

El queso criollo del oeste formoseño: una estrategia de diversificación de los productores ganaderos familiares

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

Año: 2013

El programa de trabajo

En el marco del trabajo desarrollado desde la Agencia de Extensión del INTA en Ingeniero Juárez, Formosa, nos interrogamos sobre el rol del queso criollo dentro de la ganadería familiar, analizando la posibilidad de contribuir a una mejor valorización de este producto. La finalidad asociada a este objetivo fue conferir mayor sustentabilidad a las pequeñas explotaciones familiares.

Dado que la información disponible sobre las prácticas de producción y puesta en mercado era escasa, se propuso como primera etapa, la elaboración de un diagnóstico.

En este contexto, el enfoque SIAL se constituyó en una de las herramientas teóricas apropiadas para abordar la investigación. El trabajo de investigación se orientó entonces a conocer, con mayor detalle, a) cuál es la importancia del queso criollo en el seno de las unidades familiares, b) cómo se lo produce, quiénes lo elaboran y cómo se transmiten los saberes, c) cómo se lo comercializa, cuáles son las principales limitantes en la puesta en mercado, a qué mercados se destinan, d) cómo son calificados los productos y cuáles son los márgenes para mejorar su valorización. Además de conocer si existían diferencias en estos aspectos entre las dos principales zonas productivas de la región (zona del Bañado La Estrella y zona alta).

En el transcurso de la investigación, se asumió que el queso criollo se constituyó en una interesante puerta de entrada para profundizar el conocimiento sobre el funcionamiento de las unidades productivas familiares y los principales desafíos tanto productivos como económicos, organizacionales, etc.

En este contexto los objetivos de la investigación fueron:

- Caracterizar el sistema de producción ganadero y determinar la importancia del queso criollo y del quesillo dentro del mismo sistema productivo.
- Analizar la complementariedad en la producción de queso de la zona alta y la zona del Bañado La Estrella.
- Describir el proceso de elaboración de queso y las variaciones que pudieran existir entre ambas zonas.
- 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.
- Caracterizar la venta de queso criollo en los comercios locales.

- Determinar los criterios de calidad movilizados por los comerciantes al adquirir los quesos criollos y cuáles son las prácticas que realizan para mantener esa calidad.
- Establecer si existe relación entre el consumo de queso criollo y el origen étnico de la población consumidora y su nivel adquisitivo.

Población objetivo:

La población objetivo está compuesta por productores criollos, que descienden 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 EAP¹ 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 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.

Actividades productivas:

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, de la venta de queso criollo y quesillo, y de los planes sociales.

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, estando el manejo determinado los ciclos de precipitaciones, en la

¹ EAP: Explotación agropecuaria

zona alta y por los ciclos de crecidas del río Pilcomayo en la zona del Bañado La Estrella.

El queso criollo y el quesillo² 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.

La investigación se inició en el año 2010, culminando en el año 2012. El área de trabajo abarcó los parajes El Quemado Nuevo y El Cañón y la localidad de Laguna Yema de la zona de Bañado (Departamento Bermejo) y los parajes El Rosillo, El Totoral, La Junta y la localidad de Ingeniero Juárez, correspondiente a la zona alta (Departamento Matacos) (Figura 1).

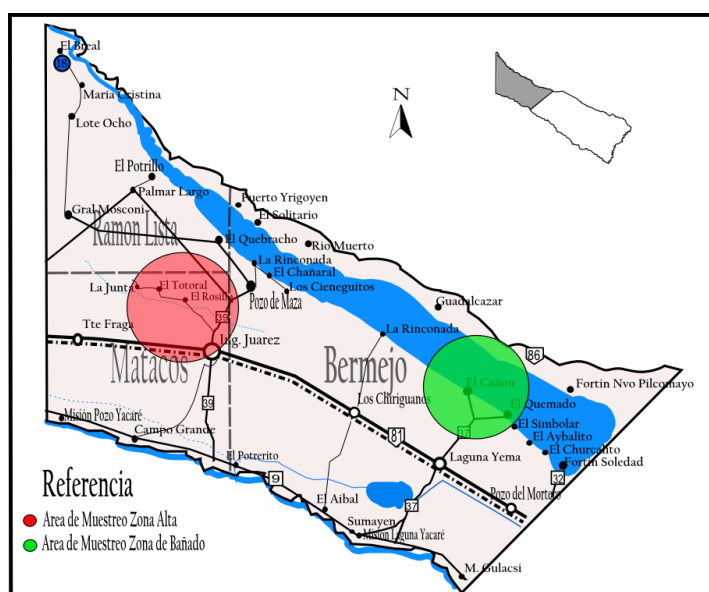


Fig 1: Mapa del oeste de la provincia de Formosa, indicando las áreas donde se realizó la investigación.

Equipo de trabajo:

Durante todo el proceso de trabajo el equipo estuvo conformado por los técnicos de la AER Ingeniero Juárez y la Unidad Operativa de Laguna Yema: Ing. Agr. Patricio Sanz, Biól. María Inés Cavallero y M.V. Débora Sola, contando con la orientación del Dr. Marcelo Champredonde. Los profesionales del equipo de trabajo cuentan con formación de posgrado en: Producción Animal, Producción Vegetal y Procesos Locales de Innovación y Desarrollo Rural.

Herramientas metodológicas

Se utilizaron diferentes herramientas metodológicas:

² Es una variante de la elaboración de queso criollo. La cuajada se calienta en una olla junto con suero o agua hasta que se forma una pasta que se amasa y se estira formando tiras de aproximadamente 20 cm de ancho, 40 cm de largo y 2 o 3 cm de espesor.

- *Reuniones con los productores:* se realizaron con miembros de las asociaciones de productores de las diferentes zonas y tuvieron como objetivos compartir con los productores el interés del equipo de trabajo en profundizar el conocimiento de la elaboración de queso criollo, además de realizar una primera aproximación a esta actividad, con el fin de delinear la estrategia de investigación.
- *Entrevistas semiestructuradas a productores y comerciantes:* en el marco de la formación de posgrado y en ocasión de visitas al terreno por parte del equipo, se realizaron entrevistas a productores y comerciantes que permitieron obtener un conocimiento más profundo tanto del proceso de producción como de la puesta en el mercado del queso criollo, a la vez que ayudaron a identificar aspectos claves para seguir avanzando en la investigación.
- *Observación participante:* se realizó a nivel de proceso de elaboración, observando las prácticas realizadas por la familia: encierre, separación de animales, ordeño y diferentes etapas del proceso de elaboración. Además, a nivel de comercialización se observaron aspectos tales como: tipo de comercio, diversificación de rubros, ubicación en la localidad, origen del comerciante, etc.
- *Balace de los avances de las investigaciones y elaboración de hipótesis para nuevas investigaciones:* el equipo trabajó en base a observaciones de terreno y entrevistas a partir de las cuales se postularon hipótesis sobre la importancia de la elaboración y puesta en mercado del queso criollo y del quesillo en la organización y funcionamiento de las Unidades Familiares, y de estas producciones dentro de la economía familiar. También sobre la distribución geográfica de cada producto en función de su vida útil y de la frecuencia con que los puesteros pueden llevar los productos a los centros poblados de la región.
- *Encuestas:* se realizaron encuestas a productores familiares de ambas zonas, orientadas a recabar 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. Además, se encuestó a los comerciantes de las localidades de Laguna Yema (Dpto. Bermejo) e Ingeniero Juárez (Dpto. Matucos) con respecto a: grado de preferencia de la población en comparación a los quesos industriales comercializados en la zona, criterios de calidad aplicados por los comerciantes al momento de adquirir el producto, prácticas instauradas para preservar la calidad y la relación entre el consumo del queso criollo y el origen étnico o el poder adquisitivo de los consumidores.

Desarrollo del proyecto:

Al inicio del proyecto se plantearon algunos objetivos de carácter más cuantitativos, tales como: la determinación del porcentaje del ingreso familiar que correspondía a la venta de queso criollo, y durante el desarrollo del mismo fueron parcializándose (determinación de la cantidad de dinero que ingresaba a la economía familiar en concepto de venta de queso) o transformándose en otros de carácter más cualitativo (identificación de las actividades que contribuían al ingreso familiar). Esto se debió a la reticencia de los productores a contestar preguntas sobre sus ingresos

monetarios (cuánto dinero ingresa por venta de animales, por planes sociales, por trabajos extraprediales, etc).

Las dificultades estuvieron relacionadas con el reducido número de integrantes del trabajo, los cuales además veían limitado su tiempo disponible debido a la realización de estudios de posgrado y el compromiso con otras actividades. Además, las condiciones de sequía ocurridas durante un periodo importante de tiempo, disminuyeron o impidieron la producción de queso criollo, demorando parte de las actividades de investigación planificadas.

Balance en el estado actual del proyecto

Información generada:

- El queso criollo es un producto muy importante dentro de la economía campesina y forma parte de la estrategia de diversificación utilizada para maximizar ingresos, aportando el dinero en efectivo de modo inmediato y relativamente continuo, que permite afrontar los gastos cotidianos.
- En el marco de esta racionalidad productiva ganadera, no se prioriza un producto sobre otro (carne/leche), sino que los productores reconocen que ambas actividades son complementarias y necesarias para su subsistencia.
- 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 casi 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.
- Todos los productores que elaboran queso criollo, lo hacen para consumo familiar y la mayoría de ellos además lo hace para venta. La puesta en mercado del queso se efectúa de manera informal, sin intermediarios, ofreciéndolo en forma particular o en comercios minoristas.
- 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, o la presencia de mujeres en el establecimiento agropecuario, factores que sí influyen en la cantidad de queso producido y 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.
- 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 que presenta el quesillo. 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.

- 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 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.
- Para los productores, la calidad del queso criollo está más relacionada con el sabor, el color, el tiempo de estacionamiento y la ausencia de agujeros que con la forma y la presentación.
- 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, por la posibilidad de llegar a los centros poblados para venderlo (distancia y frecuencia de viajes) y por la conveniencia de comercializar un producto más pesado. El consumo del queso criollo es una tradición arraigada a la cultura de la zona, tanto de población criolla como aborígen, y el precio del mismo o el valor adquisitivo del comprador no influyen sobre la demanda.
- La demanda local supera los volúmenes de queso criollo y de quesillo producido en la región, por lo cual los productores no encuentran ningún problema en la colocación de toda su producción y las cotizaciones obtenidas se revelan como muy convenientes.
- Los criterios de calidad del comerciante para adquirir el producto están determinados por lo que demandan los consumidores: queso blanco, fresco y bien prensado. Para mantener estas características, el queso criollo es conservado en la heladera. Por su parte el comerciante prefiere adquirir quesos de tamaño pequeño, que facilitan la venta por pieza, para evitar el secado y la pérdida de peso.

Qué nos dejó el proyecto como aprendizaje:

En un principio la idea movilizadora de la participación en módulo SIAL del proyecto AETA 282831 fue contribuir, desde nuestro rol de agentes de desarrollo, a incrementar el valor de este producto a partir de diferentes estrategias. Al avanzar en el proyecto observamos que los productores no manifestaban la necesidad de mejorar la calidad del queso y/o quesillo como un modo de aumentar su precio en el mercado, ni de diversificar la producción (por ejemplo: adicionando condimentos) como estrategia para generar valor agregado. Tampoco manifestaron interés por conocer otras formas de elaboración. Esto tiene relación directa con una oferta del producto 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.

Reforzamos nuestra convicción de la importancia que tiene en el trabajo de extensión, el invertir tiempo en profundizar el conocimiento de la realidad del productor, de sus motivaciones y poder inferir las reglas de decisión que determinan la configuración del sistema productivo en el que interviene.

Aprendimos que el agregado de valor a este producto no es una demanda de los productores, dado que su percepción sobre el modo de mejorar la rentabilidad de la producción de queso criollo se relaciona principalmente con la prolongación del periodo de producción, el aumento de la producción de queso, el aumento de la cantidad de animales y la mejora en las razas como modo de obtener más leche, la mejora de la oferta de agua y forraje y el acuerdo de un precio mínimo de venta entre todos los productores.

Desafíos a futuro y pistas para la continuación:

Las observaciones y reflexiones desarrolladas en la primera etapa nos condujeron, no sólo a relativizar nuestros primeros objetivos de intervención, sino también a redefinirlos. Se presenta como una temática central, un diagnóstico exhaustivo sobre las posibles contaminaciones bacterianas de los productos. Por ello, las acciones a desarrollar se centrarán en el muestreo de agua, leche y quesos a fin de conocer la situación bromatológica actual y poder generar acciones a futuro que contribuyan a garantizar su inocuidad.

Además, entre los problemas identificados por los productores que limitan el desarrollo de la producción quesera, se mencionaron: la escasez de agua y forraje, la falta de apotramiento, la baja tasa de parición, los problemas de sanidad animal y la falta de recursos económicos para invertir en mejoras en el campo (cerramiento, implantación de pasturas, desmonte, apotramiento, etc).

