

HUMANIDADES Y CIENCIAS SOCIALES

INVESTIGACIÓN

Características y estrategias de los tamberos-queseros de la Colonia San Martín (Entre Ríos, Argentina)

Mingo, Graciela; Fontanetto, I. Laura; De Isasi, M. Cristina; Facendini, M. Rosa; Orsini, Germán; Werner, Mario

Resumen

En este artículo se presenta un análisis de la actividad de los tamberos productores de leche que también elaboran quesos, en la Colonia San Martín, Departamento Paraná, Cuenca Lechera Oeste de la Provincia de Entre Ríos (Argentina). Se estudiaron seis casos identificando las formas de trabajo, la capacitación, las trayectorias de vidas, las normas de calidad en la elaboración de quesos y los circuitos de comercialización. Se utilizaron fuentes de información secundarias obtenidas del INTA y del Censo Nacional Agropecuario 2002, y se realizaron entrevistas semiestructuradas para lograr un mayor contacto con los informantes. Los resultados muestran que los establecimientos tambo-queseros son una fuente de empleo generador de valor agregado en la economía regional y van adaptando normas de calidad para competir en el mercado, favorecidos por el acceso a la energía eléctrica; la comercialización de sus productos se realiza dentro del mercado doméstico, a nivel local y regional.

Palabras clave: economía rural, lechería, tamberos-queseros, estrategias de vida, estrategias de comercialización

Artículo derivado del PID UNER Cód. 4003, Directora: G. Mingo; Facultad de Ciencias Económicas, Universidad Nacional de Entre Ríos –UNER–; Informe Final aprobado por Res. C.S. N° 180/09; recibido en noviembre 2009; admitido en mayo 2010. Una versión previa fue presentada al Plan Fénix y se encuentra disponible online.

Autores: Cátedras: Metodología de la Investigación Económica y Social y Geografía Económica, Facultad de Ciencias Económicas, UNER (Paraná, Entre Ríos, Argentina). E-mail: gbevi@arnet.com.ar.

Dairy farmers and cheese-makers from San Martin Colony (Entre Rios, Argentina)

Abstract

This article presents an analysis of the activity of the dairy farmers who also produce cheese in San Martin Colony, Parana County, Western Milk Field from the Entre Rios Province (Argentina). Six cases have been studied by identifying the means of work, training, life trajectory, quality standards in cheese production and the trade circuits. There have been used sources of secondary information obtained from INTA (National Institute of Farming Technology) and the National Farming Census 2002. Semi structured interviews were applied in order to achieve a major contact with the informants. The results demonstrate that the dairy establishments are an occupation that provides an extra value to the economy of the region and that they adapt the quality standards to compete in the market what is favoured by the access to electrical energy. The commercialization of their products is carried out in the domestic market at local and regional level.

Keywords: rural economy, dairy, cheese makers, life strategies, commercialization strategies

Características e estratégias dos leiteiros-queijeiros da Colônia San Martín (Entre Ríos, Argentina)

Resumo

Neste artigo apresenta-se uma análise da atividade dos pecuaristas produtores de leite que também elaboram queijos, na Colônia San Martín, Departamento Paraná, Bacia Leiteira Oeste da Província de Entre Ríos (Argentina). Estudaram-se seis casos identificando as formas de trabalho, a capacitação, as trajetórias de vida, as normas de qualidade na elaboração de queijos e os circuitos de comercialização. Utilizaram-se fontes de informação secundárias obtidas do INTA e do Censo Nacional Agropecuario 2002, e realizaram-se entrevistas semiestruturadas para conseguir um maior contato com os informantes. Os resultados mostram que os estabelecimentos leiteiro-queijeiros são uma fonte de emprego gerador de valor adicionado na economia regional e vão adaptando normas de qualidade para competir no mercado, favorecidos pelo acesso à energia elétrica; a comercialização de seus produtos se realiza dentro do mercado doméstico, a nível local e regional.

Palavras chave: economia rural, leiteria, leiteiros-queijeiros, estratégias de vida, estratégias de comercialização

I. Introducción

El sector lácteo constituye uno de los mejores exponentes de la fuerte expansión registrada en la industria de alimentos y bebidas en la década de 1990. Entre 1991 y 2000, la producción primaria creció a una tasa anual cercana al seis por ciento. El crecimiento operado en nuestro país fue uno de los más significativos en el concierto de los principales productores mundiales. En esa misma década, la producción industrial creció a un ritmo del cinco por ciento anual y totalizó en el 2000 un valor bruto de la producción del orden de los \$ 4.500 millones¹. La Argentina exhibe una larga tradición en el consumo de productos lácteos y un nivel de ingesta por habitante de aproximadamente de 230 litros de leche por año, comparable con el de países desarrollados; ocupa, además, el séptimo lugar en el ranking mundial de consumo *per capita* de leche en polvo entera y el octavo en quesos. La expansión de las ventas externas ha posicionado a nuestro país en el privilegiado grupo de los diez principales exportadores mundiales de leche en polvo entera, quesos y manteca.

La producción de leche y de sus derivados industriales constituye un subsistema agroalimentario de larga data en el país. A diferencia de otros países latinoamericanos, Argentina históricamente se ha autoabastecido de estos productos, desarrollando esta actividad con una clara orientación hacia el mercado interno. La estructura de producción es dispar: existen alianzas productivas, cooperativas de productores y familias productoras que desarrollan la industria derivada de la leche (quesos); en contraposición, encontramos las empresas de mayor escala que se dedican a la elaboración de leche en polvo y leche descremada.

Entre Ríos conforma la cuenca lechera argentina junto con las provincias de Córdoba, Santa Fe, Buenos Aires y La Pampa. Esta cuenca compone un sector de vital importancia para la realidad económica regional, ya que se constituye en una substancial fuente de empleo, generando valor agregado y dinamizando las economías locales. Dentro de Entre Ríos, el Departamento Paraná, según el Censo Nacional Agropecuario², es el que mayor número de tambos registra (un 31%).

Es por esto que sus tambos son una fuente de análisis relevante dentro del marco provincial.

Debido a la escasez de referencias bibliográficas relacionadas con el análisis de las características y pautas de calidad de las pequeñas explotaciones de la Provincia de Entre Ríos, se realizó, a través de un estudio de casos, un análisis de las principales características de los tamberos- queseros que se ubican en la Colonia San Martín, en el Departamento Paraná, e integran la Cuenca Lechera Oeste de la Provincia, haciendo hincapié en las estrategias que poseen estos productores en cuanto a la mano de obra utilizada, la capacitación de la mano de obra, la tecnología, la comercialización de sus productos y las pautas de calidad de sus producciones. Se empleó esta técnica por simplicidad y economía (Stake, 1998) y, si bien no nos habilita a generalizar los hallazgos, nos permite obtener perspectivas o ideas generales (Sabino, 1992) sobre las principales características de la población estudiada.

En este artículo se describirá, en primer lugar, la metodología empleada en el estudio de casos realizado, luego, la región donde están localizadas las unidades de análisis, y finalmente se presentarán los principales resultados obtenidos. Una versión previa del mismo fue presentada ante el Plan Fénix (Facendini et al, s/d).

II. Materiales y métodos

Partiendo de información secundaria, de acuerdo a una tipificación realizada por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria –INTA–, que se expone en la **Tabla 1**, se plantaron las principales características de los tambos quesería de la región. Se observó, de esta forma, que los tambos quesería tienen una superficie promedio de 60 hectáreas, su conformación es de pequeños o medianos productores y acompañan su trabajo con tareas agrícolas a través de la suplementación de heno y grano que sirve para la cría del propio ganado. Acorde a la estructura económica, la mano de obra empleada tanto en el tambo chico como en el tambo quesería es *solamente familiar*.

En el presente trabajo se entiende por *empresa familiar* a la asociación con fines económicos cuya propiedad y niveles de geren-

ciamiento pertenecen a una familia, cuyo rol principal consiste en decidir la asignación de los recursos pertenecientes a la empresa y a los de la propia familia, en proceso donde la vinculación entre ambas unidades es muy estrecha (Erbetta y Muani, 1994). Esta estrategia del tambo quesería permite emplear más mano de obra familiar sin afectar la eficiencia económica del sistema, y posibilita mantener su rentabilidad como unidad doméstica. Cuando superan las 60 hectáreas, se incorpora mano de obra asalariada.

Podríamos considerar que, tanto en la escala de “tambo grande” como en la de integración vertical, los establecimientos de tambo quesería son los de mayor rentabilidad del “sistema tambero”. Por otra parte, los tambos chicos que no se dedican a la elaboración de leche, de acuerdo a lo expresado por Rodríguez *et al.* (2005), entregan su producción a una quesería local, la cual no bonifica aspectos relacionados con calidad y volumen ni exige el enfriado del producto.

TABLA 1. Caracterización de los modelos productivos tamberos. Septiembre de 2005

Variables	TAMBO CHICO	TAMBO QUESERIA	TAMBO MEDIANO	TAMBO GRANDE
Superficie total (ha)	60	60	126	375
Vacas totales (VT)	32	37	72	202
% Vacas ordeño (VO/VT)	74	70	78	80
Carga (EV/ha)	1,05	1,42	1,13	1,07
Concentrado (Kg a VO/l leche)	0,235	0,350	0,222	0,333
Suplementación VT	Heno y grano	Heno y grano	Silaje, heno y grano	Silaje, heno y grano
Praderas permanentes (%)	68	70	75	72
Mano de obra	Familiar	Familiar	Familiar y asalariada	Familiar y asalariada
Propiedad de la maquinaria	Propia y Compartida	Propia y Compartida	Propia y Compartida	Propia
Comercialización leche	Individual – a Fábrica	Individual – Quesos	Individual – a Usina	Individual – a Usina
DATOS PRODUCTIVOS				
Leche total (l/día)	417	525	1013	3381
Leche/VO (l/día)	17	20	18	21

Fuente: INTA³

Tanto los tambos quesería como los demás tambos que comercializan su producción de manera individual, enviando la leche a usinas o elaborando sus quesos, se autoabastecen con la leche producida en sus establecimientos. En cuanto al uso de las maquinarias, los tambos chicos, queserías y medianos utilizan las propias y además compartida aunque actualmente prefieren utilizar, al igual que los tambos grandes, maquinarias propias.

Se realizaron entrevistas a diferentes tamberos que elaboran quesos, pertenecientes a un sector geográfico del departamento Paraná; para ello se seleccionaron dentro de este eje metodológico de estudio de casos, seis explotaciones tamberas dedicadas a la elaboración de quesos. El criterio de selección se basó en ciertas homogeneidades, tales como la ubicación geográfica, el tamaño de las explotaciones, el tipo de producto elaborado, la actividad principal desarrollada y la organización o estructura que tienen los establecimientos. Los casos seleccionados se ubican en la Colonia San Martín, dentro del Departamento Paraná, e integran la Cuenca Oeste Lechera.

El instrumento de captación fue una entrevista con ejes semipautados que se organizaron previamente y se flexibilizaron una vez que se lograba la entrevista en el contacto personal. A través de las preguntas, se trató de conocer la relación del tambo con otras tareas que pudieran llevarse a cabo, junto a las pautas de calidad en la elaboración del producto, su comercialización, personal ocupado, tareas de capacitación emprendidas y destino de la producción, entre otros ítemes.

Con el objetivo de analizar las estrategias de los tambero-queseros de menor escala en cuanto a la incorporación de normas de calidad, se seleccionaron seis explotaciones agropecuarias (eap´s) ubicadas en la Colonia San Martín del Departamento Paraná, que integran las Cuenca Lechera Oeste de la Provincia de Entre Ríos.

Previo a la identificación de los casos, se realizará una breve referencia espacial (ver **Mapa**). La Colonia San Martín, colindante con Puerto Curtiembre, tenía una población de 586 habitantes según el Censo Nacional de Población, Viviendas y Hogares del año 2001. Es un espacio territorial con población rural dispersa, que se encuentra ubicado al norreste del departamento y a unos 13-15 km de la localidad de Cerrito, por

lo cual algunos de los tamberos se sienten más cerca de este lugar. Cerrito es un municipio de segunda categoría⁴ con una población de 4.358 habitantes; se halla aproximadamente a 50 km de Paraná (capital tanto de la provincia como del departamento). A esta colonia se llega por la Ruta Nacional N° 12 y luego se continúa el recorrido por los caminos vecinales. En la zona en que se encuentra el pueblo, las actividades características son las agrícolas, prevaleciendo hoy el cultivo de la soja combinado con actividades ganaderas y, en este último caso, la actividad económica esta vinculada a la producción y elaboración de quesos.



Los pobladores de esta colonia son de origen alemán e italiano y llevan muchos años asentados. La actividad agropecuaria en algunas de las unidades de análisis se remonta a 30 años, en tanto que en otras a 17-20 años, aproximadamente, si bien las antiguas ocupaciones de estos tambero-queseros estaban asociadas a la fabricación de ladrillos y también a trabajos de transporte, precisamente como fleteros de leche. De acuerdo a lo expresado por ellos, fue el acceso a la electricidad el impulsor y motor de los cambios de ocupación; modifican

su perfil productivo cuando perciben que la ganadería primero y luego la fabricación de quesos les otorgaban mayor rentabilidad, permitiendo a su vez incorporar al grupo familiar para compartir la tarea emprendida. Este giro no fue una decisión aislada; se vincula con las propias transformaciones en la organización, donde los cambios tecnológicos son facilitadores y factores claves para entender las reestructuraciones (Gutman, 2000), que luego inciden en las estrategias de los productores. Como mencionamos, la electricidad fue decisiva en sus cambios de actividad y modificación de costumbres, generando un nuevo perfil de trabajo, facilitándoles un nuevo camino, y así dejaron de ser intermediarios para pasar a la actividad ganadera, aumentando su capital productivo.

III. Resultados

III.1. Tamaño de las explotaciones y características de la mano de obra

Los establecimientos que integran el estudio de caso son, en general, pequeños y medianos tambos o empresas familiares, cuyo tamaño oscila entre 42 a 150 ha, la superficie se extiende entre 350 a más de 1000 ha (ver **Tabla 2**). En todos los casos, la actividad principal reconocida es la producción de leche; los establecimientos medianos reconocen efectuar otra actividad (que denominamos *actividad secundaria*), y en general está referida a la agricultura, muchas veces produciendo los cultivos para el aprovechamiento de la cría de su propio ganado aunque hoy puede ser que una parte del terreno lo dediquen a la producción de soja, debido a la conveniencia de los precios que se ofrecen en el mercado internacional.

Se puede vislumbrar, desde el punto de vista teórico, que al quedar la explotación en manos de los miembros de la familia propietaria, éstos cumplen con tres funciones que actúan en forma simultánea: producción, consumo y acumulación, acorde a la lógica de producción-reproducción destinada a preservar el patrimonio familiar y acumular medios de producción, aunque con el tiempo muchos de estos productores buscan estrategias diferenciales para las nuevas generaciones. Ejemplo de esto último es cuando se apuesta a que los hijos salgan del lugar para estudiar una carrera universitaria o terciaria en otras ciudades.

TABLA 2. Características relevantes de la Explotaciones Agropecuarias Tamberas Entrevistadas

Establecimiento	Cinco Marias	El Amanecer	El Potrero	La Eugenia	Santa Isabel	San Cayetano
Superficie en ha	1139	42	140	350	480	150
Ubicación Geográfica	Colonia San Martín Dpto. Paraná	Colonia San Martín Dpto. Paraná	Zona Rural Cerrito Dpto. Paraná	Zona Rural Cerrito Dpto. Paraná	Colonia San Martín Dpto. Paraná	Colonia San Martín Dpto. Paraná
Act. Principal	Tambo	Fábrica de Quesos	Fábrica de Quesos	Fábrica de Quesos	Fábrica de Quesos	Fábrica de Quesos
Act. Secundaria	Ganadería	-	Agricultura	-	Agricultura	-
Mat. Propia	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Tipos de Controles Efectuados	Bromatológicos, Inscripción de Marcas, Habilitación mensual y Control Anual de Instalaciones y limpieza y salmuera	Bromatológicos, Inscripción de Marcas, Habilitación mensual y limpieza y salmuera	Controles Veterinarios y Sanitarios	Bromatológicos, Inscripción de Marcas, Habilitación mensual	Calidad de Leche, cada 15 días	Bromatológicos, Inscripción de Marcas, Habilitación mensual, Control Lechero (Acidez, estacionamiento)
Marca de Comercialización	Cinco Marias	San Cayetano	-	Itatí	Santa Isabel	Tres Marias
Mano de Obra Ocupada	17 Personas, 4 dedicadas a la elaboración de quesos	Familiar	Familiar	Familiar más 3 peones rurales	Familiar más una persona dedicada a quesos	Familiar más una persona especializada en quesos y otra en la producción de leche
Capacitación	Cursos diversos en temas de producción y genética	Curso técnico de producción y genética	-	Asesor técnico Externo	Asesoramiento por parte de la Facultad de Ingeniería Qca. UNL y de Proveedores	Curso de elaboración de producto
Controles de Transporte	Sello de Elaboración, Identificación del producto, Factura y remito y habilitación del Camión	Sello de Elaboración, Identificación del producto, Factura y remito y habilitación del Camión	Sin Controles	Sin Controles	Sin Controles	Sello de Elaboración, Identificación del producto, Factura y remito y habilitación del Camión
Mercado	Mayorista, Ciudad de Rosario Santa Fe.	Mayorista, Ciudad de Rosario Santa Fe.	Mayorista, Ciudad de Rosario Sta. Fe. A Consumidor Final en Fabrica	Mayorista, Ciudad de Rosario Sta. Fe. A Consumidor Final en Fabrica	Mayorista, Ciudad de Rosario Santa Fe.	Mayorista, Ciudad de Rosario Santa Fe.
Observaciones	En el establecimiento se elaboran cinco tipos de quesos, en varios tamaños	La quesería no cuenta con cámara refrigeradora ni enfriadora; sólo elabora queso Sardo	Solo produce queso Sardo	Produce tres tipos de quesos y procesa 4000 litros diarios	El establecimiento cuenta con enfriadora, caldera, cámara de frío y practica inseminación artificial	No posee enfriadora, y procesa diariamente 900 litros de leche

Fuente: Elaboración Propia

Sin duda, en los procesos de reestructuración no todos los productores son conscientes de la necesidad de especializar la mano de obra; muchos se quedan con el conocimiento y los saberes tradicionales y empíricos. En cambio, otros han entendido que, para determinadas tareas, los nuevos escenarios comienzan a requerir mano de obra con nuevos conocimientos, y para ello le dan un lugar a la capacitación.

III.2. Capacitación de la mano de obra

En cuanto a la capacitación, de acuerdo a la síntesis registrada en la **Tabla 2**, los entrevistados mencionaron los cursos en que ha participado el personal que conforma la mano de obra, como por ejemplo: “técnicas de producción”, “técnicas de genética”, “elaboración de productos”; también han mencionado el asesoramiento recibido desde la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral, fundamentalmente sobre la elaboración de quesos y normas de calidad necesarias a incorporar en la producción de los mismos.

En los establecimientos medianos se reconoce que la mano de obra (tanto familiar como la asalariada que han incorporado en los tambos) está capacitada para la elaboración de queso; algunos tienen además un asesor técnico para este tipo de actividades, y en circunstancias de buscar personal, lo han hecho procurando sumar mano de obra ya especializada.

Por lo que expresaron los informantes, estas actividades no son continuas, aunque con el tiempo se va sintiendo la necesidad de mejorar los conocimientos ante un mercado que es cada día más competitivo y en el que cada vez más se exige cumplir con normas de calidad.

III.3. Marca de los quesos elaborados

Dentro de las estrategias de comercialización, no todos los productores actúan de la misma forma. Como se aprecia en la **Tabla 2**, algunos buscan la asociación del nombre de los tambos con la marca comercial de los quesos. En su gran mayoría producen quesos sardos; algunos, además del sardo hacen queso en barra o provolone e identifican la marca con el nombre del tambo, como lo hacen los establecimientos *Cinco Marías* y *Santa Isabel*. Otros distinguen el tambo de la marca de los quesos que comercializan. Así, el tambo *El Amanecer* tiene como marca comercial para sus que-

sos “San Cayetano”, en tanto que “Quesos Irati” es de *La Eugenia* y *San Cayetano* fabrica el queso sardo desde 1978 y lo denomina “Tres Marías”.

El destino de comercialización de los productos, en este caso de los diferentes quesos que producen, fue otro de los temas en que se ha profundizado y los productores, en su mayoría, respondieron que el destino o distribución es regional, los quesos son adquiridos por un mayorista que los vende en Rosario, ciudad de gran envergadura que está localizada al sur de la Provincia de Santa Fe, y dos de estas empresas (un tambo pequeño y otro mediano) también venden su producción en zonas cercanas, dentro del mercado local.

Respecto de los mayoristas, éstos han manifestado otras estrategias de comercialización, entendidas como el conjunto de decisiones orientadoras de la gestión que determina la coherencia de las iniciativas. Entre éstas se mencionaron las estrategias pensadas en los clientes, como elaborar quesos en distintos tamaños de molde, en tanto que otros realizan variedades de quesos sardos en sus tipos romanitos y sbrinz.

III.4. Las trayectorias productivas de los tamberos queseros

A partir de lo dialogado con algunos de los productores (de *El Amanecer* y *San Cayetano*) sobre sus trayectorias productivas, se puede decir que en los inicios de sus queserías pasaron por situaciones similares, que no se mantuvieron en el tiempo; por el contrario, se han diferenciado en el desarrollo productivo y el capital adquirido (**Tabla 3**).

Estos productores iniciaron la actividad agropecuaria con la compra de pocas vacas de baja calidad. Uno de ellos, por cuestiones familiares, al participar en una ladrillería se vio obligado a comprar paulatinamente más animales, y dentro de las estrategias de subsistencia logró un crédito, que pagó en parte con entrega de ladrillos, aunque su actividad principal seguía siendo el flete, transportando leche hacia la industria Nestlé (Planta ubicada en Nogoyá, hoy denominada La Sibila). El otro logró su crecimiento al firmar un acuerdo con otro quesero, quien le adelantó una suma de dinero para que invirtiera luego en su quesería, y de esa manera lo surtiera a él con sus productos. Con el transcurrir del tiempo, la Cooperativa de Cerrito les facilitó a ambos un crédito para acceder a la electrificación rural (en 1970) y así lograron tener energía

eléctrica. Cuando pensaron que las ventajas se acortaban, surgieron vaivenes de la economía y se vieron afectados por el valor del dólar; cuando el “Rodrigazo”⁵ (1974), debieron resignar en parte sus animales, vendiéndolos para saldar los créditos en efectivo. Esa situación marcó una baja en la producción, y la reducción del número de ganado incidió en el propio desarrollo y bienestar de cada unidad familiar, ya que mermó la producción de leche.

En los años 1980, la empresa láctea Nestlé pasa por dificultades y se decide otra alternativa: la comercialización de la leche se realiza con la Cooperativa de Tamberos de Paraná –COTAPA–, ubicada en el departamento Paraná, entregando fletes a esta cooperativa tambera. Esta forma de trabajo se ve nuevamente perjudicada con la inflación durante 1989 y allí surge, por parte de uno de los tamberos, la idea de dejar de vender la leche fluida a otra industria e iniciar la producción de quesos en vinculación con AGROLAC. Esta información se dio entre los tamberos de manera informal y oral (contactos de boca en boca). Se reconoce a AGROLAC como una organización que capacita a los productores para esta nueva actividad y brinda un servicio integral para todo el sector lácteo.

Esta respuesta no planificada, a la que tal vez hayan vislumbrado como una alternativa, juega a su vez como una amenaza del entorno que ha llevado a que muchos de estos establecimientos se encuentren en condiciones de marginalidad, al iniciar la actividad en instalaciones reacondicionadas con los pocos recursos existentes, en medio de una situación de crisis y sin la capacitación adecuada en lo referente al proceso de elaboración y comercialización (Barrenechea y Bitar Tacchi, 2006).

No olvidemos que, como consecuencia del efecto cíclico que tiene la lechería en cuanto a volúmenes de producción y precios, la falta de una política anticíclica a nivel nacional que modere dichas variaciones y, más recientemente, el avance de la soja compitiendo con el tambo por el recurso suelo, han proliferado gran cantidad de tambos fábrica en busca de generar mayor valor agregado al producto leche, de modo de obtener un mejor precio final y continuar en la actividad.

III.5. El proceso de elaboración y distribución de los quesos y las normas de calidad de los tamberos queseros

En los inicios, la elaboración de quesos –según explican– era rudimentaria: tenían una olla y una pileta enlosada de bañera y los moldes para elaborar los quesos, y se comercializaban los productos obtenidos en la ciudad de Santa Fe. En la década de los noventa comienzan a instalar las queserías con una mejor infraestructura, lo que los habilitó para tener mayor producción de quesos y tratar de expandir las redes comerciales en busca de otros mercados para la comercialización de los quesos elaborados.

En cambio, los procesos de elaboración de quesos que se realizaban en el momento de nuestro estudio (sistematizados en la **Tabla 2**), presentan una serie de pasos superadores a la forma en que se iniciaron, aunque en general no cumplen con las normas de calidad⁶ estrictas que exigen los mercados internacionales, tales como la norma internacional ISO 22.000.

De acuerdo a lo manifestado por nuestro colectivo de análisis: los entrevistados mencionan la leche que se pone en ollas sin dejar en claro si el proceso de pasteurización es o no completo; tampoco se mencionan las comodidades que tienen los locales para realizar los procesos exigidos, ni cómo son los lugares donde se colocan las prensas para lograr las hormas de los quesos elaborados.

Respecto a los tipos de controles efectuados, los mismos son diferenciales: *Cinco Marías*, *El Amanecer*, *La Eugenia* y *San Cayetano* consideran los bromatológicos tanto en la elaboración como en la producción, inscripción de marcas, control de instalaciones, control de potabilidad del agua y control lechero. Otros mencionan controles sanitarios y calidad de la leche en forma quincenal.

Como lo señalan algunos, existe un paso continuo entre el proceso de elaboración de quesos y su venta, y es lo que lleva a justificar que no posean cámaras refrigeradoras o enfriadoras, sobre todo en aquellos casos donde prima la empresa familiar por excelencia. *Santa Isabel* y *San Cayetano* son las que han incorporado más tecnología y mencionan tener las enfriadoras, cámaras de frío y calderas de acero inoxidable, además de realizar inseminación artificial.

TABLA 3. Los procesos de elaboración de quesos en los establecimientos entrevistados

Establecimiento	Descripción del Proceso Productivo
Cinco Marías	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se obtiene la leche y es colocada en ollas. 2. Se le coloca el fermento, corta el coagulo, se deja reposar, se realiza el segundo corte, se revuelve, se cocina revolviendo hasta obtener le consistencia deseada. 3. Se deja reposar. 4. Se pesca la masa, se produce el moldeado, se entrapa y luego va a la prensa. 5. Luego de la prensa, el queso se deja en salmuera durante los días necesarios.
El Amanecer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se obtiene la leche y es colocada en ollas. 2. Se le coloca el fermento, corta el coagulo, se deja reposar, se realiza el segundo corte, se revuelve, se cocina revolviendo hasta obtener le consistencia deseada. 3. Se deja reposar. 4. Se pesca la masa, se produce el moldeado, se entrapa y luego va a la prensa. 5. Luego de la prensa, el queso se deja en salmuera durante los días necesarios.
El Potrero	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se ordeñan las vacas en un tambo que consta de 4 bajadas, la leche es llevada a la quesería, luego se vierte la leche en la olla. 2. Se coloca el cuajo, se corta el coágulo, se deja reposar, se realiza un segundo corte, se revuelve, se deja reposar. 3. Se pesca la masa se produce el moldeado, se entrapa. 4. Va a la prensa. 5. Luego de la prensa el queso se salmuera durante los días necesarios.
La Eugenia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se pasteuriza la leche a 67 °C durante 5 minutos. 2. La leche es colocada en sus respectivas ollas se le coloca el fermento, luego se coloca el cuajo, se corta el coagulo, se deja reposar, se realiza un segundo corte, se revuelve, se cocina. 3. Se deja reposar, se pesca la masa, se produce el moldeado. 4. El queso va a la prensa. 5. Por ultimo va a salmuera.
Santa Isabel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se obtiene la leche y es colocada en ollas. 2. Se le coloca el fermento, corta el coagulo, se deja; se realiza el segundo corte, se revuelve, se cocina revolviendo hasta obtener la consistencia deseada. 3. Se deja reposar. 4. Se pesca la masa, se produce el moldeado, se entrapa y luego va a la prensa. 5. Luego de la prensa, el queso se deja en salmuera durante los días necesarios.

La tabla continúa en p. siguiente »

Establecimiento	Descripción del Proceso Productivo
San Cayetano	<ol style="list-style-type: none">1. Se obtiene la leche y es colocada en ollas.2. Se le coloca el fermento, corta el coagulo, se deja reposar, se realiza el segundo corte, se revuelve, se cocina revolviendo hasta obtener le consistencia deseada.3. Se deja reposar.4. Se pesca la masa, se produce el moldeado, es entrapa y luego va a la prensa.5. Luego de la prensa, el queso se deja en salmuera durante los días necesarios.

Fuente: Elaboración Propia

Por otra parte, cabe señalar que los Servicios de Inspección de control de alimentos en la Provincia de Entre Ríos presentan falencias, ya sea porque no existe coordinación entre las áreas de inspección y laboratorio, no hay inspecciones preventivas o los recursos económicos son insuficientes⁷. O sea que el Estado tiene dificultades en su accionar, tanto como los propios tamberos queseros que, al ser propietarios de explotaciones pequeñas, cumplen con los requisitos básicos para la elaboración de sus quesos, y aquellos tamberos medianos, que son los que han incorporando más tecnología tendiente al mejoramiento de la calidad del producto.

Se puede afirmar que se dista mucho de lograr parámetros adecuados en su totalidad, de acuerdo con las normas de calidad, entendiendo que el concepto de calidad se ha ido modificando en el tiempo. En los momentos iniciales se hacía hincapié en controlar la “calidad final” del producto terminado; este concepto se fue modificando y ha evolucionado luego al de “control durante y al final del proceso de transformación”, hasta llegar en la actualidad a reconocer como superadora la implementación de “sistemas de prevención” para obtener una calidad superior y constante. Con este último enfoque se trata de evitar los costos ocasionados por productos que deben ser descartados o vendidos a precio inferior por no cumplir con los requisitos de calidad, y aquellos costos ocultos derivados de errores, fallos y desperdicios.

Otro tema incluido en los ejes de la entrevista estuvo dirigido a los controles de transporte (sintetizados en la **Tabla 2**), paso importante dentro de la cadena de distribución de los quesos. Como surge de las

respuestas de los productores, tres de los tamberos explican que no realizan inspecciones en el transporte, y los que sí hacen tal control, lo refieren más a la parte contable: inspección de la facturación según los precios pactados, remitos y, en estos casos (*Cinco Marías, El Amanecer y San Cayetano*) especifican el tipo de camión que se debe tener (con cámara frigorífica), donde se colocan los quesos con el sello distintivo de su elaboración y en cajas plásticas. Se menciona, además, que están los controles en rutas sobre la habilitación del camión y el peso que lleva cuando se cargan los productos. Esta forma de transportar cumpliendo los requisitos mínimos se enmarca dentro de las pautas del “mercado doméstico” en el interior de nuestro país. Por supuesto que, en el momento de pensar en un producto para exportación, otros serán los requerimientos y controles que se tendrán que cumplir.

En los meses de marzo y abril del año 2007, se produjeron nuevas dificultades por factores climáticos, tales como el anegamiento de campos, lo que imposibilitó realizar las reservas del alimento para el invierno. Esto trajo aparejada una drástica caída de la producción de leche y, en algunos casos, el cierre de tambos. Se sumó a esta coyuntura el encarecimiento de los insumos, otro factor desestabilizante para los productores.

Por lo explicitado, quedan en evidencia los períodos cíclicos por los que pasa el sector y las asimetrías existentes, donde los pequeños y medianos productores encuentran dificultades. Los productores acuden muchas veces al Estado buscando respuestas a través de apoyatura técnica y exigiendo que los caminos de la producción (las rutas internas de la provincia) sean mejorados.

IV. Principales conclusiones

Del análisis de los casos estudiados se desprende, a partir de la propia narrativa de los productores, que la decisión de dejar de transportar la leche a establecimientos industriales estuvo condicionada a la existencia y el estado de caminos, y que el volcarse hacia la fabricación de quesos ha sido una estrategia. Asimismo, que la energía eléctrica ha sido un factor favorecedor de las estrategias implementadas por los tamberos-queseros para avanzar en sus producciones y mejo-

rar la calidad de los quesos elaborados. No han estado ajenos a los vaivenes de la economía, que ha sido un condicionante constante para ellos, de igual modo que los cambios climáticos han incidido en la cría del ganado, lo que ha repercutido en sus producciones.

Al indagar sobre la conservación de sus productos, expresan que en la producción de quesos cumplen con normas técnicas básicas de calidad y han mejorando las pautas que controlan. En la mayoría de los casos analizados, no se establecen pautas de calidad por convicción propia sino por exigencias externas y para poder competir en el mercado regional. Así, por ejemplo, los controles que efectúan al transporte apuntan más a cuestiones contables que a pautas de calidad. Hay un mayor énfasis en lograr parámetros económicos convenientes para el desarrollo y sostenimiento de las empresas familiares.

La comercialización se realiza dentro del mercado doméstico y a nivel local y/o regional, por ejemplo, en la ciudad de Rosario (Provincia de Santa Fe). En su gran mayoría, producen queso sardo; algunos tamberos-queseros agregan el queso en barra o el provolone e identifican la marca con el nombre del tambo, lo que condice con su condición de ser pequeños o –a lo sumo– medianos productores.

Se destaca entre los hallazgos que el capital y el patrimonio de los tamberos-queseros están vinculados en las explotaciones familiares, las que cumplen así con las características de persistencia de las unidades de producción familiar, donde se estimula la fuerza de trabajo permanente.

Notas

1. Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación.

2. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC).

3. Disponible en: http://www.inta.gov.ar/parana/info/documentos/produccion_animal/lecheria/analisis_economico/10112_051110_rent.htm

4. Municipios de Segunda Categorías por la Ley Provincial N° 3001; su población se ubica entre los 1500 a 5000 habitantes.

5. El 4 de junio de 1975, el entonces Ministro de Economía argentino Celestino Rodrigo

dispuso un brutal ajuste que duplicó los precios y provocó una crisis terminal en el gobierno de Isabel Perón. Rodrigo quería eliminar la distorsión de los precios relativos con una fuerte devaluación de 160% para el cambio comercial y 100% para el cambio financiero. La tasa de inflación llegó hasta tres dígitos anuales y los precios nominales subieron en 183% al finalizar 1975. Se produjo desabastecimiento de gran cantidad de productos de necesidad primaria (alimentos), combustibles y otros insumos para transportes.

6. QUESERIAS ISO 22.000, “Sistemas de Gestión de Inocuidad de Alimentos” es una nueva Norma Internacional que intentará lograr una armonización en el campo de la Seguridad Alimentaria.

7. Manual del inspector bromatológico (2006). Instituto de Control de Alimentación y Bromatología (**ICAB**) de la Provincia de Entre Ríos.

Referencias bibliográficas

- BARRENECHEA A.; G. BITAR TACCHI (2006). Sistemas de gestión de la calidad en pequeñas industrias lácteas de la cuenca lechera de Villa María. INTA. Disponible en: <http://www.inta.gov.ar/profeder/actividad/queso.pdf> [22 de Febrero 2007]
- ERBETTA, H.; MUANI, J. (1994). Estrategias empresariales en agrosistemas familiares de producción de leche. *Seminario: Resultados de enfoques sistémicos aplicados al estudio de la diversidad agropecuaria*. INTA - INRA. Buenos Aires: CFI.
- FACENDINI, M. R.; DE ISASI, M. C.; FONTANETTO, I. L.; MINGO, G.; ORSINI, G.; WERNER, M. (s/f). Industria Láctea: Los tamberos-queseros de la cuenca oeste de la provincia de Entre Ríos. Estructura productiva, estrategias de vida y perspectivas. Disponible en: <http://www.econ.uba.ar/planfenix/novedades/Area%20V/Los%20tamberos-queseros%20-%20Facendini-de%20Isasi%20y%20otros.pdf>
- GUTMAN, G. (2000). Dinámicas agroalimentarias y empleo agrícola. Un enfoque sistémico, en: *Revista Latinoamericana de Estudios del Trabajo*, año 6, No 12: 5-28.
- RODRIGUEZ, M.G.; MANCUSO, W.; ENGLER, P.L.; CANCIO, R.A. (2006). Análisis Económico de la Lechería en Entre Ríos - 2004/05. *Informes del INTA Paraná*. Disponible en: http://www.inta.gov.ar/PARANA/info/documentos/produccion_animal/lecheria/analisis_economico/10112_ana_04.htm [20 de Enero de 2007]
- SABINO, CARLOS. (1992). *El proceso de investigación*. Buenos Aires: Lumen.