

Título de tesis:

“Corazón membrillero”: La cadena de producción de dulce de membrillo en el distrito de Choya, departamento Andalgalá, Provincia de Catamarca.

Alumno: Mariano Noé.

Directora de tesis: Andrea Mastrángelo.

Maestría en Desarrollo Local.

Universidad Nacional de San Martín.

Universidad Autónoma de Madrid.



Foto del Autor.

Buenos Aires

2011

Argentina

Dedicatoria

A los dos seres que me puso la vida en el camino mientras transcurría este trabajo, la maga solar y el enlazador de mundos galáctico. Momentos mágicos en el río de Choya pensando en ellos, y el río transportándome a ese estado amniótico del cuál formábamos parte.

Agradecimientos

A Bachi y a Vicente, por hacer que este proyecto ya no sea individual sino de a tres, por enseñarme todos los días algo nuevo, por contenerme, por apoyarme.

A mi abuela Porota. Faltó poquito para que conozcas a Vicente.

A Edit y Ricardo por estar presentes en todo momento. A mis hermanitos, Davo, Luci y Laura por el apoyo a la distancia. A la familia ampliada, de Andalgalenses y a los repartidos por otros lados. Seba, Caro, Juanjo, Rosa, Nico, Paz, Túpac, Gabi, Pablo, Ceci, Alejo, Emilio, Ruth, Junior y Juan Pedro, Nora, Juan Martín, Melina, Nadia, Tucho y Miriam, Pipo, Roberto, todos los García, y muchos más. En especial a los cómplices de parto Miriam, Martín, Sabri, poroto (luego Antú), Teo, y Hugo.

A la comunidad de Choya toda y en especial a Don Luis Flores, por enseñarme a través de sus hermosas palabras lo esencial de la vida y la estupidez de la superficialidad material del actual momento humano.

Al grupo de mujeres dulceras, y a dos de sus integrantes Juana y Pancha que hoy no tienen presencia física pero que están más que presentes en el grupo, y que siempre me recibieron con los brazos abiertos desde el primer día que conocí a Choya y al grupo.

A Orlando Pérez, amigo, padre, compañero, antes que director de beca.

A Andrea Mastrángelo por el respeto de los tiempos necesarios para que cada persona haga su proceso y por brindarse siempre con la mejor voluntad en los momentos en que necesité su ayuda. Por abrirme las puertas de su casa y dejarme conocer en parte a una excelente persona y a una linda familia. De más esta decir que por aceptar ser mi directora de tesis sin conocerme si quiera y por todos los aportes desde el conocimiento.

A los amigos Pampa y Nico que me prestaron el libro de las niñas Gutierrez. Principio de un recorrido que terminó en que conociera a Andrea.

A la innumerable cantidad de momentos mágicos y también de los difíciles que la vida puso durante el tiempo de realización de este trabajo, los que provocaron profundos cambios internos en mí, imposibles de separar de esta tesis.

A los compañeros de trabajo de la AER Andalgalá por recibirme de la mejor manera y por compartir gran parte de todos los días. Al INTA por esta oportunidad.

A los compañeros de maestría por los divertidos dos años compartidos.

Resumen ejecutivo

Este trabajo analiza la producción de dulce de membrillo en el Distrito de Choya, Andalgalá, Catamarca, y un caso particular como el de un grupo de mujeres dulceras vinculado con una política de desarrollo rural de los '90 como fue el Programa Social Agropecuario, aportando de esta manera a comprender los planes y proyectos que con ese sentido se implementaron durante la época en la Argentina.

El caso de la producción de dulce de membrillo en Choya, enfocado bajo un análisis etnográfico, ayuda a entender los procesos que ocurren localmente y que hacen al desarrollo, como los actores sociales, las instituciones, la cultura, la historia, las actividades económicas.

El trabajo ayuda a conocer los actores involucrados en las distintas etapas de cadena de producción de dulce de membrillo del distrito de Choya, como un lugar típico de producción de dulces, saber como es la división social del trabajo por género en el territorio, y describir los actores sociales integrantes del grupo y sus relaciones dentro y fuera de Choya.

La metodología utilizada en la investigación hace énfasis en técnicas cualitativas como la observación participante y las entrevistas abiertas y semiestructuradas, considerando la importancia de la residencia en el lugar de estudio compartiendo la vida cotidiana de los sujetos de la investigación. El trabajo de campo etnográfico permite reconstruir con alto grado de detalle la trama social de la localidad, identificando y diferenciando distintas posturas adoptadas por los sujetos sociales frente a la temática estudiada (Feito, 2005).

La investigación recorre las diferentes etapas de producción del membrillo como fruta en fresco y como dulce, las que han conformado cada uno de los capítulos del trabajo, comenzando por aspectos más generales del territorio para llegar a los más puntuales de la producción y elaboración. En el mismo se resalta la importancia de las valoraciones de tipo no mercantiles en la elaboración y en la circulación del dulce de membrillo.

Finalmente aporta a la utilización del método etnográfico en la tarea de extensión en el medio rural, como en rescatar la importancia de la perspectiva cultural en las políticas de desarrollo.

Palabras claves: *Desarrollo rural, reflexividad, etnografía, enfoque territorial.*

ÍNDICE

	<i>Página</i>
Capítulo 1: INTRODUCCIÓN.	
▪ <i>Introducción</i>	8
▪ <i>Tema de estudio</i>	9
▪ <i>Limitaciones del tema de estudio</i>	11
▪ <i>Conceptos</i>	11
▪ <i>Revisión Bibliográfica</i>	13
▪ <i>Antecedentes</i>	23
▪ <i>Marco teórico</i>	25
▪ <i>Objetivos de la investigación</i>	29
▪ <i>Metodología</i>	29
Capítulo 2: CHOYA.	
▪ <i>Introducción</i>	34
▪ <i>Población y Estructura política</i>	34
▪ <i>Agropecuario</i>	41
▪ <i>El Distrito y la Comunidad de Choya.</i>	
▪ <i>El paisaje y la llegada a Choya</i>	47
▪ <i>Instituciones y participación social</i>	50
▪ <i>Choyanos en otros puntos del país: los parientes, las remesas</i>	54
▪ <i>Actividades</i>	57
▪ <i>Historia – Cultura</i>	60
▪ <i>Servicios</i>	64
▪ <i>Vivir en la finca</i>	65
▪ <i>Conformación del hogar</i>	66
Capítulo 3: PLANTACIÓN Y CULTIVO.	
▪ <i>Introducción</i>	68
▪ <i>Régimen de la propiedad de la tierra. Tierra y Riego</i>	68
▪ <i>¿Quién plantó el membrillo en las fincas?</i>	71
▪ <i>Productividad – Manejo - Calidad</i>	72
▪ <i>Asesoramiento</i>	75
▪ <i>¿Por qué se mantiene el cultivo?</i>	79
▪ <i>Trabajo fuera de la finca</i>	80
▪ <i>Campesino – Trabajador asalariado</i>	82

- *Dinero para las mejoras de la finca*..... 83

Capítulo 4: COSECHA.

- *Introducción*..... 84
- *El escenario de la cosecha*..... 84
- *Productores – Cosecheros*..... 86
- *Forma de realizar la cosecha: trabajo de la mujer e infantil*..... 88
- *Costo de la cosecha*..... 90
- *Recuerdos que trae la cosecha*..... 90
- *Calidad del membrillo en fresco*..... 91

Capítulo 5: COMERCIALIZACIÓN DE LA COSECHA.

- *Introducción*..... 93
- *Cómo se realiza la venta: Intermediarios, pactos, estrategias y precios*..... 93
- *Trabajadores*..... 101
- *Destino del membrillo y otras posibilidades*..... 101
- *Ingreso por venta de membrillo*..... 102

Capítulo 6: ELABORACIÓN DE DULCE.

- *Introducción*..... 104
- *El dulce de membrillo en Choya*..... 104
- *Historia de formación del Grupo de dulceras*..... 106
- *Ventajas de trabajar como grupo precooperativo*..... 109
- *Antes del grupo*..... 110
- *Separación de tareas y roles en el grupo*..... 111
- *Problemas – Aspiraciones*..... 114
- *Mujeres y maridos*..... 115
- *Chismes*..... 117
- *Relaciones con las instituciones*..... 119
- *Proceso de elaboración del dulce de membrillo*..... 122
- *Otras elaboraciones con membrillo*..... 125
- *Calidad de pulpa y dulce*..... 126
- *Costos de hacer el dulce*..... 127
- *Elaboración industrial*..... 130

Capítulo 7: COMERCIALIZACIÓN DEL DULCE.

- *Introducción*..... 133

- *Composición del ingreso de los hogares.....* 133
- *Destino del dulce de Choya.....* 135
- *Comercialización en el grupo.....* 135
- *Participación en ferias y eventos.....* 138

Capítulo 8: CONCLUSIONES.

- *Conclusiones.....* 140
- *Propuestas.....* 145

BIBLIOGRAFÍA..... 148

ANEXOS..... 154

CAPITULO 1: INTRODUCCION

Introducción.

Numerosas han sido las políticas estatales vinculadas con el desarrollo rural, y en general estas son visualizadas a través de grandes índices: poblacionales, económicos, censos, etc; y se hace necesario la visión de las mismas desde los propios actores de las comunidades.

Durante la década del noventa se crea en la Argentina el Programa Social Agropecuario (PSA) en el seno de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la nación (SAGPyA). Dicho programa tiene inicio en el año 1993 siendo de alcance nacional con excepción de las provincias de Santa Cruz y Tierra del Fuego (Manzanal, 2000).

El mismo año de su creación el Programa Social Agropecuario (PSA) comienza a funcionar en la Provincia de Catamarca. En el año 1994 se realizan las primeras reuniones en el distrito de Choya del departamento Andalgalá para ver qué actividades se podían realizar. Y es así que en ese contexto surge un grupo de mujeres vinculadas con la elaboración de dulce de membrillo. En noviembre de 1994 se forma, con el apoyo del PSA y del INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria), el grupo pre cooperativo de mujeres dulceras de Choya llamado Mishqui Yanapay.

Teniendo en cuenta que la experiencia ya tiene 15 años de recorrido y que las instituciones participantes no han realizado una investigación sobre la misma, es importante saber sobre la experiencia, desde la visión de los propios actores.

Pero para comprender mejor el proceso vinculado con el grupo y el dulce de membrillo, es importante ampliar la mirada a los procesos que ocurren en el territorio y en la comunidad de Choya, y que ayuden a construir su historia, su cultura, la realidad social, económica, ambiental; aspectos todos relacionados con el desarrollo. Consideramos que esto se puede lograr teniendo como análisis la cadena de producción de dulce de membrillo en el distrito de Choya, Andalgalá Catamarca; y abordar el trabajo bajo la metodología etnográfica ya que está orientada a reconstruir el punto de vista de los sujetos en estudio y documentar la diversidad sociocultural de los procesos que describe e interpreta (Guber 1991), y

que puede proporcionar una visión a escala humana de los procesos de crecimiento y concentración económica que sintetizan los indicadores macroeconómicos (Mastrángelo, 2004).

Para lograr los datos que hacen a este trabajo se recurrió a distintos tipos de información estadística, de población a través de distintos censos, información de organismos oficiales, y de la realización de trabajo de campo en el territorio aplicando dos técnicas: la observación participante y de entrevistas abiertas en una primera parte y semiestructuradas en una segunda etapa.

El trabajo se encuentra organizado en capítulos. Es así que, luego de un primer capítulo introductorio que contiene lo referido a los objetivos, la metodología, los conceptos, de la investigación; los siguientes recorren las distintas etapas vinculadas al cultivo de membrillo y la elaboración de dulce, con un importante componente descriptivo y de visiones de los actores. El Capítulo 2 “Choya” nos sitúa en el lugar y contiene datos respecto del análisis poblacional y social, actividades económicas, historia, organización social. El Capítulo 3 “Plantación y Cultivo” hace referencia a actores sociales involucrados, como llegó el cultivo, quien lo plantó, el régimen de tenencia de tierra, la productividad del cultivo, por qué se mantiene el mismo. El Capítulo 4 contiene datos de la etapa de “Cosecha” como actores sociales involucrados, contratación de fuerza de trabajo, trabajo de mujeres e infantil, estacionalidad. El Capítulo 5 trata sobre la “Comercialización de la cosecha” y tiene datos sobre los actores sociales involucrados en esta etapa, sobre la mano de obra, precio de la fruta, vinculación con intermediarios. El Capítulo 6 “Elaboración de dulce” contiene mucho de lo referido a la experiencia del Grupo de dulceras como, historia del grupo, ventajas que encuentran sus integrantes, formas de elaborar el dulce, división de roles. En el Capítulo 7 “Comercialización de dulce” se tratan temas como los actores sociales involucrados, composición de los ingresos, colaboración y conflictos vinculados con el grupo de Dulceras. El trabajo termina con un Capítulo 8 destinado a las “Conclusiones” del mismo.

Tema de estudio

El tema de estudio corresponde al de los planes y proyectos de desarrollo rural en la Argentina, y más precisamente los originados en el proceso neoliberal de la década de 1990. El hecho del tema de estudio radica en que es en donde se contextualiza el proyecto de dulceras de Choya “Mishqui Yanapay”, que fue

posible por la participación de técnicos del INTA en el Programa Social Agropecuario.

El hecho de analizar la producción de dulce de membrillo en el Distrito de Choya, Andalgalá, Catamarca; y de un caso particular como es el grupo de dulceras vinculado con una política de desarrollo rural de los '90 como es el PSA, aporta a comprender los planes y proyectos que con ese sentido se implementaron durante la época.

El caso de la producción de dulce de membrillo en Choya enfocado bajo un análisis etnográfico ayuda a entender los procesos que ocurren en el territorio y que hacen al desarrollo, como los actores sociales, las instituciones, la cultura, la historia, las actividades económicas; sin las cuales nos parece se haría una abordaje incompleto analizando solamente el caso del grupo de dulceras.

Se encuentran numerosas analogías entre el trabajo de campo que requiere esta investigación, mediante las técnicas de observación participante y de entrevistas, y las prácticas de extensión que realizamos desde la Agencia del INTA Andalgalá donde me desempeño como Ingeniero Agrónomo; por lo tanto entendemos que este trabajo puede servir para considerar el método etnográfico y sus aportes como manera de mejorar los procesos de intervención en las comunidades. En el caso particular de Choya, el aporte del trabajo en comprender mejor los procesos y las dinámicas propias del lugar desde la visión de los actores del territorio, ayuda a entender de forma más acabada esa realidad y sirve por lo tanto para acompañar los procesos vinculados a la extensión en la comunidad.

Para apoyar lo dicho anteriormente, es importante tener en cuenta que en el Plan Estratégico Institucional del INTA 2005 - 2015 se promueve un nuevo planteo con respecto al desarrollo rural proponiendo para el mismo el enfoque de desarrollo territorial. (INTA, 2004). A partir de Agosto de 2006 se comienza a implementar en todo el país el Programa Nacional de apoyo al Desarrollo de los Territorios y fortalecer así la construcción de un sistema nacional de extensión con el enfoque de desarrollo territorial (INTA, 2007).

Por otro lado, al analizar el caso del grupo de mujeres dulceras ayudará a comprender, desde la perspectiva de sus integrantes, en que se ha convertido la experiencia para ellas, que ventajas tienen en trabajar como grupo pre cooperativo, que conflictos tienen, de que manera el grupo genera ingresos al hogar; todos interrogantes que nos planteamos y que forman parte de los porqué de esta investigación.

Limitaciones del estudio.

Considero que el principal aspecto limitante es romper con las estructuras y los moldes profesionales vinculados con ser Ingeniero Agrónomo, y realizar este intento de hacer investigación bajo el abordaje etnográfico, vinculado con la Antropología. Desde ya pido un respetuoso permiso a los antropólogos.

Un aspecto que puede ser tomado como limitación, y que también es mencionada en el trabajo de Maxwell (1996), es lo referente al ingreso al campo de investigación, la relación que uno quiere tener con la gente durante el proceso, etc. Lo anterior es un punto a tener en cuenta debido a que con la gente sujeto de mi investigación, tengo una relación permanente por mi trabajo y con muchas ya se ha entablado relaciones que superan lo estrictamente laboral y son de amistad, lo que me hace pensar que es un aspecto que debo manejarlo bien para que no se produzcan sesgos en la investigación, para que se sientan con libertades para ofrecerme datos respecto de lo que quiero investigar, y lo laboral y afectivo no sea un obstáculo.

Si bien lo anterior puede tener aspectos negativos, sobre todo si no se tiene en cuenta, también esta relación fluida con la gente me da la posibilidad de tener un fácil acceso a las personas, lo mismo que para concertar las entrevistas, posibilidad de contactar a la gente prácticamente cuando lo desee, etc.

Conceptos

Se desarrollan a continuación algunos conceptos que pueden servir a la mejor comprensión del trabajo de investigación.

Programas de Desarrollo rural: en general este concepto estuvo vinculado con distintas políticas vinculadas al medio rural tendientes a disminuir la pobreza. Hoy el sentido y concepto que más se le asigna es el de *desarrollo local-rural*, que constituye un proceso territorialmente definido que implica crecimiento productivo y, necesariamente, redistribución a favor de los sectores de menores recursos. Es en el ámbito local “del lugar propio” dónde se localiza la población y desde el cual ésta tiene posibilidades de organizarse y proyectarse para influir, e incluso tomar las decisiones que la involucran y que tienen que ver con la política y con el ámbito de lo público (Manzanal – Arqueros, 2004).

Reflexividad: el concepto alude a que las descripciones y afirmaciones sobre la realidad que efectúan los actores no sólo informan sobre esa realidad, sino que la constituyen al mismo tiempo. La reflexividad de la población opera en su vida cotidiana y es, en definitiva, el objeto de conocimiento del investigador, que por supuesto tiene sus propias reflexividades. (Guber, 2001).

Etnografía: El método etnográfico es aquel mediante el cual el investigador produce datos que constituyen la evidencia de un tipo particular de texto, la etnografía. Una etnografía es, en primer lugar, un argumento acerca de un problema teórico - social y cultural en torno a cómo es para los nativos de una aldea, una villa miseria, un laboratorio o una base espacial, vivir y pensar del modo en que lo hacen (Guber, 2001).

Extensión: proceso de acción educadora llevada a cabo por el agrónomo (extensionista) en el medio rural. En dicho proceso se produce al menos un choque cultural (invasión cultural) entre quien propone estas prácticas y los campesinos, agricultores o aborígenes, por ello es importante que la tarea de extensión esté centrada en los destinatarios y sus prácticas culturales, productivas y sus saberes, y no en los extensionistas, sus programas, proyectos, y conocimientos (Huego, 2004).

Territorio: el mismo se define como un espacio determinado por relaciones de poder, determinando, así, límites ora de fácil delimitación (evidentes), ora no explícitos (no manifiestos), y que posee como referencial el lugar; es decir, el espacio de la vivencia, de la convivencia, de la copresencia de cada persona. Y considerando el establecimiento de relaciones internas o externas a los respectivos espacios con otros actores sociales, instituciones y territorios. (Schneider; Tartaruga, 2006). El mismo se encuentra caracterizado por una base de recursos naturales específica, una identidad entendida como historia y cultura local particular; relaciones sociales, instituciones y formas de organización propias; y determinadas formas de producción, intercambio y distribución de ingresos (INTA 2007).

Enfoque territorial: Se puede hablar de enfoque, abordaje o perspectiva territorial cuando se indica a una manera de tratar fenómenos, procesos, situaciones y contextos que ocurren en un determinado espacio donde se producen y se transforman. De este modo el enfoque territorial presupone la acción sobre un

espacio determinado y un reconocimiento de las relaciones sociales en él existentes. (Schneider; Tartaruga, 2006).

Revisión Bibliográfica

Este apartado contiene la revisión de algunos conceptos y procesos que fueron de valiosa importancia para situarse en este trabajo. Hacemos referencia a conceptos y procesos como políticas de desarrollo rural en la Argentina de los '90, Antropología y desarrollo, mujer y desarrollo, dimensión cultural del desarrollo.

El *desarrollo rural*, explica Mabel Manzanal (2000), se inicia en la Argentina junto con la recuperación democrática de la década del 80, pero las primeras acciones recién comienzan a ejecutarse a principios de los 90. Desde entonces se sucedieron y se superpusieron diferentes programas.

Las corrientes de Desarrollo Rural ampliamente difundidas en Latinoamérica en general no llegaron a tener importantes manifestaciones en la Argentina, si bien formaron parte de filosofías predominantes en algún ámbito del Estado. Por ejemplo, el Desarrollo de la Comunidad, concepción difundida a partir de los años '50 y arraigada en servicios de extensión públicos, como el INTA., hasta los '70. Los Programas de "Desarrollo Rural Integrado" como modelo de desarrollo rural impulsado por el Estado a partir de los '70, no llegaron a ponerse en práctica en la Argentina. Las Reformas Agrarias efectuadas en numerosos países latinoamericanos tampoco tuvieron réplicas aquí. El desarrollo rural se incluía en concepciones macro del desarrollo económico y social, recibiendo por esta razón connotaciones ambiguas ya cambiantes de acuerdo a los distintos enfoques teóricos (Feito, 2005).

En la Argentina, a mediados de la década del 70, exactamente en 1976, con el derrocamiento del gobierno constitucional de Isabel Perón, y la asunción de la dictadura militar, comienza a gestarse un nuevo modelo económico, expresado en el advenimiento de una política neoliberal que paulatinamente irá reemplazando al modelo keynesiano y a la política del Estado del Bienestar, aplicada durante las tres décadas previas. El advenimiento del neoliberalismo instalará una política económica de ajuste estructural que, con particularidades, avanzará más allá de los gobiernos que se suceden desde entonces, y que implicará el aumento de las desigualdades socioeconómicas y de las inequidades sociales (Manzanal, 2000).

Fue a partir de la crisis de la deuda de principios de los 80 cuando esta política logró adquirir total legitimidad, en el orden nacional e internacional. Sin embargo, es recién desde el primer gobierno del presidente Carlos Menem, y específicamente desde 1991, con el Plan de Convertibilidad del ministro de Economía Domingo Cavallo, que surge un modelo adecuado a los objetivos de los Consensos de Washington y organizado para cumplir con los compromisos de la deuda externa. Durante la etapa anterior, si bien el ajuste ya estaba encaminado, no pudo cumplirse a fondo, ni tampoco en los términos ortodoxos del período menemista. Factores internos y externos lo impidieron, tanto durante la dictadura militar como durante el gobierno democrático de Raúl Alfonsín. Las causas fueron la falta de consenso social y la inestabilidad de la situación social y económica que no ofrecía garantías suficientes al inversor externo. Esto, por otra parte, fue causa y consecuencia de la sucesión de crisis económicas, de los períodos hiperinflacionarios y de las negociaciones fracasadas con el FMI (Fondo Monetario Internacional) e incluso con el empresariado nacional (Manzanal, 2000).

Desde mediados de los años '90 se suceden iniciativas que redefinen al compromiso y el rol del estado. Fueron creados los Fondos de Inversión Social (FIS) con los objetivos de aliviar las consecuencias de la crisis y el ajuste estructural, focalizando en grupos más carenciados incluyendo a los recientemente empobrecidos con el fin de lograr mayor impacto, implicación y participación de los beneficiarios y entidades mediadoras de diversa índole, responsabilizando a la sociedad civil (Feito, 2005).

Entonces, fue realmente con el plan de ajuste del gobierno de Menem, específicamente con el plan de convertibilidad, que se logró encarar las privatizaciones y las desregulaciones que llevaron al desmantelamiento de los organismos públicos de control institucional y político. Es en este contexto que aparecen los impactos más regresivos sobre la situación socioeconómica de la población de menores recursos, incluso sobre amplios sectores de nivel medio que, mayoritaria, paulatina y acentuadamente, pasaron a engrosar la masa de excluidos del sistema productivo (Manzanal, 2000).

En el contexto hasta aquí descrito, con una polarización social creciente y con un Estado prescindente y/o carente de instrumentos para la implementación de una política de desarrollo nacional, se insertan los programas dirigidos a los pobres rurales. Algunos de éstos (como el PNEA –Programa de Pequeños Productores del Noreste Argentino–, PRODERNEA –Programa de Desarrollo Rural del Noreste Argentino–, PSA –Programa Social Agropecuarios–, PROINDER –

Programa de Iniciativas de Desarrollo Rural—) pretendiendo implementar y alcanzar una propuesta integral de transformación productiva y de mejoramiento de los ingresos o del nivel de vida de los pobres rurales. Estrategias que, a escala nacional, se contradicen, pues forman parte de procesos macroeconómicos caracterizados por la marginación o exclusión sistemática del sector pequeño productor agropecuario. La menor participación del Estado, resultado del modelo neoliberal y del ajuste, pretendió compensarse también con el accionar de las ONG's en la ejecución de las políticas sociales, bajo la argumentación de que éstas tendrían beneficios operacionales, con menores costos operativos, y contribuirían a dar intervención y comprometer a la sociedad civil en temas públicos. Las de más antigua trayectoria con el sector han sido: INCUPO (Instituto de Cultura Popular), INDES (Instituto de Desarrollo Social y Promoción Humana) y FUNDAPAZ (Fundación para el Desarrollo en Justicia y Paz). (Manzanal, 2000).

Según Manzanal (2006) la formulación de políticas de desarrollo rural, en la actualidad debe partir de las siguientes premisas:

- a) El *desarrollo rural-local* depende del ejercicio de una *democracia local participativa*.
- b) *Desarrollo rural-local* y *democracia local participativa* requieren de la *participación organizada* de la población del territorio en cuestión.
- c) La *participación organizada* de la población redefine la manera de hacer política y es el camino para avanzar hacia la conformación de una *nueva hegemonía del poder*.
- d) *Participación organizada* y *construcción de otra hegemonía* son condición necesaria para la equidad social y la redistribución de ingresos con sustentabilidad ambiental.

El camino para alcanzar esta nueva hegemonía es contradictorio y dialéctico y se construye fortaleciendo y consolidando la participación organizada. Desde aquí se irá, paulatinamente, definiendo una nueva relación entre el sistema político y la sociedad. Los instrumentos posibles para alcanzar estos fines, en el contexto de la globalización, son:

e) *Descentralización* de funciones, de decisiones y de recursos, a favor de los actores locales (públicos y privados y organizaciones de la sociedad civil). Para capacitar, fortalecer y consolidar en su poder de acción y decisión, a los actores sociales sujetos del *desarrollo rural-local*, sentando las bases para el ejercicio de una *democracia participativa local*.

f) *Seguimiento y control del accionar público*. Para tornar inoperante el funcionamiento clientelístico utilizado por gobiernos, políticos y ciertas organizaciones de la sociedad civil.

g) *Grados crecientes de gestión y autogestión de la cosa pública* por parte de la población local organizada. Para avanzar en los procesos participativos organizados.

h) *Ampliación y multiplicación de las articulaciones entre organizaciones con objetivos y estrategias similares*. Para potenciar la integración y conformación de movimientos sociales representativos de sus intereses (a nivel local, regional, nacional e internacional).

Con respecto al *Programa Social Agropecuario (PSA)*, en el cual se enmarca el grupo de mujeres Dulceras, es importante recalcar lo siguiente. Durante la década del '80 se pusieron en marcha solicitudes estatales de financiación a organismos multilaterales (FIDA, BID, Banco Mundial), así como gestiones con organizaciones no gubernamentales, que culminaron por ejemplo con la creación en 1987 de la Unidad de Minifundio dependiente del INTA (Feito, 2005).

Esto constituyó un hecho inédito en el INTA pues, hasta entonces, estaba íntegramente organizado para la asistencia a productores medianos y grandes, teniendo todos sus profesionales entrenados para la comprensión de realidades bien distintas a las del minifundio. Por ejemplo, se habían capacitado para el seguimiento de determinado rubro productivo, el estudio de la rentabilidad empresarial, de la tasa interna de retorno. Todas temáticas bien distintas, por cierto, de las que se requieren para comprender al pequeño productor minifundista. Aquí el campo teórico y metodológico de interpretación y la práctica profesional obliga a vincularse con el aprendizaje de la producción como sistema, la incorporación de la familia como unidad productora. El análisis por rubro pierde relevancia e importan la organización del trabajo familiar, la producción para el mercado o para el autoconsumo, el ingreso global familiar, sea monetario o no, resultante de la explotación o del trabajo extrapredial (Manzanal, 2000).

Uno de los aspectos más discutidos del desarrollo rural desde la crisis del paradigma de la modernización es la *tecnología*, variable independiente por excelencia para explicar el crecimiento económico en la tradición de la teoría económica que era, además, considerada como motor del cambio social. Este *tecnocentrismo* (Cernea, 1995, en Feito, 2005) puede aún detectarse en determinados proyectos de desarrollo rural que parten de la premisa ingenua de que la introducción de un determinado paquete tecnológico podrá elevar el nivel de vida de la población, independientemente de los límites del ecosistema local o de la estructura del sistema de comercialización. Algunos autores destacaron la necesidad de seleccionar *tecnologías apropiadas*. Otro aspecto destacado recientemente es el de la compleja y potencialmente conflictiva relación que se establece entre los productores rurales y los técnicos agrónomos, que suelen desconocer el marco ecológico y cultural en el que van a trabajar, tendiendo a subestimar la experiencia y conocimientos campesinos (Feito, 2005).

Los proyectos de esta “Unidad de Minifundio” en la década de los ‘80 fortalecieron estructuras, grupos y experiencias sobre las cuales posteriormente se afirmó el Programa Social Agropecuario (PSA). (Feito, 2005).

Resolución del 7 de Abril de 1993, a cargo de Felipe Solá (Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca), crea el Programa Social Agropecuario dependiente de dicha Secretaría¹. En el mismo documento hace referencia a las consideraciones que fundamentan y dan origen al Programa, algunas de ellas:

- La necesidad de Promoción y asistencia para quienes se encuentran en situaciones de mayor carencia.
- La existencia de algunos programas de carácter nacional, vinculados con la misma población minifundista, si bien aportan soluciones para algunas necesidades, no logran conformar una respuesta integral. En cuanto a esto Manzanal (2000) comenta, que vinculados con la población minifundista suelen apoyar o complementar su accionar o compartir la ejecución distintos proyectos en ciertas actividades o ámbitos espaciales, es el caso de los programas como el PSA, el PNEA, la Unidad de Minifundio, el Pro-Huerta, por ejemplo.

¹ Corresponde a la resolución 158/93 firmada por el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, Ing Agr Felipe Solá. La Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca era dependiente del Ministerio de Economía, Obras y Servicios Públicos.

- La presencia de factores climáticos adversos y de dificultades surgidas en el comercio internacional para ciertos productores, que produjo caída de precios o trabas comerciales en otros países.
- Resulta necesario crear nuevas fuentes de actividad en las zonas en la que los productores minifundistas resultan ser un sector significativo de la población rural, para mitigar los procesos de emigración que provocan desarraigos no deseables, y traslado, a los centros urbanos de la problemática de la desocupación.
- Se deben instrumentar mecanismos de acción que atiendan debidamente tanto a las situaciones de emergencia agropecuaria como la puesta en marcha de soluciones de mediano y largo plazo que atiendan los problemas productivos y de comercialización.

En la parte de conceptualización del Programa determina que, el PSA tendrá como beneficiarios a los productores minifundistas ubicados en el territorio nacional. Se entenderá por productor minifundista a aquel que cumpla con los siguientes requisitos:

- El productor y su familia realizan trabajos directos dentro de la explotación, siendo ésta su vivienda permanente.
- No existe contratación de trabajo asalariado permanente, admitiéndose los casos de contratación de empleo transitorio en momentos picos de trabajo imposibles de cubrir con la mano de obra familiar.
- No existen otras fuentes de ingreso, exceptuándose los casos de los extraprediales provenientes de remuneración por trabajos transitorios o la elaboración artesanal, no superiores al salario del peón rural.
- El nivel de ingresos provenientes de la explotación no supere el valor mensual de dos salarios correspondientes al peón agropecuario permanente.

Determina que es un sector en condiciones de subsistencia con indicadores visibles de pobreza, llegando a algunos casos a ser de tipo extrema ; y con las siguientes limitantes económico - productivas: reducida superficie y deterioro de los recursos naturales, monocultivo, bajos precios de sus productos, falta de acceso al crédito a tasas competitivas, ausencia o debilidad organizativa, baja capacitación en gestión empresarial tanto individual como asociativa, falta de asistencia técnica productiva y en comercialización para reconvertir, diversificar o intensificar su producción.

Las estrategias que propone el Programa se concretan mediante diferentes instrumentos: el crédito, el subsidio, la asistencia técnica y la capacitación que se aplican diferencialmente, según el tipo de productor y las condiciones de emergencia.

El PSA priorizará sus acciones con la población minifundista, las mujeres, los jóvenes y los aborígenes por ser grupos con menos acceso al trabajo remunerado.

Propone tres tipos de proyectos o componentes:

- Emprendimientos Productivos Asociativos. (EPAs)
- Emergencia socio - económica y climática agropecuaria.
- Capacitación a los EPA, reconversión y calificación laboral.

Con respecto a la relación *Mujer - Desarrollo* es interesante el trabajo de Natalia Biraben Castelnovo (2008) sobre las mujeres indígenas salteñas en el desarrollo desde la perspectiva etnográfica. En la introducción del trabajo realiza un aporte a comprender como fue cambiando la concepción de esa relación en el tiempo, del cual extraemos algunos puntos que nos parecen claves a la hora de situarnos en nuestro trabajo.

Citando a Naila Kabeer (1998), el modelo de Mujer en Desarrollo (MED) surge en los años setenta no porque las mujeres hubieran sido totalmente ignoradas por los diseñadores de las políticas de la primera década del desarrollo, políticas bajo el discurso de Mujer y Desarrollo (MYD) de la década del sesenta, sino porque habían sido incorporadas a las políticas del desarrollo en términos muy específicos de sexo. Es decir, desde un modelo que se representaba a lo masculino en términos de jefe de familia y agente productivo y a lo femenino por su capacidad de ama de casa, madre, reproductora. De modo que, hasta ese momento, el principal esfuerzo del desarrollo se dirigió a reforzar la capacidad productiva masculina. Las mujeres en cambio, aparecieron en los programas de bienestar de un modo pasivo: como receptoras y no como contribuidoras, como clientes más que como agentes y como reproductoras en lugar de productoras. La crítica al enfoque de bienestar, citando a Ester Boserup (1970), en los años setenta, es precisamente un intento de derrumbar mitos esencialistas como el de la pasividad femenina. Desafiar estos supuestos supuso difundir los papeles productivos de las mujeres y también presentar una estrategia superadora del enfoque de bienestar en el desarrollo.

Citando nuevamente a Naila Kabeer (2008), comenta que la Primera Década del Desarrollo está desprovista de cualquier referencia específica a las mujeres, la Segunda Década alienta a una “plena integración de las mujeres al esfuerzo total de desarrollo” y en los años ochenta se declara a las mujeres como agentes beneficiarias en todos los sectores y niveles del proceso de desarrollo.

De modo que no había pasado mucho tiempo para que también este enfoque comenzara a recibir fuertes críticas. Pues, se consideró que el modelo restringía el lugar de las mujeres a su rol productivo aislándolas de otras dimensiones culturales, también que soslayaba las actividades domésticas – reproductivas y que reducía la subordinación de la mujer a un mero asunto económico, de ingreso monetario. Esto se tradujo, en la década del noventa, en la elaboración de un nuevo enfoque que sustituyó al anterior; el modelo de Género en el Desarrollo (GED). Desde esta perspectiva, modificar las relaciones existentes entre varones y mujeres está íntimamente vinculado con poder alcanzar un desarrollo equitativo y sustentable. En otras palabras se trata de proponer procesos cuya consigna es “empoderar”, revertir la subordinación y mejorar la autoestima de las mujeres a través de fortalecimiento de la ciudadanía, los derechos y las capacitaciones (Kabeer, 1998; citado en Biraben, 2008).

Citando a Batliwala (1997) explica que el proceso de empoderar supone desarrollar una nueva concepción de poder que asume formas democráticas y compartidas. Es decir implica mecanismos de responsabilidad colectiva y toma de decisiones. Proponer una mirada desde el empoderamiento, significa entonces construir procesos que desafíen las relaciones de poder existente, obtener un mayor control sobre las fuentes de poder, transformar las estructuras y las instituciones que refuerzan y perpetúan la discriminación de género y la desigualdad social, y capacitar a las mujeres pobres para que logren acceder a información y recursos. En la década del noventa este concepto aparece en los programas como el PSA reemplazando a los términos como bienestar, mejoramiento, participación comunitaria y alivio de la pobreza para describir la meta del desarrollo y sus intervenciones.

Durante la última década del siglo XX el concepto de desarrollo fue revisado y discutido desde diversas perspectivas que intentaron mostrar la relación entre el fracaso y los efectos perversos de tantas políticas y proyectos de desarrollo, así como la carga semántica sus prejuicios culturales, sus sobreentendidos y simplificaciones de este concepto. En cuanto al prejuicio del economicismo , el reduccionismo que supone identificar la realidad con un número reducido de

variables cuantificables , ignora que gran parte de la actividad económica del Tercer Mundo tiene lugar fuera del mercado (en esferas como el trabajo doméstico, las actividades agrícolas de subsistencia, en el sector informal, mediante relaciones de reciprocidad e intercambio), y desconoce lo que no se pueda contabilizar (desigualdad social, ecología, diversidad cultural, discriminación de género, etc). La utilización del modelo occidental de sociedad como parámetro universal para medir el relativo atraso o progreso de los demás pueblos constituye el rasgo esencial del prejuicio eurocentrista (Feito, 2005). Viola (2000), citado por la misma autora, comenta como el desarrollo consistía en la adopción del *paquete cultural occidental* caracterizado por: capitalismo, industrialización, tecnología avanzada, democracia representativa, individualismo, utilitarismo.

De esta forma, hace que se comience a valorar la diversidad cultural, incluyendo la *dimensión cultural del desarrollo* como una variable esencial de cualquier proyecto, considerando que una de las principales causas del fracaso de los proyectos fue su escasa adecuación al marco cultural de las poblaciones destinatarias. Surge así la necesidad de respetar e incorporar en los proyectos de desarrollo la cultura de las poblaciones destinatarias (Feito, 2005)

De este modo, Kottak (2000) citado por Feito (2005), sugiere que no es probable que la gente coopere con proyectos que les exijan cambios mayores en sus vidas cotidianas, especialmente aquellos que interfieren en demasía con las formas de asegurarse la subsistencia dictadas por las costumbres. Los beneficiarios del desarrollo, generalmente desean cambiar estrictamente lo suficiente para mantener lo que tienen. En este sentido la perspectiva de la *antropología* puede contribuir a reformar desde adentro la orientación de sus proyectos, introduciendo una dimensión más participativa y respetuosa de las culturas locales.

Es fundamental poder realizar un diagnóstico integral que tome en cuenta tanto factores estructurales como subjetivos de la población estudiada. En este sentido rescatamos el valor y la utilidad que tiene para los estudios rurales la información que resulta de la utilización de metodología cualitativa (que puede complementar la cuantificación, tomada como un primer momento de síntesis en la investigación para guiar estudios posteriores), cuando se trata de analizar tanto la complejidad de los factores microsociales que intervienen en la vida de las comunidades rurales, como su contextualización macroestructural histórica y geográfica y, por otro lado, para comprender los procesos de construcción social de los espacios de interacción entre los sujetos investigados, así como sus prácticas y el sentido que les otorgan (Feito y Mastrángelo, 2000).

Son interesantes las analogías que existen de lo anteriormente expuesto sobre el desarrollo, con el concepto y con la práctica de extensión, sobre todo en lo que respecta a la necesidad de incorporación de la perspectiva cultural.

Freire (citado en Huergo, 2004) pone en el centro del debate la distinción entre «extensión» y «comunicación». Como es conocido, Freire atribuye a la «extensión» los significados de: donación, entrega, mesianismo, mecanicismo, invasión cultural, manipulación. Mientras que «comunicación» implica: diálogo, intercambio de saberes, articulación cultural, trabajo «con» y no «para» los otros (lo que rápidamente significa «sobre» y, luego, «contra» los otros). Por otra parte, Freire (1973) ataca las prácticas asistencialistas inherentes al difusionismo desarrollista, que tienden a enmudecer y hacer pasivos a los verdaderos sujetos del desarrollo. Todo esto quiere decir que el desarrollo al que apunta la extensión rural no significa la mera incorporación de innovaciones o la transferencia de tecnologías. Antes bien, alude a un proceso que se centra en el papel protagónico de los hombres y las mujeres como agentes de transformación sociocultural y como artífices claves del crecimiento productivo.

En cuanto a la práctica de *extensión* es interesante el planteo de Huergo (2004), de incorporación de la perspectiva cultural, en donde las dimensiones o aspectos de las prácticas socioculturales de nuestros interlocutores que necesitamos reconocer serían:

- Las prácticas cotidianas que, como hemos dicho, no se desenvuelven de manera tradicional y de modo localista, sino que tenemos que leerlas en clave global/local y tradicional/moderna, en proceso, en hibridación, en situaciones de apropiación.
- Los saberes y los sujetos que se comunican y que responden a diversas «acumulaciones narrativas», es decir, que se han ido sedimentando a lo largo del tiempo y frente a diversos desafíos.
- Los sentidos que se otorgan a la naturaleza, la tierra, las tecnologías y la producción rural. También, los principales escenarios y quehaceres relacionados con esas cuestiones.
- Las identidades que se ponen en juego en las culturas, considerando la pertenencia a un «nosotros», los atributos y las historias comunes. Tener en cuenta que las identidades no son fijas ni absolutas; y sí múltiples y variantes a través del tiempo.
- La distinguibilidad o la distinción con otras identidades.

- Las relaciones de poder existentes en la comunidad o la cultura de los interlocutores, los sectores o los actores que detentan ese poder, las relaciones y el ejercicio del poder.
- Los significados que se otorgan a las prácticas cotidianas, además de las creencias, los modos de comprender su mundo y el mundo, las ideologías que circulan y están en pugna en esa cultura.
- Los espacios, organizaciones e instituciones de formación; no sólo las escuelas, sino otros espacios más o menos institucionalizados. Y no sólo los referentes reconocidos (como los docentes o un capacitador), sino también los espacios referenciales (iglesia, reuniones periódicas no formales) que resultan formadores de los sujetos socioculturales.

Antecedentes

Se considera como tal, a algunos trabajos que sirvieron para tener mayor claridad con respecto al abordaje etnográfico sobre políticas de desarrollo rural o de particularidades sociales en ámbitos rurales. En este sentido hubo cuatro importantes:

- **“Antropología y desarrollo:** contribuciones del abordaje etnográfico a las políticas sociales rurales: el caso de la producción hortícola bonaerense.” Trabajo de María Carolina Feito. (2005).

Este trabajo hace referencia a los resultados de la persistencia de trabajo de campo de carácter interdisciplinario en una misma área. Rescata la importancia del abordaje etnográfico en los procesos de producción de políticas, y sobre todo las vinculadas con el desarrollo rural. Esto se logra a través del análisis de la producción hortícola de Buenos Aires y fundamentalmente del Programa de Cambio Rural relacionado con el Instituto de Tecnología Agropecuaria (INTA).

Contiene además un interesante capítulo de aporte y debate sobre Antropología y Desarrollo en donde se expone el concepto de desarrollo como una construcción social, la dimensión cultural del desarrollo, el análisis entre Antropología del desarrollo y Antropología para el desarrollo, y el vínculo entre la Antropología y el desarrollo rural en el marco de la nueva ruralidad.

- **“Las niñas Gutiérrez y la mina Alumbra: la articulación con la economía mundial de una localidad del Noroeste argentino”**. Trabajo de Andrea Mastrángelo. (2004).

Este trabajo analiza los cambios sociales que se dieron en Belén, Catamarca, Argentina tras la instalación de una empresa minera transnacional, como consecuencia de las políticas neoliberales de desregulación minera de los años `90.

Se analizan los cambios que fueron ocurriendo en los distintos sistemas productivos locales como el agrícola, los relacionados con sistema artesanales textiles, y el de minería a pequeña escala realizado por actores locales.

Dicha investigación se caracteriza por tomar como centro de estudio y de realización del trabajo de campo, a una familia local, las Gutiérrez, compuesta por mujeres vinculadas con la actividad textil.

- **“La decencia de la desigualdad”**. Trabajo de Kristi Anne Stolen. (2004).

Esta investigación es realizada en una comunidad rural del Norte de Santa Fe, Argentina denominada Santa Cecilia, considerada una colonia agrícola, ya que fue poblada por las corrientes de inmigrantes europeos hacia fines del siglo XIX, principios del XX. Dicha investigación presenta los análisis y los cambios sociales tras dos oportunidades de trabajos de campo separados por quince años (1973 – 1988). Se presentan las diferencias y problemáticas surgidas de los gringos colonos europeos y los criollos.

En el trabajo se hace una observación sobre la estructuración de género en Santa Cecilia a través de distintos puntos como sexualidad, matrimonios, celos, conducta sexual, poder, autoridad, etc; y si bien hubo algunos cambios sociales tras esos quince años, se continua legitimando y perpetuando la desigualdad de género.

Por fuera del abordaje etnográfico fue importante como antecedente el libro de Carlos Andrada:

- **“El membrillo y su dulce. Con especial referencia a la región del Noroeste argentino, aportes de México y Portugal”**. Ed. la colmena. Buenos Aires. Andrada, Carlos. Compilador (2000).

Este trabajo brinda importantes datos sobre composición de membrillo, calidad de frutos, calidad de dulces, diferencias entre procesos de elaboración artesanal e industrial, etc; con valiosos datos de la zona del Noroeste Argentino, la cual comprende al área de Andalgalá y sus distritos con producción de membrillo.

Marco teórico

El marco teórico que rige el trabajo de investigación se enfoca en el método etnográfico en su conjunto, teniendo en cuenta la necesidad de su inclusión en los estudios de evaluación de los procesos de cambio social originados por políticas de desarrollo. Mastrangelo, (2004), incluye el aporte y discusión sobre algunos conceptos como trabajo de campo, reflexividad, antropología y etnografía.

Según Arno Vogel citado en Feito (2005):

“la antropología es una ciencia que se caracteriza no tanto por una teoría específica, sino por una forma de abordaje de los problemas sociales”.

La implementación de una perspectiva etnográfica basada en el uso de metodologías cualitativas aplicadas en el marco de la teoría social que otorga preeminencia a los sujetos nos permite incorporar el *“enfoque orientado al actor”* (Long, 2001; citando en Feito, 2005), que procura nuevas pistas en áreas críticas de investigación empírica, sin que ello implique la elaboración de un modelo teórico general de la sociedad o el cambio social basado en principios universales que gobiernen como los órdenes sociales se constituyen y transforman (Long, 2001; citando en Feito, 2005)

El método etnográfico es aquel mediante el cual el investigador produce datos que constituyen la evidencia de un tipo particular de texto, la etnografía. *“Una etnografía es, en primer lugar, un argumento acerca de un problema teórico – social y cultural en torno a cómo es para los nativos de una aldea, una villa miseria, un laboratorio o una base espacial, vivir y pensar del modo en que lo hacen”.* (Guber, 2001).

El trabajo de campo es una de las modalidades de investigación social que más demanda del investigador, comprometiendo su propio sentido del mundo, del prójimo y de si mismo, de la moral, del destino y del orden. Al perder el estatus de

sujeto cognoscente privilegiado, el antropólogo es igualado al nativo y tiene que hablar sobre lo que los iguala: sus experiencias cotidianas (Pires do Río Caldeira 1988; en Guber, 2001). En la mayoría de las investigaciones etnográficas esas experiencias suceden en el campo (Guber, 2001).

El trabajo de campo etnográfico permite reconstruir con alto grado de detalle la trama social de la localidad, identificando y diferenciando distintas posturas adoptadas por los sujetos sociales frente a la temática estudiada. Tanto la observación, la participación como las entrevistas, ofrecen datos relevantes respecto a las posiciones sociales tomadas por los implicados frente a cuestiones cotidianas y extraordinarias. La información recolectada de esta manera, adquiere importancia explicativa en el contexto que los distintos discursos son producidos (Feito, 2005).

Los métodos de investigación social son básicamente los mismos que los que se usan en la vida cotidiana. Es tarea del investigador aprehender las formas en que los sujetos de estudio producen e interpretan su realidad para aprehender sus métodos de investigación. Pero como la única forma de conocer e interpretar es participar de interacción, el investigador debe sumarse a dichas situaciones a condición de no creer que su presencia es totalmente exterior. Su interioridad tampoco lo diluye. La presencia del investigador constituye las situaciones de interacción, como el lenguaje constituye la realidad. El investigador se convierte, entonces en el principal instrumento de investigación y producción de conocimientos (C. Briggs 1986; en Guber, 2001).

En cuanto al sentido del trabajo antropológico Feito (2005) explica que la diversidad constituye una búsqueda típicamente antropológica: en efecto, el antropólogo social ha buscado una alteridad, gracias al descentramiento de sus propios parámetros. Pero dicha diversidad es también una construcción teórica. En su intento de explicar las transformaciones sociales desde la relación diversidad – unidad, la antropología se propone reconocer la particularidad de los procesos y la intervención de los sujetos en ellos a través de sus prácticas. Por ello otorgamos importancia crucial al papel de la perspectiva de los sujetos estudiado en la explicación antropológica, ya que describir y analizar el proceso social en su diversidad y singularidad implica rescatar la lógica de la producción material y simbólica de los sujetos sociales.

La reflexividad señala la íntima relación entre la comprensión y la expresión de dicha comprensión. El relato es el soporte y vehículo de esta intimidad. Por eso, la

reflexividad supone que las actividades realizadas para producir y manejar las situaciones de la vida cotidiana son idénticas a los procedimientos empleados para describir esas situaciones (Coulon 1988; en Guber, 2001). Así, según los etnometodólogos, un enunciado transmite cierta información, creando además el contexto en el cual esa información puede aparecer y tener sentido. De este modo los sujetos producen la racionalidad de sus acciones y transforman a la vida social en una realidad coherente y comprensible (Guber, 2001).

Si los datos de campo no vienen de los hechos sino de la relación entre el investigador y los sujetos de estudio, podría inferirse que el único conocimiento posible está encerrado en esta relación. Es esto sólo parcialmente cierto. Para que el investigador pueda describir la vida social que estudia incorporando la perspectiva de sus miembros, es necesario someter a continuo análisis – algunos dirían “vigilancia” – las tres reflexividades que están permanentemente en juego en el trabajo de campo: la reflexividad del investigador en tanto que miembro de una sociedad o cultura; la reflexividad del investigador en tanto que investigador, con su perspectiva teórica, sus interlocutores académicos, sus hábitos disciplinarios y su epistemocentrismo; y la reflexividad de la población en estudio. La reflexividad de la población opera en su vida cotidiana y es, en definitiva, el objeto de conocimiento del investigador. Pero éste carga con dos reflexividades alternativa y conjuntamente (Guber, 2001). El sentido común local se triangula de esta manera con los datos obtenidos sobre el objeto y otras técnicas de información como mapas, documentación histórica.

El llamado postmoderno a la reflexividad supuso que el etnógrafo debía someter a crítica su propia posición en el texto y en su relato del pueblo en estudio, bajo el supuesto de que lo que estamos capacitados para ver en los demás depende en buena medida de lo que está en nosotros mismos (Guber, 2001).

Para James Clifford según Guber (2001) la reflexividad es no solo un instrumento de conocimiento, sino también la compensación de las asimetrías entre Occidente y el Otro. Pero esta reflexividad ocurre, para este y otros autores, al nivel de la práctica textual y de la representación escrita. El conocimiento debe plantearse dialógicamente, vale decir, en permanente negociación y pluralidad de voces, la cultura habría dejado de ser un hecho dado y exterior, para reconocerse como resultado de un proceso intersubjetivo convergente, divergente y paralelo. La legitimidad de estar allí no proviene de una autoridad del experto ante legos ignorantes, como suele creerse, sino de que solo “estando ahí” es posible realizar el tránsito de la reflexividad del investigador – miembro de otra sociedad, a la

reflexividad de los pobladores. Este tránsito, sin embargo, no es progresivo ni secuencial. El investigador sabrá más de sí mismo después de haberse puesto en relación con los pobladores, precisamente porque al principio el investigador solo sabe pensar, orientarse hacia los demás y formularse preguntas desde sus propios esquemas. Pero en el trabajo de campo, aprende a hacerlo *vis a vis* otros marcos de referencia con los cuales necesariamente se compara.

Por eso algunos autores transcriben *in extenso* sus recuerdos y vivencias, sus diálogos y anécdotas, no para evaluar la articulación entre los datos, la teoría y la interpretación sino para experimentar en el texto una relación investigador – informantes más equitativa. La globalización es tan ostensible que, aunque no llegue a revertir las asimetrías sociales, culturales y políticas, alcanza a poner en contacto, siquiera mediatizado, a las múltiples fuentes de saberes que produce el género humano en sus variadas formas. Ésta es, quizás, la razón práctica para seguir haciendo etnografía: someter nuestras elucubraciones epistemo-etnocéntricas al diálogo con las urgencias, las historias y las vidas de los nativos de cualquier punto del planeta (Guber, 2001)

La misma autora Guber (2008) nos agrega, que la no directividad incide en la posibilidad de registrar distintos aspectos de la vida social (holismo). Para ampliar la mirada es necesario utilizar rigurosamente técnicas de obtención de información, pero con el margen suficiente para que el investigador pueda reparar en lo no previsto y, en general, en la perspectiva del actor. Ese margen lo brinda la flexibilidad de las técnicas, que no es asimilable a improvisación. El investigador recurre a técnicas flexibles en el sentido de que su empleo se amolda a la dinámica de la relación con los informantes y el campo. Por eso las técnicas antropológicas no se aplican ni de manera homogénea ni más o menos correctamente. La corrección y el vigor se juzgan desde el proceso de aprendizaje del investigador y por el modo en que progresivamente va explicitando sus propios supuestos y su posición de enunciación, y en el que va diferenciando sus inferencias de los sentidos verbalizados y actuados por sus informantes. El investigador aprende, entonces, a distinguir su reflexividad de la de sus informantes, y la reflexividad creada en el seno de la relación. Ésta es la mediación que le permite acceder más profundamente al mundo social de los actores.

La principal consecuencia del vínculo reflexivo entre investigador e informantes, asentado en las técnicas, es que éstas aportan información sobre los demás tanto como sobre sí mismo, haciendo del investigador el principal instrumento de acceso a lo real. Las sucesivas opciones acerca de qué hacer y

como, son las instancias en las cuales el investigador aprende a diferenciar sus categorías, modelos, y supuestos de aquellos que pertenecen a los actores (Guber, 2008).

Objetivos de la investigación.

Objetivo general.

Comprender los programas y planes de desarrollo rural en la Argentina de la década de 1990 a partir de un estudio de caso: la producción de dulce de membrillo en el distrito de Choya, Andalgalá, Catamarca.

Objetivos específicos

- 1) Identificar los actores sociales involucrados en las etapas de plantación y cultivo, cosecha, comercialización (de materia prima y de dulce) y consumo de dulce de membrillo, antes y después de la intervención desarrollista del PSA en 1993.
- 2) Caracterizar la división social del trabajo por género en Choya como lugar arquetípico de la producción dulcera en el medio rural de Andalgalá.
- 3) Describir los actores sociales involucrados en la organización del grupo de mujeres dulceras de Choya a partir de 1993 y sus vínculos dentro y fuera de la localidad.

Metodología

Antes de entrar a describir cuáles han sido las diferentes técnicas utilizadas en este trabajo nos parece importante hacer referencia a que se comprendió como unidad de estudio y de análisis en el mismo.

Unidad de Estudio

Es el territorio que describe la cadena de producción del dulce de membrillo. Geográficamente comprende el distrito de Choya, donde tienen asiento la mayor

parte de los actores sociales y procesos que se quieren analizar, y partes de la ciudad cabecera de departamento (Andalgalá) y otros distritos rurales. En ese territorio se distribuyen los actores que comprenden la cadena de producción de dulce de membrillo y hacen a la organización del grupo de dulceras.

Unidad de Análisis

- ✓ Unidades domésticas y ciertos actores como dulceras, maridos de dulceras, productores agropecuarios, artesanos.
- ✓ Actores sociales colectivos como: organizaciones de dulceras y apicultores, representantes de programas de desarrollo del Estado como el Programa Social Agropecuario, el INTA, Agronomía de Zona, posta sanitaria, consorcio de riego de Choya, centro vecinal de Choya, Secretaría de producción del Municipio.

Técnicas cuantitativas

Estás se aplicaron sólo a fuentes secundarias de información y se utilizaron para comprender algunos procesos como por ejemplo, los flujos de la población, lógicas de esos flujos, división social de trabajo por géneros en Choya, conformación de las unidades domésticas, etc.

Algunas de esas fuentes fueron:

- CNPHyV de 1991 - 2001.
- CNA 1988 - 2002.
- Mapas rurales.
- Régimen de tenencia de tierra y superficie.
- Documentos institucionales del Programa Social Agropecuario y Subsecretaría de Agricultura Familiar.
- Documentos internos del INTA
- Estadísticas de Intendencia de Riego.
- Estadísticas de Consorcio de Agua Potable.
- Estadísticas de Escuela.
- Estadísticas y documentos de la oficina de empleo del Municipio de Andalgalá.
- Distintos Trabajos realizados como alumno durante el cursado de la maestría de Desarrollo local en la Universidad Nacional de San Martín.

Técnicas cualitativas

Las técnicas cualitativas utilizadas en el trabajo de campo de la investigación fueron la observación participante y entrevistas de tipo abierta y semiestructuradas.

En este sentido considero importante lo que aporta Zibecchi (2004) en su trabajo sobre el estudio de los planes sociales desde la mirada de los destinatarios, cuando toma a Guber (2001) e incorpora el concepto de la reflexividad diciendo que “la legitimidad del trabajo de campo no proviene de una autoridad del experto ante legos ignorantes, como suele creerse, sino de que sólo ‘estando ahí’ es posible realizar el tránsito de la reflexividad del investigador-miembro de la sociedad, a la reflexividad de los pobladores”.

En cuanto a la observación participante me parece que a través de la misma se puede tener una experiencia directa del mundo social mientras la entrevista reposa exclusiva o indirectamente sobre los relatos de otros (Taylor y Bogdan, 1987). Es importante la observación en forma directa ya que los datos de las entrevistas no nos dan acceso directo a los detalles de la interacción que ocurre de manera natural. No nos dan acceso a como las personas realmente ejecutan una variedad de actividades diarias (Coffey; Atkinson; 2003).

El trabajo de campo se realizó en etapas. Un primer momento fue durante los meses de Enero y Febrero del año 2009, donde en varios días de esos meses estuve residiendo en el Distrito de Choya y más precisamente en el local del grupo de mujeres dulceras, y estuvo más centrado en la observación de determinados procesos vinculados con el membrillo y que ocurren en esa época del año principalmente, como también en la realización de entrevistas de tipo abiertas (en profundidad del tipo relatos de vida, trayectorias individuales).

En lo que respecta a este último punto, es interesante lo que aporta Zibecchi (2004), en cuanto al sentido de los relatos de vida para recuperar la dimensión más simbólica como los significados y valores, ya que no se puede considerar a los destinatarios como un grupo homogéneo, y es interesante y necesario conocer las trayectorias individuales, donde la posición que ocupa un individuo tiene que ver

con el resultado de un proceso y no como un estado. Estas trayectorias las elaboran los mismos actores al transmitir sus experiencias.

Posteriormente se fue haciendo un análisis de toda esa primera información, separando o fragmentando la misma por capítulos.

A mitad del año 2009, en el mes de Agosto se realizó observación de la participación del grupo de dulceras en la Feria del Poncho, que se lleva a cabo en ciudad capital de San Fernando del Valle de Catamarca.

Al continuar con el análisis de la información y el trabajo en gabinete, y bajo la determinación de determinadas variables de las cuales la información no era del todo completa se decidió hacer entrevistas de tipo semiestructuradas a determinados informantes, mayormente vinculados con el grupo de mujeres dulceras. Las mismas se realizaron durante los primeros días del mes de Agosto de 2010. La organización de la información en una tabla con esas variables elegidas, permitió interpretar los datos y entender a los informantes como tipos sociales.

A modo de resumen, las técnicas cualitativas fueron las siguientes:

1- Entrevistas: de tipo abiertas y semiestructuradas a distintos actores sociales. Las mismas se registraron por escrito, y ampliadas luego de la entrevista, sobre todo las de tipo abiertas. La técnica basada en la saturación de datos fue la empleada, esto es que cuando nuevas entrevistas no aportan nuevos aspectos, se considera que no es necesaria la realización de más entrevistas. En Anexos se puede ver la planilla formulario de relevamiento de hogares de Choya, utilizadas para la segunda etapa de entrevistas.

Los actores involucrados en la producción de dulce de membrillo, a modo de lista de personas o instituciones entrevistadas, están enmarcados dentro de los siguientes rubros:

- Instituciones que representan al Estado provincial y Municipal: Centro vecinal San Roque de Choya, Delegación Municipal Choya, Consorcio de riego, Centro vecinal de agua potable, Municipio de Andalgalá (Secretaría de Producción, etc.),
- Organizaciones: Grupo de dulceras, Grupo de apicultores, organización Protemplo ligada a la iglesia.
- Productores agrícolas ganaderos.
- Artesanos.

En general de las entrevistas: Salvo con una persona, con ninguna de las personas tuve problemas en acceder a la entrevista. De las personas entrevistadas ninguna tuvo problemas en que use su nombre personal para referirme a ellos en el trabajo. Algo que me llamó la atención fue que de las mujeres del grupo de dulceras todas prefirieron hacer la entrevista en el local del grupo, y sentí como una negación o una traba a que nos encontremos en sus hogares, esto pasó en estas últimas entrevistas como durante los tiempos en que estuve en Choya realizando observación participante de diferentes procesos y entrevistas también. Como una reserva de lo que ocurre en la casa, no se si a mostrar el hogar en el que viven, por celos de los maridos, etc. Si bien esto podría haber sido una limitante provocada por la incidencia de género en las entrevistas y que no había tenido tan en cuenta en forma previa, en el espacio del local del grupo, los informantes se mostraron de manera abierta y me brindaron de modo sincero la información necesaria para la investigación. Al consultar a compañera de trabajo sobre este aspecto de posible trato diferente por género masculino, me comentó que para ella el trato era similar, así que seguramente el hecho de juntarnos en el local tiene que ver con un espacio en el cual se sienten cómodas, por ser su lugar de trabajo.

2- Observación directa participante de procesos como:

- Cosecha de membrillo: quien la realiza, mano de obra, organización de la vida doméstica.
- Comercialización de fruta: presencia de intermediarios o empresa, peso, forma de pago.
- Comercialización de dulce de membrillo: roles, dónde venden, momentos de comercialización en ferias y participación en las mismas
- Elaboración de dulces: mano de obra, roles, intercambio con otros grupos, capacitaciones, reuniones de grupo de dulceras con técnicos de PSA o INTA
- Participación en otras actividades del distrito: escuela, reuniones comunitarias, etc.
- Consumo: economía doméstica, identidad local y dulces. El membrillo como identificación de los catamarqueños afuera de Catamarca.

El registro de las observaciones se hizo por escrito mediante la utilización de "Diario de Campo" y mediante fotografías. Estas últimas consideradas de gran aporte.

CAPITULO 2: CHOYA



“Pasarela de Choya”. Foto del autor.

Introducción.

El siguiente capítulo contiene datos geográficos, estadísticos e históricos respecto de Choya.

Los dos primeros apartados de datos poblacionales y agropecuarios nos ayudan a situarnos en estos aspectos en la provincia de Catamarca, en el Departamento Andalgalá y en el Distrito de Choya.

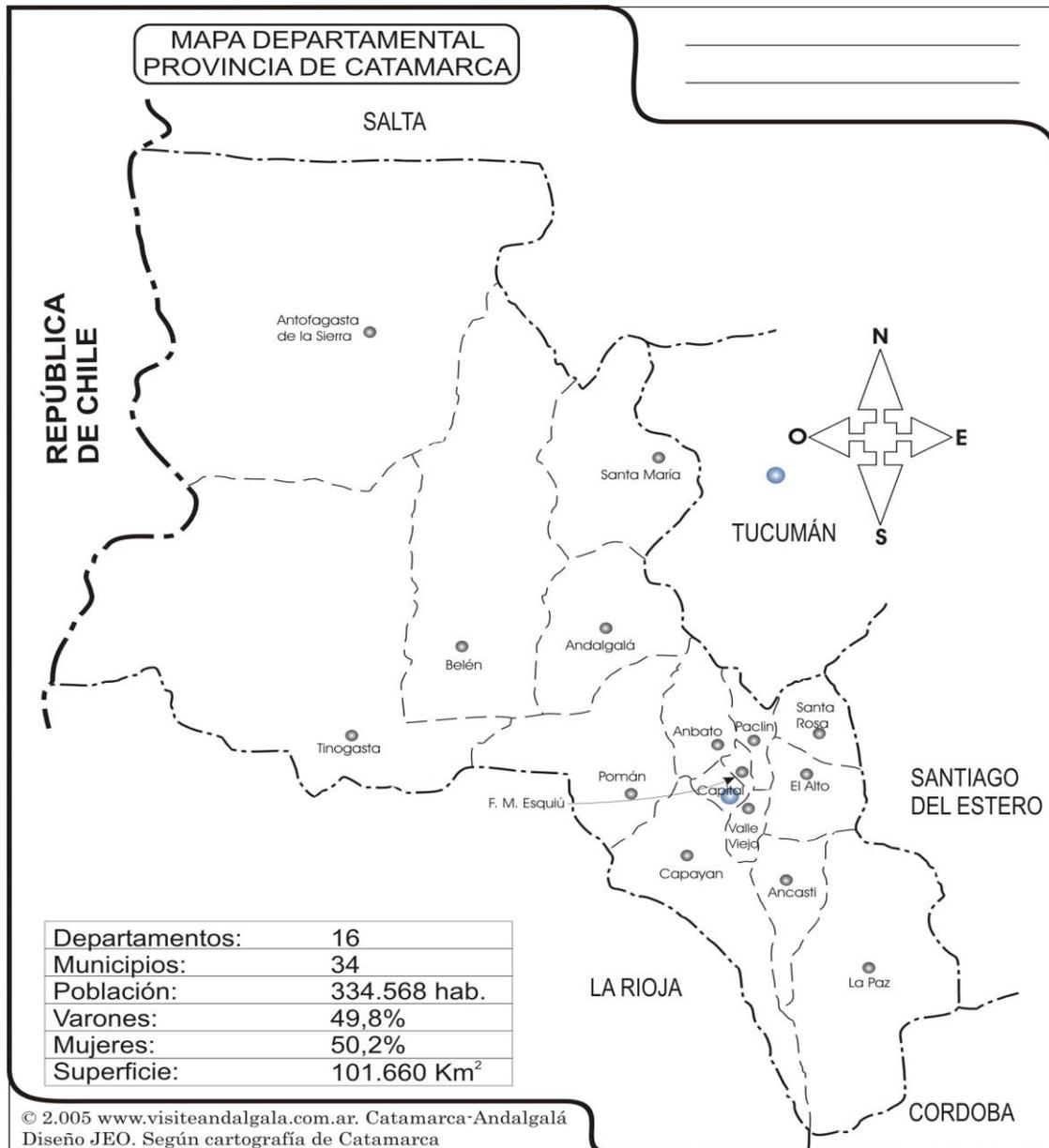
En la parte de Distrito y Comunidad de Choya nos sitúa en la descripción del lugar, actividades, actores e instituciones en Choya, historia, servicios, transporte, educación, salud, accesibilidad, comunicación con Andalgalá, conformación de las unidades domésticas, los parientes y las remesas, entre otros puntos.

POBLACION Y ESTRUCTURA POLITICA

El departamento Andalgalá, sede de la ciudad del mismo nombre, comprende una superficie de 4.500 Km², aproximadamente el 4,4% del territorio provincial. Sus 17.102 habitantes censados en el 2001 representan el 5,2% del total provincial.

Este departamento, consta de dos jurisdicciones municipales: el Municipio de Andalgalá, y el Municipio de Aconquija.

Mapa N° 1: Departamentos de la Provincia de Catamarca. Capítulo II "Choya".



Fuente: Sección Mapas en: www.visitandalgala.com.ar

Según datos del CNPHyV de 1991 el Departamento Andalgalá registró 14.052 personas, y como vimos en el año 2001 el Censo expone 17.102 habitantes, lo que indica una tasa de crecimiento del 18,9% para el período ínter censal. En el caso de la provincia de Catamarca, muestra para el mismo periodo una tasa de crecimiento de 21,9%.

La ciudad de Andalgalá es la única que presenta características urbanas en el período considerado por los censos, esto es, de 1869 a 2001. Por lo que la población del resto de las localidades, pueblos y parajes de este departamento es caracterizada como rural. Andalgalá fue declarada ciudad en el año 1952 por su importancia social, económica y productiva.

Si bien censalmente existen estas denominaciones, las perspectivas locales sobre esto es la de Andalgalá como ciudad, de hecho la gente denomina a la parte urbana como ciudad y lugar donde se realiza la mayor parte de las tareas administrativas y donde se localizan gran parte de los servicios, y el resto de los poblados reciben la denominación de distritos. Choya es uno de esos distritos. Ir a realizar un trámite a la parte urbana de Andalgalá, como la municipalidad o el banco, es ir a la ciudad. Así se expresan por ejemplo los pobladores de Choya cuando alguno de sus vecinos se encuentra en el centro de Andalgalá: *“se fue a la ciudad”*. Por lo contrario se denomina a la parte rural como los distritos; por ejemplo andar por los distritos; como manera de generalizar la parte de distritos como rural y diferente al casco urbano de Andalgalá.

Además de estas consideraciones de Andalgalá como núcleo urbano de jerarquía a nivel local, en forma provincial existe también esa distinción siendo valorada por su actividad económica y cultural, nombrándola como *“la perla del Oeste”*, término que hace referencia a su ubicación dentro de la Provincia a la parte Oeste de la misma. Las otras zonas de denominación son las del Este y las del Valle Central; siendo en esta última donde esta localizada la ciudad capital de San Fernando del Valle de Catamarca.

También existe una diferencia dentro del departamento Andalgalá entre Aconquija y Andalgalá y sus distritos. Estos reciben la denominación del alto y el bajo, lo que hace referencia a la parte alta donde se encuentra Aconquija y sus localidades; en la parte alta de la cadena montañosa del Aconquija, que separa al departamento Andalgalá de la vecina Provincia de Tucumán.

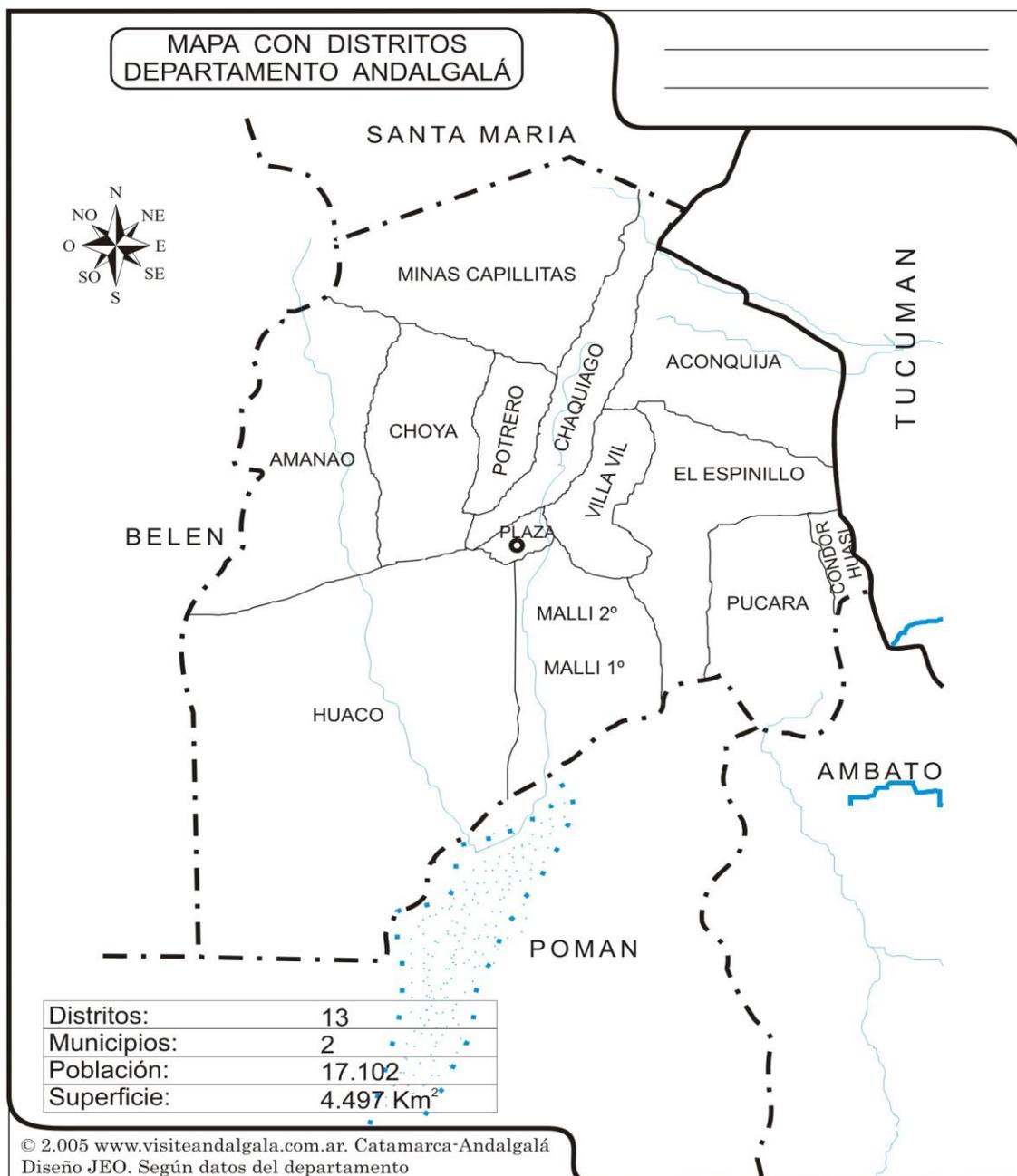
El municipio de Andalgalá, presenta una jurisdicción con 11 distritos más la ciudad cabecera: Plaza, Amanao, Villa Vil, Malli 1, Malli 2, Huaco, Julumao, Huachaschi, Chaquiago, El Potrero de Santa Lucía, Choya y Minas Capillitas.

La población de Andalgalá representa el 82% del total del Departamento según datos del Censo 2001.

El municipio posee una extensión de 3800 km², que representa el 80% del total de la superficie del departamento y el 3,66% de la superficie total de Catamarca. En

cuanto a la densidad poblacional, el municipio registra 3,7 habitantes/km², sensiblemente superior al promedio de Catamarca (3,3 habitantes/km²).

Mapa N° 2: Distritos del departamento Andalgalá. Capítulo II "Choya".



Fuente: Sección Mapas en: www.visitandalgala.com.ar

El indicador que mide la pobreza estructural, presenta que los hogares con Necesidades Básicas Insatisfechas ascendían en 2001 a 665 (20,6%); por su parte, las personas con N.B.I. alcanzaron la cifra de 3470 (24,7%). Los resultados que presenta la media provincial para la medición de la pobreza estructural, muestran

que el municipio tiene un comportamiento más desfavorable tanto en lo que respecta a hogares como a personas con N.B.I. En Catamarca hay un 18,4% de hogares y un 21,5% de personas con N.B.I.

Los datos recabados en los censos de población y vivienda revelan algunas características del crecimiento poblacional del departamento Andalgalá:

- a- dos períodos de disminución de la población total que alcanzan su menor valor en 1914 y en 1970.
- b- elevado porcentaje (93%) de población rural en el primer censo y menor porcentaje (32,9%) en el último censo.
- c- aumento de la población rural en valores absolutos desde el año 1970.

Tabla N° 1: Evolución de la Población en el departamento Andalgalá según Censos Nacionales. Capítulo II "Choya".

Año	Período Intercensal	Población Total	Población Urbana		Población Rural		Tasa de crecimiento total	Tasa de crecimiento urbana	Tasa de crecimiento rural
1869		7035	s/datos		s/datos				
1895	26	6273	442	7,0%	5831	93,0%	-0,44%		
1914	19,08	6604	2069	31,3%	4535	68,7%	0,27%	8,43%	-1,31%
1947	33	10578	s/datos				1,44%		
1960	13,39	10172	s/datos				-0,29%		
1970	10	9770	5687	58,2%	4083	41,8%	-0,40%		
1980	10	11189	6867	61,4%	4322	38,6%	1,37%	1,90%	0,57%
1991	10,564	14052	9005	64,1%	5047	35,9%	2,18%	2,60%	1,48%
2001	10,507	17102	11481	67,1%	5621	32,9%	1,89%	2,34%	1,03%

Fuente: Dirección de Estadísticas de la Provincia de Catamarca - Tasas de crecimiento estimadas en base a estos datos.

Desde el censo del año 1970 la población rural de Catamarca ha disminuido su participación en el total de población, desde un 47,1% a un 25,3%.

En el período 1991-2001 la población rural de Catamarca disminuyó su participación en el total, pero aumentó en valores absolutos.

En el departamento Andalgalá, la población no dejó de aumentar en términos absolutos desde 1970, presentando sus máximas tasas de crecimiento total, urbano y rural en el período 1980-91. Pero en el último período la tasa de crecimiento declinó de 1,48% a 1,03%.

El **Distrito de Choya** está ubicado a unos 12 Km. de la ciudad de Andalgalá, pasando previamente por el distrito de Chaquiago. Cuenta con una población de unos 403 habitantes, según los datos del INDEC del año 2001, la cual muestra un pequeño aumento (del 6%) si se lo compara con los 380 habitantes que la misma institución daba para el año 1991.

El pueblo de Choya no ha presentado una variación positiva significativa en el aumento de su población en el último período intercensal.

Tabla N° 2: Datos de Población en el departamento Andalgalá según Censos Nacionales 1991 y 2001. Capítulo II "Choya".

Municipios	Localidades	1991	2001	tc	Tipo	Varones	Mujeres	I.M.
Aconquija	El Allamito	425	651	4,14%	rural	320	331	96,7
	El Lindero	678	785	1,40%	rural	414	371	111,6
Andalgalá	Amanao	98	48	-6,57%	rural	27	21	128,6
	Andalgalá	9.005	11.481	2,34%	urbana	5.646	5.765	97,9
	Chaquiago	829	1069	2,45%	rural	517	552	93,7
	Choya	380	403	0,56%	rural	227	176	129,0
	El Potrero	175	211	1,80%	rural	113	98	115,3
	La Aguada	354	440	2,09%	rural	218	222	98,2
Población Concentrada		11.944	15.088	2,25%	Rural-urbana	7.482	7.536	99,3
Población Dispersa		2.108	2.014	-0,43%	rural	1.156	928	124,6
Población rural		5.047	5.621	1,03%	rural	2.992	2.699	110,9
Población urbana		9.005	11.481	2,34%	urbana	5.646	5.765	97,9
Población Total		14.052	17.102	1,89%	rural	8.638	8.464	102,1

Fuente: Dirección de Estadísticas de la Provincia de Catamarca - Tasas de crecimiento e I.M. calculados en base a datos de la fuente señalada.

El IM elevado se comportaría como un indicador de alerta sobre la disminución en el crecimiento de la población, pues la baja presencia de mujeres puede repercutir bajando la tasa de natalidad

Indagando a los informantes sobre las razones de la migración, y más precisamente a las mujeres en cuanto por qué se van, que no encuentran en Choya, algunos testimonios comentaron lo siguiente:

“Me fui a Buenos Aires porque quería estudiar enfermería y los abuelos no podían pagar eso, y entonces fui para Buenos Aires a trabajar de muchacha, vivía con los tíos que estaban allá. Cuando muere una tía la mandan a buscar y vuelve a Andalgalá”.

“las chicas que se van, lo hacen porque no hay salida laboral, hacen estudiar mucho a los chicos, pero ¿donde los toman?”

“si hay oportunidad de irse me voy, con toda la familia, me hubiera gustado estudiar. Las mujeres se van por trabajo, o estudio. A los chicos les gusta. Las hijas que viven en Andalgalá tienen un cambio de idea, dicen que Choya esta siempre igual. Las dos hijas están en el secundario. Siempre quisieron eso. Que luego quieren estudiar en la ciudad (Catamarca), porque dicen que quieren ser algo. Que esta bien que las hijas luchan por lo que quieren”.

Lo anteriormente descrito puede también ayudar a entender porque Choya no creció prácticamente en el último tiempo o lo hizo muy poco, y por qué del aumento de la residencia en Catamarca.

Chiozza (1975) define al lugar y a la población como, “tierras de ardientes veranos, magras en lluvias y en hombres, extraordinariamente feraces si el agua las fecunda. Expulsando población año a año, dilapidando sus recursos humanos, estos oasis han contribuido por más de un siglo al poblamiento y desarrollo de otras zonas más prosperas del país”.

La misma autora (1975) hacía un análisis con respecto a los datos de población en Catamarca diciendo que, estamos frente a un área expulsora de población. Con excepción de los departamentos del valle, todos los demás pierden población en términos absolutos. La población del departamento capital crece más que la total del área. El éxodo rural ha sido la involuntaria respuesta a la falta de alicientes, a la desprotección y a la incomunicación inter e intrarregional. San Fernando del Valle de Catamarca, sede de los poderes públicos y de los organismos nacionales, provinciales y municipales, concentra por sí sola el 64% de la población urbana.

El saldo de la década 1960/70 arrojó para el área un éxodo de 30.000 (zona del noroeste) personas que buscaron nuevos horizontes en la Región Pampeana, en el gran Buenos Aires, en la Capital Federal, en la ciudad de Córdoba todavía en proceso de expansión industrial. Otros siguiendo una vieja tradición se orientaron hacia el distrito petrolífero de Comodoro Rivadavia. En 1975 un 30% de los catamarqueños vivían fuera de su provincia natal (Chiozza, 1975).

AGROPECUARIO

En el año 1986 se realiza un documento conjunto entre INTA - UNCa - Gobierno Catamarca - Colegio Ing. Agr. Catamarca, denominado "Diagnóstico Agropecuario expeditivo de la Provincia de Catamarca" que en su primer volumen comenta lo siguiente.

A Andalgalá le corresponde la zona ecológica de valles y bolsones pampeanos. El uso del suelo, para ese año, era destinado a producción de frutas de carozo y de pepita, vid, nuez, olivo, hortalizas, aromáticas, ganadería extensiva, granja.

Para Aconquija la zona homogénea es la de Selva y pastizales de altura en la sierra de Ambato, con producción de papa semilla, en secano y bajo riego, y ganadería en pastizales naturales.

Tabla N° 3: Evolución de la superficie con infraestructura para riego de la provincia de Catamarca. Análisis desde 1970 de los rubros productivos. Capítulo II "Choya".

Zona Agroecológica	Infraestructura para riego hasta 1970 (en Has)	Infraestructura para riego a 1986 (en Has)	Superficie cultivada con riego a 1986 (en Has)
Andalgalá	1.200	1.600	1.550
Aconquija	200	1.000	1.000
Total Catamarca	23.050	35.650	26.225

Fuente: Diagnóstico Agropecuario expeditivo de la provincia de Catamarca.

Un cultivo permanente de importancia para Catamarca es el membrillo, que en los términos se superficie cultivada alcanza a 650 has. En su mayoría las

plantaciones no se encuentran formando montes puros sino consorciados con otros cultivos principales como por ejemplo nogal, o más bien formando cercos a lo largo de acequias y alambrados.

En el Departamento Andalgalá y especialmente en el Distrito Chaquiago se encuentran plantaciones puras a una densidad de 650 plantas/ha. Precisamente es este departamento el principal productor en la Provincia con 320 has implantadas, siguiéndole Ambato con 150 Has y en menor proporción Belén, Paclín, Capayán, Santa María y Pomán. De 1970 a la fecha hubo un incremento de aproximadamente el 30% en las plantaciones, pudiéndose afirmar que en los últimos cinco años la superficie implantada no ha sufrido variaciones. Los rendimientos promedios oscilan de 15 a 20 Tn/Ha. En cuanto a variedades, predominan el membrillo común o Champion. Entre los establecimientos elaboradores de dulces y jaleas se destacan uno en Andalgalá, tres en la ciudad Capital de Catamarca y uno en el Valle Viejo. En el año 2005 comenzó a montarse en Andalgalá una planta procesadora de pulpa de membrillo de cierta envergadura perteneciente e una Cooperativa con el apoyo del Estado, pero luego quedó paralizada.

Para Andalgalá (Diagnóstico Agropecuario expeditivo, 1986) se dan los siguientes datos:

Tabla N° 4: Superficie destinada por cultivo o actividad en Andalgalá (1986) Capítulo II “Choya”.

Cultivo/ Actividad	Superficie
Nogal	250 Has
Frutales de carozo y pepita (durazno, damasco, ciruelo y membrillo)	700 Has.
Olivo	200 Has
Hortalizas y aromáticas	200 Has
Forrajeras	50 Has.
Otras (citrus, vid, maíz, porotos, etc.):	200 Has.
Ganadería caprina y bovina	80.000 Has.

Fuente: Diagnóstico Agropecuario expeditivo de la provincia de Catamarca.

Además aporta los siguientes datos:

- Superficie cultivada bajo riego: 1.600 Has. Productores concentrados en el rango de 0,5 a 5 Has.

- Superficie Ganadera: 80.000 Has. Productores de 1.000 a 2.500 has.

Tabla N° 5: Variación porcentual intercensal de las superficies de las EAPs con límites definidos, por tipo de uso de la tierra, en Andalgalá en el período 1988-2002. Capítulo II “Choya”.

Departamento	Superficie total de las EAPs	Superficie plantada						
		Total	Cultivos anuales	Cultivos perennes	Forrajeras anuales	Forrajeras perennes	Bosques y/o montes	Cultivos sin discriminar
Andalgalá	-18%	-40%	-55%	-11%	37%	36%	133%	-65%
Total Pcia	-39%	206%	89%	199%	-27%	1635%	1041%	-23%

Fuente: INDEC, Censos Nacionales Agropecuarios 1988 y 2002

Como puede observarse en las tablas, en el período 1988-2002, la superficie de las EAPs en el departamento Andalgalá se redujo un 18%, mientras que la superficie total plantada lo hizo en un 40%.

Tabla N° 6: Evolución del número de EAPs con límites definidos en Andalgalá en el período 1988-2002. Capítulo II “Choya”.

Tamaño EAPS	Cantidad		Incremento
	Año 1988	Año 2002	
< 5 Ha	425	238	-44%
5 a 100 Ha	144	116	-19%
100 a 1000 Ha	36	18	-50%
> 1000 Ha	5	18	260%
Total	610	390	-36%

Fuente: INDEC, Censos Nacionales Agropecuarios 1988 y 2002; Dirección de Estadísticas de la Provincia de Catamarca.

En el período 1988-2002 han disminuido las EAPS de menor tamaño (pequeños productores), y se han incrementado las de mayor tamaño (grandes productores y empresas).

Tabla N° 7: Variación porcentual intercensal de las cabezas de ganado en Andalgalá en el período 1988-2002. Capítulo II “Choya”.

Departamento	Bovinos	Ovinos	Equinos	Porcinos	Caprinos	Camélidos	Asnal. y mular.	Total Cabezas
Andalgalá	-32%	-45%	-19%	-56%	-32%	-99%	59%	-37%
Total Pcia.	-7%	-5%	-9%	-23%	28%	29%	-15%	3%

Fuente: INDEC, Censos Nacionales Agropecuarios 1988 y 2002.

En cuanto al número de cabezas determinados en los 2 últimos censos agropecuarios, puede verse que en el período considerado en el departamento Andalgalá, los bovinos se redujeron un 32%, los ovinos un 45% y los caprinos un 32%.

Tabla N° 8: Evolución de los índices de los valores agregados a precios constantes 1993 de la categoría agricultura, ganadería y silvicultura, y subcategorías, en la provincia de Catamarca. Capítulo II “Choya”.

	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Agricultura, Ganadería y Silvicultura	1,00	1,04	0,96	0,81	0,79	0,93	1,02	1,02	1,07	0,96	1,01	1,15
Olivo	1,00	1,00	1,00	1,00	1,18	2,10	1,66	1,85	1,85	2,98	3,30	6,80
Membrillo	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,86	0,86	0,86
Nogal	1,00	1,00	0,73	0,73	1,03	1,05	1,05	1,06	1,06	0,93	0,93	0,93
Papa Semilla	1,00	1,29	0,59	0,68	0,57	0,37	0,45	0,57	0,32	0,23	0,32	0,42

Fuente: Elaborado en base a datos del CFI - 2006

Como puede verse en tabla los valores agregados a precios constantes 1993 de la categoría agricultura, ganadería y silvicultura han comenzado levemente a crecer luego de la crisis del 2001-2002.

El olivo, cuya producción es un 70% para aceite, aumentó su valor agregado 6,8 veces desde 1993, 3 veces desde el 2001 y 2 veces desde el 2002. Se debe destacar que casi el 50% de las tierras dedicadas a este cultivo en Andalgalá pertenecen a una sola empresa.

El membrillo, cuya superficie implantada en esta zona corresponde al 72% de la de Catamarca, no ha crecido y más bien ha disminuido. El perfil predominante de este sector son los pequeños productores, por lo tanto son quienes resultan más

afectados. El 70% de la fruta es sacada del departamento y de la provincia sin valor agregado. El dulce de membrillo sólo es comercializado en nuestro país.

Tabla N° 9: Superficie por Distrito y Cultivo en el departamento Andalgala. Capítulo II "Choya".

Cultivos	Distritos								Total (Ha)	Producción (en Tn)
	Choya	El Potrero	Chaquiago	Huachaschi	Huaco	Malli y La Banda	Villa Vil	La Aguada		
Olivo	2	1	170	5	100	60	5	20	363,00	1633,5
Durazno	4	3	10	5	3	1	2	1	29,00	435
Vid	5	3	5	5	10	5	2	1	36,00	540
Membrillo	50	30	50	10	5	5	10	20	180,00	3600
Ciruela	5	2	10	5	5	10	5	10	52,00	780
Damasco	1	1	2	1	0,5	1	1	0,5	8,00	80
Nogal	150	120	25	2	3	2	20	5	327,00	327
Cítricos	1	0,5	2	1	1	2	1	2	10,50	157,5
Higos	2	1	2	2	2	1	3	0,5	13,50	135
Alfalfa	2	1	5	2	2	5	8	1	26,00	260
Anis-Comino	2	1	4	2	2	35	10	2	58,00	348
Hortalizas	0,5	0,5	2	1	1	1	2	1	9,00	27
Tomate	1	1	15	5	5	3	10	10	50,00	750
Pimiento	0	0	2	0	0	0	2	1	5,00	50
Cebolla	0	1	3	2	2	5	10	0	23,00	345
Ají	1	1	15	10	10	10	12	5	64,00	448
Maíz	2	2	2	1	2	1	3	1	14,00	70
Papa	3	1	5	1	1	2	10	2	25,00	500
Cereales	1	1	2	1	0,5	2	1	2	10,50	42
Totales	232,50	171,00	331,00	61,00	155,00	151,00	117,00	85,00	1303,50	

Fuente: Documentación interna, Agencia de Extensión Rural INTA Andalgala.

En cuanto a Choya, el mismo es un Distrito de altura a 1300 msnm, con una precipitación de 300 a 350 mm. Corresponde a la zona Ecológica de Región de Monte, su relieve está representado por el típico paisaje de Valles y Bolsones.

Clima árido de sierras y bolsones. Su fuente de agua es el río homónimo (Choya), y su cauce muere en el Salar de Pipanaco, la mayor reserva de agua dulce del Oeste Catamarqueño.

Constituido en su totalidad por pequeños productores minifundistas, cuya superficie promedio no supera la 1 ha a 1 ½ ha de producción, las actividades predominantes son la nogalicultura y el cultivo de membrillo.

El distrito presenta una superficie cultivada de 240 has de las cuales 150 has corresponden al cultivo de nogal y 50 has al de membrillo. Este último se caracteriza por ser primicia² del país, ya que es cosechado en el mes de enero, con una producción de entre 800 y 1000 toneladas.

La zona de Ambato y Pomán, junto con la de Andalgalá en la provincia de Catamarca, la zona de Chilecito y los nevados del Famatina en la provincia de la rioja, la zona de los valles calchaquíes como Santa maría (Catamarca) y Amaicha del Valle (Tucumán) forman un conjunto geográfico que encierra una zona privilegiada: tierras excelentes para el cultivo del membrillo por su clima seco, de altas temperaturas en verano, heladas en invierno y alturas de 800 a 3000 metros. El territorio resulta para el membrillo uno de los mejores del país. La región Andalgalá con aproximadamente el 70 % del membrillo plantado en la región del NOA, y 3000 toneladas de producción anual de promedio, Andalgalá constituye el corazón membrillero del noroeste. Este departamento que muestra plantaciones racionales del fruto, exhibe un clima ideal para la poma con inviernos muy fríos y veranos tórridos; la fruta cosechada es de buen tamaño y fragancia, dependiendo esto último del microclima particular de cada zona. Siendo famosos, por su perfume y aroma, los membrillos de Chaquiago, el Potrero y Choya (Andrada, 2000).

² El concepto de primicia hace referencia a que es la primera zona en producir membrillo en el año. Esto se debe a que las condiciones climáticas del lugar determina la maduración de los frutos en forma más temprana al resto del país, lo cual se convierte en una ventaja comparativa con las otras zonas de producción.

Una cadena de determinaciones no sucede en el aire, sino que la problemática identificada está situada en un espacio geográfico determinado. Cada uno de los factores que intervienen y de las situaciones que aparecen como resultados de los procesos está localizado en un lugar específico. La planificación social tradicional da poca importancia a la perspectiva territorial del diagnóstico, ya que hace énfasis en la consideración sectorial de los procesos. Pero un diagnóstico que se proponga fundamentar una política de desarrollo local debe prestar especial interés a la inserción territorial de los procesos sociales, puesto que su intervención estará orientada hacia un territorio específico (Rofman, Adriana; 2003).

Teniendo en cuenta a Boisier (2002) donde "...hoy el desarrollo es entendido como el logro de un contexto, medio, momentum, situación, entorno, o como quiera llamarse, que facilite la potenciación del ser humano para transformarse en persona humana, en su doble dimensión, biológica y espiritual, capaz, en esta última condición, de conocer y amar. Esto significa reubicar el concepto de desarrollo en un marco constructivista, subjetivo e intersubjetivo, valorativo o axiológico, y, por cierto, endógeno, o sea, directamente dependiente de la autoconfianza colectiva en la capacidad para inventar recursos, movilizar los ya existentes y actuar en forma cooperativa y solidaria, desde el propio territorio..."

A continuación se visualizan algunos puntos que ayudan a conocer el territorio de Choya.

El paisaje y llegada a Choya.

El relato del diario de campo acerca del primer viaje realizado en colectivo a Choya para comenzar el trabajo de campo, más otros datos de las observaciones realizadas, nos ayuda a comprender y situarnos en el paisaje de Choya, la comunicación con la ciudad de Andalgalá, la entrada al distrito, las relaciones entre sus habitantes y algunas de las instituciones, etc.

El colectivo salió de la vieja terminal de Andalgalá a las 11:30 de la mañana. En esta época de verano tiene horarios diferenciales, con una mayor frecuencia. En el

³ En anexos se pueden ver imágenes satelitales con referencias del distrito de Choya.

viaje se escucha música de cumbia, cuarteto, Radio Antena 12, entre música y noticias de Andalgalá. La gente sube cosas para los parientes en el recorrido, explicando al chofer para quién es el envío. Sale 2,5\$ el boleto. Pasa por el río de Potrero, que baja del mismo distrito, y que ahora tiene poca agua. Cruza muchos arroyos secos con grandes piedras, señal de que cuando pasa agua viene con mucho caudal. Durante el camino de unos 10 kilómetros que separa Andalgalá de Choya hay, cada tanta distancia, carteles de Muschaca indicando cuantos kilómetros faltan para ese destino, antigua fundición de cobre que hoy se encuentra funcionando como museo.

En el viaje toda la gente se conoce, se saluda, se trata por su nombre o apellido. Se cuentan cosas y hablan de temas como enfermedades, y distintas noticias. Día caluroso pero fresco dentro del colectivo.

Vegetación que se observa es baja, un paisaje árido y seco, con pocos árboles grandes.

Pasamos por un cartel de entrada a Choya lo que indica la llegada al distrito. El mismo, además de la frase de bienvenida, se encuentra pintado con una abeja y un membrillo, señal de sus producciones. El cartel fue realizado por los chicos de la escuela hace un par de años. Se empiezan a ver las primeras casas.

En recorrido nos hace pasar por el Río Choya con poco agua. Los ríos nacidos por efecto de las lluvias orográficas, pronto se pierden entre los escombros del bolsón en cuyo seno aparece el salar de Pipanaco (Chiozza, 1975).

La calle principal de Choya es una recta larga bien arbolada. Se ve el local de una empresa de construcciones. Pasamos por el Club Social y Deportivo Choya.

Se ve un camión, perteneciente a algún comprador de membrillo, donde están levantando las bolsas de membrillo que los productores dejaron cerca del camino.

El chofer ayuda a bajar las cosas del colectivo, y deja los envíos para los parientes.

Veo una camioneta de otro comprador con bolsas vacías para entregar al productor con el que pacte para que junte el membrillo.

Pasamos en frente de algunas instituciones como el Centro Vecinal San Roque, donde funciona el camping con pileta, el Templo capilla Virgen del Valle, la Plazoleta nueva, la Delegación del distrito, la entrada a la Posta Sanitaria como referencia de la salud.

Las fincas tienen distintos sembrados y plantaciones como maíces, zapallos, nogales, alfalfas, membrillo.

En el colectivo iban algunos que venían de verse con el médico en Andalgalá. Una chica quebrada, una señora con otros problemas, lo que da una señal de la esporádica o poca atención de esos problemas en Choya.

Existen en Choya, en varias fincas, casas de abode derrumbadas, o medias caídas, que sirven para guardar herramientas, o simplemente dormir cuando se va a trabajar en la finca. En las mismas se guardan herramientas, alguna mesa, brasero, escalera, por ejemplo; para la realización de las tareas.

Encontré también lugares donde hay muchos restos de cerámicas y pircas de asentamientos originarios, y piedras grandes y planas sobre la que había alrededor de 30 morteros.

Hacia el final de Choya se encuentra la entrada a la recientemente ampliada y mejorada planta potabilizadora, y más arriba, ya camino a la cuesta de Minas Capillitas, hay fincas con nogales plantados hace poco tiempo. En ese sector existe también una construcción en la que iba a funcionar el matadero, que se encuentra abandonada.

Choya se encuentra dividida por el río homónimo en dos bandas, una Este y otra Oeste, con caminos que recorren ambos sectores. El camino de la banda este se caracteriza por curvas y contra curvas, mientras que el de la banda oeste es bien recto. Ambas bandas se encuentran comunicadas por una pasarela para el paso de los caminantes. Me voy caminando por la banda⁴, por donde se observan muchas bolsas de membrillo sobre la calle. Algunas de las pilas tapadas por yuyos y ramas para proteger del sol y el calor.

Hay algunas casas cerradas, de gente que viene a pasar en fin de semana o a pasear de vez en cuando.

Chiozza (1975) caracteriza la zona como de cordones serranos integrantes de los sistemas de Famatina y Aconquija, catalogados como pampeanos. Estos encierran valles o bolsones de amplitud diferente y orientación meridiana. Son las tierras de la sed, el noroeste de los oasis diminutos perdidos en la inmensidad del desierto, en los que el hombre arraiga con duro sacrificio.

Tomando a Guber (2001), hablando de las experiencias de trabajo de campo, explica que podrían ir las condiciones de trabajo en terreno, dificultades de acceso, las sospechas de los pobladores, la elección del lugar de residencia, los métodos fracasos y logros, hasta el cierre y la partida del lugar.

⁴ La banda: denominación local que recibe la banda del sector Este, y el moverse por ese sector es el “*andar por la banda*”.

En cuanto a la residencia, el lugar escogido tuvo que ver con la posibilidad de participar en forma directa de las actividades del grupo de dulceras y del distrito. Teniendo en cuenta esto el lugar para dormir fue el local del grupo de dulceras. El lugar de residencia sirvió para interactuar con algunos chicos que iban a visitarme, hijos de las dulceras, con los cuales recorrí diferentes lugares del río Choya, y compartí charlas que sirvieron para tener su visión de muchos aspectos.

Las sospechas y consideraciones de la gente se dieron de distintas maneras. En el caso de la gente que conocía, las consideraciones tenían más que ver con mi llegada al territorio en colectivo, caminando; diferente de las situaciones de trabajo en el INTA donde uno en general se transporta con un vehículo de la institución y por lo descripto también es la forma con la cual a uno lo han asociado. Estos aspectos más que cerrar o bloquear la apertura de la gente, servía más como disparador para comenzar una charla, contar que estaba realizando, etc., algunas de estas consideraciones fueron:

Me cruzo con un hombre caminando por el distrito. Estaba bastante borracho, *“me preguntó si yo era hippie y si vendía artesanías, me invitó a tomar un vino”*. Le conté qué estaba haciendo.

Me bajo del colectivo y me encuentro con un productor y le cuento a que venía Choya y me ofreció ayuda para el trabajo a lo que también me agregó: *“creía que andabas de paseo tipo mochilero”*.

“¿Y la camioneta? ¿Qué no viene con el ingeniero?”.

Con un comerciante que no me conocía, se dio una determinada charla y cuando le comenté sobre lo que estaba haciendo y al saber que yo trabaja en el INTA, comenzó a preguntarme cuestiones referidas al nogal y al membrillo.

Instituciones y Participación social.

Existe un creciente reconocimiento, desde diversas y hasta opuestas aproximaciones académicas, de la importancia de las instituciones para el desarrollo. Existe un consenso cada vez mayor sobre la correlación fundamental entre instituciones y desarrollo (Prats, 2001). El desarrollo de una economía lo promueven, siempre, los actores de una sociedad que tienen una cultura y formas y mecanismos propios de organización. Cada sociedad alienta el desarrollo de formas específicas de organización e instituciones que le son propias, y que

facilitarán o dificultarán la actividad económica debido a que los agentes económicos toman sus decisiones en ese entorno organizativo e institucional y, por supuesto, no siguen siempre las prescripciones teóricas de los modelos económicos (Vázquez Barquero, 2001).

Algunas de las Instituciones que se encuentran en la Localidad de Choya son las siguientes:

- Delegación Municipal que depende de la municipalidad de Andalgalá.
- Centro Vecinal.
- Consorcio de riego que se encarga de manejar el tema de agua de riego del distrito.
- Centro vecinal de agua potable.
- Posta Sanitaria.
- Escuela EGB N° 217 de Choya.
- Iglesia.
- Grupo de Misioneros.
- Correo.
- Organización Protemplo.
- Grupo Mujeres Dulceras.
- Grupo Apicultores.
- Productores agropecuarios en general.
- Comercios.

Una característica que ocurre y es bien habitual en Choya es que una misma persona puede representar a más de una institución, organización o grupo, por ejemplo algunos de los casos que se dieron en los informantes: centro vecinal – comisión de padres de la escuela, apicultores – consorcio de riego, apicultor – organización Protemplo – trabajador municipal, etc. En este sentido podemos tomar las consideraciones de Benedict (1999) en donde los criterios para definir el tamaño de un territorio suelen ser la superficie y la población, en tanto que para determinar la escala de una sociedad son la cantidad y calidad de las relaciones de rol. En una sociedad a pequeña escala, como puede ser considera la sociedad de Choya, los individuos interactúan repetidamente con los mismos individuos en casi todas las situaciones sociales. Las instituciones de Choya están conformadas tanto por mujeres como por hombres.

Un espacio de gran participación en el distrito y de gran Importancia social es el centro vecinal San Roque, sobre todo en la época de verano, aunque durante todo el año es un punto de encuentro permanente, sitio de reuniones, de actividades.

Durante el tiempo que residí en Choya, era mucha la gente que concurría a pasar el día, a disfrutar de la pileta. Ciertos testimonios y observaciones confirman lo anterior:

“es mucha la gente que viene a la pileta del centro vecinal (construida por la Municipalidad), porque los chicos del Centro son jóvenes entusiastas que trabajan muy bien, y le ponen muchas ganas. Además hacen comidas por las noches, los fin de semanas viene mucha gente”

“En el camping las mujeres juegan al fútbol”.

“Nancy me cuenta que estuvo muy lindo el cumple de 15 años de Brenda, hija de Lorena y su sobrina. Que se hizo en el camping del centro vecinal. Que ahí también antes y después del cumpleaños se hicieron fiestas de casamiento”.

“Hay muchas actividades en el centro vecinal, como campeonato de fútbol y de vóley por la noche.

“Este espacio funciona mucho como punto de encuentro por la pileta, deportes y por los eventos”.

En una de las vueltas de Choya a Andalgalá mientras realizaba el trabajo de campo, me llevó una camioneta llena de chicos y chicas que venían de pasar el día en el camping: *“concorre numerosa cantidad de gente por lo lindo, la atención, la limpieza, los baños, cantina, juegos, deportes”.*

Otra institución de importancia en el Distrito es la capilla y las actividades vinculadas con la iglesia católica y lo religioso, durante el tiempo de trabajo de campo en la capilla se hicieron varias obras de arreglo y de remodelación de la misma:

“Un informante que es empleado municipal se encontraba trabajando en la capilla, me mostró la obra que están haciendo del altillo y otras como tejido, entrada, etc. Hablamos de cómo hacer la escalera interna en la torre. Me contó que las obras de la capilla son todas hechas con el dinero de beneficencias, que la gente colabora mucho comprando rifas, empanadas, etc. Que la municipalidad solo colabora con los empleados cuando hace falta”.

“En la terminal veo la esposa de un informante que invita a una señora a misa por despedida del padre y la inauguración del altillo, a la canasta”.

Se observan también relaciones de tipos colaborativas entre los actores, sobre todo visualizadas en lo que denominan los beneficios. Hacer beneficios es una

forma de colaboración con quienes necesitan ayuda en ese momento, fundamentalmente a través de colaborar con el propio trabajo o generando ingresos para un tercero:

“A veces no se hace comida en el centro vecinal porque la gente trabaja haciendo beneficio para vender empanadas para el grupo Misionero de Choya”.

Lo referido anteriormente a la capilla también sirve para ilustrar este tipo de relaciones de colaboración que se dan en el territorio y que permiten la concreción de diferentes cuestiones por fuera de las formas establecidas por el mercado.

Existieron algunos hechos y charlas que sirvieron para entender la participación política, y como se visualiza la participación femenina y masculina.

Trabajando con las dulceras, en la radio suenan los programas de los candidatos a concejales para las elecciones del 8 de marzo. Comentan que *“todo es partidario y que importa más el partido ahora, y debería ser la persona, lo que hace, sus acciones y no importar tanto el partido”.*

Un evento que ocurrió durante enero y que se desarrolló también en el centro vecinal fue la semana de Choya: *“había sapo⁵, truco⁶, música, y se vendieron algunos dulces. Salieron elegidas reinas chicas de Catamarca y Buenos Aires (que andaban de paseo), que las chicas de Choya no participan mucho”.* La primera reflexión fue que cómo no van a ser elegidas Choyanas en esos eventos, pero luego aceptaron la elección cuando analizaron la poca participación de las chicas de Choya. También vincularon con esto que no haya candidatos a concejal de Choya, diciendo que *“ni siquiera participan en la elección de la reina que van a participar de lo político como concejal, que no se animan, son muy miedosos, que el delegado ya tiene un miedo, que queda para el resto”.*

Una mañana en el local de las dulceras, vemos pasar un viejito que Guilla me cuenta que tiene unos 91 años. Me cuentan que *“no puede dejar de estar en movimiento”.* Al rato vuelve a pasar con dos cañas bien largas, que Guilla dice *“que usará para garrotear la nuez, que se empezó a abrir y pronto comenzará la cosecha.* Se observa esto que también reflejan otros informantes mayores, lo difícil de la gente grande de abandonar su forma de vida, el qué hacer cuando llegan a viejo. Algo

⁵ Juego que se caracteriza por arrojar fichas desde una distancia a un tablero de madera con diferentes orificios, cada uno con su puntaje. El nombre del juego hace referencia a que el mayor puntaje se obtiene introduciendo la ficha en la boca de un sapo.

⁶ Juego de naipes basado en la mentira y el engaño sobre las posibles cartas que posee cada jugador.

que observé es que la gente grande sigue llevando a cabo las tareas de siempre, trabajos en la finca, etc.; hasta que por distintas razones no puede hacer más nada. No hay actividades para la gente grande en Choya, estos no dejan de hacer los trabajos en la finca fundamentalmente por este motivo, a diferencia de los jóvenes que si bien no encuentran ciertas cuestiones como el estudio o trabajo, tienen algunos espacios de participación como: misioneros, camping, deporte, música, etc.

“hay un grupo de misioneros, no relacionado con el templo que también están trabajando lindo, con muchos jóvenes”.

Choyanos en otros puntos del país: los parientes, las remesas.

Muchas organizaciones que existen dentro del estado generan, distribuyen y controlan poder, en competencia tanto entre ellas como con el poder soberano del estado. El sistema institucional de poderes económicos y políticos coexiste o se coordina con distintos tipos de estructuras no institucionales, intersticiales, suplementarias o paralelas a él. Existe un reconocimiento de la importancia funcional de los grupos informales. Tres son las categorías de instituciones paralelas de las sociedades complejas, las relaciones de parentesco, de amistad y de patronazgo. Estas estructuras no institucionales se superponen al sistema. En las sociedades, el principio de parentesco informa todas las relaciones estratégicas o la mayor parte de ellas, mientras que en las civitas las relaciones ideológicas y económico-políticas orientan y limitan las funciones de parentesco (Wolf, 1999). En el caso de Choya las relaciones de parentesco determinan gran parte de las relaciones estratégicas.

Durante los meses de verano Choya ve aumentada en forma considerable su población, esto ocurre principalmente porque los parientes de los pobladores permanentes, repartidos en diferentes puntos del país, se hacen presente durante esa época, principalmente desde las fiestas de fin de año (Navidad y Año Nuevo) hasta los primeros días de febrero.

“Mi hijo vive en Ushuaia. Ahora de vacaciones por Mendoza y luego viene para Choya”.

“En Choya por estos días, se ve gente por todos lados, muchos parientes de la gente de Choya, que vienen del sur, de Buenos Aires, guitarras a la noche, mucha gente en el centro vecinal”.

En las casas se observa claramente que están con parientes por la cantidad de autos, chicos dando vueltas, y voces de a montones.

En general la gente de Choya tiene parientes repartidos a lo largo del país. Los puntos más comunes donde viven los parientes son Ushuaia, Buenos Aires y Córdoba.

Existe una ida y vueltas de productos pero sólo en los momentos en que se visitan ya que mandar una encomienda en la actualidad tiene un costo elevado. Se llevan productos sólo cuando vienen en el verano. Se llevan dulces de membrillo, nueces, otros dulces, vino. Este movimiento de parientes, familiares, productos del lugar, fundamentalmente dulce de membrillo y nuez, muestran una identificación con los gustos y sabores locales.

En ese momento *“dejan ropa, mercadería, algo de dinero y otras cosas pero no mandan durante el año. Como cualquier familia”*.

Teniendo en cuenta a Wolf (1999), la descendencia familiar no solo determina el prestigio social del que goza una persona, sino que influye también sobre el tipo de recursos sociales de que dispone para actuar fuera del medio familiar. Relaciones privadas basadas en la confianza pueden convertirse en relaciones de cooperación en el sector público. Esa posibilidad de contar con los parientes conlleva también responsabilidades para ambas partes. Los parientes pueden ser parásitos entre sí, limitando con ello la capacidad de cualquier miembro de aumentar su riqueza o su poder. La relación de tipo familiar en las actividades extrafamiliares implica un claro equilibrio entre las ventajas y los inconvenientes, en el que las primeras sólo superan a los segundos cuando la cooperación con los no parientes es netamente más peligrosa y perjudicial.

Existe una alta relación de Choya con Ushuaia en el extremo sur de la Argentina. Esto se produce cuando aparecieron las escuelas militares, que mucha gente entró a trabajar en la marina, en las cárceles, etc. En el caso del sur, es a través de una persona que lo trasladan allí de la marina, y a través de esta persona empezó a ir gente de Choya para allá.

“parte de la familia (hermanos) viven desde hace tiempo en Ushuaia y que en esta localidad están radicados alrededor de 30 personas solamente del distrito de Choya. Eso hace que por ejemplo familiares como padres pasen parte del año en Choya y otra parte en Ushuaia. Esto lo hace fundamentalmente la madre, ya que el padre tiene un mayor apego por los trabajos en la finca.

Esta situación también ocurre con otro informante, integrante de las dulceras, *“paso un tiempo del año con mis hijos en Ushuaia. La gente choyana radicada en este lugar del sur tiende a reunirse con frecuencia”*.

Según Nicola (2008) para el migrante, implica la adaptación y vivencia temporaria en un medio sociocultural diferente, y por tanto, implica apertura a nuevas experiencias. En este sentido, la migración se constituye como un factor importante del capital social y cultural. Clasifica a los *migrantes permanentes* como los residentes fuera de su comunidad de origen.

En general, a pesar de vivir en otros lugares, siguen identificados con el lugar y existen casos de choyanos que se vuelven del sur, de Buenos Aires, por ejemplo.

“Uno de mis hijos se fue al sur porque las hermanas lo impulsaron, volvió porque no le gustaba, a las hermanas les gusta en el sur. Ahora esta estudiando Administración contable en Andalgalá”.

“Me volví de Ushuaia porque Choya tira, es el lugar de uno, en el sur es muy duro”.

“Después que nos jubilamos, volvimos de Buenos Aires para vivir en Choya”.

Estos casos se pueden tomar como migración de retorno como una categoría aparte que ayuda a comprender el desarrollo de los procesos migratorios como estrategia de vida de las unidades domésticas (Nicola, 2008).

Un aspecto que ocurre a menudo es la ironización por parte de los residentes permanentes en Choya de aquellos que aún siendo choyanos viven en Buenos Aires lo que es motivo de burla, sobre todo por olvidarse de alguna manera de sus orígenes de trabajos en las fincas, con los animales:

Llega una pareja, que luego me comentan que tenían orígenes en Choya, a un negocio en el que me encontraba y donde también había dos hombres tomando cerveza, pero con el tono de voz bien porteñado. Cuentan que estaba lindo Choya, que estaba bueno el camping, todo con acento muy porteño. El hombre del negocio luego comentaba con tono de burla copiando el acento porteño *“está lindo el camping”*.

Otro informante ironizando en porteño a los choyanos que se iban a Buenos Aires y volvían con el tono de voz bien cambiado y desconociendo su cultura como decir *“Que, ¿tiene ramas en la cabeza ese chivo?”* para referirse a los cuernos de algún chivo.

En general este tipo de burlas ocurre más entre hombres, en diferentes ámbitos como los de un negocio tomando cerveza. Según Spacks (1986) citado en Stolen (2004), existen dos tipos de chismes. Uno se manifiesta como maldad destilada y está ligado a la reputación. A través de este tipo de chisme circulan, verdades, semi verdades y falsedades sobre ciertas actividades, motivos y sentimientos de terceros. El otro tipo se denomina chisme verdadero, solo existe como función de intimidad en un contexto de confianza (Stolen, 2004). El primero hace referencia a burla y es el que explica los casos antes mencionados, como el del Choyano aporteñado.

Actividades.

En este punto vemos que actividades productivas realizan los pobladores de Choya, y que está más asociado con un trabajo masculino y con actividades más femeninas. Los mismos se caracterizan por la pluriactividad y la diversificación de sus actividades.

En las fincas se encuentran una gran variedad de cultivos y plantaciones como nogal, membrillo, higuera, manzana, ciruelos, naranja, pomelo, mandarina, viña, olivo, alfalfa, cebada, maíz. En cuanto a la cría de animales cabras, ovejas, gallinas y gansos, caballos para trabajar la tierra, ganado vacuno en el cerro. También la actividad apícola forma parte de algunas fincas.

Tomando a Madoery (2003), esto es importante ya que son habilidades específicas que no se intercambian en el mercado, sino que se generan, a través de los procesos de aprendizaje interactivo; y que sería importante apoyar, ya que lo local, desde un enfoque territorial y sistémico, es un ámbito adecuado para configurar estrategias de cooperación que coordinen a los sistemas productivo, educativo y tecnológico e institucional de gobierno.

Según los testimonios y observaciones los trabajos y actividades que se vinculan más con lo femenino, en general están más asociados con el ámbito de lo doméstico, este incluye además de las actividades propias de la casa como limpieza, cocinar, crianza de los hijos, las del ámbito ampliado de lo doméstico como atender la huerta, los animales menores, hacer dulces, etc; mientras que lo masculino se relaciona con trabajos de mayor rigor físico de los ámbitos propios de la finca, de la construcción, y los puestos de empleado municipal en el Distrito:

“Además tiene animales como ovejas, algo de venta de lana, es apicultor, tiene un lote de alfalfa para los animales, en otra parte de tierra”.

“Mi familia elabora el membrillo y sirve para consumo, regalar, y que además su hermana es repostera y utiliza el dulce durante todo el año”.

Veo a un productor que viene de trabajar en la finca con azadas en la mano, palas, etc. y enfrente su mujer que lleva pasto (alfalfa) para darle a los animales, caballos. Hay una gran pila de pasto cortado y tapado con nylon para que no se moje y al lado un lote de alfalfa.

“Las mujeres mayores además de conocer mucha historia de Choya son artesanas, en el tema de tejidos, de alforjas, puyos, aperos, etc”.

“Muchos hombres trabajan en el estado Municipal”.

Muchas personas participan de hacer dulce, muchos hornos de barro encendidos en donde las mujeres hacen pan. Se las ve amasando en bateas cerca del horno, preparando los bollos para cada pan.

Un informante que comenta que el *“marido está trabajando en el tema de controlar la plaga de langosta que se dio este año, esta trabajando desde hace como una semana. Dicen que no la pueden controlar. Antes se daba esto de la langosta, hace mucho tiempo y comía todos los cultivos”.*

Parte de los registros de observación reflejados en el diario de campo muestra las actividades más femeninas y de los niños del hogar: *veo la mujer de un informante amasando pan y cocinándolo en un horno de barro, una de las hijas le ayudaba en la tarea. La mujer hace pan casi todos los días que vende en su casa, \$2,5. Además de las tareas del hogar, hace dulces, junta algarroba para los animales, arrope, etc., las gallinas y animales menores están cercanos a la casa y las atenciones la mayoría de las veces la hacen los chicos o la mujer. Varias veces vi a los chicos llevar agua o pasto a los animales, incluso a fincas donde tienen unos terneros, cabras, etc., que no están muy alejados de su casa.*

Algunas tareas masculinas observadas son por ejemplo desmalezando de espacios públicos, acarreo de leña para que las mujeres cocinen dulce, limpieza debajo de los nogales como de las viñas para poder realizar mejor el trabajo de cosecha, trabajos de albañilería, cosecha de membrillo, etc

Existen tareas que las realizan los niños, sobre todo en el verano que coincide con la época de vacaciones escolares y participan más que en el resto del año. Hacen trabajos de atención de los animales, como acarrearlos hasta algún terreno,

darles agua y alimento. Participan en la cosecha de membrillo y también de actividades de ganadería en los cerros, donde muchos choyanos tienen parientes, de esta forma los chicos al no tener clases aprovechan para participar de estos eventos.

Una informante me comenta que *“tiene ovejas, gallinas, una chancha, caballo, antes algunos conejos pero se le perdieron. Que así tienen animales para tener algo de carne, que juntan algarroba para tener alimento para el invierno que no hay pasto. Que la usan solo para los animales y no para consumo humano. Los chicos ahora cuidan los animales, también porque no están con clases. Uno de los hijos, me dice, que está por los cerros donde los primos tienen puestos con animales, y en esta época están las corridas, juntan los animales, los encierran, para marcarlos, y otras tareas. El hijo de ella se va casi todo el verano o muchos días allá. Para el lado de Aguas Amarillas⁷”*.

En el caso de los animales menores, estos cumplen un doble propósito sirviendo tanto para tener carne en el hogar como por su importancia en la generación de ingresos. Diferente a esto es el caso de los productores que tienen ganado bovino en los cerros o un número importante de cabras en donde la principal estrategia tiene que ver con el aporte de ingresos al hogar a través de la venta, aunque no dejan de colaborar en el consumo familiar de carne. Algunas familias se caracterizan por el curtido de cueros y fabrica de productos artesanales con los mismos, en estas tareas trabajan tanto hombres como mujeres.

En lo que respecta a frutales, distinto de nogal y membrillo, como ciruelo, durazno, cítricos, los mismos, más allá de una venta como fruta en fresco o el aprovechamiento de la misma a través de la conservación elaborando dulce para el hogar, suelen generar excedentes que se consideran como pérdida de la fruta que se termina pudriendo en el suelo.

⁷ Aguas Amarillas es una localidad distante unos 60 kilómetros de Choya, se llega transitando la cuesta de Minas Capillitas de más de 3000 msnm, entre Andalgala y Santa María. Existen en el lugar distintos puestos que realizan cría de ganado en forma extensiva. La zona tiene un gran vínculo ya que muchos choyanos, sobre todo de edad adulta, vivieron y trabajaron en los puestos, en la construcción del camino, en la mina de rodocrosita, etc. Ha sido también punto de encuentro de hombres y mujeres que luego de formar pareja han decidido vivir en Choya.

Historia - Cultura.

Para reconstruir parte de la historia y diferentes aspectos culturales de Choya tomo dos relatos de vida de personas mayores que ayudan a comprender como era el lugar hace un tiempo, que actividades se hacían, que tareas realizaba el hombre y la mujer, aspectos de la vida social, composición familiar, etc. El primer relato corresponde a una persona de 91 años:

La abuela era de Ampujaco (Departamento Belén, al oeste de Andalgalá). El abuelo vino de Tinogasta (departamento de Catamarca ubicado al oeste de la provincia, colindando con el vecino país de Chile) Su madre tenía majada, cabras, hacía quesillos, sacaba leche. Era de apellido Sinchicay, me tuvo de soltera, estaban juntos mis padres. Yo fui nacido y criado en Choya.

Por ese entonces se cultivaba trigo, maíz, zapallo, papa.

Había viñedos en Choya y 2 bodegas, una de Serapio González. Tenía almacén ahí también, era el único comerciante que había. Luego esta misma persona puso otros almacenes, pero en Andalgalá. Dicen que se mató, que tomó veneno. Hacía nogal y membrillo también. Sacó un premio por el tema de nuez, esto incentivó a la gente a poner nogales y membrillo. Además seguía teniendo la bodega. Fueron sacando todo para poner membrillo y nogal. Se impulsó el cultivo de la vid en las provincias de Mendoza y San Juan, relegando a Catamarca en este cultivo.

Serapio Gonzalez caminaba con muletas. Era muy servicial, muy bueno, traía la correspondencia gratis para todos; tenía un Ford A y llevaba los enfermos a Andalgalá. Había 6 empleados estables en la bodega, llevaba en tinas la uva hacia la bodega, Gaspar Rojas hacía ese trabajo. Vendía vino a Andalgalá, Tucumán, y en Choya donde había vino todo el año. A Andalgalá llevaba en un camioncito modelo como '36.

Había pocas casas en Choya, todas de horcones, muy pocas de adobe.

El camino lo hacen en el año 1939 – 40. Había callejones antes en Choya, nomás. Lo hacen hasta Minas Capillitas al camino, en donde ya no había tanta gente, habían trabajado muchas más en años anteriores. Antes de Minas Capillitas bajaban a mula el cobre a Muschaca. Ya sólo quedaba la familia Mercado por ese entonces.

Cuando tenía 15 – 16 años ya hacían el carnaval en Choya, de Don Domingo Alvarez. Después de unos años empezó a hacer él el carnaval, en su casa. Venían de todo Choya, familia Costello, y venían también de Tañi Viejo, de Tucumán, venían todos los parientes para el carnaval.

A los 18 años tocaba guitarra, y de un día para el otro no tocó más porque le daba vergüenza abrir la boca, por las chicas, y así se entusiasmó con el bandoneón.

Trabajaba en el puesto de río Blanco en el momento en que estaban haciendo el camino, allí había un hombre en la cantina de apellido Padilla, tocaba ahí los sábados en la tarde, luego se juntaban, ya que estaba en otro campamento, él veía como ponía los dedo y así fue aprendiendo. A este hombre le compró el primer bandoneón, le compró además teoría, solfeo, y cuaderno para música. Luego este hombre no le quiso enseñar más y aprendía viéndolo tocar y por oído.

Trabajaba por día en el camino, en la Empresa Carmona. Todo se hacía a pico y pala. Había trabajando gente de Choya, Belén, Andalgalá.

Estuvo 2 años en Tucumán y uno en Jujuy pelando caña. Trabajaba para la época de cosecha y luego volvía al pago.

Trabajaba el resto del año haciendo limpieza en fincas que había. La tierra donde vive era propiedad de sus suegros. La plantación de membrillo la hizo él. Empezó a limpiar para hacer una plantación, para cortar adobe, empezó a trabajar la tierra y ponía papa, zapallo, maíz, anís, comino. De la fábrica Rodríguez de Chaquiago traía las plantas. De chico se acuerda que ya comía el orejón de membrillo, pero no sabe bien quién trajo el membrillo a la zona.

Cultivaba anís en Choya; se lo vendía a José Haddad. Alberto y Carlos Moreno también compraban. Giordani, tenía un molino donde mucha de la gente de Choya llevaba para moler la producción.

El riego era por acequia, a turnos de riego. Una parte de Choya se regaba cada 48 días, y otra cada 24. Había un teniente de agua que en ese momento organizaba el riego.

Su señora se dedicaba a los quehaceres de la casa. Nacida en Tucumán. Criada en el Norte, en las provincias de Salta y Jujuy.

Su suegro trabajaba en el ferrocarril, hasta Bolivia puso rieles.

Tuvieron 12 hijos.

Entre los trabajos que hizo cuenta que tenía una junta de caballos y hacía el servicio de arado, trabajaba también en la cortada de adobe, y de albañil. También tenía una estafeta, traía la correspondencia de Andalgalá y hacía el reparto de comestibles en Choya con un carro.

Era importante la Finca del Colegio en el Distrito de Chaquiago. Había calles por esa zona y varias casas y vendía leña en esas casas. Trabajaba mucha gente ahí, tenían muchas viñas, hacían vino, vinos pateros.

Llevaba leña a Andalgalá, pagaban 1,5 pero valía mucho, con ese dinero se comía por un par de días. Comían mucho maíz y trigo. Había harina de más. Ahora queremos que venga todo de afuera, y no vale nada de acá. Había un señor llamado Gregorio Palacio que llevaba ropa y alimentos a los puestos en los cerros y traía majada, hacienda, y vendía carne en Choya. Algunos de los puestos eran Santa

Bárbara, donde había muchos animales, o Amanao (Distrito de Andalgalá) donde eran todos Salvatierra y Muro. Recuerda que iban a jugar al fútbol a Amanao

Antes cuando cosechaba membrillo vendía a una empresa Arco de Oro en San Pedro, Buenos Aires, pagaban 6 ctvs que en ese momento era buen dinero.

Anoche cumplí 91 años, hubo mucha gente y todos eran familiares.

El segundo relato corresponde a una persona de 70 años:

En 1965 viene del norte de Belén, de la Estancia Vaca Biscana, estancia de los Yampas. Era propiedad de su bisabuela, tenían animales, ovejas, llamas, más abajo burro y caprinos, cultivaban habas tardías. La gente llegaba a la estancia a comprar animales, también tejidos, usaban el huso con lana de oveja para tejer. Ambas tareas la hacían tanto los hombres como las mujeres,

En el año 1968 recuerda que cazaban guanaco en el cerro.

Habla como porteño, hace ciertas expresiones de esa manera, al preguntarle, dice que así hablan muchos choyanos que se van a Buenos Aires y luego vuelven, para quedarse o para pasear. El habla así, porque se burla, de que ese tipo de gente desconoce un poco su origen, y no saben de animales, cultivos, etc.

A los 19 años va a la zafra, como contratado, trabajando con machete, en Salta – Orán, en el Ingenio San Martín del Tabacal. Estaba medio año ahí, pasaba por la familia y luego a Mendoza a la cosecha de la uva. Trabajador tipo golondrina. Durante años hizo ese trabajo.

Me menciona una preocupación que es la de llegar a viejo y no saber qué hacer ya que lo único que sabe es trabajar, andar por los cerros temprano y disfrutar el paisaje, con los animales, en los cultivos. Tiene miedo de morir antes que su madre.

En el año 1965 viene a Choya, a las Estancias de los Aguilares. Arriendan el puesto para sus animales. El lugar está a cuatro horas a caballo por la quebrada de Choya. El ganado caprino andaba bien en esa zona. Dos años vivió en ese puesto.

Llega a Choya en el año 1967, en ese momento en Choya había solo ranchos, se tomaba agua podrida dice prácticamente, había aljibes que se llenaban con el agua de riego. Cultivaban maíz, trigo (pagaba la molienda en Andalgalá), zapallo. No había casi nada de membrillo. Quedaba mucha viña pero ya no se le daba importancia. Había bastante nogales, casi todo nogal criollo, pero en ese momento tenía más valor de lo que tiene hoy. No había agua potable cuando llegó a Choya.

En el año 85 – 90 empieza a dársele más importancia al membrillo. Aún hasta esos años seguía haciendo los viajes a la cosecha de la uva en Mendoza, iba a Luján de Cuyo, había muchos chilenos y chilenas, y también varios de Choya que iban a la cosecha de la uva en Mendoza, duraba entre 3 y 4 meses ese trabajo. Cuenta que en la cosecha surgían noviazgos temporarios (el no está casado).

Eran 8 hermanos, 4 mujeres y 4 varones. 2 hermanos de sangre con él y los 6 restantes de la madre con otra pareja.

Cuenta que andaba en uyuta⁸ en ese tiempo.

Produce nogal, apicultura, membrillo, animales (algo para comer, para limpiar debajo de membrillos), algo de huerta y otros frutales.

Como actividad principal considera a la apicultura, más de 1000 kilos de producción el año pasado, este año unos 400 kilos por el clima. La mayoría se vende en Andalgalá, la pasa a comprar gente de Andalgalá y de otros lugares. Además tiene para regalar y mandar a los parientes.

Además unos 200 kilos venden como apicultores en la semana de Andalgalá.

Un supermercado le compra como unos 400 kg por año, de Catamarca le llevan unos 100 kilos.

Ahora esta jubilado, por los aportes hechos en las empresas durante las zafras. Tiene 70 años.

Le gusta el silencio, ver el cerro, caminar la tierra, no le gusta cuando la gente habla mucho, el baile, esas cosas de reunión. Muchas veces no quiso participar de eventos como ferias, intercambios, etc.; y lo relacioné con estos aspectos.

Existe una forma coincidente de la gente grande en observar la vida actual, y de mencionar como los procesos de modernización tecnológica fueron expulsando mano de obra, sobre todo de algunos trabajos como eran los de la zafra de caña, más que nada en la vecina provincia de Tucumán. La modernización tecnológica de la agricultura comenzó durante el primer gobierno peronista (1946 - 55). Durante este período circularon fuertes rumores de reforma agraria. Sin embargo, Perón nunca modificó el sistema de tenencia de tierra, su reforma consistió en una "revolución tecnológica" de la agricultura, que comenzó con la importación del tractor y el intento de lograr una rápida mecanización de los sectores agrícolas (Stolen, 2004). A pesar de esto en Choya se destaca solo un productor con mayor capacidad de maquinarias como tractor y otros implementos:

"Todo tecnológico ahora, la máquina fue expulsando al hombre, antes se cosechaba maíz a mano, lo mismo que la papa, la caña, que trabajaban familias enteras en eso, y ahora todo lo reemplazó la máquina".

⁸ Especie de sandalia realizada con cuero. Hoy se suelen confeccionar con material de goma, caucho.

“los chicos ahora consumen de todo, comidas chatarras, necesitan pantalón nuevo, calzado, etc. que ellos antes comían mucho maíz, que la ropa se remendaba toda, se arreglaba todo, usaban uyutas como calzado, había una visión más de utilidad de las cosas. Ahora no se puede comprar nada, que la vida ahora es muy cara, la plata no vale, antes se podía comprar comida, etc. Las cosas de ahora duran poco, son de mala calidad, que antes un cuchillo, tasa, cubiertos, eran buenos, y había un solo juego. La gente cuidaba más las cosas” (referido a la época en que el entrevistado era joven, 1940, en Choya).

Servicios.

En cuanto a servicios con los que cuenta el distrito son agua potable y energía.

El sistema de agua potable cuenta con unos 100 usuarios. El manejo se hace a través del consorcio del Agua Potable, el mismo se renueva cada dos años. La obra del agua potable se realizó en 1973 y se inauguró en 1978. Durante 2009 se realizaron obras de ampliación de los filtros y mejoras en el sistema.

En lo que hace a la actividad bancaria, de comercios, industrial, etc. los pobladores se deben trasladar a la ciudad de Andalgalá. Existe una sola vía de acceso a Choya que es por un camino de tierra que en general se encuentra en buenas condiciones salvo cuando las lluvias se hacen presentes. Mediante este camino, atravesando la cuesta de Minas Capillitas, se accede a la ruta nacional 40, que comunica con la ciudad de Santa María y, si se sigue, con la vecina provincia de Tucumán en la localidad de Amaicha del Valle.

En cuanto a Educación, Choya cuenta con una escuela de tipo primaria que es el EGB N°217 por lo tanto los alumnos que siguen un estudio superior como el secundario deben concurrir a establecimientos de la Ciudad de Andalgalá o, como hacen muchos jóvenes, cursar el secundario en el colegio del Distrito de Chaquiago.

Choya tiene una posta sanitaria que atiende cuestiones de salud mínimas; para una atención más delicada hay que trasladarse ya sea al Hospital Público o a alguna de las clínicas privadas ubicadas en la ciudad de Andalgalá.

Es muy común, a pesar de las obras que se hicieron en aumento de la capacidad de los filtros, que se corte mucho el agua de red. Lo mismo sucede con el servicio de electricidad. Esto ocurrió varias veces durante el trabajo de campo. En cuanto a

la recolección de basura existe un servicio de parte de la municipalidad. El tipo de depósito es a cielo abierto y sin clasificar.

Uno de los viajes en colectivo durante el trabajo de campo se puso en riesgo por la lluvia ocurrida la noche anterior, lo que en muchas ocasiones provoca el corte del camino por el aumento de los ríos. Este hecho ayuda a comprender lo precario del servicio de transporte, principalmente durante el verano, en los momentos de mayores precipitaciones. Mucha de la gente que viajaba venía de distintos servicios de salud de Andalgalá. Del registro de los números de boleto durante el trabajo de campo, existen picos de usuarios del transporte de colectivo, lo que se debe a fechas claves como épocas de cobro, visitas de médico, a algún evento en Andalgalá. Habitualmente el uso de colectivo tiene que ver con la compra de alimentos, realización de trámites, servicios, etc.

Choya no cuenta con servicio de teléfono, existe señal de celular solo en algunas partes, lo que complica algunos aspectos como poder llamar a la ambulancia del hospital. Por comentarios de los informantes existieron casos de gente que se sentía mal de salud, y que tenía que esperar un colectivo del día siguiente para poder concurrir al hospital. Hablando de partos con algunas mujeres me comentaban:

“Yo tuve mis hijos en Andalgalá, en el hospital”.

“Mi hermana tuvo una de las hijas ayudada por su madre y una comadre ya que no venía la ambulancia del hospital y se empezó a dar el parto”.

Vivir en la finca.

Los productores mayoritariamente viven en forma permanente en la finca, en Choya. Son menos los casos de gente que vive en Andalgalá, o de propietarios que viven en otros lugares como San Fernando del Valle de Catamarca o en la provincia de Tucumán.

En el caso de los jóvenes que estudian en Andalgalá tienen un cambio de idea en cuanto a Choya y buscan seguir estudiando en Andalgalá o en la ciudad de Catamarca.

Conformación del hogar.

Tomando a Stolen (2004) es importante distinguir entre familia y grupo doméstico, en este caso conformación del hogar. El concepto de familia refiere a un sistema de relaciones sociales basadas en el parentesco, el cual regula los derechos y deberes respecto de la propiedad. Un grupo doméstico es un sistema de relaciones basadas en la residencia común, que regula y garantiza los procesos de producción y consumo. En el caso de Choya, así como en el caso analizado en el trabajo de Stolen (2004), existen diferentes combinaciones de familia y grupo doméstico, habiendo casos donde estos coinciden y otros donde no, en general estos últimos vinculados con los hogares donde los hijos ya adultos abandonan el hogar para ir a trabajar fuera del Distrito o para ir a estudiar a otro lugar.

Las choyanas, son familias comúnmente numerosas, y en los hogares viven varios de los integrantes. Los apellidos más comunes son Flores, Orquera, Ramos, Sinchicay, Costello, Palacios, Rojas, Gutierrez, etc.

El número de integrantes del grupo doméstico está más de acuerdo con la etapa del ciclo doméstico en la que se encuentren. En el caso de ser padres con hijos en edad temprana estos se encuentran conviviendo en el hogar, y comienzan a irse de la casa cuando llegan a la edad en la que empiezan el secundario. Al no haber escuela secundaria en el distrito de Choya estos se van a Andalgalá generalmente donde existe la posibilidad de varias escuelas. (Escuela Agrotécnica de Huaco, Escuela Mistral, etc). Cuando los hijos llegan a la edad adulta, un número importante de ellos, buscan otro destino ya sea por estudio o por posibilidades de trabajo. Por lo tanto las familias que tienen hijos en estas edades, comúnmente estos se encuentren viviendo en otros puntos del país (Ushuaia, Buenos Aires, etc dentro de los más comunes). Otra posibilidad son los trabajos por tiempo fuera de Choya, como son los trabajos en Minas Capillitas, en mina Alumbreira, cosecha del olivo, etc, lo que hace que convivan en el hogar el tiempo restante. Es común que en las familias existan integrantes que conviven pero que no son hijos biológicos de los padres de ese hogar; hijo de una hermana, hijo extramatrimonial de algún padre, etc, como también que en un mismo espacio físico como el de una finca convivan varios núcleos familiares. En el caso de personas mayores con hijos y nietos, conviven con menos personas o solas debido a que los integrantes o no están en Choya o ya formaron su propio hogar independiente de sus padres.

Como ejemplo de familia y composición de un hogar para comprender mejor lo antes mencionado, tomo el de un integrante del grupo de dulceras: "*matrimonio*

con 8 hijos, 3 mujeres más un varón (soltero 25 años) viven en Ushuaia, una hija de 15 y un varón de 18 viven en Choya en el hogar, un hijo vive en Andalgalá, y el 8° un varón de 35 años que no es hijo biológico, trabaja en la minera Alumbreira, 20 días trabaja y 10 descansa, en los cuales vuelve a Choya y a este hogar”.



“Cultivo de membrillo en Choya”. Foto del autor.

Introducción.

El siguiente capítulo contiene información acerca de la plantación y cultivo. En el mismo se verán aspectos como actores sociales involucrados; régimen de propiedad de los campos, productividad por Ha, manejo cultural, asesoramiento técnico, por qué se mantiene el cultivo de membrillo, trabajos fuera de la finca.

Régimen de propiedad de la tierra. Tierra y Riego.

Es conveniente primero definir “finca” como la unidad de producción domestica. De esta manera es denominada la tierra que posee una familia en la cual existen al menos dos espacios que son el hogar y el de los cultivos o plantaciones.

Si bien existen distintas maneras de acceder a la tierra, la forma que más predomina en Choya es a través de la herencia. Esto genera la división de tierras generación tras generación por herencia.

“arreglaron con sus hermanos que ella se quedaba con la herencia del padre en Choya y que los que estaban en Mendoza se quedaban con lo de allá, y que no se reclaman nada. La familia del padre era de 11 hermanos”.

“El terreno donde vivo era de los padres de mi señora, los cuales fueron adquiridos por herencia. Cuando vinimos de Buenos Aires los padres todavía vivían”.

“El terreno era de los padres de mi madre, pasó a ella como herencia una parte del terreno que era más amplio. Llegaba hasta la pasarela y hasta el río. El río comió bastante de la finca cuando empezó a crecer más. Así de ese terreno original a mi madre le tocó una parte, y el resto se dividió entre hermanos”.

Este es un hecho importante que va constituyendo terrenos y fincas cada vez más chicas con el correr del tiempo. Esta puede ser una de las razones por las cuales las fincas van aportando menos al ingreso del hogar comparado con generaciones anteriores. En la actualidad la mayor cantidad de fincas están comprendidas (el 90% aproximadamente) en el rango de hasta las 2 Has. De hecho de los hogares entrevistados ninguno superó esa superficie. En muchos casos existe una irregularidad en cuanto a la propiedad de la tierra, tenencia de títulos, etc, lo que hace que las familias tengan cierto grado de inestabilidad en estos aspectos.

“No se hizo la escritura, no estamos seguros. Nos pertenece ya por estar tanto tiempo. No podemos hacer lo de la escritura ya que no nos alcanza para eso”.

“Es mío y de varios hermanos, esta en sucesión”.

Las fincas tienen asignada agua por turno a razón de unos 30 minutos para 1500m², estos fueron la mayor parte de los casos. El agua termina siendo un factor clave para poder ampliar las superficies cultivadas.

El agua de riego se maneja y administra a través de un consorcio. Actualmente los turnos de riego están distanciados cada 10 días aproximadamente que se extiende a 15 días en la época más crítica entre septiembre y diciembre cuando empiezan las lluvias más regulares de la época estival. Esta asignación de agua fue dada por Dirección Riego, cuando en el año 1994 se realizó el reordenamiento⁹ del sistema y su manejo bajo la ley provincial de aguas N° 2577. La obra del sistema de riego fue inaugurada en el año 1948, luego en el año 1991 se realizan obras para mejorar el funcionamiento del mismo. El caudal es de 18 litros por segundo

⁹ El reordenamiento del Sistema de Riego del distrito de Choya realizado en el año 1994 asigna 2 horas de aguas por ha cultivada.

aproximadamente, reduciéndose durante los meses críticos previos a las lluvias. El sistema se encuentra impermeabilizado en los tramos de acequias principales. El riego que se realiza es del llamado por inundación.

Durante el trabajo de campo, las personas mayores entrevistadas comentaron que antes de fallecer ya dejan asignada la herencia para hijos o nietos, esto se da más, poniendo por escribana a nombre del pariente que corresponde la tierra.

“En el caso del terreno donde vivo ya lo dejaron heredado para un nieto que mi señora adoraba mucho”.

Un hecho importante en la división de tierras que varios informantes comentaron fue la construcción del camino que pasa por Choya.

“antes el camino era sólo por la banda y que las fincas que se encontraban de este lado eran de una sola extensión hasta el cerro, que había solo senderos y caminitos. Que cuando se hizo el camino, el mismo fue dividiendo las superficies de las fincas. Que en ese entonces la gente no se opuso a esto, no hizo nada, el trazado tampoco respetó el diseño de la gente de caminos internos”.

Este hecho de la división de las fincas por el camino que se construye en los años 38 - 39, es considerable a la hora de la tenencia de tierras, ya que generó una división más a la que va provocando el reparto de la tierra entre familiares por herencia.

También surgieron de algunos informantes el comentario sobre formas bastante irregulares de adquirir tierras de algunas personas, que tiene que ver con la ocupación de tierras de gente mayor que fallece y que los parientes no se hacen presente, a través de contactos con funcionarios que facilitan estos datos, por el uso de maniobras de engaño a personas mayores que se encuentran próximas a su muerte, etc. Estos hechos se asocian con mayor concentración de agua que de tierras. En la distribución del agua, existen casos de fincas que usan el agua desde el río en forma previa a la toma que capta el agua del río para riego y agua potable para toda la población de Choya. Este es un beneficio claro, ya que cuentan con un caudal en forma permanente sin entrar en el sistema de riego y consecuente sistema de turnado que reparte el agua entre los productores. Ante esta situación el consorcio no tiene el poder de policía para determinar la quita de agua a estos regantes, lo que depende más de riego de la provincia, ante un reclamo de los regantes, por ejemplo.

Ante esto el comentario de un informante: *“pero sino hacemos nada como comunidad, nada va a cambiar”*.

¿Quién plantó el membrillo de las fincas?

Las plantas de membrillo de las distintas fincas las han puesto en el terreno los mismos productores de esas tierras. Más allá de la época o el tiempo que ya tienen esas plantaciones hay una manera similar de llegar a obtenerlas, que es a través de plantas conseguidas en el mismo Choya generalmente o a través de la multiplicación de las plantas por los mismos productores. La forma de producir las plantas es por estacas, esto da la posibilidad de ir creando plantas de otra plantación. No se adquieren en general las plantas comprando en el mercado sino que se llega a las mismas, porque alguien facilitó la primera planta, porque se hace de estaca que es fácil, porque puedo sacar plantas de otra finca, lo que refuerza la idea de una valoración no mercantil desde el inicio de la producción.

La gente mayor no tiene un recuerdo claro de en qué año se empezaron a poner las primeras plantas de membrillo en Choya, pero comentan que con anterioridad al año 40 ya había plantas en Choya. Que cuando eran chicos ya les daban de comer dulce de membrillo, orejones de membrillo; sobre todo en el invierno. El hecho de conservar la producción para la época invernal como la manera de multiplicación de plantas, pueden ser considerados como manejos culturales propios.

Algunos casos mencionan como un disparador a poner membrillos, a Serapio Gonzalez:

“Había 2 bodegas en Choya, una de Serapio Gonzalez. Hacía nogal y membrillo también. Sacó un premio por el tema de nuez, esto incentivó a la gente a poner nogales y membrillos. Fueron sacando viñedos para poner membrillo y nogal”.

“De la fábrica Rodríguez de Chaquiago traía las plantas. De chico ya comía el orejón de membrillo, pero no sabe bien quien trajo el membrillo a la zona”.

“En el año 1967, había poco membrillo. Quedaba mucha viña pero ya no se le daba importancia. Había bastante nogales, casi todo nogal criollo, pero en ese momento tenía más valor de lo que tiene hoy. En el año 85 – 90 empieza a dársele más importancia al membrillo. Compré unas plantas en Choya y luego las multipliqué”.

Recordar que a nivel mundial, el membrillo (*Cydonia oblonga*) había hecho su aparición en Persia, cerca del mar Caspio, en la región que va del Cáucaso a Anatolia. Su cultivo se remonta a los 4000 años antes de Cristo, primero en Babilonia y Oriente próximo; luego, cuando fuera adaptado a la zona oriental (u occidental meridional) en Europa (Andrada, 2000).

Productividad - Manejo - Calidad.

La producción de membrillo en Andalgalá oscila anualmente entre 2.500 a 3.500 toneladas. De los cuales Choya aporta con un tercio de la producción, entre 800.000 a 1.000.000 de kilos. La superficie cultivada es de unas 50 has, de las 180 has cultivadas en Andalgalá. La casi totalidad de las plantaciones de membrillo corresponden a la variedad Champion caracterizada por frutos de tamaño grande y por un alto contenido de pectinas¹⁰ determinando un producto de alta calidad en cuanto a firmeza y consistencia. Las pectinas actúan como pegamento entre las células vegetales, incrementando en sus tejidos estos parámetros. La pectina es conocida como promotora de la digestión en el hombre y en los animales, fue señalada como aglutinadora de virus y agente necrótico en tumores (Andrada, 2000).

La variedad Champion se caracteriza por forma de pera, rara vez redonda - ovalada, superficie irregular, panzuda de color amarillo limón, cáliz verde, con sépalos divaricados en una cavidad costillada de profundidad media; dimensiones (para Andalgalá, Catamarca) 10 - 12 cm (Andrada, 2000). Otras variedades son

¹⁰ Según Andrada (2000) es importante en cuanto a la pectina considerar los grupos de sustancias asociadas:

- **Las sustancias pécticas** conforman un grupo de carbohidratos complejos, coloidales, originados en planta cuyo componente principal es el ácido 1,4 - α D - poligalacturónico.
- **Ácido péctico** es el ácido poligalacturónico puro coloidal, libre de grupos metoxilos. Las sales neutras y ácidas del ácido péctico se denominan pectatos.
- **Ácido pectínico** es el ácido poligalacturónico coloidal, que contiene un grupo variable de ésteres metoxílicos. Las sales neutras o ácidas del ácido péctico son designadas como pectinatos.
- **Pectina** es la mezcla de ácidos pectínicos, solubles en agua, de variado contenido metoxílico y grado de neutralización, capaz de formar geles bajo condiciones adecuadas (normalmente alta cantidad de azúcar y acidez).
- **Pectina de alto índice de metoxilo** es la pectina de alto grado de esterificación forma geles con azúcar y ácidos.
- **Pectina de bajo índice de metoxilo**, es la pectina de bajo grado de esterificación. Es tecnológicamente importante por formar geles sin azúcar en presencia de ciertos cationes polivalentes.

El ácido D-galacturónico y el metanol son los constituyentes esenciales de la molécula de pectina.

Intandino 47, Early golden, Manning seedling, Smyrna, Intandino 37 y 148, Portugal, que se encuentran muy poco presentes en la zona.

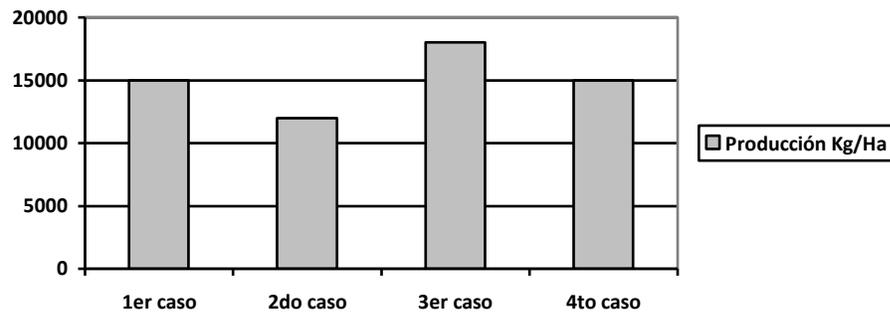
Los rendimientos en Andalgala van de 15.000 a 20.000 kg/ha como promedio siendo el potencial de unos 40.000 a 60.000 kg/ha. Esta diferencia de rendimientos tiene que ver fundamentalmente con el riego escaso del cultivo. El precio de los últimos años de fruta fresca no se ha modificado estando entre los \$ 0,15 y \$ 0,30 / kg.

En lo referido a la productividad el ejemplo de algunos casos ayuda a comprender sus valores. En general los productores utilizan la cantidad de bolsas cosechadas como estimación de la producción.

- Un informante obtiene unos 7500 Kg, esto se da en una superficie o en un total de plantas equivalentes a $\frac{1}{2}$ Ha, lo que hace unos 15 mil kilos de fruta de membrillo por Ha. Además suma su producción con la de su hermana y madre que tienen terrenos contiguos sumando en forma conjunta alrededor de 20000 kg de membrillo en una ha. *“Cosecho 250 – 280 bolsas de 30 kg promedio”*.
- En otro caso cosecha alrededor de 6000 kilos de membrillo en una superficie aproximada de $\frac{1}{2}$ Ha. La productividad por Ha esta alrededor de 15 – 20 mil kilos en general. *“Cosecha unas 200 bolsas”*.
- Otro informante cosecha como 300 bolsas de aproximadamente unos 30 Kg: haciendo 9000 kg para media Ha, dando una producción de 18000 kilos/ha.
- Un caso interesante es la de un productor entrevistado que tiene una producción de unos 100 mil kg de membrillo, siendo uno de los productores de Choya con mayor cantidad de kilos, teniendo en cuenta que el distrito en su totalidad alcanza entre 800.000 y 1.000.000 de kilos. Dicho productor tiene una superficie plantada con membrillo de una $6 \frac{3}{4}$ ha.

Teniendo en cuenta los casos estudiados citados podemos hablar de un promedio de producción de unos 15.000 kilos de fruta por ha.

Grafico N° 1: Productividad por hectárea de las fincas de Choya. Capítulo III “Plantación y cultivo”.



Fuente: elaboración del autor a partir de datos de trabajo de campo.

En el manejo del cultivo que realizan los productores mencionaron los siguientes aspectos.

“el membrillo está plantado muy cerca y es difícil moverse y realizar tareas entre las plantas”.

“Que no se hace nada en membrillo, más que riego y cada tanto algo de poda”.

El membrillo es un cultivo que no recibe por parte del productor la importancia como para realizar las tareas de manejo como poda, sino que esto ocurre en forma esporádica y solamente se hace el riego cada vez que toca el turno. En el caso de competir con agua con otro cultivo, se deja de regar el membrillo o se lo hace de una manera mínima. Comparte una plaga clave con el cultivo de nogal como es *Carpocapsa* (*Cydia pomonella*), polilla que provoca el deterioro de los frutos al ser comido por las larvas de dicho insecto. En los últimos años es la municipalidad la que se ha encargado del control de la plaga. Durante el trabajo de campo en un momento llegaron a trabajar alrededor de 30 choyanos en la campaña contra *carpocapsa*. En general el control se hace sobre el cultivo de nogal y en forma eventual al membrillo.

En este sentido un informante explica sobre esta plaga: *“la plaga de *Carpocapsa* comienza a dar problemas desde fines de los años 80. El nogal criollo en esos años no tenían problemas con esta plaga”*, además como comenta en otra parte de la entrevista *“tampoco tenía problemas en cuanto a la comercialización, y aquel que vendía la nuez le iba muy bien económicamente. Otra cuestión importante es que en aquel tiempo el membrillo*

se vendía mejor que en la actualidad, tenía mejor precio, lo que generó que fuera aumentando la superficie. Este aspecto del precio puede ser importante para que en la actualidad no se amplíe la superficie implantada, además de la principal limitante del agua disponible, como que tampoco se le da mucha importancia a los aspectos de manejo como poda, riego, control de plagas, abonado, etc.

Se puede comprender que no se apunta a las variedades de membrillo que el mercado demanda por ser las de mejor calidad y más productivas, ya que los productores tienen mayormente en cuenta una serie de valores sociales como el encuentro de parientes y el pago de favores, y que se alcanzan sin tener la consideración de los potenciales de producción y calidad. Por eso también el poco riego, o que se lo aporten a otros cultivos como el nogal, que si bien tiene muchos aspectos de valor social, se le ha dado mayor importancia a valoraciones del mercado como es a través de los proyectos estatales de reconversión varietal según las variedades más demandadas del mercado. Para las valoraciones sociales que tiene el dulce de membrillo en choya los productores no necesitan aumentar sus superficies plantadas.

Asesoramiento.

En lo anterior se observa la preocupación que existe por una plaga que es la *Carpocapsa*, (que ataca cultivos como membrillo, nogal, manzana, pera). En general, al ser considerado más importante se dirigen las campañas, para controlar la plaga, al cultivo de nogal. Esto también ayuda a ver las instituciones relacionadas con el **asesoramiento** a productores. En el último tiempo el municipio es quien ha tomado la realización de esta campaña fitosanitaria; la misma Municipalidad cuenta con un equipo técnico que trabaja cuestiones productivas, en este sentido existió un número importante de gente de Choya que estuvo vinculada con este trabajo en Andalgalá. Esto ocurrió en la campaña 2009 y no así en la 2010 donde ya no se contrató a estas personas. Existen experiencias de años anteriores donde los productores se organizaron, con participación importante del centro vecinal, para llevar a cabo la campaña de control. En esa experiencia tuvieron dificultades con la Agronomía de zona con las maquinarias. Agronomía de zona depende del gobierno de la provincia y entre otras de sus funciones esta la de brindar distintos servicios de maquinarias, y la tarea de vivero para tener disponibles plantas de frutales. En el año 2009 la provincia entra en el Plan nacional de control de carpocapsa (dirigido fundamentalmente a nogal). La tarea recae sobre la Agronomía como encargada de llevar adelante este plan. Durante el 2009 se forma

un espacio entre distintas instituciones de Andalgalá para abordar este tema en forma conjunta. En el mismo participan Agronomía de zona, Secretaría de Producción del Municipio, Intendencia de Riego, Subsecretaría de Agricultura Familiar ex PSA e INTA. En el mismo, a pesar de diferencias entre las instituciones, se ha logrado alcanzar algunos puntos de acuerdo como la importancia del monitoreo de la plaga, la evaluación de daño a cosecha, el trabajo sobre otras forma de control no químicas como el uso de cartón corrugado en los troncos de las plantas, el pozo trampa donde tirar la fruta, trampas caseras con productos naturales, el respeto de los procesos organizativos que se han dado en cada uno de los distritos para realizar la campaña. A pesar de estos avances el principal punto a trabajar es el del acompañamiento en forma continua desde el plan nacional de control de carpocapsa, participando e involucrándose en los procesos de los territorios, con sus particularidades.

En la localidad de Choya se viene trabajando desde el año 1993, a través de distintos programas y proyectos como han sido el Programa Social Agropecuario y los proyectos Minifundio de INTA. Esto trajo como resultado algunos logros obtenidos a la fecha, como la consolidación de grupos organizados, que abarca tanto a productores apícolas como al grupo de mujeres dulceras que se vienen desarrollando en forma ininterrumpida desde aquella fecha. Si bien fueron más de 20 los grupos que se impulsaron en la zona a través del PSA, por diferentes aspectos muchos no continuaron en el tiempo, quedando solo estos dos grupos. Entre algunos de estos aspectos están, que los participantes tenían más interés en el crédito que en el proceso del grupo, que el técnico cobrara en función de la cantidad de grupos que asesoraba lo que ponía un interés de su parte en la creación de grupos pero que muchas veces iba en contra del respeto de los procesos que se necesitaba, entre otros.

Tanto el impulso de la actividad apícola como la de dulces, se encontraban dentro del apoyo a la diversificación de las producciones y que los productores cuenten con distintas estrategias dentro de su finca y de su familia. En el caso de los dulces tenía que ver con impulsar una actividad que vinculaba a la mujer y a la producción de membrillo, que muchas veces se perdía en el distrito.

Desde el INTA Andalgalá se continuó impulsando y trabajando a través de diferentes proyectos, desde esa primera etapa hasta la actualidad, con los productores de membrillo, y fundamentalmente con los grupos que siguieron presentes en el tiempo como han sido el de apicultura y de mujeres dulceras.

Con estos grupos se participa en ferias y/o muestras, no sólo con el objetivo de la venta de miel y/o productos artesanales, sino también para fortalecer su experiencia organizativa, con la proyección de que la misma pueda ser visualizada por el resto de otros actores, como una posibilidad concreta de su desarrollo individual y grupal.

El trabajo que se viene realizando ha permitido llegar a un nivel de producción determinado, que para ser superado necesita la contemplación de varios aspectos. Uno de ellos, la ampliación de los mercados, esto es no solo abarcar el mercado local, lo que le permitiría al productor crecer en producción al tener asegurada su venta; sobre este aspecto se cuenta con experiencias positivas como fue la participación en la Muestra Nacional denominada Diagonal de Finanzas y Mercadeo en el año 2006, con excelentes respuestas tanto para la miel como para los dulces artesanales. Dentro de esta línea otro aspecto importante es el de lograr la diferenciación de los productos, principalmente por las condiciones de flora del lugar, características organolépticas.

Esta nueva tarea deberá ir acompañada de un seguimiento y asistencia en cada una de sus etapas, manteniendo y reforzando la organización como grupo, que es uno de los objetivos principales. Una tarea que se piensa como importante en adelante es la vinculación e integración de estos productores con organizaciones, instituciones, grupos, etc., que se encuentren trabajando con un enfoque similar. Esto va a servir como instrumento para motivar, ampliar conocimientos, conocer nuevas experiencias, generar negocios, fortalecer el funcionamiento grupal, etc.

Andalgalá , y en especial el distrito de Choya, representa una de las mayores superficies implantadas con membrillo con un rendimiento aproximado entre 800 a 1000 toneladas, caracterizándose por ser zona primicia del país y su fruto poseer cualidades destacadas desde el punto de vista químico y organoléptico. La realidad que afronta el productor año a año es la venta de su producto a intermediarios que pagan a valores muy inferiores del precio que los productores consideran como correcto (alrededor de un peso por kilo), en los últimos años el valor no superó los 60 ctvs, siendo además víctimas de manejos poco transparentes en el peso de la producción como así también en los pagos. La ciudad cuenta con una pulpadora que permitiría la industrialización del producto y representar así una mejora en el precio a percibir por el productor (la pulpa puede llegar hasta valores de 2 \$/kilo), que hace 17 años que no funciona de forma adecuada, ya que siempre fue un instrumento usado en épocas electorales.

En cuanto a las actividades concretas impulsadas por INTA Andalgalá, se encuentran:

- Asesoramiento permanente a productores en el manejo del cultivo de membrillo.
- Vinculación con compradores de membrillo.
- Monitoreo de plagas de membrillo, especialmente *Carpocapsa*.
- Vinculación de grupo de dulceras con productores de materia prima con el objetivo de dar valor agregado a los productos locales.
- Difusión de actividades (radial, cartillas, etc.).
- Acompañamiento en la participación en feria productiva de la semana de Andalgalá y Feria del Poncho como Grupo de Mujeres Dulceras
- Generación de ámbitos de intercambio con otros grupos, como así también de capacitaciones en temas específicos propuestos por el grupo.

Uno de los integrantes de la delegación de INTA Andalgalá trabaja, a través de su participación en un Proyecto regional de valorización, en dos aspectos principalmente vinculado con el membrillo:

- Análisis y estudio de comportamiento de distintas variedades de membrillo. Lo que se realiza en la finca de un productor del distrito de Chaquiago.
- Trabajos en elaboración de aguardiente de membrillo. Protocolo de elaboración.

Teniendo en cuenta que en el Plan Estratégico Institucional del INTA 2005 - 2015 se promueve un nuevo planteo con respecto al desarrollo rural proponiendo para el mismo el enfoque de desarrollo territorial. (INTA, 2004), y que a partir de Agosto de 2006 se comienza a implementar en todo el país el Programa Nacional de apoyo al Desarrollo de los Territorios y fortalecer así la construcción de un sistema nacional de extensión con el enfoque de desarrollo territorial (INTA, 2007); se impulsa en la actualidad desde INTA Andalgalá un Proyecto de Apoyo al Desarrollo Territorial del distrito de Choya. Este proyecto involucra trabajar con la comunidad del Distrito de Choya (Departamento Andalgalá - Catamarca) en su conjunto a través de una metodología participativa que incluye a todos los actores y agentes de desarrollo , en aquellos aspectos que sean visualizados por la misma

como problemas a resolver, a través de la búsqueda de soluciones consensuadas; revirtiendo, a través de este proceso, la poca participación de las familias del distrito, propiciando su involucramiento en las distintas problemáticas locales y pasar a tener un rol protagónico en la gestión y en la solución de sus necesidades.

Los objetivos apuntan a la generación de un espacio de debate, reflexión, discusión, aportes que sirva para construir o reconstruir aspectos como la solidaridad, la confianza en el otro, el respeto en su integralidad, saber escuchar, saber hacer, la importancia del diálogo y la palabra, toma de decisiones consensuadas, etc. que permita la visualización de las distintas problemáticas como así también de las posibles soluciones por parte de la misma comunidad.

Este tipo de enfoque es compartido con los integrantes de la actual delegación en Andalgalá de la Subsecretaría de Agricultura Familiar, que involucra el ex Programa Social Agropecuario, y también por gran parte de los productores de la comunidad.

¿Por qué se mantiene el cultivo?

El cultivo de membrillo se mantiene por varias razones:

Una primera es que genera una identificación con Choya, con los antepasados que pusieron esos cultivos. Una identificación con el dulce, que se visualiza también en el hecho social de hacer el dulce. En la gente que vive fuera de Choya como en el sur del país y que se lleva de Choya dulces como manera de estar ligados al lugar. En este caso se le da al membrillo, sobre todo al dulce, un valor no mercantil asociado con el gusto, con la carga de saber hacer dulce, como manera de llevarse parte del encuentro social entre parientes para hacer el dulce.

Además genera ingreso por la venta de la fruta en fresco, a pesar de los bajos precios. También porque permite guardar una parte de la producción para la elaboración de dulce. El mismo se destina a la alimentación de los integrantes del hogar sobre todo en el invierno cuando no hay tanta fruta, aspecto visto como un componente cultural propio sobre la manera de conservación, como a la venta para la obtención de ingresos. En lo anterior la cultura local se entiende como el acervo de tradiciones, mitos y creencias, lenguaje, relaciones sociales, modos de producción y productos inmateriales (literatura, pintura, danza, música, etc.) y materiales, específicos a una determinada comunidad (Boisier, 2002).

También se mantiene ya que sirve para tener una parte de fruta para poder elaborar pulpa en el grupo de dulceras y con esta dulce de membrillo, en el caso de los que están ligados con la experiencia del grupo, o para donar al grupo en algunos casos.

Otro factor por el que se mantiene el cultivo de membrillo es el de *“ser una planta aguerrida, que soporta un buen período con poco agua, otras necesitan más agua, aunque no de mucha producción con estas condiciones, permitiendo así no dedicarle tanto trabajo pudiendo destinar tiempo a otras tareas o agua a otros cultivos”*. Lo anterior se refleja como parte del manejo cultural realizado en el cultivo.

También sirve como motivo de encuentro ya que cuando vienen los parientes en la época del verano la actividad de realizar el dulce constituye un verdadero hecho social: *“Un buen motivo de juntada familiar”*.

Trabajo fuera de la finca.

Algo que me sorprendió fue que en el caso de las mujeres que forman parte del grupo de dulceras no consideraron en una primera instancia a esta experiencia como un trabajo fuera del predio de la finca, quizá fundamentalmente por no estar generando ingresos todos los meses como un trabajo asalariado común.

En la actualidad en casi todos los hogares existe una forma de trabajo fuera del predio, o de no ser así al menos un ingreso de dinero no generado de la finca.

Es común que los maridos y los varones en el hogar tengan un trabajo fuera del predio que puede ser como empleado municipal en Choya, trabajo en minas Capillitas, distintos tipos de changas como en la construcción, cosechero en Choya o en otro lugar como La Rioja o departamentos vecinos como Pomán con el cultivo del olivo, jornalero, cuidador de finca. etc. Para el caso de las mujeres los trabajos fuera del predio son los relacionados con la actividad del grupo de dulceras, trabajos en minas capillitas mayormente dentro del hotel de la zona, el cuidado de alguna persona mayor, etc.

Para los hogares que están vinculados con la experiencia del grupo de dulceras los hijos adolescentes así como los maridos de las mujeres participan con distintos trabajos considerados como colaboraciones por los cuales en la mayoría de los casos no reciben un pago, salvo en pocas ocasiones.

Más allá de que las personas mayores hacen referencia a que antes la importancia que se le daba a la finca y la proporción en que participaban los ingresos que generaba era mayor, siempre existieron y tuvieron trabajos fuera del predio a través del tiempo.

En la mayoría de los hogares las personas adultas han pasado un período fuera de Choya, fundamentalmente por razones de trabajo. Los destinos más frecuentes son los de Buenos Aires, Ushuaia, Córdoba, Santa Fe, etc. Los parientes que se encuentran en estos lugares sirven de contención y de posibilidad para que nuevos choyanos que buscan estudiar o trabajar en esos lugares lo puedan hacer, y que además también permita la vuelta a Choya, en caso de no estar conforme en esos destinos.

Los ingresos externos al predio pero que no constituyen un trabajo como tal, son los que se producen por jubilaciones, pensiones, asignaciones por hijos, pensión por tener siete hijos.

Existe una opinión generalizada de que antes se vivía más de la finca, que las fincas eran más grandes sin las divisiones generadas por las herencias, que se cultivaba más que en la actualidad, que se usaba el sistema de trueque para intercambiar productos no haciéndose tan necesario el tener dinero. Se cultivaba, papa, cebolla, maíz, trigo, etc. Se elaboraban vinos, pelones, harinas. La venta de nueces y membrillo daba ingresos en febrero - marzo y con eso cubrían los gastos de la finca y quedaba dinero. A pesar de esta opinión, como veremos más adelante, la finca sigue siendo fundamental a la hora de componer los ingresos del hogar, de realizar alguna mejora en el predio y en la casa, etc.

Con respecto a los trabajos por un tiempo fuera de Choya, se pueden clasificar según lo hace Nicola (2008) como *migración por temporada*, y la definen como una estrategia que permite asegurar insumos económicos adicionales en épocas de crisis (mal año productivo), o en zonas que tienen limitaciones agroecológicas y problemas ambientales, donde la estrategia es dispersar los riesgos diversificando esferas de producción (rasgos de los sistemas de producción rural caracterizados por su pluriactividad con, por ejemplo, trabajo artesanal, más trabajo temporal en otra zona agrícola, o en la ciudad). Así, se supone que los ingresos de migrantes temporales se destinan a complementar la economía doméstica en la comunidad de origen. Por ello también podría entenderse este tipo de movilidad como una "migración sin migrantes", ya que se debe tener en cuenta no sólo el lugar donde se obtienen los ingresos o mercancías, sino el lugar a donde serán destinadas más allá de la manutención diaria.

Campesino -Trabajador asalariado.

Teniendo en cuenta lo desarrollado hasta el momento, nos surgió un planteo en el trabajo, y es ¿en que medida los pobladores de Choya son campesinos o trabajadores asalariados?

La Región del Noroeste Argentino comprende las provincias de Jujuy, Salta, Santiago del Estero, Tucumán, Catamarca y La Rioja, siendo la misma un área de desarrollo capitalista limitado con presencia de explotaciones marginales, tradicionales y campesinas (Paz, 2006).

Una definición (Paz, 2006; citando a Basco 1984, Manzanal 1988 y 1990) especialmente utilizada en Argentina para muchos estudios en el marco de programas sociales agropecuarios está dada por los siguientes criterios: 1) son productores agropecuarios, bajo cualquier forma de tenencia, que producen en condiciones de escasez de recursos; 2) utilizan principalmente mano de obra familiar tanto en el proceso productivo como reproductivo; 3) producen cultivos, productos de origen animal y otros bienes (artesanías, carbón, cueros, etc.); 4) obtienen ingresos monetarios y no monetarios por medio de la venta de la producción, de la venta de la fuerza de trabajo, del trueque y autoconsumo, y 5) existe ausencia de acumulación de capital. Estas características describen a un campesino puro y excluyen a una gama de unidades campesinas que presentan comportamientos y estrategias diversas.

Es explotación familiar, campesina o doméstica porque se organiza y se rige por una lógica diferente a la apropiación de plusvalor y a la obtención de ganancia, y esto incluye tanto aquellas explotaciones que logran participar cotidianamente en el mercado y su fuente principal de ingresos siguen siendo las actividades agrícolas, hasta aquellos que escasamente consiguen reproducirse en condiciones de infra subsistencia, y recurren sistemáticamente a las más diversas *estrategias de reproducción* o actividades complementarias de su ingreso (Deambrosi y Mastrángelo, 2009, citando a Acosta Reveles, 2003: 27-29).

Más allá de distintas definiciones, consideramos que los productores de Choya se encuadran dentro del concepto de campesino, y que los trabajos asalariados fuera de la finca son una más de las tantas estrategias de reproducción. En este sentido el límite no es fijo pudiéndose correr hacia el punto de de más o menos composición de los ingresos por trabajos extra finca sin eso alterar la condición de

campesino. Teniendo en cuenta lo anterior, un punto que nos puede ayudar a saber en qué medida se da este proceso, es consultar a los entrevistados ¿de donde salió el dinero para realizar mejoras en las fincas en el último quinquenio?

Dinero para las mejoras de la finca.

Las mejoras realizadas en la finca o en el hogar se llevan a cabo en mayor manera con los ingresos que se producen de la propia finca. Si bien los ingresos por salarios o trabajos fuera de la finca son importantes, no se podrían realizar mejoras sino fuera por lo que produce la finca. El resto de ingresos colaboran más en pagar impuestos, compra de ropa, alimento; pero el ingreso sobretodo por venta de nueces, membrillo, animales son los que generan la posibilidad de mejoras.

“mejoré la casa hace poco y lo hice con la venta de membrillo, algo de nuez, fundamentalmente”.

“La casa en la que vivimos la arreglamos toda hace poco y el dinero vino del ingreso de la finca. De la finca y de los animales que tenemos en el cerro”.



“Cosecha de membrillo en bolsas, al lado de la ex bodega de Serapio Gonzalez”. Foto del autor.

Introducción.

El siguiente capítulo contiene información acerca de la cosecha de membrillo en el Distrito de Choya. En el mismo se analizan algunos puntos como los actores sociales involucrados, la contratación de fuerza de trabajo, costos de la cosecha, productores y cosecheros, condiciones de trabajo, estacionalidad, trabajo de la mujer e infantil durante la cosecha y calidad de membrillo en fresco.

El escenario de la cosecha.

Previo a la cosecha, en las fincas se observa que han estado limpiando debajo de las plantas de membrillo para poder realizar mejor el trabajo. Esto también ocurre en las plantaciones de nogales y en las viñas. Estos trabajos se hacen unos días antes de la cosecha, que en Choya se lleva a cabo durante los últimos días de enero y primeros quince de febrero. Mientras realizaba el trabajo de campo la cosecha se hizo entre esas fechas.

Durante la cosecha tiene lugar la vinculación del actor *intermediario - comprador* de membrillo con los productores. Más allá de que esta relación se detallará en el capítulo referido a comercialización de la cosecha, en lo que respecta a la cosecha es importante ya que el intermediario junto con el productor van definiendo el momento más oportuno de su realización, en base a la observación de ciertos aspectos del membrillo como el color, la resistencia a la presión de los dedos, el partido de frutos. El comprador además entrega las bolsas para colocar el membrillo en función de la producción esperada por el productor. Por lo tanto es parte de la cosecha la presencia de los intermediarios - compradores, camionetas que transportan cantidades menores de membrillo y camiones ubicados en lugares estratégicos que permiten ir cargando las distintas producciones. Para la realización de estos trabajos que implican tareas de carga y descarga disponen de un grupo de personas, como otro actor, que en general ya tienen ese vínculo con el comprador de cosechas anteriores. El productor se encarga de dejar las bolsas sobre el camino principal, o en las cercanías, para que el comprador pueda retirarlas.

Para graficar el escenario y el paisaje durante la cosecha las palabras de un informante:

“En Choya durante la cosecha predominan los ruidos a baldes, el garroteo de la caña y los gritos entre los que cosechan, además del ir y venir de algunos camiones y camionetas de compradores”.

Este escenario de la cosecha, además, coincide con la época del año en el que las familias de Choya se encuentran ampliadas por la presencia de sus parientes que residen en otros lugares, lo que hace que el Distrito se encuentre momentáneamente poblado por mayor cantidad de personas. A pesar de esto, a diferencia de lo que ocurre con la elaboración del dulce en donde los parientes se involucran, no se observa en la cosecha una participación de los mismos, al menos no con el grado de lo que ocurre con el dulce.

La señal de que la cosecha del membrillo ha terminado en Choya, es que ya no se escuchan gritos, baldes, ni se visualizan camiones, camionetas con bolsas, pilas de bolsas frente a las fincas. La comunidad en forma posterior al verano donde se concentra la cosecha y la elaboración de dulces con parientes adopta su funcionamiento rutinario.

“ya no queda tanta gente en Choya, se fueron yendo los parientes y está volviendo a la normalidad la vida del pueblo”.

Productores - Cosecheros.

En este punto se observa las categorías y los tipos de actores que se vinculan con los productores y los cosecheros. Existen diferentes actores que van de más cosecheros a más productores.

- Productor que cosecha.

Un grupo de actores se encuentran dentro de lo que llamamos productor que cosecha. Esto es aquellos productores que participan en la cosecha de su propia finca, más allá de la contratación de fuerza de trabajo para su realización. Para la explicación de tal categoría tomamos el ejemplo de un informante que también ayuda a visualizar las distintas estrategias para realizar tareas en la finca en combinación con otras actividades, lo que nos hace comprender también la pluriactividad: *soy municipal, y pedí licencia para la cosecha de membrillo y la realización de otros trabajos en la finca. Cosecho alrededor de 200 bolsas (30 kg más o menos cada una según el tamaño de las mismas). Arreglé para venderle a un comprador de Saujil a 20 ctvs el kilo. Busca las bolsas el sábado, el hombre dejó las bolsas. No hay mucha mano de obra, yo pago a tres personas para que me ayuden, todos habían quedado sin trabajo en las obras de la municipalidad, hasta aparentemente Febrero – Marzo que volverían a trabajar.*

La cosecha ocurre de la siguiente manera: primero se hace el contacto con la persona que le va a comprar el membrillo, de esta manera se fija un día en el cual este comprador buscará la producción y les deja la cantidad de bolsas necesarias según los kilos de producción. Una problemática que ocurre es que no se suele conseguir gente que realice la cosecha. Este productor cuenta acerca de la falta de fuerza de trabajo:

"No se consigue gente para trabajar, a pesar de que se paga el día laboral hasta 50\$ y se da comida en algunos casos".

- Trabajador cosechero más que productor

Este tipo de actor, además de poseer finca y ser productor de membrillo, se caracteriza por trabajar como cosechero en otras fincas. Esto no invalida que participe en la cosecha de su propia finca, sino que además realiza como estrategia los trabajos de cosecha en otras fincas para obtener mayores ingresos. Con respecto a lo anterior la charla con un productor dentro de este tipo:

“del membrillo, yo trabajo cosechando, me pagan unos \$45 por día y saco más que de mi finca”.

Esto pone en evidencia la posibilidad de tener mayores ingresos como cosechero que con la propia producción de membrillo. Para comparar estos ingresos, tengamos en cuenta el caso anterior de un productor de membrillo de 6000 kilos que por el precio de 20 centavos obtendría 1200 pesos, a lo cual se le deberían descontar gastos de mano de obra y otros; y un cosechero que puede trabajar unos 25 días aproximadamente, teniendo en cuenta la duración de la cosecha, que con un pago de 50\$ por día obtendría 1250\$. Un poco por debajo de los 1800 \$ establecidos como salario mínimo según el INDEC.

- **Cosechero puro.**

Este grupo es similar al anterior, solo que se trata de personas que trabajan como cosecheros pero que no tienen producción propia de membrillo. En general para el distrito de Choya los cosecheros que realizan esta tarea en las fincas del lugar son también de Choya. Debe tenerse en cuenta lo comentado anteriormente por un informante sobre lo complicado de conseguir mano de obra para la cosecha, a pesar de pagarse bien el trabajo y de ganar más que los propios productores.

Esta situación última era más evidente durante la temporada 2009 en que el municipio concentraba gran parte de los empleos y existían dificultades para conseguir gente para esta tarea. En el año 2010 al no haber dinero de regalías mineras, ya que el municipio lo gastó, la gente que empleaba para obras quedó desocupada y a raíz de esta situación hubo más personas dispuestas a realizar la cosecha. Lo que se comentaba que en marzo se retomarían las obras por parte del municipio no ocurrió.

Las condiciones de trabajo de los cosecheros tiene las siguientes características: trabajan en el mismo lugar de residencia, el pago por el día de trabajo está alrededor de los 50\$, se les brinda alimento y bebida, las jornadas son de al menos 8 horas, no cuentan los cosecheros con obra social, ni la representación laboral agremiada. En general tanto el cosechero como la comunidad de Choya definen este tipo de trabajo como “changas”.

- **Municipal cosechero.**

Una tipología que se da con frecuencia es la de trabajador municipal dependiente de la delegación de Choya, y que como tal realiza tareas de cosecha por decisión de la misma delegación. En general los municipales realizan la

cosecha de los montes de membrillo ubicados en algún establecimiento público como puede ser la escuela, la capilla, etc.

“Mi esposo es municipal efectivo, como tal ahora está trabajando en la escuela cosechando membrillo”.

- **Cosechando en otra finca que dona membrillo.**

Una forma particular, es la que sucede con productores que suelen donar la producción de membrillo o parte de la misma a otro sector de la sociedad y como forma del arreglo se combina que los que realizan la cosecha sean representantes de ese sector beneficiado, o que se encargue de conseguir los cosecheros. Este caso ocurre con productores que donan parte de su producción al grupo de mujeres dulceras, y éstas realizan la cosecha a través de sus maridos o hijos varones.

Me comentaba Benito por ejemplo:

“no les vendo el membrillo a las dulceras, que ya les dió como 15 bolsas, pero ellas se arreglan para cosecharlo”.

De todas formas, y a manera de cierre, es oportuno aclarar que estas tipologías raras veces ocurren puras en una persona, sino que existe una combinación de las mismas, por ejemplo una persona puede ser municipal, y pedir los días para cosechar el membrillo de su finca, pero como tal realizar cosechas en una institución pública, y además ser marido de un integrante del grupo de dulceras y realizar trabajos de cosecha para el mismo.

Forma de realizar la cosecha - trabajo de la mujer e infantil.

La cosecha se realiza desde temprano a la mañana para evitar el calor, que durante enero o febrero suele ser importante llegando a más de 40 °C. Se hace con una caña, pegándole a la planta y el resto junta los membrillos del suelo. En la misma participan, si es que tiene, los hijos del productor. Durante el trabajo de campo compartí la cosecha de un productor con sus hijos de diferentes edades, uno más grande de 18 años, una de 15, y unos 4 chicos menores de 10 años. En el relato de la misma se puede ver los roles que ocupan los distintos integrantes.

“largamos como a las 6:30 de la mañana”.

“el membrillo está plantado muy cerca y es difícil moverse y realizar tareas entre las plantas”.

“Los chicos ayudan en la cosecha, un poco cosechan y un poco juegan”.

En lo anterior se destaca la importancia que tienen los jóvenes que están en edad escolar en la cosecha del membrillo, además como vimos en otras tareas de la finca y de la familia. Los chicos colaboran activamente en la cosecha de membrillo, el hecho de que esto ocurra en el tiempo de vacaciones escolares da esta posibilidad a los chicos de participar de la misma. En este caso las personas mayores (el productor más tres personas contratadas para esta tarea) trabajan en voltear el membrillo de las plantas con la ayuda de una caña, y los jóvenes se encargan de juntar los frutos e irlos poniendo en bolsas, los mayores se encargan del movimiento de las bolsas que por su peso no lo pueden hacer los chicos.

También se menciona como el marco de plantación tiene su efecto en la practicidad de hacer la cosecha, lo que de alguna forma hace que sean los jóvenes y chicos los que accedan a las partes de abajo de las plantas.

Existen casos en donde los chicos, esto se da más en jóvenes de edad más adolescente, trabajan en la cosecha de un tercero, lo que representa eso como ingreso en la familia.

“A pesar de ser chicos andan juntando membrillo, hacen unas changas con lo que se compran pantalón, zapatillas”.

Continuando con el ejemplo que veníamos desarrollando, como a las 9 hs llamaron a tomar un mate, antes el productor me comenta que dejan una parte del membrillo para elaborar dulce en la casa, preparan entre 100 y 150 panes de dulce, para ellos, que destinan a consumo familiar, a regalar, a mandar a parientes, y algo también se vende. La mujer se encargaba de tener el mate listo para los muchachos, allí pasamos solo los adultos y no los chicos. La diferencia que se hace por sexo, se puede observar en que la mujer de la familia durante la cosecha en general no participa cosechando, sino en el ámbito de lo doméstico preparando el desayuno, y la comida para los hombres que realizan el trabajo en la finca, además de la atención y cuidado de los niños, las tareas relacionadas con la elaboración de pan, dulces, la atención de animales menores como gallinas.

Dentro del trabajo de los cosecheros, y más allá de las tipologías, existen diferentes tareas o roles que se pueden ir intercambiando o separar de antemano y cada uno cumplir una tarea específica. Estas tareas son las de poner el membrillo en las bolsas (en general en Choya se tiene el concepto o referencia de que una bolsa de membrillo pesa alrededor de 30 kilogramos), coser las bolsas, el acarreo

de las mismas a una zona externa de la finca que permita la entrada con vehículo y que de esta manera el comprador pueda retirar las bolsas:

“Me dejaron muchas bolsas rotas, y se va a gastar mucho tiempo en componerlas, al que le toque coser”.

Hasta aquí, además, serían las actividades que corren por cuenta del productor, el resto de las tareas, que se vinculan con la etapa de comercialización, ya son parte de las responsabilidades que asume el intermediario - comprador.

Con respecto al acarreo y la colocación de las bolsas de membrillo en forma de pilas a la espera del comprador, el productor tiene una estrategia con respecto a evitar el deterioro de la fruta por efecto de las altas temperaturas que es colocar, sobre la pila, yuyos, pastos o ramas con hojas para generar sombra.

Costo de la cosecha.

En este apartado veremos los costos que tiene para un productor, a través del ejemplo de un informante, la realización de la cosecha.

Algunos datos:

- se les paga \$40 por día a los cosecheros, más comida a la media mañana y a la media tarde. Dispone de 10 personas que cosechan lo que genera \$400, que más comida y alcohol da un total de \$700 de costos. Compra vino para darles a los empleados durante la cosecha.
- Necesita además un muchacho por 2 ó 3 días que limpia antes de la cosecha. Estos es \$40 por día, 2 ½ de limpieza son \$100, más otros costos como comida, etc. de \$40, suma un total de \$140.
- Total de Gastos: \$840.

Recuerdos que trae la cosecha.

El recuerdo de la cosecha ocurre mucho con la gente de Choya que participó de las cosechas en otras provincias, y se da más en personas mayores. Como vuelven esos momentos cuando se cosecha membrillo o nuez, más allá de la existencia de choyanos que van a cosechar sobre todo olivo a otras zonas. Además ver a

Catamarca, y por supuesto a Andalgalá y a Choya por ser parte, como generadora de un aporte histórico de mano de obra a otros puntos del país, como puede ser el sur de la Argentina altamente relacionado con las empresas petroleras, los puntos de cosecha de caña, tabaco o vid como Salta, Jujuy, Tucumán, Mendoza (las llamadas zafra). La cosecha también como encuentro con otras personas y las posibilidades de formar pareja. En este caso para la cosecha de membrillo - nuez en Choya se hace en general con la participación de personas del mismo lugar y además al tener esa separación de tareas por sexo, considero que es más difícil el surgimiento de parejas en la cosecha bajo estas condiciones.

“A los 19 años iba a la zafra de tabaco a Salta y luego a Mendoza a la cosecha de la uva” (varón de 70 años).

“En Mendoza, iba a Luján de Cuyo, había muchos chilenos y chilenas, y también varios de Choya que iban a la cosecha de la uva en Mendoza, duraba entre 3 y 4 meses ese trabajo. Cuenta que en la cosecha surgían noviazgos temporarios” (varón de 70 años).

“Trabajaba en Tucumán y en Jujuy pelando caña. Estaba para la cosecha y luego volvía al pago” (varón de 90 años).

Calidad del membrillo en fresco

Según Andrada (2000) los parámetros que permiten conocer la calidad del membrillo son importantes ya que ayudan a cosechar el mismo en el momento de mayor calidad.

Se puede determinar a partir de la morfología del fruto (forma y color¹¹) y distintos parámetros analíticos: firmeza (mediante penetrómetro), cantidad de almidón, acidez del jugo que decrece al acercarse la madurez, el tenor de azúcares en grados Brix que crece regularmente hasta la cosecha y luego se mantiene casi constante. El Índice de calidad está dado por la relación °Brix/acidez, y es óptimo cuando se corresponde con azúcares en máximo contenido y acidez mínima. Además se utilizan grados de madurez según contenidos del ácido ascórbico y

¹¹ Según el mismo autor el membrillo debe estar pintando y solo adoptar el color de amarillo oro en el momento de fabricación del dulce (desaparece la clorofila y aparecen los carotenoides)

pectina (madurez ascórbica y péctica), con valores que llegan a un máximo y luego caen (Andrada, 2000).

Como vimos anteriormente el productor utiliza su propio conocimiento al respecto que es su visualización del color, la presión a los dedos, la observación de la pupa al cortar el fruto. En este sentido el autor (Andrada, 2000) observa que el punto de presión con el pulgar en el membrillo y ceder, usado por los productores, no sería el óptimo ya que en ese momento ya bajaron los niveles la pectina.

Los productores de Choya valoran la calidad de su membrillo en base a otros criterios que no son los factores agronómicos considerados por Andrada (2000). Consideran que el membrillo choyano es de buena calidad por su aroma y tamaño, a la vez que ponderan valores no monetarios como el encuentro con parientes, el pago de favores y las colaboraciones.

Tabla N° 1: Análisis general del membrillo años 1987 - 88 para Choya. Capítulo IV "Cosecha".

Humedad %: 80, 70
Acidez g a m %: 0,68
PH 20°C: 3,4
° Brix 20°C: 14,3
° Brix/acidez: 21
Azúcar reductores %: 9,76 dextrosa, (valores altos que pueden provocar riesgo de pardeamiento enzimático en los dulces de la zona de Andalgalá)
Azuc. No red. % sacarosa: 0,14
Fibra bruta%: 0,5
Pectina %: 0,59
Cenizas 530° %0,11
Taninos mg % 57

Fuente: "El membrillo y su dulce". Carlos Andrada, 2000. Trabajo de Facultad de ciencias de la salud, UNCa.



“Acoplado cargado con los membrillos de Choya”. Foto del autor.

Introducción

En este capítulo se desarrollarán diferentes aspectos relacionados con la comercialización de la cosecha de membrillo en fresco, que se vio en el capítulo anterior. Los temas que se desarrollarán están vinculados con actores sociales involucrados en esta etapa de la cadena con un fuerte componente de los intermediarios, la contratación de fuerza de trabajo, el manejo durante la comercialización entre compradores y productores, acarreo, destino del membrillo, ingreso por venta de membrillo, otras posibilidades de venta con valor agregado.

Cómo se realiza la venta: Intermediarios, pactos, estrategias y precio.

Se observa el camión de un comprador donde están levantando las bolsas de membrillo que la gente dejó cerca del camino.

En Choya durante la época de cosecha como vimos anteriormente y en la comercialización de la producción es clave la presencia de un actor que es el intermediario comprador. El mismo se encarga de la compra de membrillo para terceros, empresas de otras provincias en su mayor parte que elaboran dulce. Las

palabras de Guilla de las dulceras nos muestran la presencia de los intermediarios y el precio por kilo de membrillo:

“andan dando vueltas tres compradores: uno de Saujil, uno de Andalgala y un Tucumano; y el precio es de 20 ctvs./Kg de fruta”.

El comprador intermediario aparece con anterioridad a los días de cosecha, desde fin de año o los primeros días de enero. Los productores ya los identifican y en muchos de los casos ya tienen una relación y un conocimiento mutuo en cuanto a pactos, producción de la finca. Los intermediarios tienen un conocimiento dado por su presencia en la zona sobre las cantidades que produce cada productor, lugares del distrito, posibilidad de maniobra con los vehículos en el distrito, lugares estratégicos donde ubicar los camiones de carga, etc.

Un entrevistado comenta: *“Los compradores aparecen unos 10 – 15 días antes de la cosecha, fijan precio y luego compran. Los productores no se ponen de acuerdo con la defensa del precio, son desunidos en ese aspecto”.*

Durante el tiempo de trabajo de campo, el pago de parte de los compradores a los productores se hacía en forma inmediata. Los intermediarios tienen dos formas de determinar el peso de las bolsas y por ende de la producción de cada productor, una manera es a través del peso en balanzas propias, y otra es mediante el pacto con el productor fijando un peso promedio por anticipado de cada bolsa. Los informantes me cuentan:

“arreglé para venderle a comprador de Saujil a 20 ctos el kilo. Busca las bolsas el sábado, el hombre dejó las bolsas unos días antes. A diferencia de otros años donde Dulcor en Huasan pagaba a los 15 – 20 días, este año los compradores pesan y pagan en el acto”.

“Se sabe entregar en febrero el membrillo, pero se adelantó la compra por el clima del año. Años atrás entregaba a Huasán (donde funcionaba en sociedad con Dulcor) y a un comprador de Santa María. Ahora entrego a comprador de Saujil”.

“Vamos a esperar por mejor precio del membrillo. Que el hombre de Saujil les ofreció 22 ctvs y que un comprador de Santa María les va a pagar más”.

De las palabras anteriores se desprende que en años anteriores existía la presencia de Dulcor, una empresa de la Provincia de Córdoba, la cual funcionaba mediante sociedad, en una finca conocida de la zona vinculada más con el cultivo del olivo que es Huasan. En el último comentario esta familia se encuentra en un

poder de negociación, en cuanto a precio, frente a los compradores ya que su producción es de alrededor de 100 - 120 mil kilos. Tener en cuenta que el distrito produce entre 800 - 1000 mil kilos refleja la importancia de esta familia.

Para ver con mayor detalle la forma de trabajo de un *Intermediario - Comprador*, ayuda el registro del diario de campo sobre una experiencia con uno de estos actores sociales:

“Con anterioridad a que se realizara la cosecha en el distrito, esto es para los primeros días de enero en el 2009, tuve la oportunidad de acompañar a un comprador en su contacto con los productores para posibles compras de membrillo. Este comprador, si bien había realizado esta tarea en otros distritos de Andalgala, era la primera vez que compraba en Choya. En ese momento visitó varios productores con muchos de los cuales arregló y se puso de acuerdo para comprarle la producción y sobre el día a entregar la cosecha, como así también el día que le dejaría las bolsas, etc. El precio fue de 20 ctvs”.

“Realiza su trabajo de intermediación entregando la fruta a la empresa Frucor de la provincia de Córdoba. Esta persona entrega en total alrededor de 1.000.000 kilos de membrillo; y lo hace realizando 3 ó 4 viajes por semana de 30.000 kilos que es la capacidad del camión. Esa cantidad es aportada no solo por Choya, sino por otros distritos de Andalgala, como Potrero, Malli, Huaco”.

“En el caso del año 2010, y para la misma persona, la estrategia de compra fue la siguiente. Se hizo presente con mucha más anticipación que el año anterior, y solamente contactó a los productores a los cuales les había comprado el año pasado. En esta oportunidad el precio fue de 28 ctvs. La diferencia que se produjo con la entrada de este comprador es que existe con anterioridad un arreglo por el precio a pagar de fruta, que el pago se produce en forma inmediata, que se generó para estos productores un trato diferente de lo que era en años anteriores, donde la gente cuenta que ocurrían cosas como el engaño en los pesos, se desprestigiaba la fruta del productor y no se pagaba en forma inmediata. Los precios del 2010 variaron desde 25 a 30 ctvs según el comprador y momento de la cosecha, ya que los últimos productores en vender, si tienen buena cantidad de membrillo les permite negociar un mejor precio.

“Otra cuestión que observé es como sobre el final de la cosecha se determina un punto, un productor, en el caso de este comprador, donde todo aquel productor que le quedaron unas pocas bolsas pueda ir a entregar la producción y además para que se sume la cantidad que puede transportar el camión. Por supuesto que

esta situación se da en el resto de los distritos, ya que Choya tiene la particularidad de ser el primer punto de cosecha y ya para febrero todo se ha sacado del distrito”.

El relato anterior deja ver la existencia de diferentes *maniobras y estrategias* por parte de compradores y productores. Entre las de los productores se encuentra, fundamentalmente, la referida al poder de negociación y la posibilidad de un mejor precio. Esta maniobra es más frecuente entre los que tienen mayor producción de membrillo que se pueden parar de manera diferente en este juego de intereses. En este sentido, a este sector, no le es para nada inconveniente la desunión antes mencionada a la hora de que los productores defiendan un precio, y durante la observación de campo registré que este tipo de productor tiene un discurso para la comunidad y otro para los intermediarios, en función de obtener ellos un mejor precio.

Entre las estrategias de los compradores son las tendientes a no pagar más que otro comprador, no perder productores que le vendan su producción, generar relaciones de amistad que mantengan su vínculo económico con el productor. Al respecto los informantes comentan:

“Un comprador entró una vez que supo que otro había ofrecido 20 ctvs y se anticipó a entregar las bolsas y a arreglar con los productores primero que los otros”.

“dicen que todos (los compradores) tocan las balanzas, pero que ellos tampoco van a perder”.

En cuanto a esta concepción de que los compradores manipulan las balanzas, para que las mismas den menos peso de membrillo y pagar menos, se dio en el año 2007 una situación de total irregularidad, en la cual a través de las acciones de productores en forma conjunta con otras instituciones como el INTA se pudo poner de relieve. Las problemáticas además de los bajos precios, eran las de engañar a la gente con los pesos, le hacían cortar el membrillo y lo buscan a los 10 días cuando ya estaba en malas condiciones y con menor peso debido a la deshidratación de la fruta, desmereciendo el precio. En los años sucesivos no ocurrieron tantas anomalías, aunque la opinión de los productores dicen mucho sobre sus sensaciones:

“No existe ninguna protección de la municipalidad, no se sabe quien entra a comprar”.

“Se debería fijar un precio y controlar quien sale y quien entra, cuanto se llevan de membrillo”.

“¿Para qué dedicarle trabajo al membrillo sino te pagan nada?”.

Para el tema de cómo los compradores muchas veces desmerecen el precio porque pasa cierto tiempo sin que busquen el membrillo, el cual se va arruinando, por lo cual los productores realizan la práctica ya comentada de tapar las pilas de bolsas con yuyos y ramas por el sol y calor.

En lo referente a generar relaciones tendientes a mantener el vínculo del intermediario con los productores, durante el trabajo de campo un productor me mostró una foto en la que, con las bolsas de membrillo de fondo, aparecía el mismo con el comprador al que le vende habitualmente, y otra persona que trabajó durante una cosecha. La foto se la regaló el mismo comprador. Si bien el productor estaba contento con este obsequio, es una manera de ir teniendo a los productores sujetos de esa relación. Esta relación de amistad, tiene ciertos intereses en el medio, por lo cual se convierte en una relación más bien de patronazgo

En cuanto a relaciones de patronazgo Wolf (1999), explica que, cuando la amistad instrumental alcanza el punto máximo de desequilibrio y una de las partes dispone de posibilidades claramente superiores para conceder bienes y servicios, se llega al momento crítico en que la amistad se convierte en un vínculo de patronazgo en el que intervienen un patrono y un cliente. La relación entre ambos se ha descrito acertadamente como una amistad asimétrica. En la relación de patronazgo se da una carga mínima afectiva, que hace surgir la confianza que garantiza la promesa de un futuro apoyo mutuo. Estas relaciones abarcan múltiples facetas de las personas que intervienen y no se reduce meramente a cubrir las fragmentarias necesidades del momento.

Las dos partes del contrato de patronazgo no intercambian ya bienes y servicios equivalentes. Los dones del patrono son más inmediatamente tangibles; consisten en ayuda económica y protección contra los abusos de autoridad legales o ilegales. El cliente da en pago bienes más intangibles que consisten, en primer lugar, en una demostración de estima. El cliente tiene un gran sentido de la lealtad hacia su patrono y la pregona al exterior (Wolf, 1999). En este sentido son claros los ejemplos anteriores donde los productores expresan la estima a aquel comprador que le cumpla con el pago, le mantiene un precio, le brinda cierto tipo de ayuda, o le regala una foto.

Una segunda forma de contribución del cliente hacia su patrono es informarle sobre las estrategias de terceros. La tercera forma de pago es la promesa de apoyo político. En este caso se pone de manifiesto el factor poder, que en los otros casos

está enmascarado por las prestaciones recíprocas. El cliente promete en realidad no servir a más patrono que a aquel del que ha recibido bienes y crédito (Wolf, 1999). En este caso tiene que ver con lo que ocurre en Choya de productores que claramente informan a su habitual comprador sobre las maniobras de terceros compradores, lo que les permite al primero tener mayor control sobre los precios, contacto con productores, etc.

La relación aquí estudiada se dará en aquellos casos en que entre los posibles patronos y clientes no se interponga ningún grupo corporativo lineal ni ninguna comunidad rural o urbana de tipo corporativo, sino que la red de relaciones de parentesco y de amistad sea lo suficientemente abierta como para que todo aquel que trate de obtener apoyo o de ofrecerlo pueda establecer contratos bilaterales independientes. En situaciones en que la estructura institucional formal de la sociedad es débil y no puede proporcionar con la suficiente regularidad la cantidad necesaria de bienes y servicios, sobre todo en los niveles extremos de la escala social. Como miembro de un grupo, el patrono actúa como intermediario de poder para todo el grupo frente a la infraestructura institucional externa. Forma de patronazgo en la que el patrono facilite las conexiones necesarias con el orden institucional. En tales casos, los favores tienen que ver con la utilización de su influencia (Wolf, 1999).

Además de estas formas de venta de membrillo a intermediarios por el cual el productor recibe dinero, más allá de otros beneficios producto de esta relación de patronazgo, existen otras formas que son más bien de intercambio o de tipo colaborativas. En las mismas el productor entrega membrillo a otra persona, grupo de dulceras, institución, y a cambio recibe otro bien como puede ser azúcar, o dulces, considerado esto como una valoración social de reciprocidad e igualdad de tipo no mercantil. Este tipo de intercambio de reciprocidad se apoya fundamentalmente en la búsqueda de un encuentro de pares que se alcanza en la participación de los parientes en la elaboración del dulce y en el pago de favores entre productores, parientes y vecinos.

“La noción de intercambio adquirió gran importancia en la antropología a partir del momento en que un número suficiente de estudios etnográficos acerca de la vida económica de las sociedades no occidentales permitió comprobar que estas últimas no daban al intercambio ni el mismo sentido ni la misma función que las sociedades occidentales” (Racine 2008:395).

La identificación de empresas económicas en una economía no completamente mercantilizada como la que estudiamos en esta tesis, es imprecisa y se relaciona

con el trabajo y los bienes que circulan y se intercambian. Lo que confiere un interés particular a estas economías es la persistencia de una circulación de productos por fuera del mercado. En este caso es la unidad doméstica la que constituye la empresa, ya que maneja los derechos de uso de la tierra, inicia la producción y comparte el consumo. En los intercambios de mercancías la unidad doméstica es la unidad de transacción y es la que organiza la división del trabajo por sexo y edad para realizar las tareas necesarias en su subsistencia (Harris, 1987:10)

En algunos casos el productor entrega membrillo a modo de colaboración o donación, sin recibir nada a cambio. Una dulcera del grupo dice sobre la colaboración de un productor:

“Nos dio como 15 bolsas, y le vamos a tener que dar, por su amabilidad, como unos 30 panes de dulce”.

En la teoría antropológica se denomina “don” a toda prestación entre grupos o personas que está regida por las tres obligaciones fundamentales de dar, recibir y devolver. Se estableció, que en gran número de sociedades, la circulación de los objetos, servicios, símbolos y personas no se desarrolla según las modalidades de compra y venta, sino más bien según las definidas por las tres obligaciones precedentes. A estos sistemas Mauss (1950) los llamó de prestaciones totales (en Racine, 2008:395).

Cuando se habla de la donación de dulces, se puede entender que los grupos domésticos ofrecen productos a sus semejantes esperando establecer relaciones de reciprocidad. Tales regalos están destinados a motivar la generosidad de sus huéspedes, que en este caso son los mismos parientes. Cada parte cree firmemente ser más generosa que la otra y entre los contractantes se compara el grado de generosidad sin calcular equivalencia monetaria de lo que se transfiere efectivamente (Harris 1987).

En estas relaciones, los choyanos que vienen de fuera en búsqueda de los productos refuerzan sus pedidos ayudando en el trabajo a los residentes en Choya. En este sentido es más importante el hecho de trabajar que la cantidad exacta de trabajo prestado. El vínculo de reciprocidad garantiza la continuidad de los derechos de acceso y define la relación entre ambas partes. Esta concepción del trabajo se puede tomar tanto para los parientes que llegan a Choya en el verano, como al interior del grupo de mujeres dulceras. Al igual que el caso de Bolivia explicado por Harris (1987) en Choya los lazos entre unidades domésticas

...”no se limitan al intercambio de productos; la mayoría de los adultos han residido en ambas zonas o por lo menos las han visitado durante largos períodos. Algunos se casan con uno de la otra zona y suelen extrañar el paisaje de su infancia. Para muchos, las visitas que de vez en cuando hacen a sus parientes son como vacaciones: una alteración dramática y agradable a las condiciones normales de su vida. (Harris 1987: 25).

Por otra parte, Sahlins (1965) ha elaborado una clasificación de los tipos de intercambio poniendo en relación el grado de reciprocidad implicado y la cualidad de los lazos sociales existentes entre los socios (distancia social). El principio de esta clasificación es que la generosidad podría generar equidad o desigualdad¹² entre el donante y el destinatario. En el caso de la cosecha y elaboración de dulce de membrillo en Choya, la reciprocidad se construye centralmente sobre lazos de parentesco o de vecindad entre los socios, se concede escasa importancia al valor cuantitativo de las cosas dadas o recibidas y el donante tiene en cuenta las posibilidades del destinatario para la devolución del don. Afirmamos por ello, que se trata de un caso de reciprocidad generalizada, donde el intercambio de dones no genera ni reproduce diferencias entre los grupos o personas implicados.

En muchos intercambios de reciprocidad entre productores, se prefiere el uso de medidas de volumen, más que de peso, lo que es en sí un indicio del grado en que se evitan las equivalencias monetarias. La transición de medidas de volumen a medidas de peso se realiza cuando el intercambio es para beneficio y no para consumo directo (Harris, 1987). De hecho en Choya se usa la medida del peso cuando se introduce el dinero en la relación de los productores con el intermediario. Sino entre los choyanos se utiliza en general medidas de volumen como “la bolsa”, y de esta forma refieren e intercambian bolsas de membrillo, bolsas de azúcar.

Teniendo en cuenta lo mencionado anteriormente de entrada en el circuito de dinero, otro aspecto interesante son los sistemas de ayuda en Choya llamados por sus residentes como “colaboraciones” o “hacer beneficios”. En estos casos se utilizan estas formas de trabajo colectivo cuando se necesita dinero para poder solventar algún viaje como el que realizan los jóvenes cuando terminan sus estudios.

¹² Como en el caso del patronazgo con los compradores de fruta analizado más arriba.

Trabajadores

Los intermediarios generan contratación de mano de obra para la realización de las distintas tareas que tienen que ver con la compra de membrillo. Algunas de estas personas son de Choya, pero en general el comprador ya tiene un equipo de gente con el que trabajan siempre, compuesto por personas de los diferentes distritos de Andalgalá. En el caso del acopiador más detallado con anterioridad tenía su grupo de trabajadores compuestos mayoritariamente por personas de otros distritos de Choya. Las distintas tareas que tienen que ver con el trabajo con un intermediario son las de pasado de las bolsas de membrillo, acarreo de bolsas hasta una camioneta, cargar y descargar bolsas de camioneta a camión. Estos trabajadores realizan esta tarea por toda la temporada con el intermediario.

Destino del membrillo y otras posibilidades.

Entre el 70 - 80% del membrillo de la zona sale como fruta fresca sin elaborar y por lo tanto sin valor agregado, siendo el principal destino Mendoza, Córdoba, y otros puntos de Catamarca como Recreo. La firma Rodriguez Hnos localizada en el distrito de Chaquiago en Andalgalá, produce una parte importante del membrillo que luego elabora como dulce (alrededor del 50 %), y compra habitualmente lo que le falte de materia prima en Jáchal, San Juan; aunque eventualmente compra alrededor de 100 mil kilos en la zona.

En cuanto a la política pública de vender con valor agregado y que el productor reciba un mejor precio es importante destacar que el municipio de Andalgalá cuenta con una pulpadora en el distrito de Huachaschi para industrializar hasta un millón de kilos. El precio que podría recibir es de unos 2\$ por kilo de pulpa, pero que por diferentes problemas, como malas administraciones, se encuentra cerrada sin funcionamiento, intentando ser puesta en marcha durante la campaña 2011. La pulpadora promovida por la Cooperativa "El Fuerte de Andalgalá", se encuentra intervenida judicialmente por el Gobierno de la Provincia de Catamarca desde el año 2003 a cargo del Ing. Vilca y no se encuentra en funcionamiento (SSDRyAF, 2009).

Durante el año 2009 dentro de las obras planificadas por el Municipio de Andalgalá estaba un proyecto de una fábrica de dulces en la ciudad y la

posibilidad de plantas de procesamiento de fruta en los distintos distritos. Al respecto un informante en Choya comentaba:

“no sabemos bien de que se trata, porque no se pensaba en algo para todo Andalgalá, la pulpadora que hoy no funciona sería para algo así. Para que funcione tendría que ser como cooperativa y acá la gente no tiene esa capacidad o no sabe trabajar bajo esa forma y las experiencias así se caen”.

Tomando las consideraciones de Latuada (2007) para el análisis de las cooperativas de FECOVITA, se puede entender la Pulpadora como una Organización Institucional Paradojal. Esto es, que tiene una burocracia de representación fiduciaria y que los intereses de la institución y de este grupo están por sobre el de los socios. Además se caracteriza por la poca participación de los socios, existiendo una cierta comodidad de los mismos con este funcionamiento. Esto genera tensión institucional, al presentarse una estructura directiva que resuelve por procedimiento formal y burocrático. De esta manera existen dos relaciones: Prioridad discursiva de la obtención de fines económicos y discurso asentado en valores del cooperativismo. En este mismo sentido se puede citar a Mastrángelo (2004) que teniendo en cuenta los trabajos de Hermite (1974) en Catamarca, menciona como las cooperativas de hilanderas fracasaron ya que las políticas públicas no tuvieron en cuenta la dominación masculina de parte de la cadena de la lana.

Entre otras de las consideraciones del fracaso del funcionamiento de la pulpadora es que en la experiencia no se tuvo en cuenta los valores sociales antes mencionados de reciprocidad que permanecen fuera de una lógica de mercado, y se contempló la parte comercial teniendo en cuenta aspectos mercantiles.

Ingreso por venta de membrillo.

Teniendo en cuenta los costos que tiene para un productor la realización de la cosecha, continuando el ejemplo de un informante del capítulo anterior, veremos cuanto es el ingreso que percibe por venta de membrillo, y la proporción que ocupa el gasto de cosecha con respecto a lo que ingresa por venta de la fruta.

Algunos datos:

- se les paga \$40 por día a los cosecheros, más comida a la media mañana y a la media tarde. Dispone de 10 personas que cosechan lo que genera \$400, que más comida y alcohol de un total de \$700 de costos. Compra alcohol para darles a los empleados durante la cosecha.
- Necesita además un muchacho por 2 ó 3 días que limpia antes de la cosecha. Estos es \$40 por día, 2 ½ de limpieza son \$100, más otros costos como comida, etc. de \$40, suma un total de \$140.
- Total de Gastos: \$840.
- Produce: 250 – 280 bolsas de 30 kg promedio: 7500 kg.
- Con un precio de 20 ctvs: \$1500 de ingreso.
- Saldo: \$1500 de ingresos – \$840 en gastos: \$660.

En este caso el costo de cosecha representa más de la mitad de los ingresos producto de la venta del membrillo. Al mismo tiempo el productor al ser apicultor comparaba: *“Esto se puede equiparar con 60 kg de miel”*.

CAPITULO 6: ELABORACIÓN DEL DULCE



“Grupo Dulceras: comenzando el proceso del dulce”. Foto del autor.

Introducción

En este capítulo veremos aspectos relacionados con la elaboración de dulce de membrillo. Los mismos tienen que ver con los actores sociales que están presentes en esta etapa del membrillo, la historia y formación del grupo de mujeres dulceras, las ventajas de trabajar como grupo, los distintos roles de sus integrantes, las relaciones del grupo con diferentes actores sociales, los conflictos, las aspiraciones, las distintas etapas de la elaboración y las diferentes maneras de hacer el dulce, las diferencias entre un proceso artesanal y uno industrial, los costos de la elaboración.

El dulce de membrillo en Choya.

Las características agroecológicas de la zona de Choya hacen que los frutos de membrillo se distingan por su alta calidad en cuanto a los componentes de aroma y sabor. La elaboración del dulce en el distrito es de tipo artesanal en la que no existe

la incorporación de ninguna clase de aditivo químico como puede ser el anhídrido sulfuroso que incorporado permite prolongar su conservación.

El grupo de mujeres dulceras elabora el dulce a partir de una pulpa cocinada, tamizada y conservada en frío, que retiene el aroma, el sabor y el color característico del fruto de membrillo. Elaboran unos 800 kilos de pulpa de membrillo que les permite tener una oferta de panes de dulce de membrillo durante el año.

El dulce de membrillo¹³, agradable al paladar, es capaz de estimular nuestros sentidos, en particular el del gusto; y el sabor a través de la quimio - recepción que se produzca, están en función de la materia prima que se utilice, el grado de maduración del fruto, en el contenido de azúcar y el proceso de elaboración. El hábito y el placer de consumo dependerán del equilibrio de sus componentes. Por sus características de alimentos calóricos, los dulces y las jaleas, con baja actividad de agua y bajo PH son productos estables que fueron preparados desde épocas remotas con simples tecnologías por el hombre, no siendo fácilmente contaminados por microorganismo alterantes o patógenos y manteniendo sus propiedades organolépticas inalteradas por tiempo prolongado (Andrada, 2000).

Es importante tener en cuenta, sobre el dulce, lo mencionado en puntos anteriores, de porqué se mantenía el membrillo en Choya, y entre las repuestas encontrábamos una identificación con el dulce, que se visualiza en un verdadero hecho social de encuentro entre parientes, que participan de hacer el dulce. Una manera de continuar ligados al lugar, para aquellos que se encuentran viviendo en otros lugares. El dulce con un valor no mercantil asociado con el gusto, con el saber hacer dulce, como manera de llevarse parte del encuentro social entre parientes en el dulce. Aspectos que, juntos con el componente alimentario en la familia, la conservación para el invierno, forman parte de un elemento cultural propio.

“mi familia elabora el membrillo y sirve para consumo, regalar, y además mi hermana es repostera y utiliza el dulce durante todo el año”.

¹³ Propiedades medicinales del membrillo: se utilizan los jarabes y las decocciones de los frutos contra las debilidades generales, diarreas, enteritis e irritaciones del tubo intestinal. La corteza de las ramas nuevas, hacen bajar la fiebre y auxilian en la cicatrización de heridas (Andrada, 2000). En general estos usos son conocidos por las mujeres dulceras.

“dejamos una parte del membrillo para elaborar dulce en la casa, preparamos entre 100 y 150 panes, para consumo familiar, regalar, mandar a parientes, y algo también se vende”.

En general todos guardan aunque sea una pequeña parte de la producción para elaborar dulce, que como comenta este informante el destino del mismo puede ser variado: regalar a los parientes, venta, consumo, etc. En algunos casos también sirve para colaborar entregando una parte de la producción a las dulceras para que ellas elaboren el dulce.

Un hecho que puede poner de relieve la importancia que se le da al hecho de hacer el dulce, fue que momentos previos al trabajo de campo me encontraba buscando casa para alquilar y las respuestas eran:

“la gente no alquila porque en el verano vienen los parientes, hacen el dulce, por más que durante el año este vacía”.

Durante mi residencia en Choya observé a muchas familias con sus parientes participar de hacer el dulce.

Historia de formación del grupo¹⁴de dulceras.

En el año 1993 comienza a funcionar el Programa Social Agropecuario (PSA) en la Provincia de Catamarca. En el año 1994 se realizan las primeras reuniones en el distrito de Choya del departamento Andalgalá, sobre todo con el Ing. Orlando Pérez (AER INTA Andalgalá), para ver que actividades se podían realizar. El PSA invitaba a los productores a participar, y las que más asistieron fueron las mujeres. Teniendo en cuenta esto, y además otras cuestiones como lo que sabían hacer las mujeres y también la búsqueda de una alternativa para la producción de membrillo que se estaba perdiendo, surge la posibilidad de la elaboración de dulce de membrillo.

En noviembre de 1994 se forma, con el apoyo del PSA y del INTA, el grupo pre cooperativo de mujeres dulceras de Choya, con los siguientes seis integrantes:

¹⁴ Tanto la breve reseña histórica como lo referente a la actualidad surge de charlas con el grupo en un trabajo por recuperar la historia del mismo, como así también del libro de actas del grupo que registra las principales actividades y acontecimientos desde su formación.

- 1 - Gerardo Gonzalez.
- 2 - Ángel Arroyo.
- 3 - María Ruiz Díaz.
- 4 - Elva Flores.
- 5 - Doña Pancha Francisca Flores.
- 6 - Doña Juana Flores de Sinchicay.

Un dato que surge de este recuento histórico es la presencia de hombres en el comienzo de la experiencia, los cuales en la actualidad ya no participan, siendo netamente de mujeres.

La primera acción es el pedido de un crédito al PSA en base a lo que podían devolver. Así se concreta un crédito de Autoconsumo por \$1200, de manera que cada integrante tenía que devolver \$200. La utilización del crédito serviría para la compra de utensillos e insumos necesarios. Así mismo cada integrante puso para comenzar 2 bolsas de membrillo y leña. Quedaba explícito que la forma de devolución del crédito era a través de donaciones de dulces a ciertas instituciones como las escuelas locales. De esta manera comienzan a trabajar el día 15 de enero del año 1995.

Si bien todos los integrantes conocían sobre como elaborar dulce de membrillo, reciben la capacitación de la señora María Emilia de Sánchez, para uniformizar criterios y que los dulces sean todos iguales.

Cuando comenzaron a elaborar empezó a surgir como necesidad, un lugar donde guardar lo producido, ya que lo hacían un poco en cada casa de los integrantes.

El nombre del grupo surgió de buscar uno que sea identitario con el lugar, la historia y con la actividad a realizar, entonces con la colaboración del señor León Cecenarro, reconocido por sus conocimientos sobre la historia de Andalgalá, se decidió llamar al grupo "Mishqui Yanapay" que en lengua quechua quiere decir Dulce Cooperal. Este fue también el criterio que se tuvo para el diseño de la primera etiqueta.

Lo que sobraba de las donaciones se vendía y con este dinero se compraban elementos para mejorar el funcionamiento como algunos insumos y utensillos. En

septiembre del 95' se terminan de entregar los 1000 dulces que se elaboraron con lo cual concluían el pago del crédito.

Posteriormente a esto comenzaron una serie de reuniones donde el tema de discusión era la necesidad de contar con una construcción donde guardar la producción y también para elaborar, exponer y comercializar la misma. Así surge la donación de una de las integrantes del grupo (Juana Flores Sinchicay) de un terreno para tal finalidad, y se arregla con la Municipalidad la construcción del local, donde ésta ponía la mano de obra y el grupo pagaba la misma con dulces, así como también se encargaba de la compra de los materiales. En marzo de 1996 se empieza con el cavado de los cimientos.

En Abril de 1996 con la gestión que realiza el Ing. Orlando Pérez en Buenos Aires se consigue que la embajada de Canadá a través del Banco del mismo país otorgue al grupo un subsidio de \$1960 con el cual se compran materiales y se termina con la construcción. La misma se inaugura el 19 de Julio de 1996 con la presencia entre otras personas del Intendente de Andalgalá Ciro Aguirre y la titular del PSA en Catamarca Isabel Strina.

En la actualidad el grupo está compuesto por 6 mujeres de las cuales 2 son fundadoras del grupo pre cooperativo. Las edades de las mismas van desde los 70 a los 30 años, si bien participan también, pero en menor medida, las hijas de algunas de ellas de edades adolescentes. En general se juntan todas las mañanas en el local que poseen para hacer tareas varias relacionadas con la elaboración de dulces, conservas, salsas, etc. Una de las integrantes del grupo es la que lleva adelante la parte relacionada con la comercialización de las elaboraciones. Varias de las mujeres tienen otros ingresos como ser a partir de jubilaciones, de trabajos en Escuela Agrotécnica de Andalgalá, del cuidado de gente mayor, de pensiones por siete hijos.

La comercialización de los productos se realiza a nivel local y con provincias vecinas principalmente, y en forma eventual a compradores de centros urbanos como Buenos Aires y Córdoba. Otra forma de comercializar surge de la participación de ferias y eventos a nivel local y provincial.

Ventajas de trabajar como grupo precooperativo.

En cuanto a las ventajas de trabajar como grupo precooperativo son varios los aspectos que se pueden analizar. En lo referido a lo económico la experiencia no se ha constituido en una entrada de dinero para los hogares, ya que lo que ingresa se destina al pago de un crédito obtenido del PSA.

“Esto fue siempre así, nunca se obtuvo un sueldo por el trabajo en el grupo, todo vuelve al grupo, ya sea para compra de herramientas, frascos, freezer, para pago de cuotas de crédito. Las entradas de dinero se dividen por temporada, y aunque sea poco lo que entra no deja de ser importante. Muchas de las mujeres que se fueron es por no entender desde el comienzo esta manera de trabajar, y de no tener ingresos en forma permanente y continua, sino en determinados momentos; y visualizaron su participación como una pérdida de tiempo”.

En lo expresado sobre el final en cuanto al alejamiento de mujeres que tenían en el grupo un interés sólo económico, se puede comprender también lo difícil de pensar la experiencia de acuerdo a un crecimiento de los ingresos por una mayor demanda de dulce del mercado, ya que esto no ocurre.

Antes compraban pulpa en Chaquiago durante el año para poder hacer dulce en diferentes momentos, o en la pulpadora cuando funcionaba; luego compraron freezer y trabajan cuando necesitan hacer dulce, esto es una ventaja que les permite almacenar la pulpa para elaborar dulce cuando lo desean.

En lo personal: *“ha sido una forma de reconfortarse, de ayudarse, aunque no quedan muchas, permitió trabajar. Con esta experiencia del grupo, con la posibilidad de capacitarse, todo lo que aprendieron de dulces, etc.; han logrado ser alguien; un reconocimiento. De esta forma no solamente sirven para la casa y esas cosas, sino que también pueden ser productivas y colaborar en ese aspecto en la casa”.* Se recalca mucho el hecho de que les sirvió para capacitarse.

Gracias a la experiencia también han podido conocer otros lugares como Misiones, Jujuy y distintas localidades de Catamarca. Han participado también en encuentros que tienen que ver con género, sobre violencia, planificación familiar.

Rescatan que lo mejor de PSA fue las capacitaciones, los viajes, el apoyo en hoteles para ir a las ferias como la del Poncho¹⁵.

En cuanto a la comercialización el grupo es una ventaja aunque las ventas no sean demasiado importantes,

“hay que tomarse con calma este tema y no querer venta inmediata, ingresos. Que se venden 700 – 800 pesos. Que los turistas llevan el dulce de membrillo, que se vende más como grupo, que son reconocidas. También el hecho de tener ahora un local tiene también su influencia. Que no es lo mismo que vender en la casa. Hace falta un cartel para que los turistas vean el local”.

Permite participación en diferentes ferias como la Semana de Andalgalá, feria del Poncho, en forma permanente, y participar de manera puntual de otras ferias como la de intercambio de semillas y Productos en Medanitos (Catamarca). En cuanto a la feria del Poncho:

“permite estar con otros compartiendo el espacio, Se vende bien en la feria. Las felicitan por los productos. En el caso del membrillo, los dulces de los otros puestos eran más oscuros, lo mismo que el de cayote. Ya sea por la manera de hacerlo o por el agregado de alguna sustancia”.

“la gente busca el dulce de membrillo claro, y sin químicos. Les gusta a los compradores la manera artesanal de hacer el dulce, a la gente le interesa saber como lo hacen. La feria permite participar de diferentes capacitaciones o charlas que se den en ese marco”.

Antes del grupo

Las mujeres integrantes del grupo cuentan que antes de la experiencia del grupo ya hacían dulce:

“Antes hacíamos dulce, ya sea en la casa, ayudando a mi madre, trabajando para otra persona; pero en el grupo tiene mayor importancia, y se debe hacer bien, en la casa a veces puede pasar algo, se quema y no importa mucho, en el grupo todo debe salir

¹⁵ Fiesta típica de la ciudad capital de San Fernando del Catamarca que se caracteriza por la presencia de diferentes artistas, la elaboración de comidas típicas, y la realización de feria de productos artesanales. La misma se realiza durante la época invernal del año, coincidente con las fechas de vacaciones de invierno. Las dulceras son convocadas a través de una carpa que se presenta en la feria vinculada con la economía solidaria, y que depende de Desarrollo Social de la Provincia.

bien. Sirve para aprender a valorarse uno mismo. Para tener contacto con otras personas”.

“Antes de lo del grupo trabajaba haciendo dulces para otra familia, como empleada, pero la forma de hacerlo era distinta y no tenía opinión sobre eso, sino solo trabajar”.

Nancy y Lorena antes de lo del grupo ayudaban a Juana (ahora fallecida) a hacer dulce y la acompañaban a su madre Juana cuando venía a trabajar en el grupo, hasta que en el 2005 empezaron a participar ellas.

En cuanto a las maneras de hacer el dulce previo al grupo comentan:

“cuando trabajé para el gobierno, se hacía el dulce como decía una señora. Y ponía igual cantidad de azúcar y de pulpa”.

“Cuando hacía dulce con mi madre cocinaba antes la pulpa y añadía en tres veces el azúcar y además comenzaba poniendo todo junto. En el grupo ahora hacen el almíbar y cocinan 30 minutos”.

“Cuando trabajé de una señora ponía pulpa con azúcar en frío y luego a fuego una hora. Con pulpa madura o más de pulpa que de azúcar sale oscuro y tipo chicle”.

En los párrafos anteriores se observa como se adquirieron esas habilidades de las dulceras elaborando dulce en el ambiente de la familia, en el hogar con los parientes, lo que fortalece el respeto a la mujer dulcera, a la manera de aprender, a la forma en que se pasa la receta de una mujer a otra.

Separación de tareas y roles en el grupo.

“Las diferentes tareas salieron de la práctica, de cómo fueron haciendo mejor las tareas cada una. En el caso del dulce de membrillo todas igual de capacidad, todas lo saben hacer bien. En el resto de los productos que elabora el grupo existen diferentes capacidades en cada integrante” (entrevista a Guilla, julio 2010).

Con respecto a esas distintas capacidades, en el caso de Guilla: maneja bien los productos relacionados con damasco, ciruelo, durazno, tunato, arroje de tuna, de algarrobo; en el caso de Lorena: arroje de chañar, anco en almíbar; para Nancy: durazno en casquitos.

Las tareas que se realizan en el grupo quedan registradas en un cuaderno que las dulceras denominaron: Registros del trabajo del grupo. En el se anota con fechas quién trabajó, en qué tarea, los horarios, los insumos comprados.

De los insumos en general se encarga más Guilla. En el caso de capacitación, ferias:

“De acuerdo a quien puede ir, ya sea por enfermedad, por los chicos chiquitos, trabajo”.

Una de las integrantes se encarga más de las relaciones fuera de la comunidad y se relaciona más con las tareas de comercialización:

“De los contactos, la realización de las etiquetas, pagar cédula fiscal y otros impuestos, traer y llevar cosas, ubicar el producto”.

Esta integrante del grupo a veces paga para que venga alguien a trabajar en el grupo cuando no puede participar personalmente. El lugar de residencia es en la ciudad de Andalgalá, mientras que el resto vive en Choya.

Muchas veces se les paga a los hijos adolescentes de otras integrantes para la realización de alguna tarea.

“Ella no podía participar en estos días pero mandó una chica en su reemplazo”.

Este aspecto es diferente al resto de las integrantes en la que a veces colaboran con el grupo los maridos o alguna de las hijas más adolescentes que ya conocen del tema y que tienen práctica en elaborar dulce. También los más pequeños suelen ayudar, ya que muchas veces no tienen con quien quedarse en la casa al estar la madre trabajando en el grupo, sobre todo en el verano en que los chicos están de vacaciones. Además participan algún pariente o conocido que se encuentra en Choya de paseo y visita durante el verano, coincidiendo con la elaboración de dulce. En ocasiones algunas de las integrantes no participó en las tareas del grupo ya que iban a despedir a algún pariente que regresaba al lugar de residencia. En general las hijas se encargan mucho de pasar el membrillo cocinado por la picadora para hacer la pulpa. Los hijos más chicos juegan y ayudan con tareas menores como trasladar cosas de poco peso, hacer algún mandado.

Con respecto a las tareas masculinas compartí algunas que pueden ser gráficas de los roles que cumplen maridos e hijos varones:

Antonio (marido de Guilla) nos avisa que está el flete para ir a buscar la leña. Fuimos con Braian (hijo de Guilla) y Antonio más el fletero con dos chicos. La finca en la cual buscan leña es al lado de la escuela. Mientras vamos en la camioneta la gente va saludando a gritos que no se entienden bien si dicen algo o si es solo emitir un sonido. Cargamos la leña y la llevamos al local. El costo de leña es de \$100, más el flete. Braian me cuenta que *“ya no queda nadie en Choya, que pronto empiezan las clases, que le falta dos años en la escuela Agrotécnica de Huaco y que le gustaría estudiar algo relacionado con la tierra, como Agronomía”*. Antonio me comenta que *“está de licencia como Municipal, que volvió a trabajar Juan Orquera que estaba de vacaciones”*. En la escuela lo cruzamos a Juan quien se encontraba realizando tareas de pintura en la misma. Como que el hombre hace los trabajos físicos más fuertes que no hace la mujer, pero la que más organiza las tareas de cada uno y las decisiones, es la mujer. Esa tarde Braian desmalezó el sector cerca del local y entró toda la leña hasta donde cocinan las dulceras.

En el caso de los hijos adolescentes, participan más durante el verano, ya que durante las épocas de clases concurren a establecimientos secundarios ubicados en Andalgalá, y gran parte de su tiempo lo pasan fuera de Choya.

Cuando las mujeres se encuentran trabajando en el grupo son los hijos más grandes los que se encargan de algunas cuestiones del hogar como despertar a los hermanos más chicos y cocinar.

“están por hacer 20 kilos de pulpa de membrillo para la casa, para que los hijos se lleven. A los hermanos la que más le enseña es Valeria que maneja muy bien el tema de dulce de membrillo”.

Entre las integrantes del grupo utilizan la denominación de *“hacer la parte”*, que significa que cada una pone las bolsas de membrillo que puede (más o menos 5 bolsas) se elabora eso y luego se obtienen ganancias sobre las ventas.

En cuanto a la vida social en el caso de Guilla, estuvo a cargo de la finca general de sus parientes desde muy chica. También participó activamente en Comisiones de la escuela, Centro Vecinal, Club Deportivo. Otra integrante cuenta al resto *“que no puede venir toda la tarde sino como a las 14 e irse a un curso que hay en la escuela de bordado y costura que se venía realizando durante el año, dictado por ADDA, Asociación Diabéticos Andalgalá”*.

Guilla, según las observaciones realizadas, cumple más el rol tipo de líder en el grupo, autoriza a que el resto se vaya, pone los horarios, es la primera en llegar y la última que se va generalmente. Guilla es la única que prácticamente queda

desde el inicio y toma como el rol de dirigir al grupo. Ella misma dice: *“es necesario que alguien tome ese rol, que conozca bien todo para que todo funcione”*.

Está muy contenta con Nancy con quien se siente muy unida, *“están trabajando lindo”* como dice. Dice que en el grupo *“ella sabe más de todo lo que tiene que ver con el dulce y que una de las integrantes más de los números”*.

En el caso de la integrante que se encarga más de la comercialización tiene relaciones sociales fuera de la comunidad de Choya y más vinculadas con lo político:

“está trabajando con el tema de las elecciones para concejal. Ella es de la UCR: trabaja con Escaltriti, y está además de tesorera en el Concejo Deliberante”.

Para comprender mejor los casos de estas dos integrantes, una con un manejo de relaciones externas a la comunidad, y la otra con un rol de líder sobre las relaciones más locales y en el grupo, tomamos el concepto de emprendedores citado por Mastrángelo (2004), donde no se remite a la persona sino a las actividades y acciones de esos sujetos, las cuales son necesarias para la subsistencia de la estructura social. En este concepto, como se da en el caso de las dulceras, deben ser tenidos en cuenta una serie de valoraciones no mercantiles como el poder, el saber, el rango, la experiencia y las habilidades, que son cuestiones también puestas en juego y sobre las que se reciben ganancias o pérdidas.

Problemas - Aspiraciones

“En el grupo no hay autoritarismo, eso produce que cada uno de su opinión y así aparecen los roces sobre las distintas maneras de hacer una tarea, de los tiempos que cada uno tarda, etc”.

Existieron cruces y peleas entre dos de los integrantes de hace un tiempo:

“era el único varón del grupo en ese momento que peleaba con Pancha por cuestiones de trabajo, con los tiempos para hacer una tarea, uno era más rápido en algo, y así”.

El grupo según ellas *“es como una familia, que se pelean, se arreglan, etc”*. y que como dice Guilla *“no es fácil llevar un grupo por 15 años, que es todo un esfuerzo. Que la participación en el grupo les hace charlar de problemas, apoyarse, saber que le pasa a uno y el otro, etc”*.

En el último tiempo lo que generó situaciones de malestar es el manejo de una de las integrantes en cuanto a la comercialización:

“viene y lleva mercadería, para venta supuestamente, lleva pero no me queda bien en claro, no sabe si rinde o no. Todas deberían saber esa información”.

En cuanto al grupo se aspira *“a que sean más unidas como antes, el ir a tomar mates y pasarla bien, no distanciarse. Y no entiendo el problema por lo cual la situación actual es diferente, y existen roces entre las mujeres”.*

Mujeres y maridos.

El grupo ha participado en encuentros que tienen que ver con la mujer, como de violencia, planificación familiar. El tema de las capacitaciones y distintas participaciones en general se desarrollan en otros lugares fuera de Choya, por lo cual genera cierta resistencia de parte de los maridos a la participación. En cuanto a esto comentaron:

“Que los maridos no las dejaban participar tanto, sobre todo a la hora de los viajes, que les molestaba, por celos, etc. Que se tuvieron que ir haciendo respetar, que las mujeres también tienen derechos y no solamente sirven para la casa y esas cosas, sino que también pueden ser productivas y colaborar en ese aspecto en la casa”.

“es fundamental la familia y sobre todo el marido (30 años de casados), tener buen diálogo. A mi marido no le gustaba mucho que participara en el grupo, sobre todo en viajes, en capacitaciones, etc., pero le demostré y tuve que decirle lo importante que es para mi esta experiencia, me fui haciendo respetar y ya no me molesta”.

En el punto de las ventajas de trabajar como grupo, Guilla hacía mención a que con la experiencia han logrado ser alguien, en este sentido la expresión no sólo cabe a ser reconocidas por su elaboración de dulces, saber y capacitarse sobre distintas elaboraciones y productos, sino que tiene mucho que ver con el proceso de ir superando estas instancias, como el de la resistencia de los maridos a viajar y participar en el grupo, y de otras situaciones que veremos más adelante, y conseguir en algunos de los casos un acompañamiento por parte de la familia y del marido sobre todo.

“el marido mío entiende lo del grupo, me alienta a participar, además es bien guapo y trabajador, y me ayuda”.

En el caso de la integrante en que su marido no le gusta que participe se considera como que no se hace respetar:

“al marido no le gusta, y no se hace respetar tanto a la hora de viajes, capacitaciones. No hace mucho el marido. Ella trabaja en el grupo, y cobra por hijo, y que se las arregla para mantener a la familia, y ahorra dinero con lo que compra bloques y materiales para mejorar su vivienda. Los hijos, a pesar de ser chicos andan juntando membrillo, hacen unas changas con lo que se compran pantalón, zapatillas, etc.; y el marido no hace nada, ni siquiera ayuda con el dulce cuando puede, mi marido le ofreció ayuda para mejorar la casa y nada”.

Stolen (2004) hace referencia a que el honor es un atributo masculino, es la recompensa por maniobras de poder exitosas, en las cuales la relación de un hombre con el resto de los hombres, mediada por las mujeres, es el eje fundamental de la evaluación. En tal sentido la sexualidad femenina es una forma de poder social que amenaza a los hombres y que necesita ser controlada. La reputación del hombre depende por un lado de la pureza y castidad de sus mujeres y por otro de su capacidad para conquistar otras mujeres. Si una mujer se queda en la casa con los hijos, su marido se sentirá mucho más seguro que si pasa tiempo en lugares donde se puede encontrar con hombres cuya reputación no depende de la castidad de ella sino de su propia capacidad de seducirla.

Varios investigadores han criticado el modelo original de honor y la vergüenza por estar muy estrechamente centrado en la sexualidad. Sostienen que principios morales tales como la hospitalidad, la honestidad y el respeto eclipsan en muchos contextos al asociado con la sexualidad, el deseo y el poder de decisión (Herzfeld 1987, Brandes 1987, Gilmore 1987, Wikan 1984, en Stolen 2004).

Estas consideraciones explican, a veces, los motivos de las no participaciones en alguna feria, capacitación. Por supuesto que no puede estar aislado de cómo se arregla la mujer con los hijos, sobre todo cuando son niños.

Lo anterior se puede relacionar con las políticas de desarrollo y la mujer, tomando la Tesis sobre mujeres indígenas de Castelnuovo (2008). Cómo las primeras políticas de desarrollo tenían en cuenta a la mujer bajo la concepción de lo femenino con enfoques hacia los temas de sexo, la mujer como madre, como ama de casa, una visión reproductiva de la mujer abandonando la dimensión cultural, la subordinación económica; solo lo doméstico reproductivo. Luego a partir de los '90 cambia a una visión más productiva de la mujer, el revertir de la subordinación, trabajando los temas de ciudadanía, derechos, capacitaciones. El

PSA entiende a las mujeres bajo esta segunda concepción como productiva, y toma a la actividad de dulces como esta posibilidad de ingresos económicos, etc. Esto generó una alteración de las relaciones que se daban en la familia y sobre todo con sus respectivos maridos, y fue un proceso que cada una de las mujeres tuvo que ir haciendo en sus respectivos hogares: que el marido no quisiera que participara, que desprestigiara la actividad de dulces, que preguntara para que se juntaban, que no dejara participar en viajes, que el marido esté presente en reuniones con actitud de control hacia su mujer. Cada mujer fue afrontando esta cuestión con diferentes resultados, desde el acompañamiento actual de algunos maridos hasta casos donde esta situación sigue presente. Lo que sí que estos procesos fueron ocurriendo en cada hogar, y no trabajados en forma conjunta por el PSA u otra institución. Ese cambio de visión en cuanto a la mujer dado por nuevas políticas de desarrollo provocó el cambio de rol de la mujer y por consiguiente situaciones a resolver con maridos y familia, y depende de cada caso el que estos cambios hayan logrado mayor equidad o recreen las desigualdades.

Chismes.

Anteriormente en el trabajo habíamos visto un tipo de chisme, vinculado con la burla, generalmente del ámbito más masculino y que se visualizaba en Choya en la burla hacia la gente de origen Choyano, que tras un tiempo de vivir en Buenos Aires había cambiado su acento y formas habituales de la vida más rural.

En este punto nos referimos al chisme más femenino, del cual las mujeres del grupo no fueron exentas, y que tienen como principal destinatarios los hombres. En este caso hacemos referencia al chisme verdadero, en el cual las mujeres de Choya, como en trabajo de Stolen (2004) sobre Santa Cecilia, se mostraron más activas, y sobre todo en lo que respecta a las relaciones de género. Tales chismes pueden referirse a escándalos, pero se trata más bien de un intercambio de experiencias e información donde la interpretación a menudo dice más que los hechos a los que el chisme se refiere. Sucesos, razones o sentimientos de terceros son por lo general, el centro de evaluación moral y como tal, útiles para identificar los valores y nociones compartidas así como las discrepancias. Por lo tanto, el chisme no sólo involucra intercambio de información o entendimiento sino que también puntos de vista y confianza (Stolen, 2004). Los participantes confían a otros aquello que comparten, lo cual, es uno de los propósitos principales del chisme. El chisme puede acarrear charlas interminables a pesar de que los puntos

más importantes permanezcan silenciados (Spacks, 1986; en Stolen 2004). El chisme es un instrumento efectivo en el mantenimiento de los roles y percepciones de género, sobre los cuales se funda la jerarquía de género (Stolen, 2004).

En el caso de Choya y de las mujeres dulceras, los chismes tienen que ver con los hombres y con aspectos como los de la vagancia, los borrachos, el miedo, etc. Seguramente compartiendo lo de Stolen para tapar el tema importante que es la dominación que ejerce el género masculino sobre la participación de las mujeres en el grupo, los viajes, los celos, etc, sobre los cuales no se habla tan profundo. Esa superación es lo que esconde el *"he logrado ser alguien"*.

Algunos ejemplos de chismes en el grupo de dulceras fueron:

"Que lástima que no participa Doña Pancha, por la edad y enfermedades, porque les gustaría que fuera para chusmear, charlar, tomar mates, etc".

"y el marido no hace nada, ni siquiera ayuda con el dulce cuando puede, como hace el mío. Mi marido le ofreció ayuda para mejorar la casa y nada".

"Si el delegado ya tiene un miedo qué queda para el resto"

"Ese es un borracho".

"El marido de ella nada que ver, es bien trabajador".

"Su marido no hace mucho que digamos".

En los casos donde se visualiza al hombre como sujeto activo y a la mujer como pasiva, se los puede entender, como mencionábamos anteriormente, como una recreación de las desigualdades de género.

Las transformaciones socioeconómicas desafían las relaciones de género, pero no necesariamente conducen a la alteración al nivel de las ideas; los sistemas de género pueden ser adaptados, es decir, recreados más que transformados (Stolen, 2004). Queda claro que esta experiencia productiva del grupo de mujeres dulceras produjo en su seno cierta alteración en la relación de género. Un punto interesante para observar es que la experiencia no se ha convertido, según las palabras de sus integrantes, en un ingreso importante en el hogar a raíz de pagar cuotas de crédito, pero ¿qué pasaría con la relación de género si cambia esa situación?

Relaciones con las Instituciones.

Las instituciones con las cuales el grupo de mujeres dulceras se relaciona son fundamentalmente aquellas dependientes de los distintos niveles del estado: el Municipio de Andalgalá, el INTA, el ex PSA hoy Subsecretaría de Agricultura Familiar, el estado Provincial. Con el PSA y con el INTA las relaciones fueron desde el comienzo ya que es a través de estas instituciones que se impulsó la experiencia. Los técnicos de estas instituciones tienen contactos regulares con el grupo. Esto se da más en el caso del PSA ya que le experiencia esta contemplada dentro de esa institución y existió desde el comienzo un técnico para acompañar al grupo. En la actualidad, el ex PSA, la Subsecretaría de Agricultura Familiar sigue acompañando la experiencia con el trabajo de dos personas. Las dulceras se refieren a ellos como *“los del programa”*. En muchos momentos durante el trabajo de campo observé que no existe una clara diferencia entre el INTA y el ex PSA, hasta en algunos casos una confusión. Seguramente por trabajar en formas conjunta desde el inicio, incluso de técnicos que trabajaron en el programa y luego en el INTA, pero también por una falta de una comunicación clara que muestre claridad en cuales son los roles y trabajos de cada institución:

“pero así son los del INTA” confundiendo que el técnico trabaja en el PSA. “Creía que era del INTA también. Pero este técnico es del INTA no? Respondí que sí. “Bueno el todavía no vino a buscar el dulce que encargó que le hagamos. “ Así son nomás, se lo vamos a vender”.

A continuación se verán relaciones con estas instituciones a través de las opiniones y casos puntuales de las dulceras.

“estuvieron dos técnicos del Programa (PSA) que son nuevos por la zona y que venían a conocer la experiencia. Sacaron fotos para el diario”.

Ante la pregunta de la importancia para la economía del hogar:

“Nunca pudimos evaluar bien esto, al principio era un desafío, no sabíamos como nos iba a ir pero encaramos, se construyó una parte del local. Luego queríamos un crédito de \$1500 para ampliar, en ese momento éramos 3 las integrantes. El PSA no entendió que nos llevábamos bien, que éramos cumplidoras nosotras tres nomas, y nos hizo buscar más integrantes para poder sacar el crédito y ampliar.

Esto ocurrió, pero ni bien se los otorgó el crédito, varias no participaron más y renunciaron, por lo cual quedaron pagando el crédito entre pocas.

“si bien tenemos el local, con freezer, etc; estamos trabajando para pagar el crédito más los intereses. Cuotas de \$1800. Debemos unos \$8000”.

Esto las enoja porque dicen que: *“en el PSA cualquiera sacó crédito para otra cosa y no pagó, y a nosotras no nos reconocen ese esfuerzo. Esperamos pagar por lo menos dos cuotas este año. El PSA no nos consigue al menos algunos canales de comercialización, encima nos cobran los intereses”.* Además ven como floja la actitud del técnico que no gestiona mucho ante el PSA para que las integrantes que se fueron paguen su parte (\$600).

“No nos importa pagar de las que fallecieron, pero no del resto”

“Vamos ofrecer pagar al programa con dulces a entidades como hicimos al principio”.

En esta situación se pueden ver varios aspectos. Por un lado que faltó una comunicación clara sobre lo que implicaba tomar un crédito, las responsabilidades, que las dulceras tengan claridad y conocimiento sobre como se resolvería el pago del crédito ante la renuncia de integrantes, etc. El hecho de haber impulsado, de parte del programa, la incorporación de más integrantes para poder acceder al crédito y no respetar o tener flexibilidad para otorgar el crédito a pesar de ser menos mujeres, pero que tenían en claro la forma de trabajo y como ir pagando, parece a simple vista una acción no tan acertada.

Durante el trabajo de campo el técnico del programa vino acompañado por personal de INTA. Esta situación se da en general porque no se cuenta en el ex PSA con vehículo en Andalgalá, por lo cual muchas tareas se suelen hacer con el acompañamiento del INTA, con sus vehículos. Sobre todo cuando esas tareas son de ayuda en el traslado de insumos y otros elementos, como puede ser llevar leña para el grupo, trasladar membrillo, o elementos como una mesa, balanza, frascos, cartones y cañas para armar techo. Ante la promesa del técnico del programa de llevarles frascos, y otras opiniones sobre el mismo:

“No podemos esperar, dónde vamos a poner la jalea, vamos a tener que buscar nosotras la solución”.

“El técnico no trabaja nunca cuestiones del grupo, ya no se reúnen todas como reunión, sino que vamos resolviendo mientras trabajamos”

En cuanto a lo que consideran como bueno del acompañamiento del programa dicen que:

“Lo mejor de PSA fue las capacitaciones, los viajes, el apoyo en hoteles para ir a las ferias como la del Poncho”.

Con respecto a las capacitaciones Guilla comenta:

“la capacitaciones en primera instancia fueron de cómo elaborar ciertas cosas. En la primera parte del grupo casi siempre participó Pichón, pero no nos transmitía muchas cosas al resto. Ahora soy yo la que más participa. Nunca o muy poco hemos recibido capacitación sobre comercialización, funcionamiento de grupo, etc. El programa me elige siempre a mí para capacitar. Soy la que más viajé. No me parece bien porque todas tienen que poder capacitarse, ninguna es imprescindible, y hoy en día soy como un poco eso. Yo y el grupo esto de los dulces lo sentimos de corazón”.

En cuanto a las relaciones con la Municipalidad de Andalgalá, existieron distintas etapas, como cuando empezaron con la construcción del local en donde colaboraban con mano de obra, y la falta de respeto en algunas situaciones según la concepción de las mujeres del grupo. Con este actor se tiene relación más cotidiana a través de la delegación en Andalgalá donde trabajan choyanos como empleados municipales en esa delegación. Desde la delegación muchas veces se colaboran distintos trabajos y tareas que pueden necesitar las dulceras, como algún trabajo de albañilería, arreglos en el local.

“Nos hicimos respetar como mujeres ante el Intendente, Farroni, Secretario de la Producción, Ariel Giordani (distintos funcionarios de la actual gestión de gobierno Municipal); cuando hace poco nos prometieron ampliar el local, más unas maquinarias, y no cumplieron. Dijimos que no necesitábamos de eso, que nosotras todo lo hicimos con esfuerzo y que seguiremos así, de esta manera nosotras somos dueñas de lo que tenemos y con la interoención municipal eso se ponía en riesgo”.

En palabras de Guilla:

“yo le digo lo que pienso a cualquiera a todos por igual, no me importa si es el Intendente, alguien del PSA, o cualquiera”.

Con respecto al tema de hacerse respetar ante el intendente o un político. Comenta que

“está bueno recibir una mano o una ayuda pero a cambio de nada, que respeten nuestras formas, etc, que les ayuden pero no prometer cosas que no cumplen. Ser franco de lo que se puede hacer en el caso de un político. Ante una ayuda yo estoy agradecida. Una vez Perea (intendente actual) pasando por Choya y viendo que

estábamos trabajando les preguntó que necesitaban, yo le respondí que una mesa, y que después de un tiempo mandó una mesa, y estoy agradecida”.

Estos aspectos de respeto o de “*hacerse respetar*” se encuentran vinculados con puntos anteriores donde se analizó la relación con los maridos y el uso del chisme y su influencia en las relaciones de género. En este sentido estas situaciones complementan los aportes. El llegar a “*ser alguien*” esta ligado a todas estas maneras de ir haciéndose respetar y de obtener poder.

En lo que hace a relaciones con Gobierno provincial:

“durante el gobierno de Castillo hacíamos dulce en el distrito de La Aguada con un grupo de mujeres para las cajas o bolsones de comida que entregaba el gobierno. Ese trabajo se lo pagaron como a los 7 – 8 meses. ¿Quién va a trabajar así ahora? Hicimos muchos esfuerzos. Luego dividíamos eso en el grupo”.

“Había una mujer en Acción Social de la Provincia que siempre prometió cosas que nunca cumplió, entonces ya no apuestan más a ese tipo de gente”.

Durante el trabajo de campo las mujeres recibieron un freezer de Acción Social de la provincia, en respuesta a un pedido que habían hecho hacía más de un año.

Proceso de elaboración del dulce de membrillo¹⁶.

El lugar donde elaboran:

Las mujeres trabajan en un local propio. El mismo se encuentra en el extremo norte de la parte poblada del distrito de Choya. Gran parte de la vida social de las dulceras y la elaboración de dulce transcurre en el fondo del local, cerca de donde pasa el canal acequia con el agua de riego, y donde se preparó un gran techo para generar sombra con plásticos negros, cañizos, postes, cartones, para poder trabajar más fresco. Las tareas de cocinar el membrillo, su picado y descarte, cocinar el dulce, se realizan afuera al aire libre. En caso de lluvia existe la posibilidad dentro del local de cocinar con gas. Las tareas que se hacen dentro del local son las de

¹⁶ Los datos de elaboración y del cálculo de su costo (que se verá a continuación) fueron aportados por las integrantes del grupo de mujeres dulceras, y corresponde a un trabajo realizado desde INTA durante el año 2007, actualizado y ampliado durante el trabajo de campo.

colocar el dulce en moldes, las de oreado, poner pulpa en bolsas y luego dentro del freezer.

Etapas de la elaboración:

El proceso de elaboración de dulce de membrillo consiste en dos grandes etapas: la primera corresponde a la obtención de la pulpa, y la segunda etapa al proceso de elaboración de dulce a partir de esta, más el agregado de azúcar.

Obtención de pulpa:

1-CLASIFICACION Y SELECCIÓN DE LA MATERIA PRIMA: Esta primera etapa consiste en una selección, que tiene por finalidad eliminar frutos enfermos, dañados, que no seguirán en las etapas posteriores. En forma conjunta se realiza la eliminación de la pelusa que recubre el fruto. El porcentaje de pérdida de fruta en esta etapa no debería ser superior al 30 %.

Como ejemplo de los tiempos de esta etapa para 190 Kg de membrillo, se necesitan 2 personas, con un tiempo de trabajo de 3hs, para la culminación de la tarea. Esto determina que por hora una persona pueda procesar unos 32 kilos de fruta.

2- PARTIDO DE FRUTOS Y COCINADO: En esta etapa se procede a cortar la fruta en mitades y/o cuartos que van al proceso de cocinado, que se efectúa en ollas de aluminio de una capacidad de 17 Kg. de membrillo.

El tiempo de cocción es de 15 minutos.

3- PELADO Y PICADO MANUAL: Esta operación es enteramente manual, las dulceras se ayudan con cuchillo y tenedor. Básicamente se procede al quitado de la epidermis, cortar el fruto en trozos y descartar la parte central (semilla y endocarpio). El tiempo de esta operación, para la cantidad antes mencionada de 17 Kg, es de 60 minutos para 2 personas. El rendimiento de este proceso es 52 %, esto quiere decir que de 17 Kg. de partida, obtenemos 9 Kg. que pasaran a la siguiente etapa.

4- TAMIZADORA: En esta parte el membrillo se hace pasar por una tamizadora que uniformiza la pasta y que prácticamente no arroja pérdidas en su proceso. El tiempo de trabajo es de 15 minutos para los 9 kg de pulpa.

La pulpa se guarda en bolsas de 5 kilos en freezer.

Obtención de dulce:

Para la obtención del dulce, a partir de la pulpa y el agregado de azúcar, se siguen una serie de pasos:

1- PESADO Y RELACIONES: La primera etapa consiste en determinar las cantidades adecuadas de pulpa y de azúcar. La relación que se utiliza es la de 5 kg de pulpa y 4 kg de azúcar. Esta operación la realiza una sola persona en un tiempo de 15 minutos.

2- COCIDO: Este proceso es realizado en una paila que tiene una capacidad de 12 litros. Para cocinar, por ejemplo, 5 kg de pulpa con 4 kg de azúcar se necesita de un tiempo de 40 minutos aproximadamente. Actualmente el tiempo exacto de cocción se determina a través de un refractómetro, aunque las dulceras también tienen diferentes formas visuales que tradicionalmente se usan para determinar ese momento. Para esta tarea es imprescindible contar con la mano de obra de dos personas.

“se pone 800 gramos por kilo de pulpa. Se pone primero el azúcar con 500 cm³ de agua y recién cuando hace la espuma se le agrega la pulpa. Un chorrito de jugo de limón. Todo el proceso implica ir revolviendo con unos largos cucharones de madera, taparse las piernas con una chapa para que no salpique el dulce. Luego de unos 20 minutos se comienza a medir el dulce con el refractómetro. El punto es a los 65° Brix, esto coincide con el momento en que el dulce al revolverse se empieza a despegar de la paila. No hace espuma como la jalea”.

De la cocción de 9 kilos (5 de pulpa y 4 de azúcar) se obtiene como producto un total de 13 panes de membrillo (6,5 kg). Esto quiere decir que el rendimiento de este proceso es del 72%, con una pérdida del 28 % de pulpa más azúcar propio de la cocción.

Entre pailada y pailada se sacan brazas y leña para que no humee y se comienza con el azúcar a fuego lento. En el ejercicio de revolver es bastante cansador, entre humo, calor, salpicada, etc. por lo que se van turnando con frecuencia en la tarea.

“Se consume bastante leña, no está tan fácil de conseguir, no hay quien traiga”.

3- MOLDEADO: Consiste en colocar el dulce, todavía caliente, en una bandeja o molde que se quiera utilizar. En este caso, ya está adecuado para que el resultado final sea un pan de membrillo de medio kilo.

Esta tarea también es realizada por dos personas en un tiempo de 10 minutos.

4- DESMOLDADO: Es la tarea de sacar el pan de membrillo de su molde. Tiene un tiempo de trabajo de 10 minutos, para 13 panes.

El dulce está en el molde medio día y luego 2 ó 3 días para que se oreo bien y se envuelve para la venta.

5- TAREAS FINALES: Una vez que se tiene el pan de membrillo se llevan a cabo una serie de tareas que tiene como objetivo mejorar la presentación del producto. Estas tareas son las siguientes:

- Envolver en papel celofán el pan.
- Pegado del celofán con cinta.
- Colocación de etiqueta con los datos que hacen referencia al nombre del grupo de mujeres dulceras de Choya, el peso del pan de membrillo, fecha de elaboración, número de habilitaciones del producto y del establecimiento de elaboración.

Otras elaboraciones con membrillo.

Además de dulce de membrillo presentado en pan de 500 gramos, existen otras presentaciones del dulce y otros productos realizados con membrillo como la jalea y la mermelada.

En cuanto a la presentación el grupo hace tres formatos de dulces, un pan más cuadrado y otro en forma de lingote, ambos de unos 500 gramos. Para el caso del dulce, de la apila de 9 kilos (5 de pulpa y 4 de azúcar), salen 13 panes de 500 gramos, 6,5 kilos de dulce. Con los restos van llenando moldes de pequeñas figuritas, que es otra de las presentaciones con las cuales arman bolsas con la cantidad de figuritas que equivalen a medio kilo.

La mermelada, según Guilla, *“como dulce pero más blanda”*.

Para jalea usa diferencia de tres, 7 de agua y 4 de azúcar; y para dulce diferencia de uno, 5 de pulpa y 4 de azúcar. Para ambos ponen unas gotitas de limón (a veces). Está a punto con 65 – 66° Brix en el refractómetro.

Para el caso de la jalea Nancy cuenta que ponen:

- 12 litros de agua, que dejan reposar de un día para el otro con corazones de membrillo, como también el uso del agua hervida de los frutos destinados a dulce.
- 8 kilos de azúcar, en este caso se pone todo junto.
- Un chorrito de limón. Van sacando espuma de la parte superior. La jalea se cocina aproximadamente en 2 horas, mientras que el dulce en 30 - 40 minutos.

Calidad de pulpa y dulce.

“En el caso del membrillo, los dulces de los otros puestos eran más oscuros, lo mismo que el de cayote. Ya sea por la manera de hacerlo o por el agregado de alguna sustancia .Que la gente busca el dulce de membrillo claro, y sin químicos. Les contaba a los compradores sobre la manera artesanal de hacer el dulce que tienen y eso gustaba, saber como lo hacían”.

“Pulpa madura o más de pulpa que de azúcar sale oscuro y tipo chicle”.

En el trabajo de Andrada (2000) comparando pulpas de Valle Viejo y Andalgalá (estudios realizados durante los años 1996 – 97) recalca los siguientes puntos:

- La acidez de las pulpas de Andalgalá (en el momento de la cosecha) es mayor que las del Valle Viejo, por ende su pH es menor.
- La pectina bruta es mayor en las pulpas de Valle Viejo.
- La relación °Brix/acidez es mucho menor para Andalgalá que para Valle Viejo. Este punto es decisivo para la mayor calidad de Andalgalá.
- Para Andalgalá las variedades de mejor comportamiento son Champion y Smyrna, en cuanto a valores de acidez y relación azúcares/ácidos.

- Las pulpas de Andalgalá son superiores a las de Valle Viejo en valores de acidez (menor pH), en °Brix/acidez y en esterres metoxílicos. Estos son los tres parámetros agronómicos que definen la aptitud de una pulpa para hacer dulce.

Con respecto a comparación de dulces en las dos zonas, haciendo análisis de acidez, pH y azúcares, hace las siguientes observaciones.

“Lo que hemos demostrado en base a estos datos es lo que el sentido empírico del consumidor ya había consagrado. Valle Viejo, departamento cercano a la capital catamarqueña, es zona de poca altura (aprox. 500 m) con pocas horas de frío. La zona productora de Andalgalá, un poco más alta (800 – 1000 m, salvo Aconquija situada a 2000m) soporta climas más fríos en invierno, que por otra parte es más dilatado. Esto genera condiciones de acidez mayores en el fruto, tanto en la precosecha como durante la cosecha propiamente dicha. A su vez incide decisivamente en la pectina del fruto, particularmente en sus ésteres metoxílicos, que condicionan la rigidez del gel. Y por otra parte una buena acidez favorece el desarrollo de compuestos volátiles, que van a contribuir al aroma penetrante del membrillo y por ende en su dulce” (Andrada, 2000).

Las mujeres del grupo hablaron de un membrillo de origen de San Juan que algunos productores tienen y que es complicado de trabajar porque queda duro a la cocción, durante el trabajo de campo con ese membrillo intentaron elaborarlo en almíbar, sacando pequeños fragmentos de la pulpa. Esta percepción de las mujeres se puede deber a las diferencias en los contenidos de pectina y poder de gelificación de ese membrillo.

Como dijimos anteriormente respecto de los criterios de calidad de la fruta en la cosecha, para el dulce los choyanos consideran también la reciprocidad, el respeto y otros valores sin equivalencia monetaria.

Costos de hacer el dulce.

Más allá de los costos totales para elaborar el dulce de membrillo, con todos los insumos, en el grupo muchas veces surgen distintas posibilidades de elaboración. Esto es que en varias oportunidades aparecen personas que quieren que las dulceras le elaboren pero a partir de distintos insumos que estas aportan, por ejemplo el membrillo y la azúcar, en algún caso también leña. Es en este tipo de relaciones donde aparece la valoración de la reciprocidad. En estos casos las

mujeres se mostraron con una falta de conocimiento para determinar el cobro de la tarea y el valor del dulce.

“una persona entrega los insumos para el dulce (leña, azúcar, membrillo) y quiere que le elaboremos. No sabemos bien cuánto cobrarle por eso”.

“Nos haría falta capacitarnos en costos, porque surgen posibilidades de gente que quiere que le elaboren y no sabemos qué cobrar bien”.

La decisión también se toma en base a otros aspectos, no sólo los económicos. En este caso deciden hacerle la pulpa y guardar la misma en los freezer para en otro momento realizar con ésta el dulce. Las mujeres tienen esta estrategia de manera de poder aprovechar la mayor cantidad de membrillo fresco (guardan 800 kilos de pulpa en freezer).

Incluso el cobro no siempre es dinero y también se pone en juego un sistema de reciprocidad:

“le cobramos el 30% de lo producido si pone los insumos, de 260 panes nos quedamos con unos 60 – 70 panes.

“también influye que uno se hace favores, que no todo es dinero, que por ahí a pesar del monto es un dinero rápido que permite comprar insumos, para encarar otras cosas”.

Una parte de los insumos, fundamentalmente azúcar, etiquetas, y elementos menores como cinta, deben ser buscados en Andalgalá, con excepción de la leña y por su puesto el membrillo. Muchas veces estos son bastante más caros que en otros lugares como la ciudad capital de Catamarca. Puede haber hasta \$80 – \$100 de diferencia en una bolsa de azúcar. Lo mismo ocurre con las etiquetas.

“La gente pide el dulce con etiqueta. Tenemos que hacer y cuestan mucho. Hay sólo dos lugares en Andalgalá uno nos quiere cobrar \$400 las mil etiquetas, en el otro como la mitad”.

Datos¹⁷ a tener en cuenta para determinar el costo:

- Rendimiento diario: 130 panes de membrillo.
- Jornada de trabajo: 8 horas.
- Precio de Tamizadora: \$ 300.
- Precio bolsa de azúcar: \$ 180.
- Precio de membrillo: \$ 0,20(Promedio para la zona)
- Precio Etiqueta: \$ 0,20.
- Precio de cinta por pan: \$ 0,10.
- Precio de celofán por pan: \$ 0,10.
- Precio de Leña: \$ 150 (aprox. 300 Kg.).
- Valor jornada de trabajo: \$ 50.

CALCULO:

Partiremos de la etapa 2 (cocido) y retomaremos la siguiente relación:

En la paila colocamos 5 Kg. de pulpa y 4 Kg. de azúcar para la obtención de 13 panes por pailada. Esto significa que para cada pan de membrillo, o sea 500 grs. de dulce, utilizamos 385 grs. de pulpa y 307 grs. de azúcar.

¿Que representa en dinero?

- * 871 grs. de membrillo a 0.20 \$/Kg.: 0.17 \$
- * 307 grs. de azúcar a \$3,6/kg: 1,10 \$
- * Papel celofán: 0,10 \$
- * Encintado: 0,10 \$
- * Etiqueta: 0,20 \$
- * Leña (teniendo en cuenta los 130 panes de dulces diarios): 0,10 \$

¹⁷ Los datos hacen referencia al proceso de elaboración descrito de las dulceras, y que se detalla en el trabajo.

* Mano de Obra (1 día de trabajo 3 personas jornada de 8 hs, a razón de 50 \$/8 horas): 1,15 \$.

Total de costos: 2,92 \$. Por pan de medio kilo que se vende a 5 \$.

Tabla N° 1: Costo de producción de dulce membrillo para grupo de dulceras de Choya. Capítulo VI “Elaboración del dulce”.

COSTO DE PRODUCCIÓN DE UN PAN DE MEMBRILLO DE 500 GRAMOS			
INSUMOS	COSTO	CANTIDAD	TOTAL
Membrillo	0,20	0,9	0,18
Azúcar	3,6	0,3	1,10
Papel celofán	0,1	1	0,1
Encintado	0,1	1	0,1
Etiqueta	0,2	1	0,2
Leña	0,10	1	0,10
Mano de Obra	1,15	1	1,15
TOTAL			2,90

Fuente: Documentos internos INTA Andalgalá. Elaborado con mujeres dulceras de Choya.

Elaboración industrial.

Las pequeñas plantas del noroeste acopian azúcar y elaboran su dulce en la temporada. Cambian eventualmente el origen de su acopio, aprovechando la paulatina maduración de las distintas zonas productoras: Andalgalá, Ambato, Nevados de Famatina, y Jáchal (San Juan). Pero las fabricas medianas, con una producción de más de 100 toneladas de dulce, la conservación de la pulpa es estratégica debido al costo del azúcar. El dulce se fabrica en febrero, y hay que esperar hasta abril para que los dulces empiecen a comercializarse, obligadamente hay que transformar en pulpa la materia prima, para hacer el dulce en su momento. En el estadio tecnológico de nuestras fábricas la utilización del anhídrido sulfuroso es inevitable, por más que exista resistencia en los

consumidores hacia un cierto amargor residual: "A medida que la fabrica se amplía, se plantea en Argentina la conservación de pulpas con anhídrido sulfuroso, que evita el pardeamiento preservando por el lapso de un año los principales componentes de la materia prima. El dulce mantiene su color, pero pierde buena parte de su aroma y adquiere un carácter amargo, que no deja de percibir un consumidor advertido. El proceso es lícito y el dulce no pierde su carácter genuino, pero hay una merma indiscutible de la calidad. Estas pérdidas de aroma y otros factores se dan en la fabricación en paila de vacío respecto del elaborado en paila abierta". (Andrada, 2000).

Para estos casos, según el mismo autor, el diagrama de flujo es el siguiente:

- Camión o contenedor alzado con tractor transporta el membrillo a granel a la planta.
- Se vuelca el membrillo en la transportadora hidráulica (limpieza).
- Se conduce la fruta a la zona de selección, descarte de frutos defectuosos.
- Molino triturador.
- Cocinado de membrillo.
- Tamizadora - refinadora: elimina la piel y las semillas de membrillo.
- Pulpa caliente.
- Enfriador de pulpa al vacío (flash).
- Sulfitador. Agrega SO₂ a la pulpa para conservarla.
- Tanque de almacenamiento (de acero inoxidable o fibra de vidrio).
- Hasta este punto es elaboración de pulpa.

DULCE: Para el dulce - pan glaceado, jalea o cascós.

- Selección del membrillo y remoción de la pelusa con una gamuza.
- Llenado y vaciado de la autoclave (bombo) para hervir el membrillo.
- Llenado de pailas con pulpa, azúcar y aditivos poniéndolas luego en marcha.

- Llenado de moldes con el dulce, una vez que este a dado punto. Disposición de jalea o cascos en frascos y tapado de los mismos.
- Lavado, rotulado, etc. los dulces en almíbar (cascos) o jalea, en cajas para despacho.

Por ejemplo la firma Rodriguez Hnos en el distrito de Chaquiago de Andalgalá, prepara anualmente 750 ton, de pulpa sulfitada, es decir 750 ton de dulce. En forma directa, sin intervención de la pulpa, sólo fabrica 20 ton. de dulce glaceado, su confitura de mayor calidad; además de 7 ton de jalea. El personal para estas tareas es de un jefe, un administrativo, un operario experimentado, cuatro operarios para la pulpa y dos más para el dulce. Siendo de 10 personas el personal máximo (Andrada, 2000).

Según el mismo autor, algunas pautas para un dulce genuino de membrillo a través de un proceso industrial (para un membrillo de Andalgalá no muy rico en pectina):

- 1- Proporción de azúcar = 0,8 kg/kg de pulpa
- 2- PH: se agrega acido cítrico hasta PH = 3,2
- 3- Punto: 76 °Brix.
- 4- Pailadas de menos o igual a 80 kg de pulpa

Relación para 62 latas de 2 kg de dulce:

- a. Azúcar: 80 kg.
 - b. Pulpa: 98,6 kg (proviene de 118,3 kg de fruta)
 - c. Azúcar por lata: 1,3 kg
 - d. Pulpa por lata 1,6 Kg (provienen de unos 2 kg de fruta)
- Se obtienen 124 kg de dulce en pan.

Si comparamos las recetas de las mujeres dulceras con la de los industriales, existe un componente diferencial que distingue al dulce realizado artesanalmente que es el no agregado del anhídrido sulfuroso. La conservación de la pulpa mediante el frío sin este agregado es reconocida por los compradores expertos como de mayor calidad, ya que mantiene las características organolépticas del fruto de membrillo en fresco (sabor, aroma, color). Este reconocimiento es expresado a las dulceras en la comercialización y su participación en ferias. Además se resalta, de la elaboración artesanal, una sumatoria de factores simbólicos y de valor social que son incorporados en el dulce por parte de las mujeres, y que son reconocidos por aquellos que lo demandan. Se considera que de esta carga de valores no mercantiles está exenta la elaboración de tipo industrial.



“Participación del grupo de mujeres dulceras Miski Yanapay en Semana de Andalgalá”. Foto del autor.

Introducción.

En este capítulo se aporta sobre diferentes aspectos relacionados con la etapa de comercialización de dulce de membrillo. Con respecto a esto, los temas discutidos son los de la composición del ingreso de los hogares, y en cuanto aporta en el ingreso del hogar la venta de dulce, conocer el destino del dulce de Choya, como realiza la comercialización el grupo de mujeres dulceras, la participación en ferias y otros eventos.

Composición del ingreso de los Hogares

La composición de los ingresos del hogar se da de una determinada manera.

Los ingresos producidos por salarios para el caso de los trabajos fuera del predio colaboran con hasta la mitad de los ingresos. Esta misma proporción es para los casos con ingresos producidos por jubilaciones o pensiones como de las asignaciones por hijo. Este tipo de ingreso sirve en muchos de los casos para pagar

un alquiler en Andalgalá para los hijos adolescentes que se encuentran estudiando en el nivel secundario. La otra mitad, y muchas veces más de la mitad, se compone por el ingreso que genera la misma finca. En este aspecto existe una gran variedad de producciones y de elaboraciones que colaboran de distinta manera. Si bien el precio del membrillo no hace de este un ingreso importante, este colabora en el hogar, y además sirve para tener fruta para poder hacer dulce de lo cual en la mayor parte de los hogares se produce un ingreso por su venta; la familia se queda con un par de bolsas de la producción para ese fin. En el caso de los hogares que están relacionados con el grupo de mujeres dulceras un par de bolsas lo destinan para que el grupo pueda elaborar pulpa (4 - 6 bolsas). De existir la actividad apícola en la finca esta es una de las que más aporta en la entrada de dinero al hogar.

La venta de algún animal, ya sea caprino o bovino, produce ingresos cuando se los necesita, además de colaborar con la carne para el hogar.

Las nueces también hacen un aporte importante a través de sus diferentes maneras de venta, como nuez entera sin pelar, nueces peladas, nueces confitadas. La nuez sirve para tener entradas de dinero a lo largo del año vendiendo de a partes, pelando algunos kilos, o por la elaboración de nueces confitadas que luego se venden.

Luego existen una serie de actividades que colaboran también con el ingreso que es la elaboración de diferentes dulces con los frutales de la finca como durazno, damasco, ciruela, tuna; arropes, frutas en almíbar, panes y tortas. En general con estas tareas se relaciona más la mujer. También se utiliza mucho una manera de llegar a conseguir ingresos para algunas actividades como son los viajes de estudios de los chicos, a través de los llamados "beneficios". Esto consiste en elaborar pan, empanadas, en forma conjunta entre los interesados para obtener ingresos por la venta. Muchos gastos relacionados con las tareas de la escuela, viajes de los chicos, se logran afrontar de esta forma. Además se hacen muchos beneficios a nivel de comunidad para mejorar instalación de alguna institución del Distrito.

En el caso de las mujeres que participan del grupo de dulceras el ingreso por venta de productos del grupo no se constituye en la actualidad en un ingreso continuo en el hogar, sólo ocurre en momentos puntuales de participación en alguna feria y ante alguna venta importante. Esos ingresos se destinan casi en su totalidad al pago de crédito que tiene el grupo con lo que era el Programa Social Agropecuario.

En el caso de las remesas de parientes ayudan en momentos puntuales, como es el verano que es cuando los mismos están en Choya.

“en la familia todos se ayudan, tienen algo de ingresos todos, y los que viven en la casa, todos colaboran y pagan cosas. Los del sur pagan el Direc-tv, y ayudan con los remedios, cuando vienen. Me siento orgullosa de que en la familia se ayuden, se respeten, etc. y estén los valores que les transmití” (entrevista a Guilla, febrero 2009).

Destino del dulce de Choya.

Como se observó a lo largo del trabajo, el destino que se le da a los dulces es diferente. Las familias de Choya hacen dulce que utilizan para la alimentación del grupo doméstico fundamentalmente en el invierno, para vender una parte y tener ingresos en la familia, para regalar a los parientes en la época de verano y para agradecer ante algún favor o colaboración. Como observamos varios de los destinos tienen un significado no mercantil y sí de una importante valoración social. Existen casos de choyanos que tienen su finca en el lugar pero viven en otros puntos, y que llegan a Choya en el verano para hacer el dulce y venderlos en el lugar de residencia. También es el caso de los chicos que estudiando en algunas ciudades del país venden dulce de Choya para cubrir parte de sus gastos.

“El viene, hace dulces y otros productos que luego vende en Córdoba durante el año”.

“mi familia elabora el dulce de membrillo y sirve para consumo, regalar, y que además mi hermana es repostera y utiliza el dulce durante todo el año.

Comercialización en el grupo

Es importante recalcar que no se visualiza a la experiencia como sólo una cuestión económica de hacer dulce y vender, sino también, que implica un respeto social, un rol en la comunidad, un respeto como mujer hacia los maridos. Aspectos que, a pesar de que como veremos los ingresos por ventas no son considerados como importantes en el hogar, han contribuido a que las mujeres dulceras consideren que han “logrado ser alguien”.

Las integrantes mencionan, con respecto a las ventajas de la comercialización en grupo:

“hay que tomarse con calma este tema y no querer venta inmediata, ingresos, etc. A veces se venden 700 – 800 pesos. Los turistas llevan el dulce de membrillo, se vende más como grupo, además somos reconocidas. También el hecho de tener ahora un local tiene también su influencia. No es lo mismo que vender en la casa. Hace falta un cartel para que los turistas vean el local”.

El principal factor del no ingreso en el hogar, por ventas generadas en el grupo, es haber tomado un crédito en el PSA, y posteriormente varias de las integrantes, que se unieron sólo para alcanzar ese fin, renunciaron, y dos integrantes fallecieron. Por lo cual las participantes actuales se encuentran afrontando esa deuda.

“lo mejor de PSA fue las capacitaciones, los viajes, el apoyo en hoteles.... Pero falta en la parte de comercialización”.

Durante el Trabajo de campo observé como en el grupo se realizaban distintas ventas de dulces de membrillo y otros productos, a personas que se acercaba al local. En la época de verano se vende bastante dulce y a veces no dan los tiempo de oreados para tener que vender. En general la gente prefiere los dulces con etiquetas. Con alguna de las personas que conversé comentaron vivir en Andalgala pero tener una casa en Choya, y venir en el verano, y también comprarles el dulce a las mujeres.

“se vendió un poco de dulces a los parientes”.

“en esta época se vende bien”

Como desarrollamos en el apartado de los roles y tareas que cumplen las integrantes del grupo, una de sus integrantes realiza más las actividades relacionadas con la comercialización. Este aspecto no se refiere a la venta en si de los productos, ya que todas lo realizan y participan en las ferias donde se vende, sino más específicamente a la relaciones con otros actores, que en general son de afuera de la comunidad, como contactos, gestiones, acercamientos, tendientes a generar la venta de los productos. Como dicen en el grupo, esta integrante *“se encarga más de los números”*. Esta figura, analizada conceptualmente como emprendedor, quizá también tiene que ver con lo que las mismas mujeres

reclaman al programa que es que se las acompañe y se les consiga más canales de comercialización.

Las mujeres llevan como grupo un cuaderno de registro de ventas y gastos, y también otro de fiados.

Otro aspecto que desarrollamos, es que más allá del cálculo del costo de elaboración del dulce para poder realizar un cobro acorde, las mujeres muestran la necesidad de saber como cobrar en los casos de personas que quieren que se le elaboren, pero ellos aportan distintos insumos. En estos casos las mujeres se basan en distintos aspectos para cobrar como son la devolución de favores, las tareas que están realizando en ese momento, y además suelen cobrar en dulces y no con dinero. El precio de venta del pan de medio kilo de dulce de membrillo durante el trabajo de campo fue de 5\$.

La presentación de dulce que más se vende es la del pan de medio kilo con forma más bien cuadrada, envuelta con celofán y con la etiqueta del grupo; aunque cuando tienen un pedido con otra forma, como fue un caso de venta de un pan con forma de lingote, se confeccionó el dulce con esa forma.

El reparto de los ingresos se suelen hacer al final de las temporadas de ventas como verano, y de las participaciones en las ferias. En general en las ferias que se venden son en la del Poncho en la capital de la provincia, en la semana de Andalgala, ambas realizadas en los meses de invierno. El grupo denomina "hacer la parte" en donde cada integrante pone las bolsas de membrillo que puede (unas 5 bolsas) y tras la elaboración del dulce se obtienen ganancias sobre las ventas. Otras ferias en las que se participó fue, la feria Franca de Andalgala, en la que ya no participan, y feria de intercambio de semillas y productos de Medanitos, Fiambalá, donde el principal componente no es la venta sino el intercambio de productos y saberes.

Además en cuanto a los ingresos del grupo, han participado haciendo dulces en el distrito de La Aguada con un grupo de mujeres para las cajas o bolsones de comida que entregaba el gobierno provincial años atrás. Ese trabajo lo cobraron como a los 8 meses de terminado y lo dividieron en el grupo.

Participación en ferias y eventos.

La experiencia del grupo permite la participación en diferentes ferias como la Semana de Andalgalá, feria del Poncho, en forma permanente, y participar de manera puntual de otras ferias como la de intercambio de semillas y Productos en Medanitos Catamarca, semana de Choya.

La participación de las integrantes del grupo en las diferentes ferias y eventos la definen en función de quien puede ir en ese momento. Además también influye lo ya comentado sobre los maridos en cuanto a las participaciones fuera de Choya, y la organización de las tareas en el hogar. Como ejemplo de esto la experiencia de Lorena sobre la última participación en feria del Poncho en San Fernando del Valle de Catamarca:

“Que para ir al poncho tuve que buscar yo las cosas para hacer el dulce para llevar. El resto estaba participando en la feria de la semana de Andalgalá. Mi marido y Nancy me ayudaron. Parece que el resto no quería participar. Hace dos años que voy. Hace 5 que participamos con el grupo. Desde la subsecretaría se mandó la nota de participación, que una no podía por salud, Nancy estaba trabajando cuidando a una señora, y yo dije que iba, justo tenía los chicos que estaban de vacaciones en la escuela. Me fui con una hermana que vive en Andalgalá”.

“permite estar con otros compartiendo el espacio, Se vende bien en la feria. Las felicitan por los productos. En el caso del membrillo, los dulces de los otros puestos eran más oscuros, lo mismo que el de cayote. Ya sea por la manera de hacerlo o por el agregado de alguna sustancia”.

“la gente busca el dulce de membrillo claro, y sin químicos. Les gusta a los compradores la manera artesanal de hacer el dulce, a la gente le interesa saber como lo hacen. La feria permite participar de diferentes capacitaciones o charlas que se den en ese marco”.

Otra experiencia de la que participó el grupo fue en la feria franca de 1999 que se realizaba en Andalgalá y que era organizada por el PSA. En esa experiencia ya no participan más porque *“se hizo solo de comidas además y no nos trataron muy bien.*

Respecto de la feria y que no las trataron bien, comentan a que se refiere esto:

“Nos dijeron que aprendamos a hacer las cosas, desprestigiaron nuestros productos, y no dejaron que llevemos, para que participe, otra gente que no sean nuestros parientes, y no participaron más. El técnico no nos defendió”.

La existencia de un valor social sin equivalencia monetaria explicaría parcialmente el fracaso de la Feria Franca del PSA, porque el dulce no se intercambia en la comunidad solamente porque hay un mercado que demanda dulce, sino que implica una elaboración y consumo ritualizado, donde la comercialización no puede separarse de la producción (porque la productora cimenta su orgullo en la producción y el valor del producto acaba siendo determinado por el proceso de elaboración y no por el costo de la materia prima).

Lo anterior se completa con lo que mencionan las mujeres cuando no las trataron bien en la feria. Justamente no hacen referencias a factores económicos, sino a la alteración de ese sistema de valores sociales y de reciprocidad como el no dejar que los parientes participen, desprestigiar su manera de hacer las cosas.

La feria de la semana de Choya en el verano, tiene la particularidad de que se lleva a cabo en el distrito, en el centro vecinal de Choya. Además está asociada con la presencia de parientes, por lo que participa toda la familia.

Conclusiones.

Investigar el caso de la producción de dulce de membrillo en Choya, Andalgalá, Catamarca, fue un modo de indagar las consecuencias actuales de los planes y programas de desarrollo rural implementados en la Argentina en la década de 1990. Estudiar este caso con metodología etnográfica, permitió describir los procesos que ocurren en el territorio y que hacen al desarrollo: actores sociales, instituciones, cultura e historia local y división social del trabajo.

La implementación de una perspectiva etnográfica (estadía prolongada en terreno, visión integrada de la economía, el ambiente y la historia, iniciar la búsqueda considerando la perspectiva de los actores locales, utilizar como técnicas de campo la observación participante y las entrevistas en profundidad no directivas) otorga preeminencia a los sujetos (Feito, 2005). Si bien este abordaje no implica la elaboración de un modelo teórico general de la sociedad o el cambio social basado en principios universales, si ofrece nuevas pistas en áreas críticas de investigación empírica referidas al desarrollo local y el cambio social (Feito, 2005).

Esto hace recalcar la importancia de las metodologías cualitativas como la entrevista y la observación participante, principalmente el hecho de que las mismas implicaron la residencia en el campo de estudio, sin lo cual la comprensión de los diferentes hechos sociales no hubiera sido posible. Esta forma de investigación fue la que permitió ir conociendo los distintos objetivos del trabajo como a) Identificar los actores sociales involucrados en las etapas de plantación y cultivo, cosecha, comercialización (de materia prima y de dulce) y consumo de dulce de membrillo, antes y después de la intervención desarrollista del PSA en 1993, b) Caracterizar la división social del trabajo por género en Choya como lugar arquetípico de la producción dulcera en el medio rural de Andalgalá y c) Describir los actores sociales involucrados en la organización del grupo de mujeres dulceras de Choya a partir de 1993 y sus vínculos dentro y fuera de la localidad.

El trabajo fue por lo tanto un esfuerzo del juego de las reflexividades. En cuanto a esto, si los datos de campo no vienen de los hechos sino de la relación entre el investigador y los sujetos de estudio, podría inferirse que el único conocimiento posible está encerrado en esta relación. Es esto sólo parcialmente cierto. Para que el investigador pueda describir la vida social que estudia incorporando la perspectiva

de sus miembros, es necesario someter a continuo análisis – algunos dirían “vigilancia” – las tres reflexividades que están permanentemente en juego en el trabajo de campo: la reflexividad del investigador en tanto que miembro de una sociedad o cultura; la reflexividad del investigador en tanto que investigador, con su perspectiva teórica, sus interlocutores académicos, sus hábitos disciplinarios y su epistemocentrismo; y la reflexividad de la población en estudio. La reflexividad de la población opera en su vida cotidiana y es, en definitiva, el objeto de conocimiento del investigador. Pero éste carga con dos reflexividades alternativa y conjuntamente (Guber, 2001).

El hecho mismo de analizar en un primer momento los datos generales relativos a población e información agropecuario a través de indicadores muy globales, y el posterior desarrollo del trabajo con los distintos temas abordados desde la perspectiva del actor, nos demuestra lo importante de no caer tan solo en este tipo de índices macro para la planificación de políticas o para el entendimiento de determinadas realidades sociales ya que su aporte es, al menos, bastante parcial.

El apartado sobre “el Distrito y la comunidad de Choya” nos permitió hacer un recorrido histórico y actual sobre diferentes aspectos que hacen al desarrollo de este territorio. Conocer como es llegar a choya desde Andalgalá, cuales son sus instituciones y la importancia que tienen algunas como el Centro Vecinal del distrito, sobre todo en la época de verano. Entender el membrillo como parte y componente de la vida de los Choyanos a lo largo de la historia más reciente. Comprender la importancia que tienen los parientes con su presencia en el verano en Choya, y la oportunidad para llevarse productos identificados con su cultura como es el dulce de membrillo, y reconocer estos actores como migrantes permanentes en un momento pero de retorno en otro, siendo por lo tanto la migración a otros puntos del país una estrategia dentro de las unidades domésticas. En lo que respecta a las actividades que llevan a cabo en Choya, los trabajos y actividades que se vinculan más con lo femenino, en general están más asociados con el ámbito de lo doméstico, que incluye además de las actividades propias de la casa como limpieza, cocinar, crianza de los hijos, las del ámbito ampliado de lo doméstico como atender la huerta, los animales menores, hacer dulces, etc; mientras que lo masculino se relaciona con trabajos de mayor rigor físico de los ámbitos propios de la finca, de la construcción, y los puestos de empleado municipal en el Distrito. Los niños realizan tareas mayormente durante el verano en que no tienen actividad escolar, colaborando con los animales menores, la cosecha del membrillo, etc. Saber que los Choyanos satisfacen algunos

servicios básicos en su lugar como agua potable, luz eléctrica, escuela primaria y mínima asistencia de salud, y que para otras actividades a veces cotidianas como la compra de mercadería, ir al banco, concurrir a un hospital, ir a una escuela secundaria, se deben trasladar hacia Andalgalá. La mayor parte de los Choyanos viven en la finca.

En el tercer capítulo referido a “Plantación y cultivo”, reconocemos los actores *productores*, inmersos en un grupo familiar y una unidad doméstica, y algunas de sus características como la herencia como principal forma de alcanzar la propiedad de la tierra, lo que ha generado en el tiempo fincas actuales de pequeña superficie que en su mayor parte esta comprendidas en menos de 2 has, y que el agua disponible en el distrito es una de las principales causas de no poder ampliar las superficies productivas. Aún así se caracterizan por una pluriactividad como manera de reproducir sus estrategias de multiplicación productiva. . Las plantaciones de membrillo fueron realizadas por los mismos productores multiplicando sus propias plantas o comprando algunas y luego multiplicando. El cultivo recibe poco manejo de parte de los mismos, obteniendo rendimientos medios, fundamentalmente por no ser regados en cantidad adecuada. A pesar de esto, el cultivo se mantiene por la identificación cultural, por los ingresos, por el consumo del dulce en el hogar, por el encuentro familiar, entre los factores más importantes. El trabajo fuera del predio se da frecuentemente entre los hombres y en casi todos los hogares existen. Así surgió el interrogante de saber en que medida los Choyanos son productores – campesinos o trabajadores asalariados, observando que el salario o ingreso extra prediales son una estrategia más dentro de las muchas que tienen, pero que sigue siendo clave para su subsistencia los ingresos que provienen de la finca. Además se visualizan otros actores, vinculados más con el asesoramiento técnico, como instituciones de distintos niveles del estado. Son los casos de Agronomía de zona, Secretaría de Producción del Municipio, Intendencia de Riego, Subsecretaría de Agricultura Familiar ex PSA, INTA. En el caso de estas dos últimas con un trabajo actual centrado en el enfoque territorial del desarrollo.

La etapa de “Cosecha”, que describe el Capítulo cuarto, se caracteriza por la presencia de actores como productores, cosecheros, intermediarios. El trabajo de campo permitió la caracterización de distintas tipologías de productores y cosecheros como: productor que cosecha, trabajador cosechero más que productor, cosechero puro, municipal cosechero, entre otras. Se observa como, en muchos de los casos, la actividad de cosechero es una estrategia más de ingresos. En cuanto a la forma de realizar la cosecha, existen diferentes tareas en la misma como las del

volteo de fruta, el juntado de membrillo, el acarreo de bolsas, el cosido de bolsas, pudiendo además observar en las unidades domésticas una diferenciación de tareas por sexo durante la cosecha. Los hombres volteando, acarreando bolsas, los niños y jóvenes jugando y colaborando con el juntado de la fruta por debajo de las plantas, y las mujeres encargadas de las tareas del hogar, preparar el mate y la alimentación de los hombres que cosechan. La cosecha además trae recuerdos como son los de la zafra de la caña de azúcar, del tabaco o de la uva, sobre todo a la gente mayor que participó de esos procesos.

El principal actor de la etapa referida a la “Comercialización de la cosecha” es el intermediario. En él se visualiza una relación de patronazgo sobre los productores, observada en diferentes estrategias tendientes a no pagar más que otro comprador, no perder productores que le vendan su producción, generar relaciones que mantengan su vínculo con el productor, tener conocimiento sobre el accionar de terceros compradores. Además de los actores intermediario y productor, existen otros asociados con el trabajo de los intermediarios clasificados como trabajadores. El origen de los mismos es fundamentalmente el resto de los distritos de Andalgalá. Se observa como además el ingreso que genera la venta de membrillo apenas duplica los costos para la realización de la cosecha, y un cosechero puede ganar más que un productor por la venta de la fruta.

La experiencia del grupo de mujeres dulceras y sus perspectivas sobre la misma se analizan en el capítulo de “Elaboración del dulce”. Partiendo de su historia de conformación, nos preguntamos cuales son las ventajas de funcionar como grupo, encontrado diferentes aspectos que responden a esa pregunta, como ser de tipo personales, la posibilidad de viajes, de capacitación, de comercialización, y económicos a pesar de que estos últimos no se han convertido en factor clave de aporte al hogar. Una frase que nos llevó a profundizar en su contenido fue que la experiencia les permitió “lograr ser alguien”. En este sentido encontramos que tras la experiencia existían diferentes situaciones a superar. Tal es el caso de la reticencia de los maridos a la participación en el grupo, sobre todo en los comienzos y con las actividades que implicaban una salida de Choya como los viajes, las ferias, las capacitaciones. El chisme dentro del grupo dirigido fundamentalmente a los hombres es parte también de esta dominación de género, que categoriza a la mujer como vinculada a las actividades del hogar. La experiencia puso en juego y alteró esa relación de género con resultados diversos entre las integrantes, desde una aceptación por parte del marido a actuales resistencias. En cuanto a los roles dentro del grupo, se determinó la presencia de dos integrantes con un mayor control sobre las relaciones del grupo, una con un

fuerte liderazgo interno, con un mayor control de las relaciones locales, y otra con una control sobre las relaciones fuera de la comunidad, vinculadas con los contactos y la comercialización, características que hacen a la denominación de emprendedoras. Las dificultades planteadas en el grupo tienen que ver con la toma de un crédito, y posteriormente la desvinculación de varias de las integrantes que se habían sumado sólo para la obtención del mismo. Este es el principal obstáculo a que la experiencia no aporte en ingresos a los hogares en forma considerable ya que el grupo se encuentra afrontando esta deuda. Al mismo tiempo esto genera distintas observaciones para con el ex PSA, en cuanto a que impulsó el ingreso de más integrantes para que se consiguiera el acceso al crédito, se le exige mayores posibilidades de comercialización.

El capítulo que cierra las distintas etapas es el de “Comercialización del dulce”. Observamos que dentro de los ingresos de los hogares la venta de dulces de membrillo no es ni más ni menos que otros ingresos, sino que es un ingreso más de un conjunto de estrategias que tiene que ver con la pluriactividad de la finca y con trabajos asalariados fuera de la misma. En cuanto al grupo, como dijimos, no consideran a los ingresos por venta de dulces como un componente clave en el hogar, pero si importante. La experiencia en grupo les ha facilitado la comercialización, les permite participar en distintas ferias y eventos donde las ventas son importantes, el hecho de contar con un local hace que la gente, como turistas y parientes por Choya, las ubique fácilmente y en el verano vendan sus productos.

Hay un punto dentro de las conclusiones que abarca a todos los capítulos que es que el dulce de membrillo en Choya tiene, además de un valor monetario, un valor no monetario. El valor no monetario se genera en la elaboración del membrillo, en la medida que reúne parientes durante el verano y como generador de “respeto” hacia las mujeres que elaboran y conocen la receta. Otra parte de ese valor no monetario se construye en la circulación del bien y en su intercambio, cuando se utilizan los simbólicamente llamados “lingotes¹⁸” de dulce de membrillo “para pagar favores”. El pagar favores y reunir parientes se relaciona con la reciprocidad entre pares como vínculo social. La generación de respeto a la mujer dulcera, otorga poder en las mujeres en un entorno donde el ejercicio del poder político está masculinizado en lo público y en lo doméstico.

¹⁸ Lingote es un concepto de la metalurgia aplicado como la unidad de medida habitual de metales preciosos fundidos como el oro y la plata.

La donación de dulce es entendida como una prestación entre grupos o personas y que está regida por las tres obligaciones fundamentales de dar, recibir y devolver. Se establece, de esta manera, que su circulación no se desarrolla según las modalidades de compra y venta, sino más bien según las definidas por las tres obligaciones precedentes (Racine, 2008).

Cuando se habla de la donación de dulces, se puede entender que los grupos domésticos ofrecen productos a sus semejantes esperando establecer relaciones de generosidad. Tales regalos están destinados a motivar la generosidad de sus huéspedes, que en este caso son los mismos parientes. Cada parte cree firmemente ser más generosa que la otra y entre los contractantes se compara el grado de generosidad y no se calcula equivalencia monetaria de lo que se transfiere (Harris, 1987:10) sea azúcar, fruta o trabajo.

En este sentido es importante comentar que el PSA apuntó en forma importante a trabajar sobre los factores de comercialización, pero bajo la visualización de los patrones de mercado. Por lo tanto al no tener del todo en cuenta las relaciones de reciprocidad, las formas de intercambio del dulce, el uso de favores y la colaboración entre parientes y vecinos, algunas propuestas como la feria franca, no resultó lo exitosa que se esperaban por no contemplar estos aspectos.

Propuestas.

En lo que respecta a la cadena de producción del dulce de membrillo en el distrito de Choya, Andalgalá, Catamarca, es interesante apuntar o proponer un desarrollo a través de políticas que consideren las relaciones y valoraciones locales vinculadas con el dulce, como las de reciprocidad y generosidad entre pares, por encima de un desarrollo que solo contemple factores mercantiles como precio, demanda, mercados. Sobre todo teniendo en cuenta que el dulce de membrillo no es una comoditis y que el mercado interno hace tiempo que no crece.

Teniendo en cuenta que en el Plan Estratégico Institucional del INTA 2005 - 2015 se promueve un nuevo planteo con respecto al desarrollo rural proponiendo para el mismo el enfoque de desarrollo territorial. (INTA, 2004), y a partir de Agosto de 2006 se comienza a implementar en todo el país el Programa Nacional de apoyo al Desarrollo de los Territorios y fortalecer así la construcción de un sistema nacional de extensión con el enfoque de desarrollo territorial (INTA, 2007); es importante que se comience a valorar la diversidad cultural, incluyendo

la dimensión cultural del desarrollo como una variable esencial de cualquier proyecto, considerando que una de las principales causas del fracaso de los proyectos fue su escasa adecuación al marco cultural de las poblaciones destinatarias. Surge así la necesidad de respetar e incorporar en los proyectos de desarrollo la cultura de las poblaciones destinatarias (Feito, 2005).

El Método etnográfico aportado por la antropología ayuda a incorporar la dimensión cultural del desarrollo. Considerando la invasión cultural que se genera con la práctica de extensión (Freire, 1973), es importante al menos tenerlas en cuenta no sólo para la planificación de un proyecto, sino también para las prácticas cotidianas. Las técnicas cualitativas como la observación participante y la entrevista nos hacen poner en una situación de reflexividad, generando el conocimiento entre las reflexividades locales, la reflexividad que uno ya trae por ser miembro de una sociedad y la reflexividad de ponerse en la situación de agrónomo extensionista (Guber, 2001).

Estas consideraciones pueden ser importantes para pensar sobre la práctica habitual que los extensionistas llevan adelante, ya que la principal consecuencia del vínculo reflexivo entre investigador e informantes, asentado en las técnicas, es que éstas aportan información sobre los demás tanto como sobre sí mismo, haciendo del investigador el principal instrumento de acceso a lo real. Las sucesivas opciones acerca de qué hacer y como, son las instancias en las cuales el investigador aprende a diferenciar sus categorías, modelos, y supuestos de aquellos que pertenecen a los actores (Guber, 2008). Lo que nos pone en una revisión permanente de los procesos en la práctica cotidiana.

Freire (citado en Huergo, 2004) pone en el centro del debate la distinción entre «extensión» y «comunicación». Como es conocido, Freire atribuye a la «extensión» los significados de: donación, entrega, mesianismo, mecanicismo, invasión cultural, manipulación. Mientras que «comunicación» implica: diálogo, intercambio de saberes, articulación cultural, trabajo «con» y no «para» los otros (lo que rápidamente significa «sobre» y, luego, «contra» los otros). Por otra parte, Freire (1973) ataca las prácticas asistencialistas inherentes al difusionismo desarrollista, que tienden a enmudecer y hacer pasivos a los verdaderos sujetos del desarrollo. Todo esto quiere decir que el desarrollo al que apunta la extensión rural no significa la mera incorporación de innovaciones o la transferencia de tecnologías. Antes bien, alude a un proceso que se centra en el papel protagónico de los hombres y las mujeres como agentes de transformación sociocultural y como artífices claves del crecimiento productivo.

En cuanto a la práctica de extensión es interesante el planteo de Huergo (2004), de incorporación de la perspectiva cultural, en donde las dimensiones o aspectos de las prácticas socioculturales de nuestros interlocutores que necesitamos reconocer serían:

- Las prácticas cotidianas que, como hemos dicho, no se desenvuelven de manera tradicional y de modo localista, sino que tenemos que leerlas en clave global/local y tradicional/moderna, en proceso, en hibridación, en situaciones de apropiación.
- Los saberes y los sujetos que se comunican y que responden a diversas «acumulaciones narrativas», es decir, que se han ido sedimentando a lo largo del tiempo y frente a diversos desafíos.
- Los sentidos que se otorgan a la naturaleza, la tierra, las tecnologías y la producción rural. También, los principales escenarios y quehaceres relacionados con esas cuestiones.
- Las identidades que se ponen en juego en las culturas, considerando la pertenencia a un «nosotros», la distinguibilidad (o la distinción con otras identidades), los atributos y las historias comunes. Pero teniendo en cuenta que las identidades no son fijas ni absolutas; las identidades sociales son múltiples y varían a través del tiempo.
- Las relaciones de poder existentes en la comunidad o la cultura de los interlocutores, los sectores o los actores que detentan ese poder, las relaciones y el ejercicio del poder.
- Los significados que se otorgan a las prácticas cotidianas, además de las creencias, los modos de comprender su mundo y el mundo, las ideologías que circulan y están en pugna en esa cultura.
- Los espacios, organizaciones e instituciones de formación; no solo las escuelas, sino otros espacios más o menos institucionalizados. Y no solo los referentes reconocidos (como los docentes o un capacitador), sino también los espacios referenciales que resultan formadores de los sujetos socioculturales.

Al mismo tiempo se hacen necesarias políticas integrales de desarrollo rural, y no sectoriales. Numerosos programas y proyectos de distintas instituciones como, ex PSA hoy Subsecretaría de Agricultura Familiar, INTA, Agronomía de Zona y distintas áreas del gobierno provincial, Municipalidad con actuales planes y programas, tienen por destinatarios los mismos actores y los mismos territorios lo que impone una necesidad de articulación y de políticas más integrales.

BIBLIOGRAFÍA

- Andrada, Carlos (2000). "El membrillo y su dulce. Con especial referencia a la región del noroeste argentino, aportes de México y Portugal". Compilador. Ed. la colmena. Buenos Aires.
- Benedict, Burton. (1999). "Características sociológicas de los pequeños territorios y sus repercusiones en el desarrollo económico". En: "Antropología social de las sociedades complejas". Compilación de Michael Banton. Ciencias Sociales. Alianza Editorial Ensayo.
- Biraben, Natalia Castelnuovo. (2008). "Cuñareta Jembiapose. Una perspectiva etnográfica de las mujeres indígenas salteñas en el desarrollo. Maestría de Antropología Social IDES - IDAES. Universidad de San Martín. Buenos Aires.
- Boisier, Sergio. (2002). "¿Y si el desarrollo fuese una emergencia sistémica?". Mimeo. Santiago de Chile.
- Censo nacional Agropecuario 2001.
- CNPHyV de 1991.
- Chiozza, Elena. (1975). "El Noroeste. El país de los argentinos". Ed. CEAL. Buenos Aires.
- Coffey, Amanda y Atkinson, Paul (2003). "Encontrar el sentido a los datos cualitativos. Estrategias complementarias de investigación". Editorial Universidad de Antioquia. Colombia.
- Deambrosi, Nicolás y Mastrangelo, Andrea. (2009). "¿Campesinos o trabajadores rurales? Pensando tipologías sociales para caracterizar un

paraje rural del sureste santiagueño". Encuentro de Jóvenes Investigadores. El Colegio de Santiago. Octubre 2009.

- Dirección Provincial de Estadística y Censos (2006). "Anuario Estadístico de la Provincia de Catamarca 2004/05". Subsecretaría de Planificación. Secretaría General de la Gobernación. Gobierno de Catamarca.
<http://www.estadistica.gov.ar>
- Feito, María Carolina. (2005). "Antropología y desarrollo: contribuciones del abordaje etnográfico a las políticas sociales rurales: el caso de la producción hortícola bonaerense." Ed. La Colmena. Buenos Aires.
- Feito, María Carolina y Mastrangelo, Andrea. (2000). "Cuando el campo queda en el campo. Reflexiones acerca del uso de la metodología cualitativa en los estudios rurales". Ponencia presentada en el VI Congreso Argentino de Antropología Social. Julio 2000. Mar del Plata
- Freire, Paulo. (1973). "¿Extensión o comunicación? La concientización en el medio rural, México, Siglo XXI.
- Guber, Rosana. (2008). "El salvaje metropolitano: reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo". 1ª ed. 1991. 2ª reimp. Paidós. Buenos Aires.
- Guber, Rosana. (2001). "La etnografía, método, campo y reflexividad". Grupo editorial Norma. Bogotá. Colombia.
- Harris, Olivia. (1987). "El trabajo y el producto de una economía étnica en el norte de Potosí". Economía étnica. Primera parte. Ed. Hisbol. La paz, Bolivia.

- Huergo, Jorge. (2004). "Desafíos a la extensión desde la perspectiva cultural". Revista Dialoguemos. Vol. 8, N° 14. Año 8. Ediciones INTA. Buenos Aires.
- INTA. (2004). "El INTA que queremos. Plan Estratégico Institucional 2005 - 2015". Documentos Institucionales. Ediciones Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Buenos Aires.
- INTA. (2007). "Enfoque de desarrollo territorial: documento de trabajo N° 1. Programa Nacional de Apoyo al Desarrollo de los Territorios". Ediciones Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Buenos Aires.
- INTA - Universidad Nacional de Catamarca - Gobierno Catamarca - Colegio Ing. Agr. Catamarca. (1986). "Diagnóstico Agropecuario expeditivo de la Provincia de Catamarca. Aproximación a las problemáticas de las principales actividades agropecuarias". Volumen 1. Catamarca.
- Latuada; Renold. (2007). ". Transiciones de un modelo de Organización Institucional Paradojal a otro en Mutación: el caso de una federación de cooperativas". IX Congreso Argentino de Antropología Social. Fronteras de la Antropología.
- Madoery, Oscar: La "primera generación" de políticas locales de desarrollo en Argentina. Contexto, características y desafíos, mimeo, Buenos Aires, 2003.
- Manzanal Mabel. (2000). "Los programas de desarrollo rural en la Argentina". En Eure N° 78, Vol. 26. Instituto de Estudios Urbanos, Pontificia Universidad Católica de Chile. Santiago. Chile.
- Manzanal, Mabel y Arqueros, María Ximena. (2004). "Formas institucionales y dinámicas territoriales alternativas: pequeñas experiencias participativas en el noroeste argentino". III Congreso Argentino y

Latinoamericano de Antropología rural. Antropología y ruralidad un encuentro. Tilcara, Jujuy.

- Mastrángelo, Andrea. (2004). "Las niñas Gutierrez y la mina Alumbreira: la articulación con la economía mundial de una localidad del Noroeste argentino". Editorial Antropofagia. Buenos Aires.
- Manzanal, Mabel. (2006). "Regiones, territorios e institucionalidad del Desarrollo Rural", en Manzanal Mabel y Neiman Guillermo (comp), "Desarrollo Rural: organizaciones, instituciones y territorios. Ediciones CICCUS. Buenos Aires.
- Maxwell, Joseph A. (1996). "Qualitative Research Design. An Interactive Approach. Sage Publications". "Chapter 5: Methods: what will you actually do?" [Traducción de María Luisa Graffigna: "¿Qué hará para conducir la investigación?"].
- Municipalidad de Andalgalá. Provincia de Catamarca. (2007). "Documento Base de Análisis Territorial". Documento Interno.
- Nicola, Luciana. (2008). "La migración en la unidad doméstica: un estudio de caso en dos municipios de la frontera argentino-boliviana (Los Toldos, Salta y Padcaya, Tarija)". En Revista Mundo Agrario N° 17, 2do sem. 2008.
- Paz, Raúl. (2006). "El campesinado en el agro argentino: ¿repensando el debate teórico o un intento de reconceptualización?". European Review of Latin American and Caribbean Studies, N° 81, Octubre 2006.
- Prats, Joan. (2001). "Gobernabilidad democrática para el desarrollo humano. Marco conceptual y analítico". Revista Instituciones y Desarrollo N° 10, Barcelona.

- Racine. (2008). En Pierre Bonte y Michel Izard, Diccionario Akal de etnología y antropología. Pág.: 395 - 397. Ed. Akal S.A. Madrid.
- Rofman, Adriana. (2003). "Las herramientas conceptuales y metodológicas de la planificación estratégica". Curso de posgrado. Desarrollo Local en Áreas Metropolitanas. Taller instrumentos para el Desarrollo Local.
- Schneider, Sergio; Tartaruga Iván. (2006). "Territorio y enfoque territorial: de las referencias cognitivas a los aportes aplicados al análisis de los procesos sociales rurales", en Manzanal Mabel y Neiman Guillermo (comp), "Desarrollo Rural: organizaciones, instituciones y territorios. Ediciones CICCUS. Buenos Aires.
- Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. Ministerio de Economía, Obras y Servicios Públicos. (1993). Resolución 158/93 firmada por el, Ing Agr Felipe Solá de creación del Programa Social Agropecuario.
- Stolen, Kristi Anne. (2004). "La decencia de la desigualdad". Antropofagia. Buenos Aires.
- Subsecretaría de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar (SSDRyAF). (2009). "Diagnóstico externo Andalgalá". Institucional. Andalgalá. Julio del 2009.
- Taylor, S.J. y Bogdan, R. (1987). "Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados. Buenos Aires: Paidós. "Capítulo 4: La entrevista en profundidad".
- Vázquez Barquero, Antonio (2001). "Desarrollo endógeno y globalización" en Vázquez Barquero, A. y Madoery, O. (comp.), "Transformaciones globales, instituciones y políticas de desarrollo local", Homo Sapiens Ed., Rosario.

- Wolf, Eric R. (1999). "Relaciones de parentesco, de amistad y de patronazgo en las sociedades complejas". En: "Antropología social de las sociedades complejas". Compilación de Michael Banton. Ciencias Sociales. Alianza Editorial Ensayo.
- Zibecchi, Carla (2004). "Algunas precisiones teórico metodológicas para el estudio de los planes sociales: recuperar la mirada de sus 'destinatarios/as' a partir de la utilización de los métodos cualitativos". Cuartas Jornadas sobre Etnografía y Métodos Cualitativos. Buenos Aires, IDES, 26 y 27 de agosto.

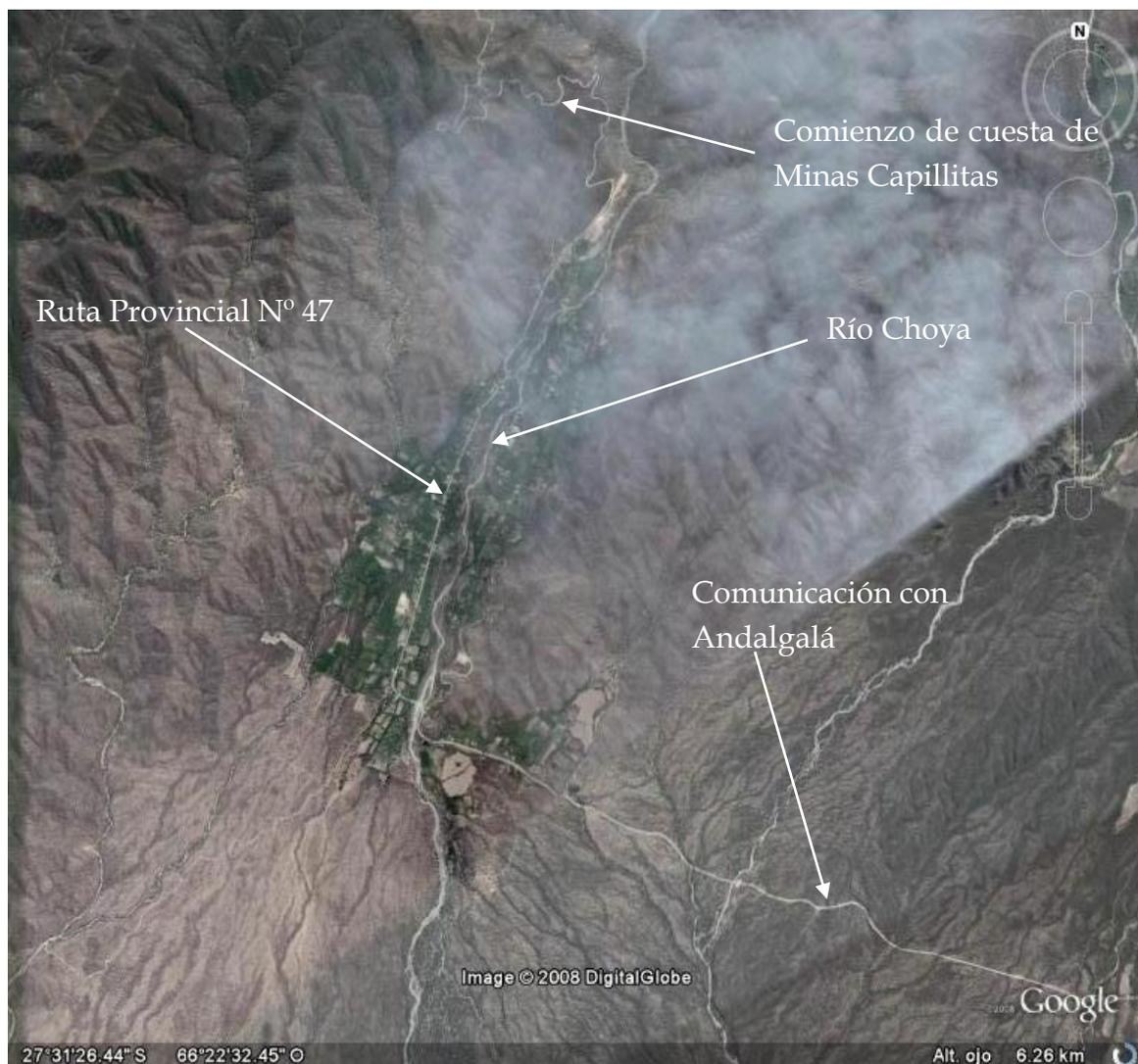
ANEXOS

Imagen Satelital N° 1: Ubicación de algunos de los distintos Distritos de Andalgalá. En la misma se puede ver el distrito de Choya, y como para acceder al mismo desde Andalgalá se debe atravesar el distrito de Chaquiago. También la localización de otros distritos como El Potrero, La Aguada, Villa Vil, y la ruta con destino a la ciudad de Belén, distante 87 km de Andalgalá.



Fuente: Google Earth

Imagen Satelital N° 2: El distrito de Choya, con el río homónimo que separa las bandas este y oeste del mismo, el cual sigue su curso para finalizar en el bolsón de Pipanaco. Se puede observar el camino de comunicación con Andalgalá, que siendo Ruta Provincial, hacia la zona norte del distrito se convierte en la cuesta de Minas Capillitas que comunica con Santa María, y la provincia de Tucumán luego.



Fuente: Google Earth

FORMULARIO DE RELEVAMIENTO DE HOGARES RURALES - CHOYA

PROFUNDIDAD HISTORICA AÑO 1940 - MANEJO DE FINCA 3 GENERACIONES

1 - Hogar de:..... Fecha:..... Lugar:.....

Hora inicio:..... Hora finalización:.....

2 - Etapa del ciclo domestico actual:

Pareja reciente.

Pareja con hijos que no se mantienen solos.

Pareja con nietos.

3 - ¿Con que personas convive?

4 - ¿Cuales de estas personas trabajan fuera del predio?

¿Para el caso de las familias con nietos ¿siempre fue así?

¿Que trabajos asalariados tuvo?

5 - ¿Son propietarios de cuantas Ha?

Como las obtuvo. Compra, herencia, ocupación.

Cuantas hectáreas están bajo riego.

6 - ¿El membrillo que tienen en la finca quien los plantó?

7 - ¿De donde Salió el dinero para las mejoras de la finca?

8 - ¿Viven en forma permanente en la finca? ¿Viven en zona urbana de Andalgalá?

9 - ¿como se compone el ingreso del hogar?

Cuanto salario.

Cuanto de venta de dulces por grupo.

Cuanto por venta de dulces de la casa.

Cuanto de nueces de la casa.

10 – ¿Que ventaja encuentra o valora en el grupo pre cooperativo?

Disparadores:

En lo personal.

En lo económico doméstico.

En la vida social.

Abastecimiento de materia prima al grupo.

Previo al grupo hacían dulce, de que manera.

Dulce y vida social: mejor en grupo.

Uso del freezer para solucionar la estacionalidad pulpadora.

Resuelve la comercialización fuera de Choya.

11 – ¿porque mantienen el cultivo de membrillo?

Disparadores:

- Momento del año: aporta dinero en el momento en que están los parientes en el verano.
- Identitario: la identificación con el dulce o el cultivo.
- Cultura del dulce: como evento social, etc.
- Como cultivo que no necesita muchas tareas y sirve para tener ingresos liberando fuerza de trabajo para asalariarse.

Algo interesante sobre todo en este punto es ver a los actores que proveen de materia prima al grupo de dulceras.

12 – ¿hay parientes que hacen remesas?

Que le mandaron en el ultimo año.

Que mandaron ustedes desde Choya a ellos.

Observaciones: