

Inserción del queso criollo en el mercado local del oeste Formoseño.

Autores: Sola, D.A; Sanz, P.H.; Champredonde, M. y Cavallero, M.I.

Resumen:

Esta investigación constituye una primera etapa en el trabajo de caracterización de un sistema agroalimentario localizado en el oeste Formoseño, que tiene como eje el queso criollo. Los objetivos fueron caracterizar la venta del queso criollo elaborado por los pequeños productores ganaderos de la región en los comercios locales; determinar los criterios de calidad movilizados por los comerciantes al adquirir el producto y las prácticas por ellos realizadas para mantener su calidad. Además de establecer si existe relación entre el consumo de queso criollo y el origen étnico de la población consumidora y/o su nivel adquisitivo.

La venta de queso criollo está limitada a la época de producción de leche, determinada a su vez por las características productivas de la zona y el tipo de manejo ganadero realizado. El elevado porcentaje de comercios que venden este producto y el volumen comercializado (entre 40 y 200 kg/mes en cada comercio) revelan la importancia económica del queso criollo para el mercado local. Durante la época en que este producto está disponible en el mercado, presenta una mayor demanda comparativa con respecto a los quesos industriales vendidos en la zona, independientemente de su costo. Los criterios de calidad movilizados por los comerciantes al adquirirlo son: que el queso sea fresco, de color blanco y esté bien prensado. Para mantener estas características lo conservan en heladera, evitando la pérdida de peso y de calidad comercial. El consumo del queso criollo es una tradición arraigada tanto en la población criolla como aborígen, y ni su costo, ni el poder adquisitivo de la población influyen sobre la demanda, la cual, siempre que exista el producto en el mercado, es mayor a la de los quesos industriales.

Palabras claves: queso criollo, comercialización, oeste Formoseño, SIAL.

Introducción:

Este trabajo está enmarcado dentro del módulo SIAL, del proyecto nacional AETA N° 282831, en el que participa la Oficina de Desarrollo Rural del INTA de Ingeniero Juárez en la provincia de Formosa. Constituye la etapa inicial de un proceso de investigación que comprende el análisis de los mecanismos involucrados, tanto en la producción como en la comercialización del *Queso Criollo*. El sentimiento de territorialidad, entendida como la pertenencia al territorio que tiene este producto está fuertemente ligado a una larga tradición cultural de la población criolla que arribó al territorio a fines del siglo XIX y principios del siglo XX.

Es importante remarcar que en el marco de esta investigación se utiliza el enfoque SIAL, que a partir del involucramiento del territorio como un actor estratégico nos permite comprender el sentido de identidad y de pertenencia que adquiere un producto, en este caso el queso criollo, en una amplia región a través del tiempo. Además, consideramos que este enfoque nos permitirá comprender de modo más integral el rol que juegan las diferentes actividades productivas y reproductivas en el sistema campesino del oeste de Formosa.

La región oeste de Formosa integrada por los departamentos Matacos, Bermejo y Ramón Lista, forma parte del Parque Chaqueño Semiárido. El clima de esta región es cálido subtropical con estación seca. La precipitación media anual oscila entre 600 y 700 mm y el déficit hídrico varía entre 500 y 600 mm anuales, siendo la temperatura media anual de 23,6 °C. La vegetación se encuentra empobrecida y degradada como consecuencia de la gran presión extractiva y selectiva que han sufrido las masas forestales durante muchos años. A esto se suma la ganadería extensiva y con muy poco manejo, que ha originado áreas sometidas a procesos erosivos de diferente intensidad.

La población del oeste formoseño está compuesta, en su mayoría, por aborígenes (etnias wichí y toba-pilagá) y criollos, siendo estos últimos los principales responsables del desarrollo de la actividad agropecuaria de la zona.

La mayoría de las familias criollas rurales, viven en forma aislada en sus campos, denominados *puestos*, aunque también suelen agruparse en *parajes*, constituidos por cuatro o más familias que comparten un terreno en común y se ubican alrededor de una escuela. Estos parajes, por lo general, no cuentan con servicios básicos (electricidad, agua potable, sala de primeros auxilios, seguridad, etc) ni poseen una estructura de gobierno local, por lo que dependen del municipio más cercano.

La principal actividad económica de las familias criollas es la cría de ganado bovino en forma extensiva, a campo abierto y sobre pastizales naturales o monte nativo. Se caracteriza por el manejo rudimentario del rodeo y la escasa o nula infraestructura predial. El ingreso por grupo familiar es escaso y proviene, casi exclusivamente, de la venta de ganado vacuno, de los planes sociales y de la venta de queso criollo.

Es importante destacar que no es la superficie en producción la que define la categoría del productor, sino la cantidad de cabezas de ganado que éste posee, que está determinada en gran medida por las condiciones agro-ecológicas del terreno en el cual está asentado cada establecimiento agropecuario y por el tipo de manejo que realiza el productor. En función de estas consideraciones, y coincidiendo con el criterio de clasificación utilizado por el Ministerio de la Producción de la provincia de Formosa, se define como pequeño productor a aquel que posee menos de 50 vacas madres. Siguiendo esta definición, más del 70% de productores ganaderos del oeste Formoseño son calificados como pequeños.

En la región de estudio, se observan dos modelos de producción ganadera bien diferenciados y complementarios: la producción ganadera de la *zona alta* y la producción ganadera de la *zona de bañado* (bañado La Estrella).

El modelo productivo de la *zona alta* se caracteriza principalmente, porque la alimentación del ganado depende del monte nativo y el manejo del rodeo está determinado por el ciclo de lluvias (que comienza en octubre y termina en abril). En el periodo húmedo se obtiene el agua y forraje para todo el año y en el periodo

seco, se aprovechan las únicas aguadas disponible para juntar los animales y así poderlos vacunar, curar, marcar y vender.

El modelo de la *zona de bañado* se caracteriza porque, tanto la alimentación como el manejo dependen del ciclo de crecida del río Pilcomayo, que comienza en diciembre y termina en mayo. Cuando el bañado baja, a partir de mayo, comienzan a crecer los pastos naturales y es el momento en que entran los animales a pastorear los campos bajos. Cuando el bañado crece los animales son retirados hacia los campos altos donde se alimentan de la vegetación del monte nativo. Este ciclo de crecida y bajante genera una ganadería trashumante.

Como se puede observar, los ciclos productivos de ambos modelos son complementarios. En la zona de bañado, la producción de terneros comienza en junio y termina en noviembre aproximadamente y en la zona alta comienza en diciembre y termina en mayo.

Los productos obtenidos de la ganadería bovina son: terneros, gordos y queso criollo. Los terneros se venden a acopiadores y tienen como destino los mercados de provincias vecinas. Los animales gordos se venden en el mercado local (carnicerías de Ingeniero Juárez, Laguna Yema y zonas aledañas). El queso criollo se comercializa a nivel local, en comercios de la zona o por venta directa.

El queso criollo es un producto de gran valor dentro de la economía familiar campesina, dado que aporta dinero en efectivo durante tres o cuatro meses al año. Además, su elaboración es la mejor forma de conservar la leche y de prolongar su periodo de consumo, dada la ausencia de energía eléctrica.

En el oeste formoseño, el queso criollo es una parte importante de la cultura campesina, utilizándose aún técnicas ancestrales en su elaboración. Todos los miembros de la familia participan activamente en las diferentes etapas del proceso, teniendo las mujeres un rol fundamental.

El proceso de elaboración del queso criollo comprende tres etapas:

1- La lechada:

Término utilizado por los productores de la región chaqueña para referirse al ordeño. Es una práctica imprescindible para el manejo del rodeo en este tipo de sistema productivo, a monte o campo abierto, ya que permite el amanse del ternero.

La lechada comienza a partir del nacimiento de los terneros, época coincidente con el aumento de la producción de forraje nativo y que varía de acuerdo a la zona (zona de bañado o zona alta). Dado que el ganado predominante en la zona es criollo, la producción de leche oscila entre los tres a cinco litros por día y el periodo de producción, generalmente no se prolonga más de un mes, dependiendo de la cantidad y calidad del forraje nativo.

2- La elaboración propiamente dicha:

Esta actividad ha conservado técnicas ancestrales a través del tiempo. A la leche se le agrega el suero que se prepara con el cuajo de la vaca, a modo de fermento. Se mezcla bien y se deja reposar tapado durante media hora. De este modo se obtienen dos fases: una sólida en el fondo del recipiente, denominada cuajada y una líquida, denominada suero de queso o de cuajada. Luego se separa la cuajada del suero, se la coloca en una bolsa de tela y se la cuelga a la sombra para que escurra el resto de suero.

Después, se procede a picar la cuajada, con cuchillo, se agrega sal a gusto, se la introduce en una bolsa de tela y se la coloca en el *zuncho* que es una faja fabricada con diferentes materiales (corteza de palo borracho o de palo amarillo o plástico). Esta faja se une en ambos extremos y toma la forma de un cilindro chato. El largo y la altura de la faja determinan el tamaño de queso que se va a obtener. La cuajada cinchada se introduce en la quesera (prensa elaborada con tablas y palo) que sirve para escurrir el resto del suero y darle la forma final al queso.

La cantidad de leche necesaria para elaborar un kilo de queso depende de la época del año. Generalmente se utilizan entre siete a diez litros de leche por kilo de queso.

3- La conservación y comercialización del producto:

Generalmente el queso se fabrica a la tarde y por la mañana se lo retira y se lo coloca en el *zarzo* (estante de palo o tablas) donde reposa hasta su venta.

El queso criollo se vende fresco o con un estacionamiento de hasta 15 días. Su puesta en el mercado se efectúa de manera informal, ofreciéndolo directamente al consumidor o en los comercios de las localidades de la región. Su valor está muy condicionado por la oferta local.

A pesar de la larga tradición del queso criollo en el mercado local, se desconoce su importancia económica, el grado de preferencia de la población con respecto a los quesos industriales comercializados en la zona (barra y cremoso), los criterios de calidad aplicados por los comerciantes al momento de adquirirlo y las prácticas por ellos instauradas para preservar la calidad del producto. Tampoco se conoce si existe relación entre el consumo del queso criollo y el origen étnico o el poder adquisitivo de los consumidores.

Los objetivos de este trabajo son:

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

Metodología:

La investigación se llevó a cabo en dos localidades del oeste formoseño: Laguna Yema e Ingeniero Juárez, durante el primer semestre del año 2011. Para la

recolección de datos se realizaron encuestas a 15 comerciantes minoristas de diferentes rubros alimenticios, complementándose con observaciones realizadas por los encuestadores con respecto al tipo de comercio, tamaño, ubicación dentro de la localidad, origen étnico y poder adquisitivo de los clientes, etc.

Los datos se analizaron mediante la agrupación simple de comerciantes, conformando una distribución porcentual que permite caracterizar la comercialización del queso criollo por la población encuestada.

Resultados:

La venta de queso criollo está limitada a la estacionalidad de la oferta, dada por las características productivas de la zona, produciéndose el mayor volumen entre los meses de noviembre y abril, y en menor grado entre junio y agosto.

El 87% de los comerciantes encuestados vende queso criollo, con un rango de 40 a 200 kg/año, motivados principalmente por la gran demanda de los consumidores demostrando el importante anclaje cultural que tiene este producto en el territorio.

Más de la mitad de los comerciantes que venden queso criollo (62%) son oriundos de la provincia de Formosa, un 23% de otras provincias y un 15% de Bolivia (Fig. 1). Los comerciantes que no venden queso criollo son oriundos de otras provincias y entre las razones para no hacerlo mencionaron: falta de competencias para evaluar la calidad del producto en el momento de adquirirlo, dificultades para articularse con los productores locales y cierta descalificación del producto al compararlo con el industrial.

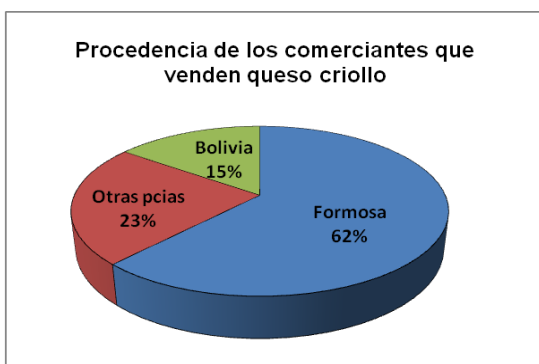


Fig. 1: Procedencia de los comerciantes que venden queso criollo en el oeste Formoseño.

Con respecto a la demanda comparativa de queso criollo en relación a los quesos industriales (barra y cremoso) por parte de los consumidores locales, el 69% de los comerciantes manifestó que durante la época en que este producto está en el mercado muestra superioridad en la venta, mientras que un 23% de ellos no detectó diferencias en la demanda y sólo el 6% observó preferencia de los consumidores por el queso industrial (Fig. 2).

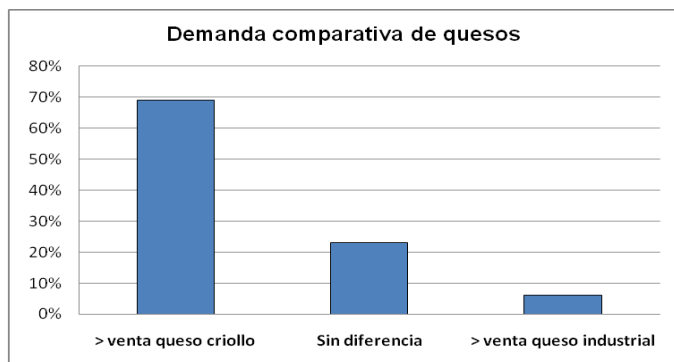


Fig. 2: Comparación de la demanda en los comercios entre el queso criollo y los quesos industriales (cremoso y barra) expresada por los comerciantes locales.

El consumo de queso criollo es una tradición fuertemente arraigada a la cultura de la zona. Si bien para el 61% de los comerciantes es más económico que el industrial, no se constató diferencia en el ingreso económico de la población consumidora, ya que el 69% de los comerciantes precisó que los pobladores consumen este producto independientemente del nivel adquisitivo.

Respecto al origen étnico de la población consumidora, para el 38,5% de los comerciantes este producto es solicitado de igual modo por criollos, aborígenes y foráneos, mientras que otro 38,5% consideró que los mayores consumidores son aborígenes y el 23% restante sostuvo que son los criollos. Esta diferencia de percepción entre los comerciantes podría deberse a la clientela preponderante de cada comercio, ya que por la heterogeneidad de la población, la clientela de cada lugar suele ser diferente, teniendo cada grupo étnico preferencia por distintos comercios, lo que está definido por el rubro del mismo o por tipo de atención que se le da al cliente.

Los criterios de calidad movilizados por los vendedores al momento de adquirir el queso criollo, están determinados por su propio conocimiento sobre la elaboración del producto o el *saber hacer* y, en gran medida, por lo que demandan los consumidores: que el queso sea blanco, fresco, que esté oreado, pero no seco y bien prensado, esto último expresado como “que no tenga agujeros ni se desarme al cortarlo”, que no sea duro ni muy salado.

Para preservar las características que hacen a una buena calidad comercial y para evitar la pérdida de peso que se produce cuando el producto queda expuesto al aire, los vendedores conservan los quesos criollos en heladera. Asimismo, el comerciante prefiere quesos de tamaño pequeño, de uno a cuatro kilos que facilitan la venta por pieza, evitándose el secado y pérdida de peso que ocurren al fraccionarlos.

El uso culinario más importante del queso criollo es como ingrediente de la sopa paraguaya, comida típica de la zona que se elabora con harina de maíz, queso, cebolla, leche, huevo y aceite. Otra forma habitual de consumo es fresco sin procesar, ya sea con pan mientras se toma mate o como ingrediente en las picadas. También se usa en otras comidas como: chipa, humita y pizza.

Conclusiones:

La práctica ancestral de elaboración de queso criollo en el oeste de Formosa, se mantiene vigente hasta hoy en día, evidenciando un destacado anclaje cultural en el territorio donde las características de los sistemas productivos determinan que este producto no sólo constituya una forma de aprovechar la leche, sino que además adquiera una gran importancia como estrategia económica.

Las características del producto demandado determinan los criterios de selección por parte de los comerciantes a la hora de comprar el queso a los productores ganaderos. Asimismo, la facilidad de venta, y la posibilidad de una mejor conservación de las características deseadas, influyen en la preferencia de piezas de menor tamaño por parte de los comerciantes.

El consumo del queso criollo es una tradición arraigada tanto en la población criolla como aborígen, y ni su costo, ni el poder adquisitivo de la población influyen sobre la demanda, la cual, siempre que exista el producto en el mercado, es mayor a la de los quesos industriales.

La venta está limitada a la época de producción de leche, determinada a su vez por las características productivas de la zona y el tipo de manejo ganadero. En este contexto, el elevado porcentaje de comercios que venden este producto y el volumen (55 kg/mes en cada comercio) revelan la importancia económica del queso criollo para el mercado local.