajera (calidad y cantidad), la producción de leche oscila entre 1 a 4 litros/animal/día, mientras que el período de producción láctea, generalmente se extiende entre 4 y 6 meses en la zona del Bañado y entre 6 y 8 meses en la zona alta. (Fig 3).

Es importante destacar que en la zona alta el periodo de ordeño puede extenderse hasta comienzos del invierno cuando se presentan otoños más lluviosos que favorecen la producción de forraje, mientras que en años con marcado déficit hídrico el periodo de ordeño disminuye, hasta ser nulo en los casos más extremos, debido principalmente a la falta de forraje.

**Fig 3:** Comparación entre el porcentaje de productores que ordeñan en los distintos meses del año en la zona alta y la zona de bañado.



Fuente: Elaboración Propia

En ambas zonas se realizan hasta 4 ordeños por año<sup>6</sup>, en periodos que van de 15 a 30 días cada uno. Esto responde a diferentes razones:

- La disponibilidad de forraje, ya que si bien la lechada coincide con la época de mayor producción de pasto nativo, este no resulta suficiente para mantener en producción

<sup>6</sup> Debido a la falta de estacionamiento de las pariciones, el ordeño se realiza por grupo de madres paridas. Un grupo de animales se ordeña 15 a 30 días, luego se descansa y se vuelve a comenzar con un grupo nuevo.

láctea a la totalidad de madres durante todo el ciclo de ordeño (seis meses). Esta forma de manejo permite rotar las madres evitando el excesivo desgaste de las mismas, mantener el ternero al pie y facilitar el amanse de los terneros.

- Las pariciones se producen en forma escalonada, dada la falta de estacionamiento del servicio.
- La disponibilidad de mano de obra y las características del ordeño manual que no permiten el ordeño diario de un número muy elevado de animales.

Tanto en la lechada como en la elaboración de queso, participan todos los miembros de la familia. Generalmente, son los hombres los encargados de llevar las vacas al corral, manearlas y enlazarlas si son ariscas. El ordeño (lechada) es una actividad compartida, mientras que las mujeres con ayuda de los niños (y en algunos casos de los hombres), son las encargadas de elaborar el queso.

A diferencia de lo que podría esperarse, teniendo en cuenta la división del trabajo en el sistema productivo familiar, la composición de la familia y la cantidad de integrantes no determinan que se elabore queso y/o quesillo ya que familias con diferente número de personas elaboran uno o los dos productos. La edad de los integrantes tampoco es determinante porque familias compuestas sólo por ancianos elaboran quesos, aunque sea para autoconsumo. En este sentido, si bien la disponibilidad de mano de obra familiar incide en la cantidad de kilos de queso elaborado, no es tan determinante como el número de animales disponibles para el ordeño y la cantidad de leche obtenida, factores sumamente importantes en el momento de decidir si se realiza o no esta actividad.

La elaboración de queso tampoco parece tener restricciones de género, ya que, si bien es una actividad realizada principalmente por las mujeres, ayudadas por sus maridos e hijas/os; hombres solos también elaboran queso criollo para consumo y venta. El saber hacer no es sólo de las mujeres, si bien son las que generalmente se ocupan de la elaboración propiamente dicha y por ende las principales trasmisoras de ese conocimiento.

Así mismo, la decisión de los productores de elaborar o no queso está más relacionada con el número de animales disponibles para el ordeño que, con la cantidad de mano de obra familiar, la edad de los integrantes de la familia, la presencia de mujeres en el establecimiento agropecuario (factores que sí influyen en la cantidad de queso producido) en la decisión de destinarlo al consumo familiar o a la venta. Por otra parte, el *saber hacer* del queso criollo está sumamente difundido entre la población criolla rural y no es un factor que permita explicar la decisión de no elaborar este producto.

Otro factor de importancia es la ocurrencia de sequías prolongadas, las cuales disminuyen considerablemente la oferta de agua y forraje disponible para los animales. En

estas situaciones los productores privilegian la crianza del ternero por sobre la obtención de leche para elaborar queso criollo, llegando en casos extremo a suspender la elaboración de queso.

## 2- La elaboración del queso criollo:

Finalizado el ordeño, la leche obtenida se junta en un tacho grande<sup>7</sup> y se lleva a la casa donde se filtra y se le agrega el suero. No se pasteuriza ni se hierve, se emplea recién ordeñada, a una temperatura aproximada de 35°C. La leche proveniente de animales con mastitis no se utiliza para hacer queso<sup>8</sup>.

El suero es un líquido que se prepara utilizando el cuajo<sup>9</sup> de la vaca a modo de fermento. Existen dos formas de conservar el cuajo. Una como *charque*: donde se abre, se lava, se le agrega sal y vinagre, se seca al sol y recién después de una semana se puede utilizar. La otra; en forma de *bolsa*, que es el método más antiguo y mantiene el cuajo sin abrir, en su forma natural. Se le quita el contenido gástrico, se coloca sal en su interior (aproximadamente medio kilo) y se lo deja secar antes de usarlo en el suero (entre uno y dos meses como mínimo). Un productor entrevistado expresó...*"si el cuajo es nuevo, [la cuajada], el queso tiene un gusto, no es lindo. Tiene que ser viejo el cuajo..."*

En la elaboración del suero, se utiliza el cuajo previamente procesado. Para ello, se lo corta en tiras y se lo coloca en un recipiente denominado *suerero* que es una botella o bidón plástico. Posteriormente se le agrega agua o suero de queso<sup>10</sup> y sal a gusto. Se le agrega poca agua para conseguir el primer suero, que es necesario para elaborar la cuajada y posteriormente se aprovecha el suero de dicha cuajada para llenar el suerero. Se requiere la mitad del cuajo de un animal adulto para preparar cinco litros de suero. Una vez preparado, el suero se puede utilizar al día siguiente, además se le puede echar un poquito de vinagre, para que la leche cuaje más rápido. Se dice que el suero está *fuerte*, cuando alcanza el punto óptimo de fermentación, momento en el cual toma una coloración amarillenta y sabor fuerte.

Para la preparación de la cuajada, se procede a colar el suero con un lienzo limpio y posteriormente se agrega a la leche recién ordeñada, se mezcla bien y se deja reposar tapado durante 15 a 30 minutos, hasta que cuaje. La cantidad de suero utilizada varía, dependiendo principalmente de su concentración. *"Si el suero está fuerte se utiliza la medida de un tarro de durazno al natural lleno de suero para cincuenta litros de leche"...*

---

<sup>7</sup> Antiguamente la leche se recolectaba en el *noque* que es un recipiente con forma de bolsa, hecho con cuero crudo y madera.

<sup>8</sup> En algunos casos se deja que el ternero mame y en otros casos se ordeña y se tira la leche. En el tratamiento algunos productores aplican antibióticos, y otros curabichera, fenilina y grasa de iguana o de cerdo.

<sup>9</sup> Cuajo: corresponde al abomaso o estómago verdadero.

<sup>10</sup> Suero de queso: líquido remanente en el proceso de formación de la cuajada.

Es importante destacar que si bien la mayoría de los productores encuestados continúa realizando esta práctica ancestral con suero casero porque otorga mejor sabor al queso, unos pocos productores ubicados en el paraje más alejado<sup>11</sup> han comenzado a utilizar cuajo industrial, aduciendo que acelera el cuajado de la leche (10 minutos) sin necesidad de mecerlo, da color más blanco al queso, sin presentar diferencias en el sabor con respecto al elaborado con suero casero (práctica que hasta hace poco tiempo realizaban).

Luego del periodo de reposo se obtienen dos fases bien diferenciadas: una sólida, en el fondo del recipiente, denominada cuajada y una líquida denominada suero de queso. La cuajada se coloca en una bolsa de tela que se cuelga a la sombra para que escurra el suero remanente. Posteriormente se pica la cuajada, se le agrega sal a gusto (aproximadamente 50 gr de sal cada 5 kg de queso), se la introduce en una bolsa de tela y se coloca dentro del cincho. Este es un aro o faja ajustable, realizado con la corteza de diferentes árboles (yuchán, palo amarillo o palo blanco) y usado para dar forma al queso. Esta faja se une en ambos extremos y toma la forma de un cilindro chato, cuyo largo y altura determinan el tamaño del queso a obtener. Una vez que la cuajada está cinchada se la introduce en la quesera, que es una prensa hecha de tablas y palo, cuya función es escurrir el resto de suero que le queda a la cuajada y otorgarle la forma final al queso.

En todo el proceso se utiliza agua proveniente de la fuente más cercana: aljibe<sup>12</sup>, pileta<sup>13</sup>, perforación, represa, cañada<sup>14</sup>, pozo de balde<sup>15</sup> o bañado, en este caso previamente filtrada y hervida.

El queso criollo se madura en el zarzo, que es una estantería realizada con palos, de modo que el suero excedente continúe escurriendo y se ubica debajo de un alero, a la sombra. Los productores tratan de estacionar el queso poco tiempo, para que no pierda peso al secarse y porque además los compradores demandan queso fresco. Por otra parte, se debe esperar 2-3 días como mínimo para lograr un oreado tal que permita transportar el producto sin que se rompa. En general, el estacionamiento para venta es breve, oscilando entre 1 y 2 semanas, mientras que para autoconsumo es más breve aún (1 a 2 días).

El tiempo de estacionamiento del queso criollo está relacionado con la posibilidad de llegar a los centros más poblados para venderlo (distancia y frecuencia de viaje), con la

---

<sup>11</sup> Una productora trae el cuajo industrial de la localidad de Orán (Salta) y lo vende a las familias del paraje La Junta.

<sup>12</sup> Reservorio de agua de lluvia.

<sup>13</sup> Reservorio de agua potable, traída desde la localidad más cercana.

<sup>14</sup> Curso natural y temporario de agua de lluvia.

<sup>15</sup> Pozo con diámetro mayor a un metro, revestido con madera o ladrillo, que llega a la napa freática y permite la extracción de agua subterránea.

preferencia del comprador por los quesos más fresco y blandos y por la conveniencia del productor al comercializar un producto más pesado.

La cantidad de leche necesaria para elaborar un kilo de queso criollo depende de la época del año en que se lo fabrique. Generalmente se utilizan entre 7 a 10 litros de leche para elaborar un kilo de queso. En el verano, cuando hace mucho calor, se dice que la leche rinde menos, porque tiene mucho suero. En cambio en invierno, pasa lo contrario: la leche rinde más y los quesos salen más pesados y cremosos o grasosos.

Una variante en la elaboración del queso criollo es el **quesillo**. En su preparación se pica con cuchillo la cuajada previamente reposada y se la calienta en una olla con suero o agua, hasta que se forma una pasta, a la que se le agrega sal y se la une como si fuera una masa de pan.

Posteriormente se estira la masa formando tiras de aproximadamente 20 cm de ancho, 40 cm de largo y 2 o 3 cm de espesor y se la deja reposar.

La elaboración del quesillo requiere de competencias técnicas específicas y de un gran cuidado en la elaboración. Según las palabras de un productor entrevistado, elaborar quesillo requiere más tiempo y trabajo que el queso criollo: Al respecto expresa “...eso es más jodido, más lerdo, porque uno tiene que andar quemándose ahí...”.

### 3- Comercialización del producto:

La comercialización del queso criollo, constituye una fuente de ingreso económico muy importante, para muchas familias campesinas. Según los resultados de la encuesta realizada en 2012, todos los productores que elaboran queso criollo, lo hacen para consumo familiar y el 83% de ellos además lo hace para venta.

La puesta en mercado del queso se efectúa de manera informal, ofreciéndolo en forma particular o en comercios minoristas de las localidades de la región, tales como Ingeniero Juárez, Laguna Yema, Los Chiriguano y El Chorro, entre otros. La encuesta muestra que el **50% de los productores vende siempre en los mismos comercios**.

Respecto a la forma de cobro de los quesos, en general, los **productores de la zona alta** realizan trueque, tratando de conseguir una parte del pago en efectivo y el resto lo cambian por mercadería en los comercios donde venden su producción. Un productor entrevistado comentó... *“Acostumbramos mucho a cambio (por mercadería) ...Nosotros la mitad del año la pasamos con el queso.... Cuando está escaso pagan buen precio.... Y es jodido, porque a veces usted lleva el queso a Juárez, hay mucho, le oferta, que se yo, lo que quieren los compradores, lo que ellos quieren y si uno necesita lo tiene que dar. Y cuando no hay... queriendo están pues, y uno no le afloja, si me compra todo le doy a tanto...”*

Los productores de la **zona de Bañado**, en general obtienen la totalidad del pago en efectivo por su producción. Esta diferencia se debe a la menor oferta regional del producto entre los meses de agosto y diciembre.

Respecto al tamaño de cada pieza, influidos por la demanda, el 75% de los productores elaboran quesos pequeños (2-3 kilos), ya que son más demandados por los comerciantes y los compradores particulares, además de facilitar su traslado desde el lugar de elaboración hacia los puntos de comercialización. Cuando es para consumo familiar, se suele elaborar un solo queso de mayor tamaño, que permite utilizar toda la leche obtenida en el ordeño del día.

De las entrevistas realizadas a comerciantes en Ingeniero Juárez surge que, por lo general, los comerciantes compran todos los quesos que les ofrecen. Pero en caso que la oferta sea muy abundante, sólo compran algunos quesos y a productores que conocen, sin seleccionar entre el producto ya que confían en su calidad. En general los comerciantes prefieren quesos blandos (fresco), de menor tamaño, bien prensado y con buena forma. Esto refleja la demanda de los consumidores. Raramente se rechazan los quesos; en ese caso está relacionado con el color o la acidez del producto.

El precio que cobra el productor por kilo de queso criollo depende de la época de elaboración y de la oferta. En invierno se obtienen mejores cotizaciones porque hay menos en el mercado.

El quesillo obtiene mejores cotizaciones, y se vende directamente al público (en forma particular). Es importante destacar que con la leche que se utiliza para elaborar 1 kilo de queso criollo se elaboran 4 quesillos.

Si bien este producto (quesillo) es claramente más rentable y muy demandado, se produce en menor cantidad con respecto al queso criollo. Esto se debe a que necesita ser consumido en el corto plazo o ser conservado en heladera. ello generalmente, es elaborado sólo por los productores que viven cerca de los centros urbanos, o que concurren asiduamente a los mismos, lo que facilita su venta en el corto plazo.

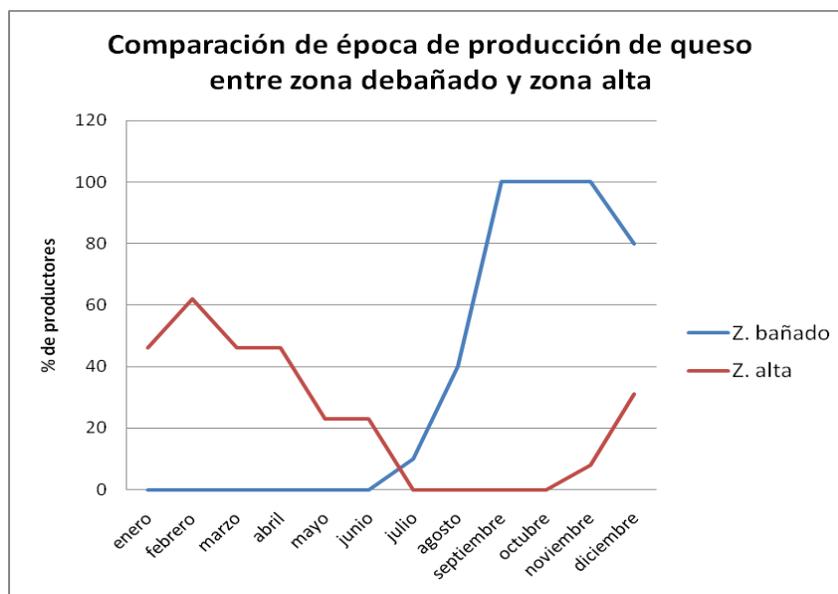
En lo que concierne a la presencia de queso en el mercado, en la figura 4 se observa que, debido a la complementariedad de los dos sistemas de producción ganadera de la región (el de zona alta y el de zona de bañado), la oferta de queso criollo es relativamente continua a lo largo del año. Esta continuidad depende de la oferta forrajera natural, la que a su vez está regulada por las condiciones ambientales imperantes en ese año (sequías inundaciones etc.)<sup>16</sup>. De todos modos, en la temporada invernal, la presencia de queso en el mercado local es menor con respecto a la temporada estival. Generalmente la oferta de

---

<sup>16</sup> La marcada sequía del año 2013 en la zona alta, provocó una disminución del porcentaje de preñez que influyó negativamente en la lechada y elaboración de queso del año 2014 en esa zona.

queso proveniente de la zona de bañado se produce entre los meses de agosto y diciembre; mientras que la oferta proveniente de la zona alta se produce entre diciembre y abril. Esta puede prolongarse hasta el mes de junio en caso de producirse precipitaciones extraordinarias a fines del otoño<sup>17</sup>.

**Fig 4:** Comparación entre épocas de producción de quesos en la zona alta y en la zona de Bañado



**Fuente:** Elaboración Propia

### La calidad del queso criollo

El consumo de queso criollo tiene un importante arraigo cultural. En una encuesta realizada a comerciantes de la zona (Sola, *et al*, 2011), el 69% manifestó que el queso criollo presenta mayor demanda por parte de los consumidores, con respecto a los quesos industriales<sup>18</sup>, mostrando una marcada superioridad en la venta. Su uso culinario más importante es como ingrediente de la sopa paraguaya<sup>19</sup>, aunque también se lo usa en menor medida en otras comidas como: chipa, humita y pizza. Otra forma habitual de consumo es en fresco sin procesar o asado.

Por su parte, los productores definen como un buen **queso criollo** a aquel que presenta un color blanco a blanco-amarillento, blando y no muy oreado (seco) lo que se

<sup>17</sup> Por ejemplo, en el año 2012, en el mes de mayo la precipitación fue de 129 mm y en junio fue 61,5 mm, mientras que el promedio anual para esos meses es de 28,6 y 15,5 mm respectivamente.

<sup>18</sup> Los quesos industriales con mayor presencia en el mercado regional son: queso en barra y queso cremoso.

<sup>19</sup> Comida típica de la zona que se elabora con harina de maíz, queso, cebolla, leche, huevo y aceite.

correlaciona con menos de una semana de estacionamiento. No debe presentar agujeros, aunque su presencia se permite si son pequeños. No debe ser muy salado, porque en ese caso el producto se seca y endurece con mayor rapidez. La mayoría de los productores encuestados no consideró como un problema de calidad la forma ni el aspecto externo del queso (por ejemplo, queso deformado o hundido en el centro), pero todos estuvieron de acuerdo en la importancia que el queso esté bien prensado<sup>20</sup>.

En invierno, el queso sale más cremoso o mantecoso, característica que es muy apreciada entre los productores. En cambio, en el verano es más probable que se acidifique, en cuyo caso queda esponjoso y a veces se deforma. La presencia de abundantes agujeros o de agujeros de mayor tamaño en el queso está asociado a un sabor ácido el cual es evaluado por los consumidores como un defecto “...ojoso no es bueno... se aceda...” Lo mismo ocurre con el exceso de sal, que hace que el queso se desgrane... “se hace sarnoso...”.

### **Limitantes para la estabilización y el crecimiento de la producción de queso criollo**

Las personas encuestadas perciben que actualmente ha disminuido la cantidad de productores que se dedican a la elaboración y venta de queso. Las razones parecen estar más relacionadas con una disminución en la cantidad de animales, una menor disponibilidad de forraje nativo debido a la creciente degradación del recurso, la escasez de agua y la migración de pobladores a centros urbanos<sup>21</sup>.

Se identifican además otros factores limitantes como la falta de apotreramiento, la baja tasa de parición, problemas de sanidad animal y falta de recursos económicos para invertir en mejoras en el campo (cerramiento, implantación de pasturas, desmonte, apotreramiento, etc.).

La percepción de los productores sobre el modo de mejorar la rentabilidad de la producción de queso criollo, se relaciona con: hacer coincidir la elaboración de queso y/o quesillo con la época de mayor demanda, aumentar la cantidad de leche destinada a elaborar queso, tener más animales como modo de obtener más leche, mejorar la oferta de agua y forraje, tener vacas que produzcan más leche y acordar un precio mínimo entre todos los productores o vender en conjunto.

---

<sup>20</sup> Respecto al *quesillo*, es importante que sea de color blanco a blanco-amarillento, blando, tierno y salado en su justa medida, en general es sólo un poco más salado que el queso criollo. Debe ser suave al tacto y estar bien estirado y limpio. En invierno, sale más cremoso, porque la leche tiene más grasa. Es importante que se conserve en la heladera ya que se orea más rápido que el queso criollo. Fuera de la heladera, en 2 o 3 días adquiere color amarillo, se seca y endurece, en cuyo caso no se vende y se usa para consumo familiar

<sup>21</sup> En este sentido, se comprobó que los planes sociales no inciden en la decisión de abandonar totalmente la actividad.

Es importante destacar que en ningún momento los productores mencionaron la necesidad de mejorar la calidad del queso criollo como modo de aumentar su precio en el mercado, ni tampoco de diversificar el producto (por ejemplo: adicionando condimentos) como estrategia para generar valor agregado, ni interés por conocer otras formas de elaboración. Esto tiene relación directa con que la oferta del producto no alcanza a satisfacer la demanda del mercado durante gran parte del año y con una fuerte impronta cultural en el proceso de elaboración.

### **Algunas Conclusiones**

El queso criollo es un producto que ocupa un lugar importante en la organización del trabajo y en la economía de las unidades familiares de los puestos del monte chaqueño del oeste formoseño.

Desde el punto de vista productivo, la gestión de la ganadería vacuna, en el seno de estas unidades tiende a buscar un equilibrio entre la producción de carne y de queso, dado que ambas actividades son complementarias y necesarias para su subsistencia.

A nivel económico la elaboración de queso forma parte de la estrategia de diversificación que permite maximizar los ingresos, aportando el dinero en efectivo de modo inmediato y relativamente continuo. Esto les permite afrontar los gastos cotidianos.

La decisión de los productores de elaborar (o no) queso, está relacionada fuertemente con el número de animales disponibles para el ordeño. La cantidad de mano de obra familiar, la edad de los integrantes de la familia, o la presencia de mujeres en el establecimiento agropecuario influyen sobre la cantidad de queso producido y en la decisión de destinarlo al consumo familiar o a la venta.

El factor determinante en la decisión de elaborar queso criollo o quesillo para la venta es la distancia desde el establecimiento agropecuario al centro de consumo más cercano, debido a las restricciones en la conservación del quesillo anteriormente mencionadas. De este modo, los productores que viven más cerca de centros poblados o que viajan frecuentemente a ellos privilegian la elaboración de quesillo por sobre la de queso criollo, debido a su mayor rentabilidad.

Por otra parte, el *saber hacer* del queso criollo está sumamente difundido entre la población criolla rural y no es un factor que influya sobre la decisión de elaborar o no este producto.

El trabajo de encuesta nos permite afirmar que todos los productores que elaboran queso criollo, lo hacen para consumo familiar. La mayoría de ellos lo hace además para la venta.

Respecto a la calidad del queso criollo, para los productores, ésta está más relacionada con el sabor, el color, el tiempo de estacionamiento y la ausencia de agujeros, que con la forma y la presentación.

A diferencia de lo que podría imaginarse desde una visión positivista, ningún testimonio hace alusión a estrategias como la necesidad de mejorar la calidad del producto como un modo de aumentar su precio en el mercado, ó de diversificar la producción (por ejemplo: adicionando condimentos) como estrategia para generar valor agregado, ni interés por conocer otras formas de elaboración. Esto podría tener relación directa con una oferta de queso criollo que no alcanza a satisfacer la demanda del mercado, durante gran parte del año y con una fuerte impronta cultural en el proceso de elaboración.

La elaboración del queso ha conservado sus técnicas de proceso a través del tiempo, variando muy poco respecto a las prácticas de hace 100 años. Si bien puede haber cambiado algún utensilio, las prácticas de elaboración y la organización familiar del trabajo, se han reproducido prácticamente sin alteraciones. No se evidenciaron diferencias en la técnica de elaboración empleada entre las dos zonas. Las únicas diferencias se detectaron dentro de la zona alta y se relacionan con la sustitución del cuajo casero por un producto comercial.

El tamaño del queso criollo para venta (2-3 kilos), está condicionado por la preferencia del mercado y por las condiciones de transporte. La elaboración de quesos de mayor tamaño, se destina al consumo familiar. La decisión de elaborar un producto de bajo estacionamiento, está determinada por la preferencia del consumidor por quesos frescos, la posibilidad de llegar a los centros poblados para venderlo (distancia y frecuencia de viajes) y la conveniencia de comercializar un producto más pesado.

La complementariedad de los dos sistemas de producción ganadera (zona alta y zona de bañado), permite que la oferta de queso criollo en los mercados de locales tienda a ser continua a lo largo del año. Por otro lado, la gran dependencia de ambos sistemas de los recursos nativos (agua y forraje), sumada a la baja capacidad de inversión para incorporar tecnología, determina que la presencia del queso criollo en el mercado esté fuertemente condicionada por los factores climáticos. En este sentido, la posibilidad de contar con reservas forrajeras y con aguadas permanentes, contribuiría a mejorar sustancialmente la estabilidad de este producto en el mercado.

La disminución percibida en la cantidad de productores dedicados a la elaboración y venta de queso criollo, estaría relacionada con una disminución en la cantidad de animales, una menor disponibilidad de forraje nativo debido a la creciente degradación del recurso y la migración de pobladores a los centros urbanos.

La percepción de los productores sobre el modo de mejorar la rentabilidad de la producción de queso criollo, se relaciona con: hacer coincidir la elaboración de queso y/o quesillo con la época de mayor demanda, aumentar la producción de queso, tener más animales como modo de obtener más leche, mejorar la oferta de agua y forraje, tener vacas que produzcan más leche y acordar un precio mínimo entre todos los productores o vender en conjunto.

## **BIBLIOGRAFIA:**

Adamoli, J.; Neuman, R.; Colina, A. y Morello, J. 1972. El Chaco Aluvional Salteño. INTA. Revista de Investigaciones Agropecuarias Serie 3, 9: 165–237.

Bustos Cara, R. 1998. "Espacio-tiempo y territorio". En: CERNADAS DE BULNES y BUSTOS CARA, Roberto (comp). *Estudios Regionales Interdisciplinarios*. Bahía Blanca, Universidad Nacional del Sur, pp. 67-83.

Censo Nacional Agropecuario. 2002. Instituto Nacional de Estadística y Censo (INDEC). Disponible en: [http://www.indec.gov.ar/default\\_cna2002.htm](http://www.indec.gov.ar/default_cna2002.htm). [Ultimo acceso: Noviembre 2012].

Codutti, R. O. 2005. Consultoría: Diagnóstico agrario y rural de la provincia de Formosa. PROINDER, Dirección de Desarrollo Agropecuario, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.

Muchnink, J. 2006. *Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones*. III Congreso Internacional de la Red SIAL, Alimentación y Territorios "ALTER 2006", Baeza (Jaén), España.

Programa Ganadero Provincial. 2005. Presentación del Programa Ganadero Provincial (cd – room archivo informático) Ministerio de la Producción de la Provincia de Formosa, Formosa.

Sola, D.; Sanz, P.; Champredonde, M. y Cavallero, M.I. 2011. Inserción del queso criollo en el mercado local del oeste Formoseño. V Seminario -Taller "Sistemas Agroalimentarios Localizados y Transformaciones Territoriales de los Espacios Rurales". La Plata, agosto 2011.