



UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO CUARTO
FACULTAD DE AGRONOMÍA Y VETERINARIA
MAESTRÍA EN INOCUIDAD Y CALIDAD DE ALIMENTOS

ESTRATEGIA COMERCIAL, CALIDAD E INOCUIDAD DE QUESO DE CABRA ARTESANAL EN LA REGIÓN DE CHANCANÍ, CÓRDOBA

Ada Gabriela Sandoval de Dutkowsky

Trabajo de Tesis para optar

al grado de Magíster en Inocuidad y Calidad de Alimentos

Director: M Sc. Daniel Alberto Agüero

Río Cuarto, Argentina.

Diciembre 2021



ESTRATEGIA COMERCIAL, CALIDAD E INOCUIDAD DE QUESO DE CABRA ARTESANAL EN LA REGIÓN DE CHANCANÍ, CÓRDOBA

.....
Med. Vet. Ada Gabriela Sandoval de Dutkowsky

Maestrando

.....
Ing. Agr. Mgter. Daniel Alberto Agüero

Director

TRIBUNAL EVALUADOR:

.....
Ing. Agr. Mgter. Liliana Cristina Issaly

.....
Ing. Agr. Mgter. María José Rosa

.....
Dra. Mgter. Ing. Agr. Patricia Silvia Propersi

"...Si puedes creer, al que cree todo le es posible..." Marcos 9:23 - RVR60

Este trabajo está dedicado a mi esposo: Juan, que siempre me alentó y me dio fuerzas para continuar y terminar.

A mis compañeros de trabajo del Departamento de Economía Agraria, UNRC: que cedieron su tiempo y su paciencia para que realizara esta tarea.

AGRADECIMIENTOS:

A mi esposo.

A mi director de Tesis, MSc. Daniel Agüero, por sus consejos, aliento y correcciones.

A "mis" profesoras – mentoras; la MSc. Cristina Issaly y la Dra. Viviana Freire por sus enseñanzas y por el apoyo brindado en todo el proceso de construcción de este trabajo, en las distintas etapas.

A la Dra. Mirta Lasagno por sus largas charlas que colaboraron en la génesis de esta tesis.

A los "Productores Familiares de Chancaní". A todas esas familias, que me recibieron en tantas oportunidades en sus hogares, brindando sus conocimientos desinteresados y sus sonrisas de bienvenida.

Deseo que este trabajo destinado a la Agricultura Familiar; les brinde una mejor oportunidad para comercializar sus alimentos artesanales

INDICE

Índice de tablas.....	ii
Índice de figuras.....	IV
Resumen en español e inglés	V
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO.....	8
I. 1. Los productores familiares elaboradores de queso de cabra. La mujer rural Córdoba.....	9
I.2. La comercialización y el mercado de queso de cabra en Argentina y en Chancaní.....	11
I.3. La calidad de los alimentos artesanales.....	17
I.4. Objetivos de la investigación.....	21
CAPÍTULO II: METODOLOGÍA.....	22
CAPÍTULO III: RESULTADOS.....	31
III.1. CARACTERIZACIÓN DE LA MUESTRA.....	32
III.2. LA PERCEPCIÓN DE LOS PRODUCTORES SOBRE LA CALIDAD DEL QUESO DE CABRA.....	54
III.3. IDENTIFICACIÓN DE GRUPOS: EL PERFIL DE LOS PRODUCTORES ELABORADORES DE QUESO DE CABRA.....	61
III.4. PROTOCOLO COLECTIVO PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE QUESOS ARTESANALES.....	68



CAPITULO IV: DISCUSIÓN.....	72
-----------------------------	----

IV.1. Agregar calidad a los alimentos artesanales, ¿es necesario?	79
---	----

CAPITULO V: CONCLUSIÓN.....	81
-----------------------------	----

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	85
---------------------------------	----

ANEXO

ENCUESTAS:

Nº 1.....	94
-----------	----

Nº 2.....	99
-----------	----

ÍNDICE TABLAS:

Tabla	Página
1. Existencias caprinas en Argentina, por categoría.....	14
2. Existencias caprinas en provincia de Córdoba, y el dpto. Pocho; por categoría. Año 2018.....	14
3. Estratificación de los establecimientos con existencias caprinas según tamaño del hato. Provincia de Córdoba.....	15
4. Casos encuestados agrupados por proximidad geográfica de parajes.....	32
5. Superficie Total expresada por los encuestados.....	34
6. Estratos de cabras agrupados por proximidad geográfica de parajes.....	36
7. Tenencia de ganado vacuno.....	36
8. Actividad laboral de la mujer.....	38

9. Forma de Tenencia de la tierra.....	42
10. Rango etario de los encuestados.....	42
11. Nivel educativo – Jefe de Familia.....	43
12. Nivel educativo – Cónyuge.....	43
13. Tiempo de residencia.....	44
14. Edad de los hijos en segmentos según edad de escolarización.....	45
15. Nivel educativo del hijo/a mayor.....	45
16. Ingresos Extraprediales del Hombre.....	46
17. Actividad Agropecuaria familiar	47
18. Principal actividad agropecuaria.....	47
19. Vinculación de productores con Ucatras.....	47
20. Parajes por proximidad geográfica y la Participación en Ucatras.....	48
21. Consideraciones sobre el queso en la zona.....	54
22. El Queso y su vínculo con la familia.....	55
23. Chancaní es conocido por los quesos.....	55
24. Origen de la receta quesera.....	55
25. Experiencia en años de elaboración de quesos.....	56
26. Experiencia en años de venta de quesos.....	57
27. Su familia consume su queso.....	58
28. Ordeño de las cabras.....	58
29. Cultura familiar de criar cabras.....	58
30. Cultura familiar de elaborar quesos.....	59
31. Aumentar la majada.....	60
32. Subsidio del Estado para el establecimiento.....	60

33. Continúan los hijos.....	61
34. Variables cualitativas: Grupo 1 y Grupo 2.....	65
35. Principales Características del Grupo 2.....	67
36. Principales Característica del Grupo 1.....	67

ÍNDICE FIGURAS:

Figura	Página
1. Cadena Láctea Caprina en Argentina	13
2. Localización del área de estudio	24
3. Parajes del Departamento Pocho	33
4. Punto estratégico de elaboración-producción. Dpto. Pocho	33
5. Paraje El Quemado, represa.....	34
6. Uso de tecnología.....	35
7 Uso de tecnología.....	35
8. Principal Ocupación del jefe de familia.....	37
9. Capacitación técnica, buenas prácticas en la elaboración de queso.....	38
10. Características de los productores familiares de alimentos artesanales de Chancaní en relación al mercado.....	40
11. Capacitación técnica, determinación de precio justo.....	41
12. Uso de moldes para lograr uniformidad del producto.....	41
13. Familias encuestadas.....	44
14. Vinculación con Ucatras.	48
15. Corral de aparte de machos.....	50
16. Corral de aparte de cabritos.....	50

17. Uso de alambrado.....	51
18. Encuestas a productores de la zona de estudio.....	53
19. La receta y el producto queso en la zona de estudio.....	56
20. Hatos caprinos, corral de encierre de pernocte.....	59
22. Historial de conglomeración utilizado.....	63
23. Grupos de productores identificados.....	64
24. Protocolo colectivo de comercialización de alimentos artesanales.....	70

RESUMEN:

Los productores familiares son importantes elaboradores de alimentos artesanales, pero tienen problemas en su comercialización, por lo que surge la necesidad de mejorar dicho proceso con estrategias apropiadas.

Estudios previos del equipo de la Universidad Nacional de Río Cuarto en la región, identificaron problemas en aspectos como calidad e inocuidad, manejo, financiamiento y comercialización, por ello surgió la necesidad de aportar información y estudios sobre aquellos factores que incidirán en una estrategia comercial apropiada a sus características.

En la región de Traslasierra, la organización productiva es de base familiar con ausencia de acumulación sistemática de capital y se dedican básicamente a la cría de ganado caprino en contextos de recursos naturales escasos.

Con análisis descriptivo y el uso de una técnica multivariada como el Análisis de Clusters, se identificaron dos grupos de productores con características y comportamientos diferentes, uno denominado "Productores no propensos a Asociarse" y el otro "Productores dispuestos a Asociarse, capacitarse y comerciar", y a partir de ello se establecieron propuestas mejoradoras en términos de calidad e inocuidad del producto.

Es importante destacar el rol de la mujer, no solo en la economía familiar sino como responsable de la atención del ganado caprino y la elaboración del queso de cabra en conjunción con sus hijos.

También se establecieron algunas sugerencias en términos de prácticas o tecnología de proceso que deben implementarse a los fines de mejorar la calidad (seguridad alimentaria) del producto, aspecto clave para el posicionamiento comercial del queso de cabra.

El desarrollo de nuevas estrategias comerciales y el desarrollo de protocolos específicos permitirán obtener un mejor posicionamiento del producto en los mercados locales y en las rutas alimentarias que se generan en el cordón turístico de Traslasierra. De esta manera también se aprovecharán las oportunidades comerciales generadas en la ley de Agricultura Familiar, con la compra estatal.

Palabras Claves: productores familiares, estrategias comerciales, protocolos comerciales.

ABSTRACT

Family producers are important producers of artisanal foods, but they have problems in their commercialization, which is why the need arises to improve this process with appropriate strategies.

Previous studies by the team of the National University of Río Cuarto in the region, identified problems in aspects such as quality and safety, management, financing and commercialization, for this reason the need arose to provide information and studies on those factors that will influence an appropriate commercial strategy to its characteristics.

In the Traslasierra region, the productive organization is family-based with an absence of systematic capital accumulation and they are basically dedicated to raising goats in contexts of scarce natural resources.

With descriptive analysis and the use of a multivariate technique such as Cluster Analysis, two groups of producers with different characteristics and behaviors were identified, one called "Producers not prone to Associate" and the other "Producers willing to Associate, train and trade", and from this, improvement proposals were established in terms of quality and safety of the product.

It is important to highlight the role of women, not only in the family economy but also as responsible for the care of goats and the production of goat cheese in conjunction with her children.

Some suggestions were also established in terms of practices or process technology that should be implemented in order to improve the quality (food safety) of the product, a key aspect for the commercial positioning of goat cheese.

The development of new commercial strategies and the development of specific protocols will allow obtaining a better positioning of the product in local markets and in the food routes that are generated in the Traslasierra tourist belt. In this way, the commercial opportunities generated in the Family Agriculture law will also be taken advantage of, with the state purchase.

Keywords: family producers, commercial strategies, commercial protocols

INTRODUCCIÓN:

El presente trabajo de tesis, se orienta a abordar las problemáticas referidas a la elaboración y comercialización de alimentos artesanales, generados por productores familiares en una región del Noroeste de Córdoba, en el Departamento Pocho.

En este sentido, según IPAF – INTA (2011), la agricultura familiar (AF) tiene problemas en la comercialización de sus productos, lo que se traduce en bajos ingresos, se dificulta la satisfacción de necesidades domésticas de las familias y el crecimiento de sus unidades productivas.

Como complemento, (Cattaneo, 2008) plantea el desconocimiento por parte de (AF), de los requerimientos de la demanda tales como de las condiciones de calidad, sanitarias, exigencias de envases, canales de distribución, etc., fijados por el mercado para efectivizar la compra de un determinado producto, y los coloca en desventaja en el momento de tratar de comercializar su producción.

Diversos especialistas también coinciden en señalar que la función objetivo de la pequeña explotación campesina, no es maximizar la ganancia; sino que importa el ingreso en su concepto absoluto, porque la venta de sus excedentes es una estrategia más para garantizar la supervivencia. Esta lógica frente al sistema económico, también se expresa en la actitud frente a la comercialización del producto, (Paz et al 2002).

En relación a la región de Traslasierra, el actor social tradicional del Chaco Seco cordobés es el campesino cuya producción opera normalmente con pocos recursos (tierra, mano de obra, capital, e información), no espera maximizar la renta económica sino, lograr un ingreso global (en efectivo y/o especie) suficientemente alto como para garantizar la estabilidad y sobrevivencia de la familia campesina y de su unidad de producción (Cáceres, 2003)

En ese marco, se reconoce la importancia de la actividad de producción caprina que se desarrolla en las Explotaciones Agro Pecuarias (EAP), tradicionales que son las que predominan en la provincia de Córdoba. Se trata de unidades productivas a cargo de familias rurales que viven y trabajan en el predio, con escasos recursos económicos y baja productividad, dedicadas a la ganadería extensiva



destinada a la producción de carne, basada en el uso de forrajes naturales "a campo abierto" (ADEC, 2007). Como antecedente (Maubecín, 1991), expresa que la cría de caprinos en Argentina es una explotación familiar en la que no se aplica tecnología y no se invierten recursos en instalaciones o mejoras estructurales para perfeccionarla. Esta producción se mantiene con características económicas de subsistencia e influye muy poco en el producto bruto interno, siendo la menor de las explotaciones ganaderas argentinas.

Las autoras (Bainotti y Beltramo, 2013), en su trabajo con la Unión Campesina del Norte (UCAN), al noreste de la provincia de Córdoba; explican como la racionalidad campesina se constituye en interacción y convivencia con la naturaleza, centrando su reproducción social-económica-cultural en la comunidad. Además, la soberanía alimentaria es la bandera de los movimientos campesinos-indígenas que se logra con políticas de distribución de la tierra, disputándose con el agronegocio que transforma el territorio (paisaje y biodiversidad) en desertificación ambiental, poblacional y producción a gran escala de monocultivos.

En consonancia con el párrafo anterior, (Silvetti et al., 2013) y (Cáceres, 2015) aportan a la problemática del actor campesino como en el sector agropecuario el avance de la agricultura industrial sobre ecosistemas nativos ha reducido progresivamente el acceso campesino al agua y a las tierras de pastoreo de las que depende su principal actividad productiva como la ganadería caprina.

Respecto a la zona, varios autores, (Agüero, R. et al, 2011) y (Karlin, et al, 1992) describen el área de estudio que corresponde al flanco occidental de la provincia de Córdoba, Traslasierra, el departamento Pocho. El clima es árido-semiárido con marcadas amplitudes térmicas anuales y diarias, escasas precipitaciones (400 a 600 mm. anuales en la época estival), se suma la presión humana en el uso de los recursos, por la ganadería y por la explotación del bosque nativo, madera y leña. La red hidrográfica es dispersa con arroyos intermitentes, sólo transportan agua durante el verano. En términos históricos, la región ha tenido, un papel marginal y desde el punto de vista socio económico, se observa al agente campesino. El grupo familiar, en promedio no superan los cinco integrantes y los jefes de familia casi en su totalidad son hombres (entre los 50 y 60 años), el 86% de los casos son matrimonios legalmente conformados. La vivienda rural es precaria, en el 60% de los casos los techos son de barro, paja y adobe, los pisos son de tierra y las paredes de adobe y ladrillo, la mayoría tiene 4 a 6 ambientes y no conforman una unidad dentro de la explotación, en general la cocina y el baño se encuentran separados del resto del rancho. El gobierno de la provincia de Córdoba, a través del

Ministerio de Desarrollo Social, y el "Programa de sustitución de viviendas precarias y erradicación del mal de Chagas" (comunidades de Chancaní, Las Jarillas, Los Medanitos, Cortaderas y San Miguel), reemplazó los ranchos por viviendas de material. Sin embargo, el campesinado ha manifestado su disconformidad con la vivienda construida ya que no responde a las necesidades de la familia en cuanto a espacio.

Desde el punto de vista social, el área posee una densidad poblacional rural baja con un promedio de 0,5 a 0,7 hab/ km² constituyendo uno de los departamentos más pobres de Córdoba. El indicador de hogares con necesidades básicas insatisfechas, en el departamento Pocho es elevado (24,8%) con respecto de este indicador a nivel nacional (23%) (INDEC, 2010).

En la zona, se observa predominio de la producción forestal y ganadera sobre la agrícola, condicionada por las características del sistema ecológico que las sustentan (Mogni, 2009). Los pequeños productores se dedican principalmente a la actividad ganadera caprina y bovina, mientras que la explotación forestal cumple un lugar secundario en los ingresos prediales. Este tipo de sistema productivo permite el autosostenimiento de la mayor parte de la población de la región, pero no tiene la capacidad para incorporar a las nuevas generaciones (Karlin et al., 1992).

Los autores; (Cáceres et al, 2011), explican la dinámica familiar en el área de estudio, donde las mujeres y los niños se encargaban de las tareas vinculadas al mantenimiento del hogar y de actividades productivas peridomésticas, tales como el cultivo de verduras y hortalizas, la producción de frutas y la cría de aves de corral y otros animales menores. Asimismo, las mujeres tenían un rol destacado en la atención del corral caprino. Esta cuestión de género en la división del trabajo se reflejaba también en la administración de los ingresos obtenidos (en dinero o especie) y en la orientación del consumo hacia el interior de las unidades domésticas campesinas.

De acuerdo a estudios realizados en la zona por equipos de investigación de la UNRC, los principales productos que comercializan dichos actores locales son: carne de cabritos y de cabra, de vacunos y de pollo preferentemente; también en menor medida comercializan carne de cordero y ovejas; venta de leche, queso de cabra, leche y queso de vaca. Las familias campesinas de la zona, se han desarrollado históricamente en un contexto de importante vulnerabilidad, conservando sus características culturales y limitantes socioeconómicas. Los pequeños productores se dedican principalmente a la actividad ganadera caprina y bovina, con mano de obra familiar (Agüero, et al 2014).

La autora (Sandoval et al, 2014) , en base a un estudio exploratorio a sistemas productivos de Chancaní (parajes La Patria, Santa Rosa, El Quemado y Los Médanos, entre otros), revelaron que las actividades agropecuarias involucraban existencias de aproximadamente 6.800 vacunos, 3.900 caprinos y 430 ovinos, y los productos generados incluían la venta de carne y lácteos bovinos y caprinos.

Otro aspecto de importancia en el área de estudio, se refiere a la dimensión sanitario - productiva, con respecto a la cual diversos autores, (Manazza et al, 2012, Macio, M. et al, 2018, Sticotti E. et al, 2018 a) y Schneider, M. et al, 2019) realizaron un relevamiento en hatos caprinos, en particular, parte del departamento Pocho, donde no se encontraron reactores positivos a la técnica de BPA (Antígeno Tamponado en Placa); punta pié inicial para declarar el área libre de brucelosis.

Adicionalmente, Freire y colaboradores (2014), analizaron microbiológicamente distintas muestras de quesos de cabra elaborados por productores del área de estudio y sus resultados señalaron la existencia de deficiencias en las rutinas de ordeño y elaboración.

Por todo lo anteriormente mencionado, y considerando la diversidad de variables a tener en cuenta en este tipo de sistemas, se enfatiza en la importancia de profundizar la caracterización de dichos actores y realizar una tipificación de los productores del área de estudio, que considere a la unidad campesina como un sistema, conformado por una cantidad de componentes que interactúan permanentemente. Sin embargo, con este abordaje, también se podrá identificar la existencia de distintos grupos de productores, a partir de la consideración de un amplio número de variables en el proceso de toma de decisión realizado por estos actores (Alvarez et al, 1998).

Al utilizar el enfoque de sistemas de producción se puede identificar los factores que expliquen el comportamiento productivo, económico y social, a nivel individual, familiar y social. (Hamdan, et al, 1994). A nivel global, se han realizado esfuerzos para desarrollar metodologías que faciliten la aplicación del enfoque de sistemas y de alternativas de producción, dirigidas fundamentalmente a los pequeños agricultores (Chivangulula et al, 2014). Por ello, se presta mayor atención a la caracterización y registro de fincas, diseño de estrategias y alternativas tecnológicas que faciliten el desarrollo de la actividad pecuaria (Escobar y Berdegué, 1990). Con respecto a este tipo de actor, (Svampa, 2008), describe precisamente la necesidad de generar actores colectivos plurales con demandas heterogéneas y posibilidades de articulación.

Planteo del problema:

Específicamente en la zona investigada, existe una heterogeneidad en saberes y recursos que forman la cultura territorial. En la misma, se observan comportamientos diferentes entre los productores, específicamente importantes carencias que los alejan de la industria (proceso de elaboración-comercialización), lo cual es importante describir para elaborar estrategias de intervención más apropiadas en relación a la calidad del producto, en su inocuidad y lograr su comercialización. Además, son productores familiares que presentan una importante vulnerabilidad económica lo que les dificulta mantenerse dentro de la estructura productiva.

La probable asimetría que surge entre las decisiones y comportamientos de los campesinos y las reglamentaciones sanitarias, podría considerarse una hipótesis, sobre que las mismas actualmente no distinguen entre las distintas escalas de producción de los distintos estratos productivos. Uno de los principales problemas que suelen manifestar estos productores es, el de cómo comercializar la producción incrementada en cantidad y/o calidad por efecto de financiamiento (estatal o privado) (Cattaneo, 2008).

A partir de la promulgación de la Ley 27.118 "Reparación histórica de la Agricultura Familiar para la construcción de una nueva ruralidad en la Argentina", el SENASA está avanzando en las normativas para atender las particularidades específicas de los productores familiares y creó la Comisión de Agricultura Familiar (SENAF), aprobada (Resolución N° 187/2014), la cual busca incorporar nuevos conceptos en la normativa vigente para adecuarla a la agricultura familiar; impulsar el trabajo conjunto y consensuado con otros organismos públicos y con los representantes del sector.

Además (Masana, M. et al, 2015) comentan sobre aspectos de calidad e inocuidad de los alimentos, que se encuentran en plena expansión y continua revisión y se cruzan con los desafíos crecientes en seguridad alimentaria. La población mundial ya supera los 7.000 millones de habitantes; el acceso a los alimentos y su inocuidad será una cuestión relevante. Las entidades que regulan la calidad y la inocuidad de los alimentos tendrán mayor participación en el comercio internacional.

Continuando con lo expresado anteriormente, es de destacar la demanda creciente, por parte de los consumidores, de alimentos inocuos y libres de contaminantes (Ruegg, 2003). Esto puede ser un factor

de venta y comercialización importante para estos productores que apuestan a mercados alternativos para fortalecer la soberanía y la seguridad alimentaria y desarrollar la economía local. Como es el caso de la Feria de Las Rosas (Cba.), donde los consumidores eligen alimentos artesanales producidos por la AF, reconocen en forma positiva a los alimentos como sanos y naturales. La inocuidad de estos alimentos artesanales, es otro parámetro de importancia comunitaria que debe ser tenido en cuenta en toda propuesta integral de desarrollo. (Agüero, D. et al, 2015), y cabe aclarar que los estudios previos no son alentadores por ahora, si bien no han existido inconvenientes importantes en el comercio y consumo de esos productos.

La autora (Gutman et al, 2004), muestra la cadena agroalimentaria de los productos caprinos industrializados en nuestro país (leche y queso), en donde se observa la no inclusión de los sistemas de producción artesanal campesino. Este sector presenta una serie de limitantes tanto tecnológicas (de alimentación, manejo, sanidad, productividad de las majadas, abastecimiento y distribución de agua), como referidas a la organización de los productores, especialmente en materia de ineficientes canales de comercialización de los productos. En este aspecto coincide (Agüero et al, 2014), que observan un escaso desarrollo de la cadena local, con asimetrías entre los distintos eslabones.

Estos autores, en (Agüero et al, 2019), señalan que el campesinado se encuentra dentro de las relaciones de producción capitalistas y ocupa un lugar de subordinación en esta dinámica, y donde la comercialización, en este marco, es una importante barrera para el productor familiar. Por ello a manera de aporte, destacan que la organización de los productores será importante para posibilitar su participación en diferentes ámbitos comerciales: establecer criterios para la fijación de los precios, la logística del campo a las ciudades, y la inocuidad de los alimentos, configurando un mejor escenario para enfrentar el nivel de vulnerabilidad que presentan.

De todas maneras, es importante destacar que, en dicha zona, si bien existen productores que pertenecen al movimiento campesino (UCATRAS), la mayoría sigue comercializando en forma individual.

La población marco en esta investigación, exige la formulación de nuevos saberes (entre la cultura tradicional y la cultura modernizante) para lograr la comercialización de los alimentos artesanales inocuos, avanzando a producir como organización y participando los sujetos del territorio. El interés fundamental de este estudio consiste en aportar información para la articulación entre las lógicas

productivas y comercializadoras, a partir de estrategias de intervención que mejoren la calidad del producto, su inocuidad y posicionamiento comercial, respetando los saberes tradicionales. Es necesario plantear cambios en la forma de producir para lograr la calidad e inocuidad de los alimentos artesanales para lograr la comercialización formal y mejorar las condiciones de supervivencia del territorio.

Ante esta línea argumental, y en el marco de la investigación propuesta, surgió la pregunta ¿cómo se puede aportar a la comercialización de quesos artesanales caprinos inocuos y con calidad?. En este marco, la relevancia del trabajo, se vincula con el aporte de información y estrategias para lograr un producto con calidad e inocuo que pueda capitalizar las posibilidades futuras que derivan de la ley de AF, y además mejorando su posicionamiento comercial en el mercado local y regional, lo cual también incidirá en la economía familiar al captar un mejor precio, y en la estrategia de supervivencia que desarrolla este estrato de productor.

Adicionalmente, la ley, a partir de su futura reglamentación, promoverá la compra de alimentos, productos, insumos y servicios provenientes de establecimientos productivos de los agricultores y agricultoras familiares registrados en el Registro Nacional de Agricultura Familiar (RENAF), y que tendrá prioridad absoluta en las contrataciones directas que realice el Estado Nacional para la provisión de alimentos en Hospitales, Escuelas, Comedores Comunitarios, Instituciones dependientes del Sistema Penitenciario Nacional, Fuerzas Armadas y demás Instituciones Públicas dependientes del Estado Nacional.

CAPÍTULO I:

MARCO TEÓRICO

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

I.1. Los productores familiares elaboradores de queso de cabra. La mujer rural:

Caracterizando la familia que produce, perteneciente a la agricultura familiar, el autor (Sislian, F, 2013) define a la unidad de producción campesina con las siguientes características. La principal fuente de fuerza de trabajo es la propia familia, la producción se destina al consumo y la reproducción social de la familia, el ingreso familiar es indivisible, no se cuantifican los costos de producción, se producen bienes de uso en lugar de bienes de cambio, estrecho vínculo con la comunidad de pertenencia - hábitat y gran parte de los factores productivos y de los bienes de consumo provienen del autoabastecimiento.

Además, varios autores (Cloquell, S. et al 2011 y Preda, G. 2013) coinciden en que la familia de agricultores familiares, es una red social primaria. Trabajan en diversas actividades como estrategia de continuidad en la producción, realizando tareas heterogéneas según el momento productivo. En referencia a conservar la propiedad de la tierra; es común que uno de los integrantes de la familia sea el que asuma el control de la explotación y se haga cargo de las tareas sin acceder a un salario propio. Este heredero de poder simbólico, es quien garantiza el patrimonio familiar, pudiendo ser hombres o mujeres.

En referencia a la mujer, podemos establecer según un informe del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, que las mujeres rurales producen el 45 % de los alimentos que se consumen en los hogares, contribuyendo a la canasta básica aportando seguridad alimentaria y nutricional. Su participación oscila entre trabajo productivo y reproductivo (no remunerados), lo que no visibiliza el aporte que realizan a sus hogares y a la economía del país. (Castaño, T, 2015). Además el papel de la mujer se destaca en la producción y elaboración tradicional de alimentos, lo que se traduce en reconocimiento social y económico positivo de su trabajo y la creación del valor agregado. (Vandecandelaere, E. et al, 2010).

Atributos que distinguen a las mujeres; como el cuidado y la compasión, además de la paciencia y la devoción de dar y servir a los otros contribuyen con lo antes expuesto (Vizcarra Bordi, I. 2018). En referencia a la división sexual del trabajo, que marca como femenino el trabajo reproductivo como el

dar de comer, la preparación de alimentos, y actividades que exigen esfuerzo y exposición a riesgos cómo la recolección de leña (Rojas y Siles, 2014).

El papel de la mujer en la agricultura familiar está documentado por diferentes autores (Chlebowska, K. 1990 y Torres, G 2004), coinciden en que las actividades domésticas de la mujer, no se consideran como trabajo remunerado, tienen un sinnúmero de responsabilidades adjudicadas al rol, una gran diversificación de tareas que representan un alto grado de dispersión de esfuerzo y atención. Al visitar establecimientos productivos, en la mayoría de ellos se encuentran a cargo del predio; mujeres, quienes además son las principales encargadas de la elaboración quesera (Chavez, F. et al 2018). Coincidiendo con las autoras, existe un simbolismo relacionado con el género femenino en la producción caprina y la elaboración del queso.

En Argentina, en las áreas rurales, la mano de obra de la mujer está registra por varios autores (Chiappe, M. 2005, Dillon, B. S. et al 2003 y Obschatko, 2007 Caracciolo Basco y Foti 2010), los mismos especifican que las mujeres se agrupan en el rubro de trabajadoras sin remuneración fija con un 59,1%; reflejo del trabajo femenino en el predio familiar que no tiene una remuneración. Además agregan que en las unidades agropecuarias, llamadas de producción-consumo, la mujer, aun contando con la presencia del marido, tiene un doble rol (y doble carga laboral) productivo y doméstico-reproductivo, que le insume jornadas de hasta 14 horas diarias de trabajo. Valores significativos en el desempeño de la mujer dentro de la agricultura familiar y el aumento de precios de los alimentos a nivel internacional y la pauta cultural que se refiere a comida sana, fresca, natural, casera, artesanal

En consonancia con el trabajo de la mujer en el área de estudio, (Silvetti, F. 2012) hace referencia a la participación de los campesinos en trabajos extraprediales, supeditado primeramente a un calendario de actividades complementario entre tareas prediales y extraprediales (creciendo en importancia por ingresos monetarios). Los testimonios de los productores revelan un rendimiento diferencial del trabajo en función del número de miembros de la familia que intervenía (sobre todo en el caso de la cosecha de papa y vid). La situación más frecuente es que la mujer e hijos menores se quedaran en el predio durante los momentos críticos de las pariciones y de esa manera resguardar el capital productivo de la unidad doméstica. La autora explica cómo las decisiones de cómo elaborar y cómo comercializar queso caprino como subproducto lácteo, pertenece a las mujeres campesinas.

No podemos dejar de citar el aporte a esta temática por el Estado argentino. El mismo hace referencia

a la importancia de la mujer en la agricultura familiar, en la Ley N° 27118; Reparación Histórica de la Agricultura Familiar para la construcción de una nueva ruralidad en la Argentina. En su artículo 4° inciso d), reza lo siguiente: fortalecer la organización y movilidad social ascendente de la agricultura familiar, campesina e indígena, con especial atención a las condiciones y necesidades de la mujer.

I.2. La comercialización y el mercado de queso de cabra en Argentina y en Chancaní, Córdoba:

En nuestro país desde el 2009, los productores tienen la posibilidad de acceder al beneficio de la Ley para la Recuperación, Fomento y Desarrollo de la Actividad Caprina sancionada en el 2006 (Ley N° 26.141) dependiente del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP). Esta ley brinda instrumentos financieros mediante aportes no reintegrables (ANR) y créditos (CRD) para el fomento de la industria caprina en Argentina, para estimular todo tipo de producciones caprinas. Además existen Organismos Públicos de Investigación y Desarrollo (INTA, INTI, CERELA, CFI, Agencias Científicas, Universidades, etc.) que cuentan profesionales y técnicos especializados, que pueden aportar experiencia en el desarrollo del mencionado sector.

El sector industrial quesero caprino argentino, está caracterizado según la escala del sistema de producción (pequeño y grande). Los sistemas de producción grandes, tienen la capacidad de procesar mayor cantidad de litros por día, con tecnología avanzada, cumpliendo normas y requisitos de calidad para la obtención de sus productos. El sector de comercialización de lácteos caprinos se caracteriza principalmente por la venta regional y parte en grandes cadenas de supermercados (Caferri y González, 2015).

Con respecto a la leche caprina como materia prima utilizada para la elaboración de quesos en Argentina. Según datos de Minagri (2014); el sector no cuenta con mecanismos de formación de precios de la leche ni precios de referencia. Los emprendimientos de tipo familiar no llevan adelante análisis de costos (flujos de fondos y análisis de margen bruto). Al momento de comercializar la leche fluida y sus subproductos genera incertidumbre y por lo general los compradores fijan el precio, formas y condiciones de pago.

En Argentina, (Barrionuevo, O et al, 2001) explican que un queso artesanal de leche de cabra, es un producto que se elabora bajo un proceso no industrial de producción limitada, lo caracteriza la impronta personal que le da su productor. Este producto apunta al prestigio y calidad, más que a su

consumo masivo, elemento de importancia para lograr su posicionamiento en el mercado.

El autor (Salmun, M, 2007), determinó que la comercialización en el sector caprino en general, está centrada en canales de comercialización poco desarrollados e informales, “elevada estacionalidad en oferta de materia prima”, “escaso grado de transformación y diversificación de productos”, “deficiencias en la calidad y productividad”, “falta de asociatividad” y “falta de datos cuantitativos actualizados”.

En referencia a la comercialización de queso de cabra, diversos autores (Azócar, P. et al, 2013) explican la importancia de considerar los gustos y preferencias del consumidor (producto esencial) como punto de partida para su producción y otros como el envase, el etiquetado y el transporte al lugar de consumo. Todos estos aspectos deben ser considerados al agregar valor ya que generan costos de comercialización.

Los investigadores (Martínez Castro, C. et al, 2013), analizaron la comercialización de quesos artesanales, y determinaron los márgenes brutos de comercialización, y la participación de productores e intermediarios en el precio final pagado por el consumidor. Observaron cómo limitante que no se toman en cuenta los costos operativos en los que incurre cada intermediario.

El autor (Monzón, 2013), hace referencia de productores campesinos cabreros del norte de nuestro país. Explica que los costos de producción de la leche no están claros, dificultándose el cálculo y cuantificación de gastos y costos totales. No hay claridad en el volumen producido de leche, ni los litros de leche utilizados para elaborar queso (eficiencia quesera). El destino de la producción es el mercado local y la venta se realiza a través de intermediarios acopiadores o de forma directa. Estacionalidad y carácter perecedero de la producción determinan una alta variabilidad de precios (precio mínimo en el pico productivo del verano).

Retomando a la autora (Gutman et al, 2004) explica la lógica comercial campesina de éstos productores; responden más lentamente a los estímulos del mercado, debido entre otras cosas, a su falta de capital para implementar mejoras –pasturas– y también a la desconfianza por quedar con la producción sin vender.

Al referirnos a los lácteos caprinos, ADEC (2007) explica que los mismos, son productos heterogéneos y que en su elaboración es posible identificar cuatro eslabones: la producción primaria, constituida por

los productores de leche caprina; los actores encargados de la transformación; los actores vinculados a la comercialización tanto mayoristas como minoristas y el consumidor final (Figura 1) Este esquema puede replicarse para cada nivel de agregación que se considere (nacional, provincial, regional, etc.).

Figura N° 1: Cadena Láctea Caprina en Argentina



Fuente: Gutman et al (2004)

En la provincia de Córdoba podemos citar emprendimientos pymes lecheros caprinos como Nuñez en el 1982. Desde el sector privado se implementó el "Proyecto de Leche Caprina" (LECHECAP) vinculado a la Cooperativa de Productores Capricultores del Valle de Punilla Ltda. fundada en el año 2000, en el Dpto. Punilla y Cruz del Eje. El gobierno provincial, través de la Agencia Córdoba Ciencia; implementó el Plan Caprino Provincial; e instaló dos plantas elaboradoras de leche en las localidades de Rayo Cortado y San José en el marco de un convenio con la región italiana del Piamonte, que cofinancia los proyectos, para producir queso y leche larga vida, en el año 2002 (Gutman et al 2004, Ferrer et al 2006).

Complementando la Fig 1; (D'Onofrio, 2012) en su investigación detalla acerca de los canales de comercialización de los quesos caprinos en nuestro país. Muestran dificultad para el desarrollo de canales comerciales, considera claves en su desarrollo a los supermercados, autoservicios y otros puntos de venta, un mercado con bajo grado de consolidación y falta de industrialización de los procesos.

Para fundamentar la importancia del rodeo caprino en Argentina, se muestran los siguientes datos

estadísticos, de nuestra provincia Córdoba y en el departamento Pocho, que es el área de estudio. El ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca el stock caprino, en la Tabla N° 1, muestra existencias caprinas en Argentina por categoría, donde se observa el constante incremento del hato caprino. Con datos totales en el 2018 de 4.664.483 animales y 2.736.649 cabras.

Tabla 1: Existencias caprinas en Argentina, por categoría:

	Chivos	Cabras	Cabritos	Capones	Cabrillas/Chivitos	Total
2012	1.194.573	2.442.048	599.120	60.922	300.814	4.597.477
2013	919.121	2.667.961	693.310	79.949	378.880	4.739.221
2014	842.412	2.734.351	709.641	91.022	441.957	4.819.383
2015	766.100	2.741.308	708.576	102.917	461.507	4.780.408
2016	696.931	2.817.423	723.097	110.418	524.952	4.872.821
2017	576.309	2.729.867	723.321	112.132	493.559	4.635.188
2018	563.983	2.736.649	731.193	119.669	512.989	4.664.483

Fuente: datos de <https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/caprinos/estadisticas/>

En la Tabla N° 2 se observan existencias caprinas en la provincia de Córdoba, según datos del mencionado ministerio del año 2018. En la provincia de Córdoba, un total de 198.084 animales, el 60,5% corresponde a cabras.

El departamento Pocho aporta al total un 8,6% de animales caprinos y un 6,1% de cabras.

Tabla 2: Existencias caprinas en provincia de Córdoba, y el dpto. Pocho; por categoría. Año 2018:

Departamentos	Chivos	Cabras	Cabritos	Capones	Cabrillas/Chivitos	Total
Calamuchita	1137	6501	1096	26	433	9.193
Capital	51	532	263	0	47	893
Colón	592	1229	293	13	79	2.206
Cruz del Eje	953	14970	2958	5	583	19.469
General Roca	229	1022	326	162	77	1.816
General San Martín	282	2038	815	9	32	3.176
Ischilín	626	7804	12934	2	456	21.822
Juárez Celman	289	1740	669	24	57	2.779
Marcos Juárez	232	746	322	4	102	1.406
Minas	570	10817	436	44	145	12.012
Pocho	884	12.130	3.527	27	344	16.912
Presidente Roque Sáenz Peña	203	941	146	74	9	1.373
Punilla	421	3996	1683	39	89	6.228
Río Cuarto	1369	2988	1335	59	151	5.902
Río Primero	402	3201	1029	48	2	4.682
Río Seco	889	12370	2941	238	1687	18.125
Río Segundo	333	1972	1023	88	74	3.490
San Alberto	767	7682	13752	0	4473	26.674
San Javier	250	3174	1427	3	241	5.095
San Justo	1303	3928	2088	137	165	7.621
Santa María	152	1941	651	8	71	2.823
Sobremonte	247	3507	258	3	276	4.291
Tercero Arriba	438	1345	384	6	3	2.176
Totoral	299	1297	176	63	49	1.884
Tulumba	754	8897	777	8	301	10.737
Unión	485	3065	1602	12	135	5.299
TOTAL provincia CÓRDOBA	14.157	119.833	52.911	1.102	10.081	198.084

Fuente: datos de <https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/caprinos/estadisticas/>

Se agrega además en la Tabla N° 3, datos del año 2018, donde se observa la estratificación de los establecimientos con existencias caprinas según tamaño del hato.

A nivel provincial, existen 5.910 Unidades Productivas, de las cuales; 5.411 Unidades Productivas (UP) con 1 hato de hasta 100 animales, tienen el 54,5% del total de caprinos provinciales y 391 UP con 1 hato entre 101 y 250 caprinos, representan al 19,6% del total provincial de ganado caprino. Además constan 80 UP con caprinos entre 251 y 500 animales, constituyen el 7,4% del total de caprinos.

Tabla 3: Estratificación de los establecimientos con existencias caprinas según tamaño del hato. Provincia de Córdoba

Año	Hasta 100			Entre 101 y 250			Entre 251 y 500			Entre 501 y 1000			Más de 1000			Total		
	Establecimientos	Cantidad de UP	Total Caprinos	Establecimientos	Cantidad de UP	Total Caprinos	Establecimientos	Cantidad de UP	Total Caprinos	Establecimientos	Cantidad de UP	Total Caprinos	Establecimientos	Cantidad de UP	Total Caprinos	Establecimientos	Cantidad de UP	Total Caprinos
2012	3.602	3.865	87.534	246	328	35.485	32	58	10.284	9	15	5.837	2	3	4.524	3.891	4269	143.664
2013	3.905	4.198	92.951	258	354	36.971	34	60	11.080	11	22	7.106	4	5	8.219	4.212	4.639	156.327
2014	4.116	4.432	94.438	264	369	38.022	37	70	12.096	10	16	6.275	4	5	11.900	4.431	4.892	162.731
2015	4.310	4.631	98.157	261	385	37.623	43	79	14.537	11	18	7.756	5	5	20.582	4.630	5.118	178.655
2016	4.563	4.921	101.023	261	387	38.414	43	81	14.651	11	18	7.965	4	4	22.547	4.882	5.411	184.600
2017	4.763	5.179	104.496	264	387	38.563	39	75	12.769	16	26	10.510	4	4	24.361	5.086	5.671	190.699
2018	4.944	5.411	107.890	269	391	38.825	42	80	14.725	13	22	8.188	5	6	28.456	5.273	5.910	198.084

Fuente: datos de <https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/caprinos/estadisticas/>

Esta mirada hacia el ganado caprino, se complementa con lo que expresa (De Gea et al., 2005) en referencia a que su manejo peridoméstico campesino, se mantiene en el territorio como principal recurso de subsistencia de la población. Los mismos presentan ventajas respecto a otras especies ganaderas; son rumiantes oportunistas, acomodan sus requerimientos nutricionales a los diferentes estados fisiológicos de la vegetación, son rústicos, aprovechan eficientemente la oferta forrajera de los tres estratos vegetales del bosque chaqueño (consumen hierbas, arbustos y follaje de árboles hasta los dos metros de altura), y son más eficientes que los bovinos para el aprovechamiento del agua.

La autora (Silvetti, 2012); explica como la mercantilización de la capricultura en el norte y en el oeste cordobés, genera presión sobre el bosque chaqueño en función de las necesidades de consumo del mercado urbano (venta de cabritos). La misma se produce durante las pariciones de otoño-invierno, cuando la oferta forrajera desciende y los problemas de desnutrición de las cabras se hacen más evidentes; por lo que el área de pastoreo de las majadas se extiende, ocasionando pérdidas por ataques de pumas. Esta situación genera la necesidad de comprar suplementos nutricionales como fardos de alfalfa o maíz sin que los campesinos cuenten con recursos monetarios suficientes.

Los autores (Agüero et al, 2017) precisaron que, en el área de estudio, ubicada en el noroeste de la provincia de Córdoba (Chancaní, dpto. Pocho), los pobladores presentan realidades económicas y sociales muy heterogéneas. Su racionalidad económica se basa en el ingreso predial, con venta de cabritos y queso, pero también con creciente participación del ingreso extrapredial. No ingresan en el mercado formal de alimentos regionales, y los productores cuentan con escasa experiencia asociativa.

Además el departamento Pocho es un área de conflicto entre el sistema de ganadería empresarial y la ganadería campesina por el acceso al forraje como hacen referencia, (Cáceres et al, 2010, Cáceres et al, 2011 y Silvetti, 2010); ya que durante el siglo XX se había generado una organización socioespacial para "vivir del monte" a partir de la ganadería menor y de la explotación forestal. Pero el proceso de intensificación ganadera empresarial provoca una revalorización inmobiliaria de las tierras en el departamento Pocho y los campos tienen nuevos propietarios extrarregionales. Los campesinos valoran el estrato arbustivo y los renovales de árboles del bosque chaqueño, clave para la subsistencia de las cabras, los ganaderos bovinos consideran al monte como basura que deben limpiar para sembrar forrajes exóticos. Lo que afecta la reproducción social campesina.

Cómo estímulo a la comercialización, (Agüero et al, 2014) comprobaron que los productores familiares del área de Chancaní, disponen de ferias francas en el territorio, donde se logra la concientización del trabajo productivo y el intercambio de saberes y experiencias de los productores. El proceso de generación de ferias, promueve el desarrollo de las economías locales, mejorando la calidad de la dieta, reduciendo el impacto negativo de los costos de fletes, acortando las cadenas de valor existentes entre los productores y los consumidores.

Otros autores (Agüero, R. et al., 2011 y Freire et al., 2014), determinaron además que debido a las distancias con localidades más pobladas; la comercialización de quesos se realizaba fundamentalmente a través de intermediarios (particulares y red de comercio justo) o venta directa. Aquí es importante destacar que la comercialización a través de la red, que promueve el movimiento campesino organizado, evita que el mayor ingreso sea captado por el intermediario, y recorte el excedente que el mismo obtiene por esta actividad (Agüero, D. et al., 2019)

En ese marco, esta organización generó un local de venta propio en Villa Dolores, Córdoba, donde convergen pequeños productores con sus productos, desde pedanías próximas a dicha localidad. Esta experiencia, se encuadra bajo una modalidad de la estrategia comercial de la agricultura familiar

considerando los circuitos cortos de comercialización, (Agüero y Pérez, 2018).

Esta estrategia, permitió a los campesinos y sus familias, fortalecer la construcción de canales comerciales cortos, donde se benefician productores y consumidores, en un vínculo más directo, sin intermediación y permite una creciente visibilización de las problemáticas sectoriales, (Agüero y Pérez, 2018).

I.3. La calidad de los alimentos artesanales.

Respecto al significado de la palabra artesanal para productores queseros (Velarde, I. et al 2010), los mismos coinciden en definir a sus quesos con la característica de artesanal porque utilizan fundamentalmente trabajo manual en su elaboración, se mantienen al margen de la estandarización industrial, su proceso de producción se basa en destrezas y técnicas que se adquieren con el uso reiterativo y cotidiano, transmitidas de padres a hijos. Agregan además que un producto artesanal debe conservar la propiedad de ser único, singular y auténtico. Usan insumos naturales como cuajo, fermentos, pastos y genética animal y prácticas no mecanizadas y utensilios antiguos.

En lo propio, (Chavez, M. et al, 2018), hace referencia a los valores simbólicos de la característica artesanal, como sustento de estructuras sociales y de la actividad rural que manifiestan los productores de queso por ellas analizados. Este valor, permite la reproducción y persistencia de vínculos familiares y la identidad de la mujer y lo doméstico.

Retomando a (Vizcarra Bordi, I. 2018), expresa que la lógica campesina es estructurada mediante los procesos de producción y reproducción social, sus conocimientos son diferentes a la lógica del mercado; abarcan procesos laborales y estrategias para producir una amplia gama de bienes y se comparte conocimientos transmitidos entre generaciones, como las recetas para elaborar alimentos.

En nuestro país, para comercializar productos con calidad artesanal o calidad específica se puede recurrir a una marca colectiva social. Los autores (Schiavone, E. et al, 2008 y Masana, M. et al, 2015), explican que las marcas colectivas fueron creadas por la Ley 26.355/2008 como herramientas para el desarrollo social y productivo. Las mismas identifican productos o servicios elaborados por formas asociativas destinadas al desarrollo de la economía social y constituyen propiedad de una organización o asociación. Diferencian el producto, indicando su origen, su calidad y el modo de producción; para la provincia o municipio, son una estrategia de promoción impulsando el territorio.

La mencionada política pública, podría involucrar un sistema de gestión colectiva como menciona (Schiavone, E. et al, 2008) por parte de los productores de la AF del área de estudio, apoyado en profesionales y/o instituciones que asuman responsabilidad de validar inocuidad y calidad, en defensa de la salud e intereses del consumidor.

Además, autores como (Vandecandelaere, E.; et al, 2010), explican la calidad de los alimentos artesanales donde se resaltan sus propiedades vinculadas a los lugares geográficos donde han sido producidos, sus atributos específicos como cultura, identidad, y modos sostenibles de producción, son de interés para los consumidores. FAO (2012), aclara que un producto con origen es el que ha adquirido o está por adquirir una determinada reputación entre los consumidores que reconocen una especificidad y asocian un nombre que vincula un territorio de producción con una calidad determinada.

En el área de estudio ciertas características contribuyen a definir la calidad de los alimentos artesanales de Chancaní, a citar: a) calidad del agua; en referencia a este punto varios autores analizaron el agua utilizada en Chancaní (Nill, A 2018), en términos microbiológicos y aptitud para el consumo humano. Los autores recomiendan que el agua se desinfecte adecuadamente antes de ser utilizada para beber y otras aplicaciones domésticas, contribuyendo al mejoramiento de la calidad de vida de la población. b) estado sanitario de los hatos caprinos; se estudiaron 5 provincias argentinas, particularmente el área de estudio (Rossanigo, C. E. et al 2018), comprobaron el bajo valor sérico de cobre en la población caprina, lo que ocasiona retraso de crecimiento en los hatos, en general. (Sticotti, E. et al, 2018), analizaron la prevalencia de mastitis clínica en hatos caprinos del noroeste de Córdoba, incluido el dpto. Pocho. Obtuvieron un valor del 0,93%, indicador positivo para la producción láctea caprina. Además la provincia de Córdoba aporta la Ley 10.663: Programa de buenas prácticas agropecuarias de Córdoba"; cita en el inciso a) del artículo 4º, "todo productor agropecuario que desarrolle sus actividades en la provincia de Cba".

Es importante mencionar que parte de los productores familiares elaboradores de alimentos artesanales están adheridos al Plan Pecuario enmarcado en la mencionada ley.

En virtud de ello, según informantes calificados; localmente se puede encontrar una experiencia como el tambo y quesería "La Colorada", que tiene habilitación oficial. Se presenta como artesanal porque es un producto considerado diferenciado con respecto a lo que ofrece la industria láctea tradicional.

Son quesos únicos por la escala de producción, las normas de procedimiento, la forma de presentación, tipo de packaging y el destino de los productos.

Podemos citar nuevamente debido a su importancia como política pública de nuestro país, a la Ley 27.118, en su Art. 4 ítem (e), establece "Asegurar el abastecimiento de alimentos saludables y a precio justo aportando estratégicamente a la sustentabilidad energética y a la preservación del ingreso" Y en el ítem (f) del mismo artículo; "Apoyar la generación de actividades agropecuarias, artesanales, industriales y de servicios, orientada al agregado de valor de la producción primaria y la generación de desarrollo local".

Los productores familiares en Argentina, deben cumplir con las normativas vinculadas a la producción-elaboración y comercialización de alimentos que, en muchos casos por falta de información, de capacidad logística y de "escala" no logran cumplimentar (Gonzales, E. 2013). Otro aporte del estado argentino, citado en el Código Alimentario Argentino; su Capítulo II, Artículo 154 quater: (Resolución Conjunta RESFC-2018-13-APN-SRYGS#MSYDS N°13/2018), hace referencia la habilitación de establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar que por su volumen de producción operen anexos o no a domicilios particulares. Entre ellos, alimentos como quesos de pasta dura, semidura y quesillo. Ambos aportes a la calidad de alimentos artesanales por parte del estado tienden a lograr seguridad y soberanía alimentaria por parte de las familias de productores de alimentos.

En esta tesis se plantea la AF de la mano con la calidad de los alimentos artesanales. Siguiendo a (Manzanal y Gonzalez, 2010) que explican la necesidad de dinamizar la AF incluyéndola como un actor central en la provisión de alimentos. Detalla la oportunidad política, desde el sector público y el privado, para fortalecer la AF y enfrentar los problemas de desnutrición y hambre; teniendo en cuenta modalidades culturales y alimenticias, la promoción de formas organizadas de participación y de solidaridad social; y un accionar descentralizado que es la oportunidad para desarrollar autonomía territorial.

Siguiendo a (Gonzalez, 2013), la calidad de los alimentos artesanales debe cumplir con parámetros de seguridad alimentaria, los alimentos deben ser inocuos. Así la Agricultura Familiar puede solucionar la problemática al producir y comercializar alimentos con las garantías de inocuidad necesarias, para lo cual deben cumplir con las normativas vinculadas a la producción-elaboración comercialización de

alimentos. Ocurre que por falta de información, de capacidad logística y/o de escala no logran cumplimentar con esta garantía. Es de gran importancia que los equipos técnicos estatales que acompañan procesos organizativos y de mejoramiento productivo y comercial en el ámbito de la agricultura familiar, aporten herramientas para que los productores no sean marginados del sistema legal existente, donde la garantía de inocuidad debe ser plena para los consumidores.

Cómo puede verse, hay autores que describen, la relación entre la agricultura familiar, la comercialización de alimentos artesanales de calidad-seguros y explican el importante papel de la mujer como motor del desarrollo territorial.

I.4. Objetivos de la investigación:

Objetivo General:

“Identificar y analizar las principales problemáticas en la elaboración de alimentos artesanales y de las estrategias comerciales en el queso de cabra en la región de Chancaní, Córdoba”.

Objetivos Específicos:

1. Caracterizar la elaboración y comercialización de queso de cabra en el área en estudio.
2. Identificar los diferentes grupos de productores familiares elaboradores de queso de cabra de la región en estudio.
3. Determinar el perfil de cada uno de los grupos de productores elaboradores, en sus diferentes dimensiones
4. Identificar las principales variables que implican comportamientos diferentes por parte de los productores y su impacto en el logro de una mejor calidad de alimentos.
5. Aportar una estrategia que mejore el proceso de elaboración y comercialización del producto analizado, con pautas acordes al territorio para generar un protocolo colectivo para la comercialización de quesos artesanales, respetando normas de calidad e inocuidad alimentaria

CAPÍTULO II:

METODOLOGÍA

CAPÍTULO II: METODOLOGÍA

Caracterización del Área de Estudio:

El trabajo considera como la zona de estudio a la región de Chancaní, Traslasierra, Noroeste de la provincia de Córdoba, donde los productores presentan una realidad económica-social muy heterogénea y, por lo tanto, se plantea la necesidad de la búsqueda de las estrategias más apropiadas para cada grupo de agricultores familiares que consideren sus intereses, recursos, relaciones sociales que producen alimentos artesanales (Dufumier, 1990)

El Área de estudio se localiza en la pedanía de Chancaní, Dpto. Pocho, Córdoba. Se hace referencia a los parajes Chancaní, El Cadillo, El Quemado, El Vallecito, La Patria, La Primavera (La Patria), La Quebrada (Chancaní), Los Medanitos, Los Médanos, Los Quebrachitos.

La población de estudio fueron todos aquellos productores del área que incluyen la actividad caprina con producción de queso de cabra en sus planteos productivos al momento del estudio. Con base en la información recabada se obtuvieron y/o elaboraron variables tanto de naturaleza cuantitativa, como cualitativa que fueran útiles para la caracterización y tipificación de los productores presentes en el área de estudio. La unidad de observación estar conformada por aquellos actores que participen en la producción y elaboración de queso de cabra en la pedanía de Chancaní

La propuesta de estudio, incluyo el trabajo con fuentes primarias y secundarias de información. Entre las primeras se pueden mencionar las encuestas realizadas a productores del área de estudio y entrevistas realizadas a informantes calificados de la región. Por otra parte, se analizó y procesó la información obtenida de fuentes secundarias, relacionadas al ámbito provincial y nacional, lo que permitió lograr en un comienzo, la caracterización de los productores caprinos del noroeste de Córdoba y del área de estudio.

En virtud que no existía un censo o relevamiento con la población que considerara a los productores que elaboran queso de cabra, se procedió a elaborar una base de productores tomando como referencia a informantes calificados como los técnicos de la Secretaría de Agricultura Familiar de la Nación, de la escuela local y de la Agencia de Extensión de INTA Villa Dolores. Posteriormente se contactó con

El presente trabajo de tesis, está enmarcado en el Proyecto "Tipificación de productores familiares caprinos de la zona de Traslasierras. Córdoba". El mencionado proyecto formaba parte del Programa. "Propuestas para la inserción de productores familiares en el mercado formal de alimentos artesanales, Área de Traslasierra (Córdoba)". PPI 2016-2019, aprobado y subsidiado por Secyt – UNRC, Res. Rectoral N° 852/11.

Con respecto al muestreo, se puede precisar que los métodos de elección de participantes u otras unidades de investigación considerados se encuadran bajo dos rúbricas generales: el muestreo probabilístico y la selección basada en criterios. La selección basada en criterios exige que el investigador determine por adelantado un conjunto de atributos que deban poseer las unidades del estudio, (Manheim, 1977; Patton, 1980). Dichos autores denominan a este procedimiento muestreo intencionado, ya que el mismo se basa, en efecto, en parámetros elegidos específicamente. En consecuencia, el término intencionado es aplicable tanto a los procedimientos de selección como a los de muestreo.

Se suele utilizar la selección basada en criterios al momento de escoger el grupo o el escenario que van a estudiar. A partir de la determinación del problema y las cuestiones de la investigación y de la identificación de los factores empíricos y teóricos que los afectan, los investigadores de campo establecen un conjunto de atributos o dimensiones que caractericen a un grupo, por ejemplo, la producción de quesos de cabra. A continuación, suelen escoger al primer grupo que, por una parte, se ajuste a dichos criterios y, por otra, les sea posible relevar.

En este caso, se emplea una secuencia de estrategias de selección en la investigación porque, es de carácter exploratorio y carece de un final cerrado. Se utiliza, la selección basada en criterios, primero para identificar la población de productores y, a medida que se desarrolla el estudio, para determinar nuevos conjuntos de fenómenos con vistas a enriquecer su análisis.

Todos los métodos de elección de participantes u otras unidades de investigación considerados se encuadran bajo dos rúbricas generales: el muestreo probabilístico y la selección basada en criterios. La selección basada en criterios exige que el investigador determine por adelantado un conjunto de atributos que deban poseer las unidades del estudio, (Manheim, 1977; Patton, 1980). Dichos autores denominan a este procedimiento muestreo intencionado, ya que el mismo se basa, en efecto, en

parámetros elegidos específicamente. En consecuencia, el término intencionado es aplicable tanto a los procedimientos de selección como a los de muestreo.

La investigación es cuantitativa y cualitativa, cuya metodología incluye distintas técnicas. Con respecto a los métodos empleados por la investigación cualitativa (Silverman, 2000), parte del supuesto de que pueden proveer una más profunda comprensión del fenómeno social que la que podría ser lograda por medio de métodos cuantitativos. Este supuesto surge de la afirmación de haber explorado territorios como los de la experiencia interna, el lenguaje, los significados culturales o las formas de interacción social. La fuerza particular de la investigación cualitativa es su habilidad para centrarse en la práctica real, observando cómo las interacciones son realizadas rutinariamente entre los actores sociales.

Por ello, desde el análisis cualitativo se considera el conocimiento de los actores sociales y sus estrategias, y tiene en cuenta en el terreno, los puntos de vista y las prácticas que son distintos debido a las diferentes perspectivas subjetivas y a los disímiles conocimientos sociales vinculados con ella. Es importante mencionar que, a diferencia de la investigación cuantitativa, la cualitativa toma a la comunicación del investigador con el campo y con sus miembros como una parte explícita de la producción de conocimiento.

En el diseño de la investigación, uno de los aspectos centrales es el método, considerado el conjunto de procedimientos utilizados en el estudio para producir conocimiento. En el mismo, se destacan las técnicas para recabar los datos, como entrevistas, observación participante, análisis de documentos o medios audiovisuales entre otros (Mendizábal, 2006).

En virtud que la metodología de Investigación de Sistemas de Producción (RIMISP) resulta un instrumento adecuado para lograr una mejor comprensión de la diversidad campesina (Escobar y Berdegué, 1990), es que se siguieron algunos de sus principales aspectos. En particular, el trabajo se orientó en la propuesta aplicada por (Duarte Torres, 1990).

Para llevar adelante la selección de sistemas productivos del área, se trabajó con técnicos de la región (Agencia de Extensión Rural de INTA Villa Dolores, Secretaría de AF, y docentes del IPEM 354 de Chancaní y equipo de investigadores), quienes desarrollan su actividad en dicho territorio.

Inicialmente se elaboró un listado de sistemas productivos con caprinos y que debían producir queso de cabra, y aleatoriamente se fueron seleccionando predios donde se realizaron encuestas semiestructuradas, lo que permitió obtener datos descriptivos, a partir de distintas variables de diferentes dimensiones (Soler, 2009).

El relevamiento comprendió las consultas a 24 familias productoras que elaboran queso de cabra en el área de Chancaní, Departamento de Pocho. Dichas familias se encuentran en sistemas productivos ubicados en diferentes parajes, entre los cuales se puede mencionar a Chancaní, El Cadillo, El Quemado, El Vallecito, La Patria, La Primavera, La Quebrada, Los Medanitos, Los Médanos, Los Quebrachitos.

En una primera aproximación, se realizaron encuestas generales, que incluyeron distintas variables cuantitativas y cualitativas. Se realizaron visitas a los productores, recorriendo los predios y se tomó información sobre aspectos generales. Estas visitas se repitieron principalmente durante las épocas de elaboración de los quesos artesanales. Ver en el anexo, la Encuesta N° 1 "Estructura y Estrategias de Productores Familiares de Chancaní".

Posteriormente, en una segunda etapa, se realizaron 24 encuestas para consultar sobre variables cualitativas de tipo actitudinal. Ver en anexo Encuesta N° 2 "Dimensiones Tecnológicas-Productivas. Productores familiares de Chancaní". En la Encuesta N° 2, se seleccionaron dimensiones sobre la base de la información disponible en la Encuesta N° 1.

El análisis de la información permitió identificar las decisiones relacionadas con parámetros de índole productiva, comercial y económica de los sistemas productivos.

La caracterización tuvo como finalidad servir de base para agrupar a los sistemas de producción que operan de manera semejante, o comparten aspectos socioeconómicos y técnico-productivos, comercialización, sanitarios (Dourejeanni, 2000). Las variables a considerar abarcaron datos de distintas dimensiones, de estructura socio-productiva, comercial, económica, sanitaria, etc. Los datos se procesaron por métodos estadísticos multivariados, (Hair et al, 1998, Paz et al., 2005 y 2008).

Se consideró de importancia, para la seguridad alimentaria de las familias que acceden a este alimento; caracterizar a éstos productores familiares, determinar sus perfiles, propendiendo a aportar

a la construcción de un protocolo de comercialización de alimentos artesanales, entre ellos el de queso de cabra.

El procesamiento de la base de datos, se realizó con el uso del programa estadístico Statistical Package for the Social Sciences (SPSS).

En forma similar a lo realizado por Duarte Torres (1990), se utilizaron las siguientes técnicas:

Clasificación y determinación de los grupos de productores

Para la conformación de los grupos se utilizó el Análisis de Clúster (AC), y esta técnica multivariante es ampliamente utilizada en diversos trabajos de investigación que persiguen la agrupación y descripción de diversas unidades de análisis relacionadas al ámbito agrario. La misma resulta ser una herramienta eficaz para organizar información multivariada e identificar grupos de elementos similares entre sí, permitiendo simplificar una gran cantidad de información, difícil de comprender debido a su variedad (Hair et al. 1999 y Fuentes Fernández, 2012).

Es importante mencionar que, al no existir un gran número de variables con diferencias significativas, no se redujo el número de variables, habiéndose trabajado con tablas de contingencia.

Con la utilización del AC se persigue conformar grupos en base a la similitud que manifiestan en términos de las variables empleadas para clasificarlas, de manera que los individuos dentro de un grupo se asemejen entre sí, buscando que la variabilidad intra grupal sea mínima y la variabilidad inter grupal sea máxima. Se permite al investigador describir los grupos en los que cada individuo de la población puede ser clasificado, en vez de cada uno de los individuos originales (Fuentes Fernández, 2012 y Righi et al, 2011).

La información utilizada para la conformación de los grupos procedió de las fuentes primarias obtenidas anteriormente. Para la conformación de los grupos se utilizó el procedimiento de agrupación jerárquico, a través del algoritmo de Ward. El proceso inicia con tantos grupos como individuos existan, para proseguir en las etapas sucesivas formando conglomerados a través de la unión de dos individuos aislados, de dos grupos, o de un individuo con un grupo conformado anteriormente, hasta finalizar en la conformación de un único conglomerado que agrupa a todos los casos. Ejemplos de la utilización de esta técnica con el propósito de tipificar productores los

encontramos en los trabajos realizados por (Paz et al, 2000; Kobrich et al, 2003, Bidogez et al, 2008, Hryniewski et al, 2011 y Avendaño, 2015).

Una vez realizado el AC, se inició el proceso para la definición del número final de conglomerados. Este paso implicó el desarrollo de un procedimiento heurístico que permitió la resolución del problema. Contemplando para ello, la información aportada por el dendograma, la tabla de coeficiente de aglomeración, la elección de un número de grupos facilite el manejo e interpretación de la información presentada y los objetivos del estudio (Kobrich et al. 2003; Righi et al. 2011; Pacini et al. 2014).

El autor (Fuentes Fernández, 2012) plantea que la decisión final del número de clúster es una operación que requiere de la utilización de un enfoque que permita mantener una relación entre la significación práctica teórica del estudio y los objetivos perseguidos. Se debe tener en cuenta que, si se seleccionan un limitado número de clúster, estos presentaran alta heterogeneidad interna. Mientras que, si se eligen demasiados, su interpretación resultara complicada y al mismo tiempo, serán verán afectada la capacidad de generalización entre los grupos.

En este sentido, (Hair et al, 1999), expresa que, al momento de realizar el análisis final, es recomendable calcular varias soluciones diferentes. Para luego decidir entre las soluciones alternativas, utilizando criterios a priori, de juicios prácticos, fundamentos teóricos, ya que las soluciones se verán mejoradas mediante la restricción de la solución de acuerdo con los aspectos conceptuales del problema.

El procedimiento para la selección final del número de grupos, inició con el análisis de la información aportada por el dendograma y los coeficientes de aglomeración, lo cual permitió contar con una primera aproximación analítica para la especificación de un rango de soluciones a analizar. Posteriormente se procedió a evaluar y examinar, teniendo presentes los criterios prácticos y objetivos del estudio, las distintas soluciones dentro del rango de soluciones previamente identificado, lo que finalmente permitió arribar a la definición final del número de grupos (Hair et al, 1999).

Una vez finalizada la selección de los grupos, se inició la caracterización en profundidad de los mismos, utilizando para ello las estadísticas descriptivas de cada uno de los grupos identificados y la información proveniente de variables complementarias. Un aporte en este sentido, surge de la

sugerencia de (Hair et al, 1999), quienes recomiendan asignar una denominación que permita describir la naturaleza de los grupos obtenidos.

En último lugar, siguiendo las recomendaciones de (Escobar y Berdegú, 1990), efectuó una etapa de validación de la tipología, con análisis analítico a través de la técnica no jerárquica de K-Medias para referenciar el proceso de asignar cada individuo al cluster con el centroide mas próximo; y además mediante la confrontación de los grupos identificados con las condiciones empíricas. También, se verifico si los perfiles identificados existen de acuerdo a lo experimentado por informantes calificados a través de una reunión conjunta requerida para tal fin.

Posteriormente, se definirá el perfil de cada grupo, a partir de estadística descriptiva utilizando las diversas variables definidas, pero principalmente trabajando con las actitudinales que son de gran importancia para determinar las valoraciones y comportamientos de las familias productoras.

CAPÍTULO III:

RESULTADOS

CAPÍTULO III: RESULTADOS

Este capítulo ha sido organizado en cuatro secciones principales:

- la sección III.1 está dedicada a la caracterización de la muestra en estudio, haciendo referencia a la gestión familiar, la actividad laboral de la mujer, actividades de los hijos y a la determinación de las variables actitudinales identificadas. Dichas variables se refieren a la utilización de tecnología y a las diferentes formas de asociarse.
- La sección III.2 explica la percepción colectiva de los productores agropecuarios sobre la calidad del queso de cabra que elaboran y cómo forma parte de su cultura familiar.
- En la sección III.3, se identifican los grupos de productores de queso de cabra, se establece el perfil de los mismos.
- En la última sección III.4; se desarrolla el protocolo a utilizar en la estrategia propuesta para los productores elaboradores de alimentos artesanales, en particular queso de cabra.

Esta disposición se diseñó a los fines de dar claridad y fluidez a la descripción de los resultados de esta investigación

III.1. CARACTERIZACIÓN DE LA MUESTRA:

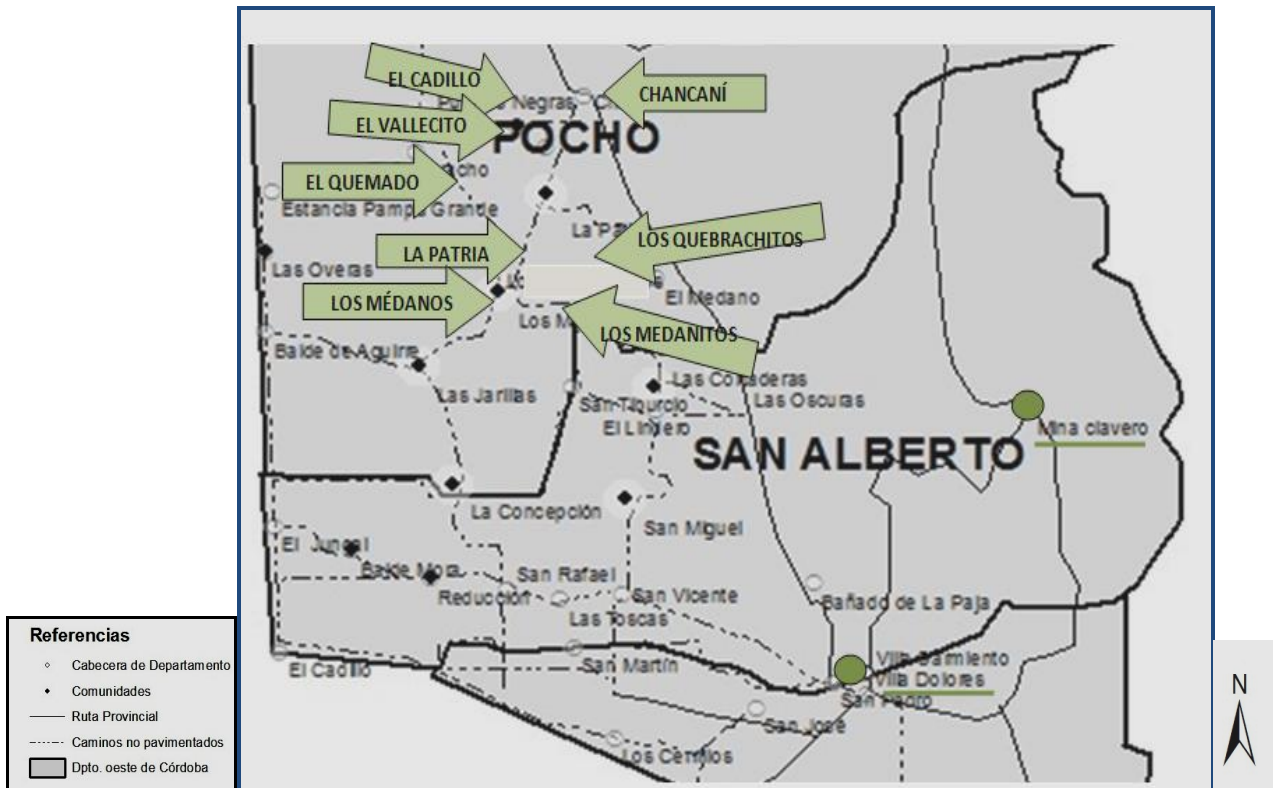
El estudio comprendió los productores ubicados en los siguientes parajes del departamento Pocho: El Quemado y Los Quebrachitos, que tienen el mayor número de familias productores de queso de cabra y le siguen en importancia los parajes Los Medanitos y Los Médanos. La suma de estos casos determina el área de mayor representatividad de familias caprinas – queseras de la zona, de acuerdo a la muestra obtenida. (Tabla N° 4).

Tabla N° 4: Casos encuestados agrupados por proximidad geográfica de los Parajes:

Paraje	Casos	Porcentaje
Chancaní, El Vallecito, La Quebrada (Chancaní), El Cadillo	4	16,8
El Quemado	5	20,8
La Patria, La Primavera (La Patria)	3	12,5
Los Medanitos, Los Médanos, Los Quebrachitos	12	50,0

Elaboración propia en base a datos de campo

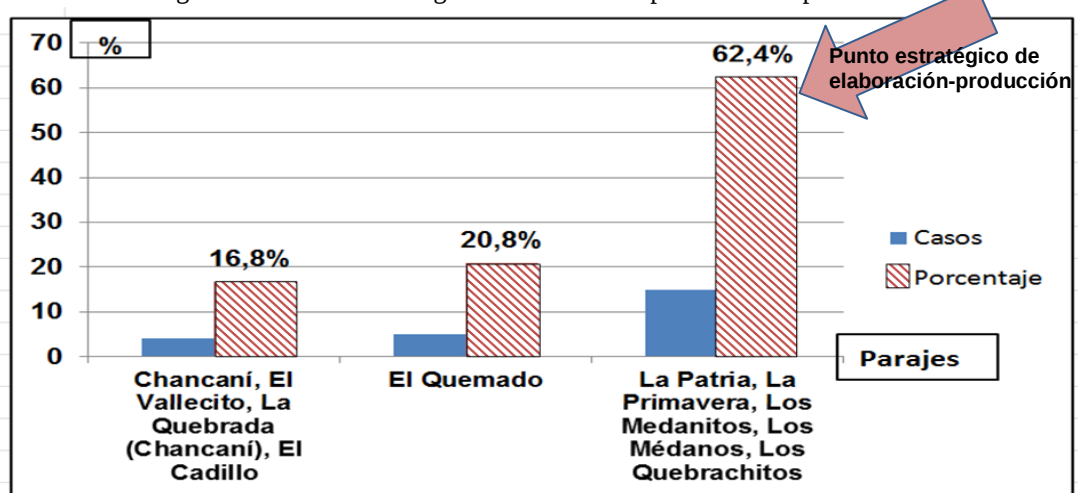
Figura N°3: Parajes del Departamento Pocho.



Elaboración propia en base a Galfioni, M. A. (2013).

Además, de acuerdo al agrupamiento de parajes por su proximidad geográfica, se determinó que los parajes de La Patria y La Primavera más los parajes Los Médanos y Los Medanitos, y Los Quebrachitos alcanzan el 62.5% de los casos de productores encuestados. Esta sub-área sur de la región relevada, constituye un punto estratégico en la de elaboración-producción de quesos de cabra a nivel regional (Fig. N°4).

Figura N° 4: Punto estratégico de elaboración-producción. Dpto. Pocho.



Fuente: elaboración propia en base a datos de campo

VARIABLES ESTRUCTURALES:

DISPONIBILIDAD DE LOS FACTORES PRODUCTIVOS

En relación a la superficie total de los sistemas, se consideró la media de esta variable; (142 hectáreas) cómo punto de referencia para segmentar al conjunto de productores relevados y se estimó que el 62.5 % de los establecimientos productivos analizados representan superficies mayores a la media determinada (Tabla N° 5).

Tabla N° 5: Superficie Total expresada por los encuestados

Superficie Total (ha.)	Casos	Porcentaje
Menor a 142	9	37,5
Mayor a 142	15	62,5

Elaboración propia en base a datos de campo

En este sentido, es necesario considerar, que los informantes calificados, y el recorrido del área de estudio permiten observar (Fig. N°5) que estas familias acostumbran a no alambrar para que el hato caprino pueda alimentarse del monte con gran libertad, lo cual contribuye a delimitar “de palabra” las superficies de sus predios.

Figura N° 5: Paraje El Quemado, represa.



Imagen propia.

En la Fig. N° 6 se observan dos, de varios ejemplos del uso de tecnología en la población estudiada. Se utilizan materiales provenientes del monte y descarte de cubiertas, o tachos contenedores. Esta estrategia contribuye al uso amigable del ambiente, reciclando descartes.

Figura N° 6: Uso de tecnología



A la izquierda, paraje Los Quebrachitos, corral de aparte con techo. A la derecha: paraje Los Medanitos, comedero. Imágenes propias

En referencia las formas de captar agua para consumo humano en el área de estudio (Fig. N°7). Se pueden observar aljibes o pozo balde, piletas de cemento para guardar el agua de lluvia, tachos plásticos y piletas de lona entre otros contenedores.

Figura N° 7: Uso de tecnología



A la izquierda; pozo balde (agua para consumo familiar), paraje Chancaní. A la derecha; pileta de cemento (agua para consumo de los animales), paraje Los Médanos. Imágenes propias

Se estratificaron los hatos caprinos y se obtuvo la Tabla 6, donde se observa la principal área caprinería de la zona de estudio. Los datos recolectados provienen de las encuestas a campo, son números

estimativos brindados por los propios productores. Siempre responden números enteros, especialmente cuando se refieren a las cabras madres de su hato. Según una costumbre cultural no se cuentan en número exacto los animales por temor a perderlos... nos comenta el sr. Nicolás del paraje La Patria.

Tabla N°6: Estratos de cabras agrupados por proximidad geográfica de Parajes

		Hasta 100 cabras		Entre 101 a 250 cabras		Entre 251 a 500 cabras	
Paraje	Casos Agrupados	N° de Casos	%	N° de Casos	%	N° de Casos	%
Chancaní, El Vallecito, La Quebrada (Chancaní), El Cadillo	4	2	8.4	2	8.4	-	-
El Quemado	5	3	12.5	2	8.4	-	-
La Patria, La Primavera (La Patria)	3	2	8.3	1	4.0	-	-
Los Medanitos, Los Médanos, Los Quebrachitos	12	9	37.5	2	8.4	1	4.1
Total		16	66.7	7	29.2	1	4.1

Fuente: elaboración propia en base a datos de campo

También se observa que un 37,5% de las familias, decidieron incluir la cría de vacunos siguiendo al historial ganadero de la zona, según Tabla N° 7. Según informantes calificados; una de estas familias es conocida en la zona por realizar faena de sus animales vacunos y vender a los vecinos. Esta carne es de gran preferencia por sus compradores, pudiéndose establecer su “valor agregado cultural”.

En ese sentido, se puede resumir los comentarios realizados por algunos productores, según ellos;...”esta carne no tiene antibióticos, es mejor para la familia....queda cerca comprar...no hay que ir hasta Dolores...es muy buen precio...sabemos que come el animal, sólo monte...al cocinar esta carne es más firme...no tiene sabor a chancho...”

Tabla N° 7: Tenencia de ganado vacuno

Presencia de Vacas	Casos	Porcentaje
sin vacas	15	62.5
con vacas	9	37.5

Elaboración propia en base a datos de campo

En las familias que tienen rodeo vacuno; la tenencia varía entre 2 animales (tres casos) hasta 170 animales (un caso). Ser propietario de estos rumiantes mayores, le provee a la familia una mirada diferente ante las decisiones productivas a resolver. De acuerdo a los testimonios recogidos, estos animales son considerados “el ahorro” familiar contribuyendo a solventar crisis, futuras compras o inversiones familiares.

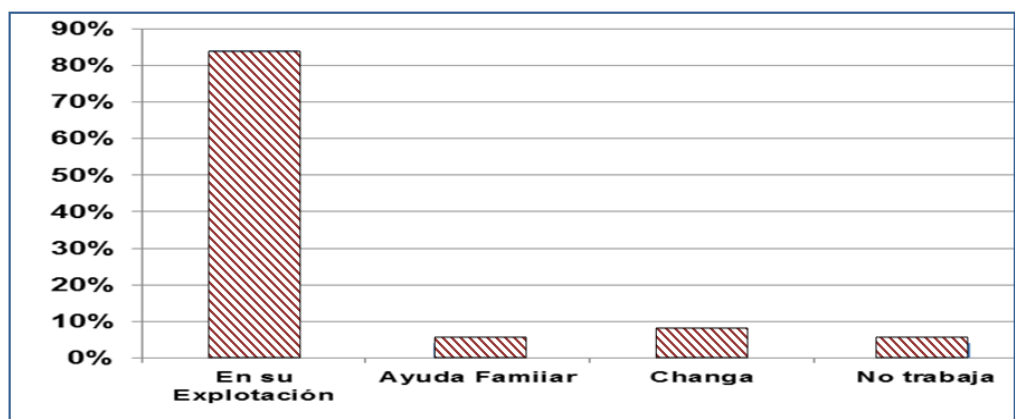
ORGANIZACIÓN SOCIAL DEL TRABAJO

Gestión familiar:

En referencia a la participación de la familia en las tareas del sistema productivo, se puede precisar que el jefe de familia (Fig. N° 8) se encuentra representado en su mayoría por hombres que se dedican al manejo de los animales como caprinos, ovinos, vacunos y equinos.

También se encuentran casos que se dedican a la construcción de instalaciones y en menor medida participan de realizar una pequeña huerta familiar y venta de excedentes.

Figura N° 8: Principal Ocupación del jefe de familia.



Fuente: elaboración propia en base a datos de campo

Actividad laboral de la mujer:

La mujer participa en variadas actividades dentro del sistema productivo. Como compañera del jefe de familia, en general, se dedica a tareas del hogar, manejo de la huerta, colaboración en tareas del manejo ganadero caprino, como sanidad y cría de los guachos. Desde tareas simples como abrir el corral a la mañana hasta atención de partos y postpartos, que son las actividades que insumen más trabajo por su parte. Además, se ocupa de la preparación de arropes, dulce de leche y quesos, para autoconsumo y venta, destacándose el paraje Los Médanos con la mayor participación de la mujer en su sistema productivo.

En el área de estudio, no se observó la elaboración de productos a partir de plantas medicinales, como ocurre en la zona de pedemonte (según informantes calificados). En la Tabla N° 8, se observa como el 25% de establecimientos productivos (25%) son gestionados por la mujer como jefe de familia, de las cuales la mitad son viudas o están solas.

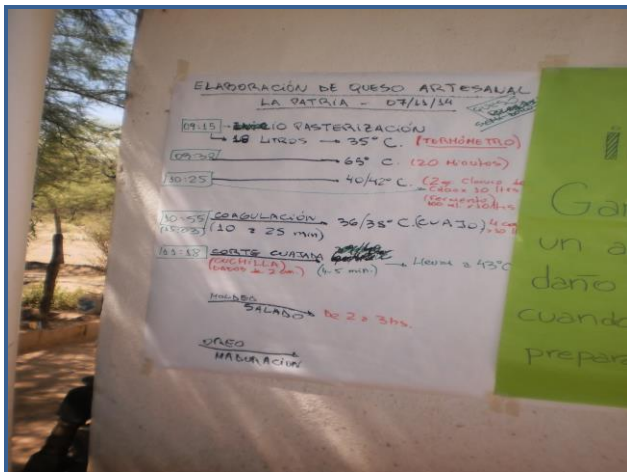
Tabla N° 8: Actividad laboral de la mujer

Actividad de la mujer	Casos	Porcentaje
En su explotación (junto al cónyuge)	13	54.2
Asalariada permanente	2	8.3
Changa/ Servicio Doméstico	3	12.5
Gestiona y trabaja su explotación (viuda/sola)	6	25

Elaboración propia en base a datos de campo

El papel de la mujer en la elaboración de alimentos, es para destacar en la potencialidad del área de estudio. Y es la que asiste a las capacitaciones técnicas sobre elaboración de alimentos y comercio justo (Fig. N°9). También es la que debe llevar adelante, prácticas diarias que tienden a lograr la inocuidad de los alimentos artesanales que se elaboran dentro del sistema productivo y la que cuida a su familia con la alimentación y transmite la cultura sobre el consumo de alimentos sanos a sus hijos. Claro ejemplo del rol de la mujer en la pluriactividad del sistema productivo.

Figura N°9: Capacitación técnica; Buenas Prácticas en la elaboración de quesos de cabra



Paraje La Patria. Imágenes Dra. Lasagno M.

RELACIÓN CON LOS MERCADOS

En referencia a la comercialización inmediata de los alimentos artesanales elaborados por los diferentes sistemas productivos encuestados, se analizó la variable; "punto de entrega de los quesos elaborados". Un 54,2% de los casos realizan la entrega de sus productos al acopiador quesero zonal. Se observa como el productor es solo un tomador de precios, los mismos los determina el acopiador al pasar por el sistema productivo a "llevar los quesos". La organización Ucatras en un 33,3% retira y lleva a la venta los quesos, mientras que un bajo 8,3% de los casos, llevan su producción a una feria.

Al investigar sobre los "puntos de venta de los quesos producidos en el área de estudio"; se mencionaron las localidades de Villa Dolores, Las Rosas, Nono, Las Palmas, Salsacate y Mina Clavero. Se agruparon las localidades por proximidad geográfica; a Mina Clavero y Nono llega el 33,3%, a Las Rosas el 29,2%, y a Villa Dolores el 20,8%, destacándose estos puntos de venta como los más significativos.

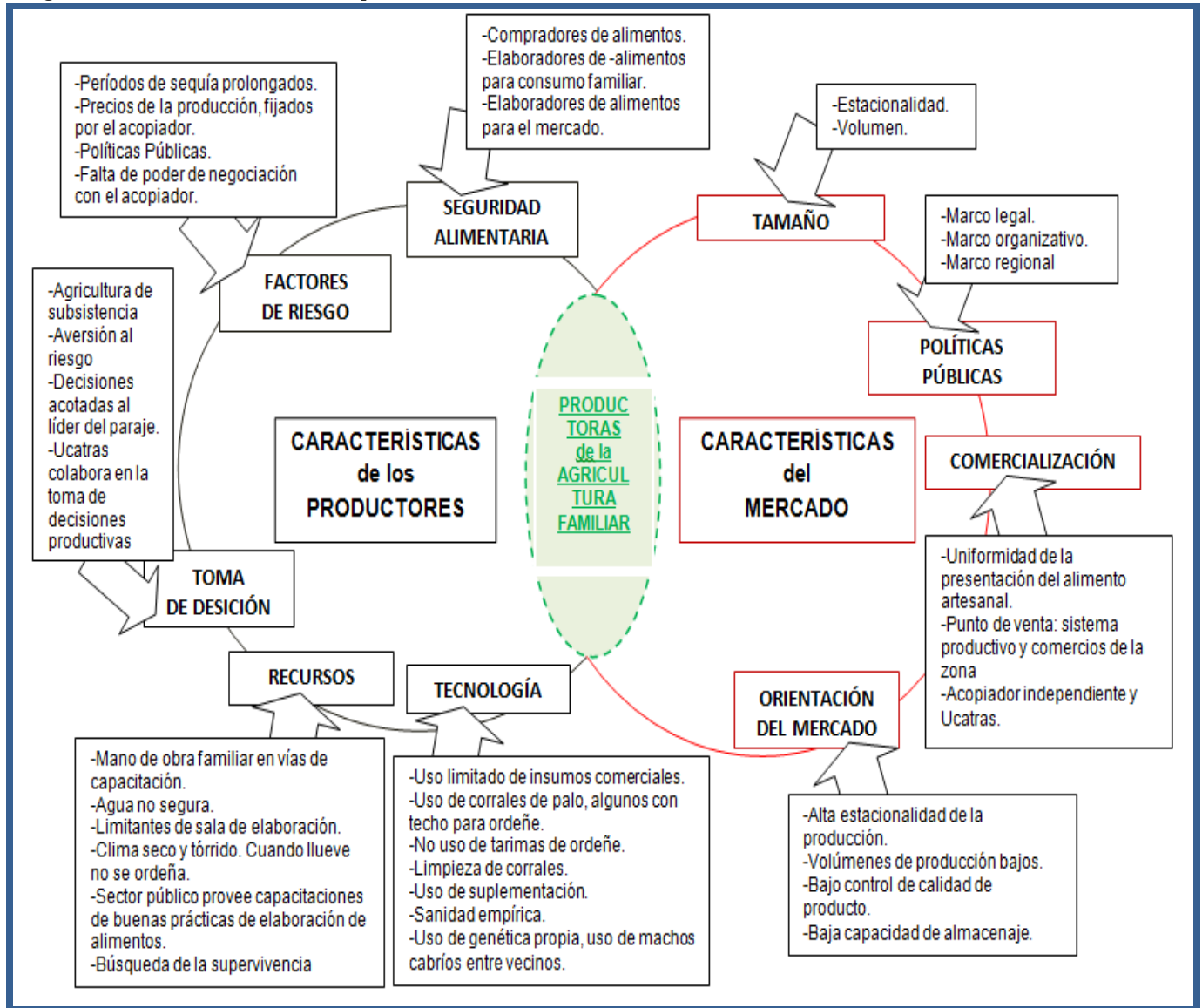
A continuación, al relacionar las características de los productores y las características de los mercados se obtuvo la Fig. N°10. Dichas características, se utilizarán como insumo para la construcción de la herramienta colectiva para lograr la comercialización de alimentos artesanales. Además se complementa con el concepto de seguridad alimentaria; donde los productores campesinos deben estar inmersos, tanto al comprar y elaborar alimentos para el consumo familiar como al insertarse al mercado con alimentos sanos y de calidad.

También se pudo constatar los factores de riesgo a los que son sensibles los productores de la AF, entre ellos las inclemencias climáticas, como tomadores de precios lo que no les permite negociar con los acopiadores y políticas públicas de escaso alcance en la región.

En referencia a la toma de decisiones, se observó la implicancia que tiene en estos sistemas productivos marginales que se expresan como agricultura de subsistencia, en general no aceptan nuevas propuestas emprendedoras debido a lo frágil de su economía doméstica. En las entrevistas personales se verificó la presencia de líderes autoimpuestos en cada paraje, en general se decide y se sigue a las decisiones que determina el líder, en algunos casos estas decisiones vienen de la mano de recomendaciones de la organización campesina.

A su vez, el mercado en el que están inmersos es muy particular; es estacional debido al ciclo de pariciones de las cabras lo que influye en el volumen de producción de quesos de cabra. Para que este mercado se expanda y sea formal necesita si o si de las políticas públicas que le brinden un marco organizativo y legal acorde a normativas de elaboración y comercialización dirigidas a la AF regional.

Figura N° 10: Características de los productores familiares de alimentos artesanales de Chancaní en relación al mercado

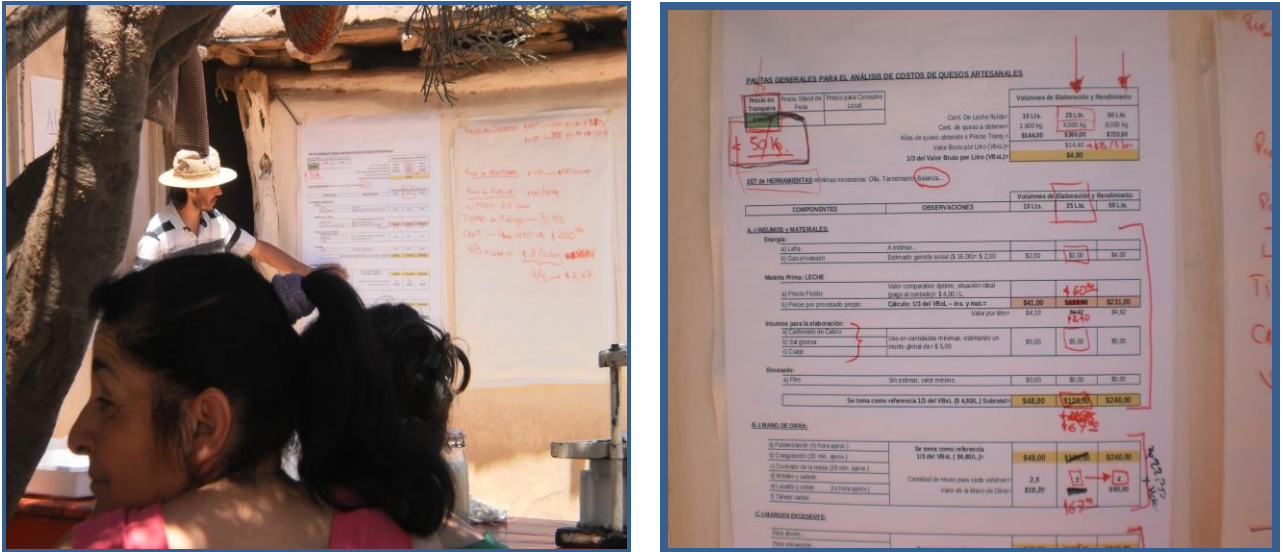


Fuente: Elaboración propia según datos de campo

A través de capacitaciones grupales en los parajes del área de estudio se trató de lograr la uniformidad de receta quesera tendientes a uniformar la comercialización tanto en el sistema productivo como los quesos que se vende a los acopiadores regionales. Y también se brindó talleres sobre Precio Justo en compañía de técnicos del INTI (Fig. N° 11). Con respecto a la orientación del

mercado, este se ve afectado por la alta estacionalidad de la producción con altos volúmenes en ciertos momentos del año (con el no poder almacenar) y nula producción en otros momentos. También afecta al mercado el bajo control de calidad de los quesos.

Figura N° 11. Capacitación técnica; determinación de Precio Justo



Paraje La Patria A la izquierda, técnico del INTI explicando la determinación del precio justo. A la derecha, detalle donde se incluye la mano de obra familiar como parte de la determinación del precio justo. Imágenes Dra. Lasagno M

Figura N° 12:, Uso de moldes para lograr uniformidad del producto, que facilita la comercialización de los quesos.



Paraje Chancaní. Imágenes propias

VARIABLES INTERVINIENTES

REGIMEN LEGAL DE TENENCIA DE LA TIERRA

A través de las encuestas, se determinó que la forma de tenencia más frecuente es la sucesión, en un 58,3% de las familias encuestadas. Al formular esta pregunta se trató de no invadir la privacidad del encuestado, por cuanto es un tema sensible, en el área de estudio, debido al lamentable desalojo de familias de productores, ya ocurrido.

Además en los casos entrevistados, que se “consideran” propietarios de la tierra, se pudo conocer, a través de informantes calificados, que la mayoría de estas familias no poseen escritura de sus propiedades, lo cual constituye un problema muy complejo al momento de realizar algunos cambios en la vivienda, incrementando el nivel de vulnerabilidad de dichas familias.

Los predios prestados más los sistemas productivos en sucesión, alcanzan el 70,8%. Este resultado, es preocupante sobre la compleja condición que se tiene respecto a la forma de tenencia de la tierra en el área de estudio, lo que determina una situación precaria respecto a la posesión y el trabajo con este recurso productivo. (Tabla N° 9).

Por lo tanto, los productores de la zona, enfrentan una situación de gran vulnerabilidad en términos socioeconómicos.

Tabla N° 9: Forma de Tenencia de la tierra

Forma de Tenencia	porcentaje
Propietario	29,2
Prestadas. Sucesión. Sucesión-prestada.	70,8

Elaboración propia en base a datos de campo

COMPOSICIÓN DEMOGRÁFICA FAMILIAR

En términos sociodemográficos, al analizar el nivel etario, se puede observar que el 87,5% de los casos entrevistados, tienen entre 18 a 64 años, es decir con edad de trabajos activos. (Tabla N° 10)

Tabla N° 10: Rango etario de los encuestados

Edad del Entrevistado	Casos	Porcentaje
18 a 64 años	21	87,5
65 o más	3	12,5

Elaboración propia en base a datos de campo

Con respecto al nivel educativo del encuestado, se observa claramente que los casos con primario completo, superan el 60 %. Además, no se identifican casos que manifiesten presencia de analfabetos (Tabla N° 11) y (Tabla N° 12). Por ello, el nivel educativo en la zona de estudio es una fortaleza a considerar en el momento de diseñar políticas públicas destinadas, por ejemplo, a la capacitación en elaboración y comercialización de alimentos artesanales.

Tabla N° 11: Nivel educativo – Jefe de Familia

Nivel educativo del Jefe de Familiar	Porcentaje
Primario Completo	62.5
Primario Incompleto	33.3
Secundario Incompleto	4.2

Elaboración propia en base a datos de campo

La información de la Tabla N° 12 también aporta a los fines de identificar al segmento de las mujeres, como el principal destinatario de capacitaciones técnicas orientadas a la elaboración de quesos, ya que el 70% de mujeres tiene el primario completo, sumado a su rol en la producción. La productora sra. Dora, nos explica que ya se anotició de nuestras visitas, nos esperaba en su casa ...”estamos en el monte pero aquí todo se sabe”... Los medios utilizados para difundir los conocimientos obtenidos, en las capacitaciones técnicas, además del boca a boca (cultura oral), comprende el uso de redes sociales y el servicio de SMS (cultura digital). La hija de una productora nos comentó; “...si Ud. necesita mi mamá le manda un mensaje (SMS) a doña Victoria y la invita a la capacitación...”.

Tabla N° 12: Nivel educativo - Cónyuge

Nivel educativo del Cónyuge	Porcentaje
Primario Completo	66.7
Primario Incompleto	25.0
Secundario Incompleto	8.3

Elaboración propia en base a datos de campo

La variable tiempo de residencia, muestra que un 33.3% de la población (de 0 a 20 años), son habitantes relativamente nuevos en el área (Tabla N°13). Son nuevas familias que se constituyeron y optaron por quedarse en la zona. Solamente el 16.7% vive en la zona desde hace más de 60 años, este segmento define al sector de la población que transmite conocimientos culinarios y recetas tradicionales en la elaboración de alimentos artesanales.

Tabla N° 13: Tiempo de residencia

Años	Casos	Porcentaje
0 a 20	8	33,3
20 a 40	5	20,8
40 a 60	7	29,2
60 a 80	4	16,7

Elaboración propia en base a datos de campo

Es importante destacar que, según los informantes calificados, no existen familias en el área de estudio, que sean inmigrantes o provenientes de otros centros urbanos, siendo que el citado fenómeno se observa frecuentemente en otras zonas de Traslasierra (Agüero, R. et al 2011). A nivel de tamaño de la unidad familiar, el número de integrantes por grupo familiar es de 2 a 5 personas y está compuesto generalmente por el padre como jefe de familia, la madre, tres hijos y un familiar directo que puede ser hermano/a, sobrino/a, tío/a o nieto/a (Fig. N° 13)

Figura N° 13: Familias encuestadas



A la izquierda: Paraje Los Quebrachitos. A la derecha: Paraje La Patria, La Primavera. Imágenes propias.

Los hijos:

Los hijos e hijas menores de edad, colaboran con tareas secundarias, como reunir los animales y la cría de los “guachos”. Además, participan en el cuidado de los hermanos menores aún no escolarizados y ayudan en las tareas del hogar, concurren diariamente a centros educativos de la zona (nivel inicial, primario y nivel medio). En la Tabla N°14 se observa que este segmento de la población corresponde al 33,4% de la población relevada.

Tabla N°14: Edad de los hijos en segmentos según edad de escolarización

Edad	Casos	Porcentaje
6 a 11 años y 12 a 17 años	5	33.4
18 a 50 años	8	33.3
No responden	11	33.3

Elaboración propia en base a datos de campo

Generalmente, es costumbre que los hijos, sean “dueños” de una cabra madre y ponerle nombre, intervienen en su cuidado (alimentación, colaboración en partos, atención de los cabritos). De esta manera, el hato caprino es un lazo familiar arraigado, formando parte de la cultura familiar. Los adultos les enseñan a los hijos la importancia del cuidado del rebaño y los menores de a poco van formando su majadita para cuando llegue el momento de independizarse y formar su núcleo familiar. Así los hijos, constituyen la población nexo entre la educación formal recibida (escuela primaria y escuela técnica secundaria) y la educación informal (aprendizaje cultural y ambiental). “...sí, mi hija me reta si no hago cómo ella me dice...en la escuela le enseñaron a cocinar la leche...mi abuela siempre usó leche cruda para el queso...”

En la Tabla N°15, se detalla la población escolarizada, donde se observa que, con nivel educativo primario y secundario completo alcanza el 70%. Estos jóvenes, son los que colaboran en el ordeño y elaboración de quesos, aportando conocimientos adquiridos en el sistema educativo. Y también se observa la necesidad a futuro de un horizonte laboral con mayor certidumbre, por ello un informante calificado como el Med. Vet. M. Pigino; responsable en el establecimiento educativo de nivel medio, expresó la necesidad económica, particular de este grupo... “Un número importante, de egresados eligen ingresar a la Policía Penitenciaria (en Villa Dolores), actividad laboral que les permite a corto plazo, un ingreso económico mensual fijo y estable, contar con el uso de obra social y disponer de jubilación a temprana edad”...

Tabla N°15: Nivel educativo del hijo/a mayor

Nivel educativo	Casos	Porcentaje
Primario Completo	16	66.7
Primario Incompleto	3	12.5
Secundario Incompleto	4	16.7
Secundario Completo	1	4.2

Elaboración propia en base a datos de campo

Los adolescentes acostumbran a acompañar al padre o al tío, a los centros urbanos a realizar trabajos temporarios. En cambio, las mujeres desde temprana edad, siendo jóvenes que permanecen en el lugar, realizan tareas domésticas. Son el grupo que mantiene y acrecienta saberes significativos sobre recetas de elaboración de alimentos artesanales y también asisten a las capacitaciones sobre elaboración de alimentos. Son quienes van a garantizar la continuidad de las recetas familiares y los sucesores de la cultura local con los lineamientos que surjan de las capacitaciones.

INGRESOS EXTRAPREDIALES

Los hombres adultos, en migración estacional, salen a buscar trabajo en épocas de cosecha (maíz, soja o viñedos) y realizan trabajos temporarios en estancias de producción vacuna o changas en hotelería en centros turísticos cercanos (provinciales y/o extra-provinciales).

Cuando el esposo sale, en búsqueda de trabajo, no participa en las decisiones de gestión, pero aporta ingresos extraprediales, provenientes de changas en la zona o en otra provincia.

Con respecto a la indagación sobre el ingreso extrapredial, se puede observar en la Tabla N°16; que el 70,9% declara que obtienen este tipo de ingresos, realizando changas, entre las cuales se identifica principalmente a la albañilería como la forma más sencilla. El padre de familia generalmente es contratado por estancias ganaderas de la región y la explotación del monte en invierno, durante el verano se lo contrata para actividades relacionadas con el turismo en la zona de la ruta de Traslasierra y como mano de obra en la región de cuyo.

Tabla N° 16: Ingresos Extraprediales del Hombre

Ingresos Extraprediales	Casos	Porcentaje
Albañilería	17	70,9
Changas		
Pensión	7	29,1

Fuente: elaboración propia en base a datos de campo

HISTORIA OCUPACIONAL DEL PRODUCTOR

A nivel productivo, al analizar según la principal actividad agropecuaria relevada, el 50% de los casos se dedican exclusivamente a la cría de Caprinos (Tabla N° 17), mientras que otras familias combinan la cría de caprinos con ovinos o con vacunos; alcanzando el otro 50% de los entrevistados. Se observa la particularidad en el territorio de la presencia permanente del macho caprino en la mayoría de los rodeos encuestados. Esta práctica se debe a favorecer el manejo de los partos escalonados por las mujeres, las encargadas principales de esta actividad que conlleva mucha

dedicación de mano de obra. Esta decisión de manejo se fundamenta en un saber tradicional que se contrapone al saber moderno que promueve el servicio estacionado con sobreabundancia de partos en el mismo día, lo que sería imposible de atender por la familia campesina.

Tabla N° 17: Actividad Agropecuaria familiar

Principal Actividad Agropecuaria	Casos	Porcentaje
Caprina	12	50
Caprina - Ovina	3	12,5
Vacuna - Caprina	8	33,3
Vacuna - Caprina - Ovina	1	4,2

Elaboración propia en base a datos de campo

En la Tabla N°18, se detalla la principal actividad agropecuaria que trabaja la familia, validando la predominancia de los sistemas productivos caprinos-queseros, y por ende la pertinencia del estudio.

Tabla N° 18: Principal actividad agropecuaria

Principal Actividad agropecuaria.	Casos	Porcentaje
Cabras y Quesos	16	66,7
Otras actividades agropecuarias	8	33,3

Elaboración propia en base a datos de campo

ACTITUDES DEL PRODUCTOR HACIA EL CAMBIO

En la región, se destaca la participación de la organización Unión Campesina de Traslasierra (Ucatras). En la Tabla N° 19, se puede observar que el 45.9% de los encuestados está involucrado o tuvo experiencias con la organización. Esta organización colabora con las familias de la región, en la comercialización de alimentos artesanales (quesos, arropes, dulces, miel) en diferentes actividades como: capacitaciones técnicas de variados temas, propiciando la llegada de servicios de salud, y facilitando la obtención de subsidios del Estado (pantallas solares, bombas para extraer agua, suplementación animal, etc.).

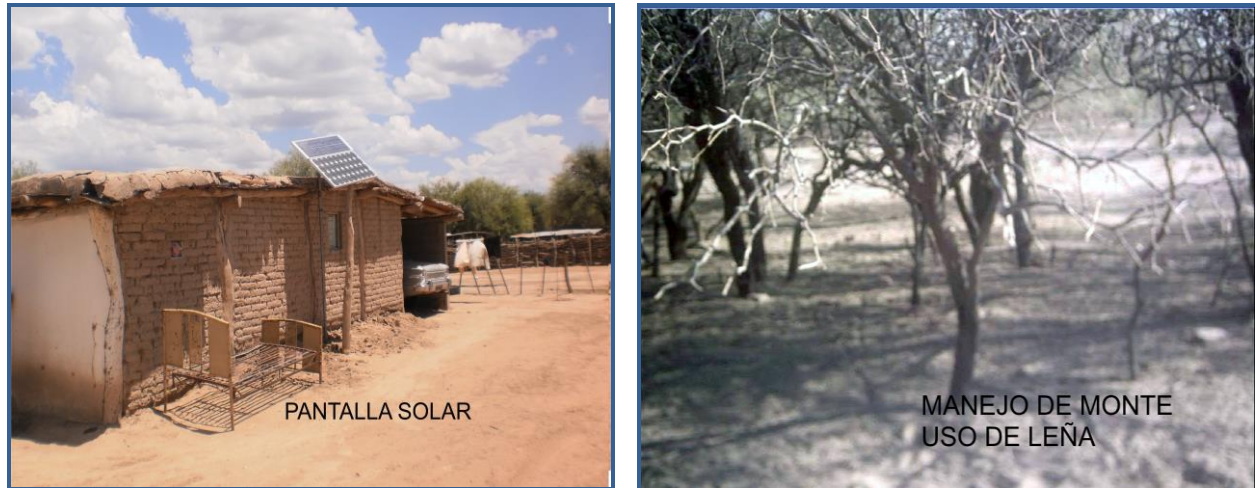
Tabla N°19: Vinculación de productores con Ucatras

	Casos	Porcentaje
Sí participa/Participó	11	46
No participa/ No Contesta	13	54

Elaboración propia en base a datos de campo

La Fig. N° 14 muestra el aprovechamiento de las pantallas solares, gestionadas por el movimiento campesino, como así también el aporte de colaborar en el uso de monte que contribuye a la sustentabilidad del recurso.

Figura N° 14: Vinculación con Ucatras



A la izquierda; paraje La Patria, pantallas solares. A la derecha; paraje La Primavera, capacitación técnica sobre uso del monte. Imágenes propias

Sin embargo, las familias que no participan de la organización, conocen de su existencia y su trabajo en el área de estudio. La mayoría de ellos, en algún momento asistieron a reuniones y capacitaciones técnicas ofrecidas por la organización (parajes Los Médanos y Los Medanitos) y consideran que en alguna oportunidad, pueden llegar a participar de alguna actividad del movimiento campesino. Se pudo constatar que los productores que asisten a actividades de Ucatras, en mayor medida provienen de los parajes El Quemado y Los Quebrachitos (Tabla N° 20), y en ese marco expresan que “la organización nos ayuda con capacitaciones y con proyectos”... “cuando no hay pasto, nos dan maíz para los animales”...

Tabla N° 20: Parajes por proximidad geográfica y la Participación en Ucatras

Parajes	Ucatras participación	
	Sí participa/ Participó	No participa/ No Contesta
El Cadillo y El Vallecito	0	2
El Quemado	4	1
La Patria	2	3
Los Médanos y Los Medanitos	0	7
Los Quebrachitos	5	0
	11	13

Elaboración propia en base a datos de campo

VARIABLES ACTITUDINALES IDENTIFICADAS:

Con la información obtenida anteriormente y a los fines de analizar las Variables Actitudinales de los productores y sus familias; se realizó la Encuesta n° 2 sobre Estructura y Estrategias de Productores Familiares del área de estudio.

En referencia a la utilización de tecnología en su sistema productivo:

Con respecto al uso de la tarima de ordeño, los encuestados del paraje El Quemado y Quebrachito, fueron los que respondieron en la mayoría de los casos dando conformidad al uso de la misma, aludiendo a la mayor comodidad de utilizar dicha herramienta. Es importante aclarar que estos productores ya tuvieron una experiencia con el movimiento campesino, por cuanto observaron cómo se acostumbra a las cabras a esta forma de ordeño en las visitas realizadas a familias productoras de queso de cabra del norte cordobés.

En el uso del alimento balanceado; los productores de los parajes, mencionados con anterioridad, respondieron en su mayoría, prestando un gran acuerdo a la utilización de dicho insumo alimenticio. También comentaron la practicidad de administrar este alimento, principalmente a las hembras que están en producción láctea, y destacaron la necesidad que el Estado garantice el suministro de balanceado, especialmente durante el invierno.

Del total de encuestados, al preguntar sobre utilizar corral de aparte para los machos (Fig. N° 15), en los parajes Los Médanos, Los Medanitos y Los Quebrachitos; aceptaron mayormente su utilización. La sra. Gladys de Los Médanos, comentó el cambio en la calidad de sus quesos, a partir de su decisión de apartar los machos "...antes mis hijos hacían cara fea al tomar leche de cabra, ahora la leche ya no tiene más olor a catinga, ese olor feo..."

Figura N° 15: Corral de aparte de machos.



Paraje Los Quebrachitos. A la izquierda, pared del corral de ramas. A la derecha, macho reproductor encerrado. Imágenes propias.

Figura N° 16: Corral de aparte de cabritos.



Paraje Chancaní, La Quebrada. A la izquierda, patio del corral. A la derecha, cabritos encerrados, las madres salen a pastar al monte. Imágenes propias.

Cuando se preguntó respecto al uso del alambrado en todos los corrales, se observó que sólo el 25% del total de los casos analizados mostró su acuerdo en su implementación, ya que los productores reconocen el elevado costo de alambrar sus corrales (Fig. N°17). Además, relacionando el uso de esta tecnología, expresaron un importante desacuerdo en utilizar alambrado en sus sistemas productivos, debido a la falta de disponibilidad del acceso a pastorear libremente el monte por parte de las cabras.

Figura N° 17: Uso de alambrado.



Paraje Los Quebrachitos. El señor Luciano es el único productor que decidió utilizar alambrado como protección de su hato caprino. Imágenes propias.

Los productores de Los Médanos y Los Quebrachitos, aceptan en su mayoría colocar caravanas en su rodeo, ya que ellos participaron de un trabajo de investigación sobre nutrición animal con un equipo de la Universidad Nacional de Córdoba, por lo que conocen el uso de esta tecnología.

Al preguntar si utilizarían el cuaderno para registrar partos; el 33.3% del total, estuvo muy de acuerdo en el uso de esa herramienta de registro. Ellos explicaron que en general, todos llevan alguna libreta con registros de partos, conocen su rodeo caprino y están al tanto de la producción por hembra por parto. Individualizan y ayudan a las hembras durante los partos y post parto, evitando los guachos y colaborando en la lactancia.

En referencia a la utilización de envases (contenedores de aluminio) para transportar leche; el 33.3% estuvo muy de acuerdo en su utilización. Estos envases fueron utilizados por las familias caprinas, unos años atrás, ya que un proyecto del Estado les suministró estos envases para recolectarles leche recién ordeñada.

Las diferentes formas de Asociarse:

Ante la necesidad de plantear alternativas organizacionales para superar algunas restricciones existentes a nivel predial y regional, es que se propuso la conveniencia de agruparse con el fin de bajar los costos de los insumos utilizados en su sistema productivo. En este aspecto, sobresalieron los productores de los parajes Los Medanos y El Quemado, ya que fueron los que tuvieron mayor aceptación a esta pregunta. Estos productores se destacan además por su lógica productiva, y el

conocimiento de los precios de insumos, con la posibilidad de llegar hasta Villa Dolores a comprar dichos insumos, para reducir sus costos.

Al preguntar sobre la alternativa de asociarse para bajar los costos de alimentación en su sistema productivo; esta pregunta coincide con la anterior en los parajes que acordaron en asociarse, del total de los casos, el 45,8% acordaron muy satisfactoriamente en asociarse.

En referencia a la posibilidad de la venta colectiva de alimentos producidos; el 50% del total de los casos, concordaron de forma afirmativa para asociarse. Se destacan el paraje Los Medanitos y el paraje El Quemado, en coincidir con más respuestas afirmativas. Del primer paraje, el hijo de uno de los productores, lleva quesos y cabritos a vender a Villa Dolores. Del segundo paraje, la mayoría de los productores entrevistados, participa con Ucatras en la venta colectiva.

Frente a la posibilidad de unificar precios de los alimentos producidos; más de 66% total de los casos de los encuestados, acordaron con este supuesto. Esta variable permite observar el interés de los productores agropecuarios, en participar de la comercialización de los productos elaborados.

Del total de los casos, más del 70% acordaron en unificar la receta y el formato de los quesos elaborados. Los productores de los parajes Los Medanitos y El Quemado son los que más aportaron a estas respuestas, validando esta variable.

Otro aspecto importante que se planteó a los productores, fue la generación de capacitaciones técnicas colectivas, con el importante resultado del 62,5% de aceptación. Los mismos mencionaron estar muy predispuesto para ese tipo de actividad, y donde se destacaron los productores de los parajes Los Medanitos y El Quemado que fueron los que mayor aceptación manifestaron.

Adicionalmente, los productores explicaron la necesidad que el Estado garantice el aporte técnico de médicos veterinarios o ingenieros agrónomos para capacitarlos en manejo de rodeo y prevención de enfermedades podales. En ese marco, solicitaron más capacitaciones por paraje sobre la elaboración de quesos.

El asesoramiento veterinario permanente de modalidad compartida fue notablemente aceptado por más del 80% de los encuestados, siendo los sistemas productivos de Los Medanitos y El Quemado los que más contribuyeron a ese total. En este sentido, en las entrevistas se remarcó la necesidad de visitas de

veterinarios a la zona, por los manifiestos problemas de mascadera, mastitis y grandes pérdidas de las crías en el momento de post parto en invierno.

Cuando se les indagó sobre la opción de participar de un proyecto para mejorar el uso del monte; más del 60% del total de encuestados, coincidieron en participar. Los parajes El Quemado y Los Medanitos, fueron los que se destacaron en esta respuesta. Esta amplia aceptación se debe a que varios de los productores encuestados, participan de un proyecto de INTA en el manejo social del uso del monte.

Respecto a la identificación del queso que se elabora en el área de estudio, se preguntó sobre acordar una marca de queso compartida, que represente a todos los participantes (Fig. N°18). Del total de la muestra, más del 50% respondió estar muy de acuerdo, destacándose nuevamente el paraje Los Medanitos y el paraje El Quemado en su mayor aporte esta respuesta. Éstos últimos, explicaron que si sería una marca por paraje; elegirían la opción muy de acuerdo. Estas respuestas reafirman la cultura y valoración de su lugar de pertenencia (paraje).

Figura N° 18: Encuestas a productores de la zona de estudio.



A la izquierda, paraje Los Medanitos. A la derecha, paraje El Quemado. Imágenes propias.

A los encuestados se les preguntó si estarían de acuerdo en recibir un subsidio para utilizar en apicultura, esta variable no tuvo aceptación en la muestra estudiada. Casi el 50% del total de los encuestados, concordó en estar muy en desacuerdo con esta alternativa. En la zona existe un grupo de productores que recibieron material apícola del Estado, pero no recibieron capacitaciones técnicas. Este desbalance produce un desconocimiento a cerca del manejo del apiario, inseguridad y desconfianza. En general, los encuestados solicitaron capacitaciones técnicas sobre manejo y sanidad

de la colmena. También expresaron la necesidad de refaccionar y reacondicionar la sala de extracción de miel de uso comunitario.

En la consulta sobre si quisieran participar de un proyecto estatal que involucre a toda la zona. Del total de la muestra, casi el 80% respondió en forma positiva. Nuevamente el paraje Los Medanitos y el paraje El Quemado fueron los que más participaron, al elegir esta respuesta. Los parajes mencionados son los que tienen una lógica organizacional-productiva-comercial diferente, con una permanente mirada a lograr la reproducción del sistema productivo en forma sostenida.

III.2. LA PERCEPCION DE LOS PRODUCTORES SOBRE LA CALIDAD DEL QUESO DE CABRA.

Para determinar cómo perciben la calidad de su queso, los productores fueron entrevistados con algunas indagaciones. Para conocer en magnitud esta percepción por parte de los entrevistados, se utilizaron variables de la Encuesta 1 y la Encuesta 2.

En la Tabla N° 21 se observó que el 58.3 % de los productores, expresaron ser conocidos por su queso... “aquí hacemos todo bien limpio, así quieren volver a comprarme”... “y; en mi familia siempre se hizo queso, hay vecinas que me piden que les enseñe, es fácil”... “ya va a ver Ud. cuando pruebe mi queso, aquí en la zona, es el mejor”.

Tabla N° 21: Consideraciones sobre el queso en la zona:

	Casos	Porcentaje
Considera que su queso Si es conocido.	14	58.3
Considera que su queso No es conocido.	10	41.7

Elaboración propia en base a datos de campo

EL productor agropecuario considera que el queso que se elabora en su predio, representa a su familia, lo que alcanza el 70,8% según Tabla N° 22. Se resalta la importancia cultural de la tradición de la zona, referida al ser bien conocido por elaborar un alimento de calidad con atributos de sabor, color y aroma apropiados a un queso que se elabora con leche de cabra.

Tabla N° 22: El Queso y su vínculo con la familia:

	Porcentaje
Considera que su queso Si representa a su familia	70.8
Considera que su queso No representa a su familia	29.2

Elaboración propia en base a datos de campo.

Lo anterior se relaciona con el hecho de que en el 54,2 % de la muestra en estudio, aseguran que Chancaní es conocido por los quesos que se elaboran en la zona y algunos aportes en las entrevistas fueron “mi hijo los vende en Los Túneles, la gente se los saca de las manos porque los hago yo, jaajaja”... “llevo mis quesos, a un amigo en Dolores, me pide todas las semanas, los vende rápido porque son míos”. Sin embargo, es importante advertir que no hay una gran coincidencia que la localidad es conocida por los quesos que se elaboran, de acuerdo a lo observado en la Tabla N° 23.

Tabla N° 23: Chancaní es conocido por los quesos:

	Casos	Porcentaje
Chancaní Si es conocido	13	54.2
Chancaní No es conocido.	11	45.8

Elaboración propia en base a datos de campo

A nivel de los sistemas analizados, el 62,5 % se refiere a la costumbre familiar de elaborar queso, donde las madres enseñan la receta para aprovechar la leche. El sr. Nicolás relató cómo veía a su madre elaborar queso; él aprendió y cuando se casó le enseñó a su esposa...“a mí me enseñó mi mamá, hacíamos el quesillo, que se amasa, sabe...”

Con respecto a la receta casera que se utiliza (Fig. N°19), se observa que proviene principalmente de la herencia que se transmite dentro de la familia. Este aspecto, en la muestra estudiada, supera el 60%, validando que forma parte de la cultura familiar (Tabla N° 24).

Tabla N° 24: Origen de la receta quesera

	Porcentaje
Origen Familiar	62.5
Origen No Familiar - desde otros productores	8.3
Origen No Familiar - desde capacitación	29.2

Elaboración propia en base a datos de campo

La sra. Gledia relata con orgullo cómo en Los Túneles conocen sus quesos saborizados "...y no se animaba agregarle condimentos a la leche por miedo a que se corte, hasta que probó una nueva receta que aprendió en una capacitación, desde ahí siempre le piden quesos saborizados..." esto muestra como los productores están dispuestos a recibir capacitaciones y además elaborar alimentos según lo que aprenden en esas capacitaciones técnicas. El dinero proveniente de las ventas de los quesos, lo administra la mujer de la familia encuestada, hecho que contribuye al empoderamiento de la mujer en decisiones de compra de insumos para la familia.

Figura N° 19: La receta y el producto queso en la zona de estudio.



A la izquierda; Quesos para la venta, Feria de saberes ancestrales – IPEM 354 - paraje Chancaní. A la derecha; quesos frescos en el zarzo, paraje El Quemado. Imágenes propias.

Según la tabla N° 25, se puede observar que una parte de la población que asciende al 50 %, elabora queso hace menos de un año (Fig. N°20), además con un 12,5 % que elaboran quesos entre un año a cinco años. Entre los dos grupos se alcanza al 62.5 % del total de la muestra cómo nuevos productores de queso. Esta población de elaboradores, es el grupo de principal interés para involucrar en la implementación de herramientas para lograr una mejor comercialización de alimentos artesanales de la zona.

Tabla N° 25: Experiencia en años de elaboración de quesos

	Casos	Porcentaje
Menos de 1 año	12	50
Entre 1 año a 5 años	3	12.5
Más de 5 años	9	37.5

Elaboración propia en base a datos de campo

Figura N° 20: Elaborador nuevo, paraje Chancaní.



A la izquierda; utiliza gas envasado para seguir paso a paso la receta que aprendió con los técnicos del INTI. A la derecha, utiliza prensa para desuerar los quesos en moldes plásticos (elaborados para la industria quesera). Imágenes propias.

En la comercialización del queso se destaca la participación de los acopiadores de este producto, quienes son comerciantes autónomos, que acuerdan un precio según la calidad del producto elaborado. Estos agentes, llevan un lote de quesos, el cual es pagado al productor “la próxima vez que pasa por el establecimiento”. El pago se realiza en efectivo y es informal; constituyéndose en el dinero con que cuenta la familia semanal o quincenalmente. El precio propuesto, se pasa de boca en boca entre los vecinos. Los entrevistados resaltan el vínculo de confianza existente entre acopiador y elaborador de quesos. Según informantes calificados, dentro del grupo que elabora queso desde hace 5 años (Tabla N°26), pertenecen tres familias que acopian y venden quesos en la zona turística.

Tabla N° 26: Experiencia en años de venta de quesos

	Casos	Porcentaje
Hasta 5 años	19	79.2
Más de 5 años	5	20.8

Elaboración propia en base a datos de campo

Del procesamiento de los datos obtenidos, se conoció que el 83,3 % de las familias expresan que el queso que elaboran, forma parte de su dieta diaria, ver Tabla N° 27. Las cuatro familias que no consumen queso ni leche de cabra, explican que esto se debe al fuerte olor a catanga de estos alimentos. Por ello en las capacitaciones técnicas, se explicó medidas de manejo que las familias deben llevar adelante con sus rodeos caprinos, para evitar esa percepción negativa respecto a sus productos lácteos.

Tabla N° 27: Su familia consume su queso

	Casos	Porcentaje
Sí consume queso de cabra	20	83.3
No consume queso de cabra	4	16.7

Elaboración propia en base a datos de campo

En la mayoría de los casos el hombre no participa en el ordeño, siendo una actividad exclusiva de las mujeres. El ordeño de las cabras es compartido entre las mujeres de la familia y los hijos, en un 47.6 % mostrándose como una clara costumbre en la zona (Tabla N° 28).

Tabla N° 28: Ordeño de las cabras

	Casos	Porcentaje
Ordeña el hombre	1	2.4
Ordeña la mujer	12	50
Toda la familia (colaboran los hijos)	11	47.6

Elaboración propia en base a datos de campo

Algunas productoras matizan esta actividad con expresiones que explican esta costumbre, que se debe al trabajo extrapredial de los hombres (pluriactividad para lograr la reproducción del sistema productivo). "...mi mamá me llevaba al corral desde siempre, me enseñó a apartar y a ordeñar, a veces cuando son madres nuevas, hay que guerrear un poco para que no deje guacho al cabrito, pero después se acostumbra...", ..."en mi familia sabemos ordeñar todos, cuando hay mucha leche en el verano, mis chicos me ayudan, sino no termino más"... Don Luciano relata que en su familia ordeña él y su señora, los hijos se fueron a la ciudad a hacer su vida, y sí, a la noche duelen las manos, se quedan calientes...

La variable Ordeño de Cabras, muestra que es una actividad de mujeres y los niños. En la Tabla N° 29, se observa claramente cómo el hecho de "Criar Cabras" forma parte de la génesis de las familias encuestadas "...es un animalito noble...en mi familia, siempre se criaron cabras...cuando era chica, la majada era más grande, no había alambrados y comían del monte..."

Tabla N° 29: Cultura familiar de criar cabras

	Casos	Porcentaje
Herencia familiar (Tatarabuelo y Bisabuelos)	4	16.7
Herencia familiar (Abuelos)	8	33.3
Padres	2	8.3
Herencia familiar (en general)	10	41.7

Elaboración propia en base a datos de campo

Figura N° 21: Hatos caprinos, corral de encierre de pernocte



A la izquierda; paraje Los Médanos. A la derecha, paraje Los Quebrachitos. Imágenes propias.

El 91,7% de los encuestados, coincidió en que fue “Herencia familiar de abuelos y bisabuelos”. Varios de los encuestados no llevan registros del número de cabritos nacidos...”es mala suerte contarlos “... El paraje Los Quebrachitos participó con la mayoría de respuestas aceptando esta respuesta. Las cabras forman parte de la herencia y lazos en la genealogía familiar, por ello su valor sociocultural (Fig. N°21).

Entre los motivos de producir quesos, en la Tabla N° 30 se observa con un 75 % que la decisión familiar se orienta a generar un ingreso económico. De ese total, el paraje El Quemado mostró la mayor aceptación en referencia a esta decisión, mientras que otras familias elaboran para aprovechar la abundancia del recurso leche durante el verano. Y sólo uno de los casos, manifestó su compromiso de elaborar quesos para comercializar a través de la organización Ucatras.

Tabla N° 30: Cultura familiar de elaborar quesos

	Casos	Porcentaje
Obtener mejor ingreso	18	75
Por Ucatras	1	4.2
Para utilizar la leche	5	20.8

Elaboración propia en base a datos de campo

Respecto a un cambio en el precio, a las familias encuestadas, se les consultó si estarían dispuestos a aumentar la majada un 30% si les pagan un mejor precio/queso. El 79.2 % respondió en forma positiva, dato a tener en cuenta por el Estado en el diseño de políticas públicas con el fin de mejorar la calidad genética del hato caprino; ver Tabla N° 31. Esto es significativo porque las cabras forman

parte del capital cultural y económico de la zona en estudio, además de la herencia familiar. En el paraje Los Quebrachitos respondieron en forma afirmativa la mayoría de los productores encuestados.

Tabla N° 31: Aumentar la majada

	Casos	Porcentaje
Si aumentaría la majada	19	79.2
No aumentaría la majada	5	20.8

Elaboración propia en base a datos de campo

Al considerar la incidencia de las Políticas Públicas, se indagó sobre el supuesto; “un subsidio del Estado” y se preguntó en qué aspecto lo utilizaría. Se lograron las siguientes respuestas de la Tabla 32.

Tabla N° 32: Subsidio del Estado para el establecimiento

Subsidio utilizado para:		Mayor Importancia (n° de casos)
Infraestructura	Alambrados	16 (66.7%)
	Construcción sala de elaboración de queso	
	Energía eléctrica Planta elaboración de balanceado comunitaria	
Rodeo caprino	Compra de animales	9 (29.1 %)
	Lotes para pastura	
Comercialización comunitaria	Compra vehículo comunitario	1 (4.2%)
	Pailas para elaboración de dulce de leche	

Elaboración propia en base a datos de campo

Lo que surge de las respuestas es que la mayor necesidad estaría en la infraestructura (comprar alambrados), para cerrar parte de los corrales de las cabras. Utilizarían parte de esos fondos para la compra de genética caprina o para aumentar sus majadas con animales mejorados genéticamente. Sólo el 16,7% de la muestra, estaría dispuesto a invertir en una sala de elaboración de queso, lo que muestra priorizar la satisfacción de necesidades que consideran prioritarias culturalmente, antes de destinar dinero a la construcción de un ámbito para la elaboración de quesos.

En segundo lugar, destinarían el presupuesto para la producción y sólo el 4% en la comercialización.

Al analizar otras oportunidades productivas, se observó que los productores caprinos no están interesados en elaborar dulce de leche. Al profundizar en las entrevistas personales, explican que no eligen esta opción porque relacionan la cantidad de horas de trabajo y el costo de los recursos necesarios (azúcar y leña) para la elaboración de este alimento. Les resulta mejor la elaboración de

quesos para la economía familiar, atribuyendo un mejor aprovechamiento de la mano de obra familiar.

La mayoría de los casos no participarían en una planta de elaboración de balanceados comunitaria, ni en la compra de un vehículo comunitario, salvo que estas opciones se implementen en un paraje de la zona.

Sobre la continuidad de la familia en el sistema productivo, se comprueba que casi el 42 % de los hijos continuarían en el establecimiento productivo (Tabla N° 33). Estos hijos actualmente participan activamente en la gestión y en la toma de decisiones del sistema productivo, favoreciendo la subsistencia de la familia, y maximizando el ingreso global del sistema productivo.

Tabla N° 33: Continúan los hijos

	Casos	Porcentaje
Si continúan	10	41.7
No continúan	14	58.3

Elaboración propia en base a datos de campo

Además, esta variable muestra cómo la población joven, necesita de políticas públicas que estimulen su permanencia y la reproducción de prácticas tendientes a lograr desarrollo sustentable respetuoso de la cultura de la población encuestada. El logro de generar un protocolo de comercialización propuesto, estimulará continuar con capacitaciones técnicas, el desarrollo de valor agregado de los alimentos artesanales y la participación en canales de comercialización formales. Este instrumento permitirá lograr mayor reproducción social del área de estudio y “habilita” para iniciar otra investigación en el área de estudio.

III.3. IDENTIFICACIÓN DE GRUPOS: EL PERFIL DE LOS PRODUCTORES ELABORADORES DE QUESO DE CABRA.

Para ilustrar algunos aspectos interesantes, se presentan algunos testimonios:

La Sra. Alejandra cuenta que sus hijas no se van a quedar a ayudar en el campo: “a ellas no les gusta andar guerreado con las cabras..., por eso terminan el secundario y se van a Dolores a seguir estudiando...”

En cambio, el Sr. Elías presentó orgulloso a su hijo Facundo que se juntó con su novia y se quedó viviendo en el campo. Ambos trabajan en el establecimiento productivo familiar “y aquí no hay sábado ni domingo a las cabras hay que ordeñarlas igual...sólo los días de lluvia les dejo la leche a los cabritos...”.

En otro paraje visitado, la Sra. Dora expresó cómo se siente sola desde que enviudó...gracias a Dios el mayor se quedó conmigo a ayudar con los animales, los demás se fueron a trabajar, a San Luis.

La Sra. Silvia expreso “los quesitos que hago, se los lleva mi hijo a Dolores, ahí se los paga mejor, un amigo...”

La situación es más complicada para la Sra. Fabiana de otro paraje, comenta que su padre está muy anciano, casi no ve; le tienen que operar de cataratas. Ella tiene un bebé y su esposo trabaja haciendo changas en La Rioja. Decidió disminuir el número de animales de su majada porque no puede atenderlas.

Al registrar estos comentarios, se puede establecer que existen productores con diferentes características en la muestra analizada. Por ello, a través del uso del Análisis de Cluster, se identificaron dos grupos claramente definidos y diferentes.

Primero se trabajó con Conglomerado Jerárquico y se eligió el número de clúster. Para tal fin se trabajó con el historial de conglomerado, y se determinó el número con la mayor variación del coeficiente de correlación, sumado a lo observado en el dendograma. Para la población en estudio se determinaron 2 grupos homogéneos.

A los fines de la validación se trabajó con el Conglomerado No Jerárquico; se estableció la posibilidad de 2 a 4 grupos y se comprobó que los integrantes de cada grupo sean similares a lo que se obtuvo al utilizar el Conglomerado Jerárquico. La opción que se obtuvo se consideró la más consistente para utilizar en la población de estudio.

Figura N° 22. Historial de conglomeración utilizado

Etapa	Clúster combinado		Coeficientes	Primera aparición del clúster de etapa		Etapa siguiente
	Clúster 1	Clúster 2		Clúster 1	Clúster 2	
1	10	24	.500	0	0	3
2	20	22	1.000	0	0	10
3	6	10	1.833	0	1	17
4	5	19	3.333	0	0	13
5	2	8	4.833	0	0	14
6	13	23	6.833	0	0	15
7	4	21	8.833	0	0	14
8	3	17	10.833	0	0	22
9	11	15	13.333	0	0	12
10	7	20	16.167	0	2	13
11	14	18	19.667	0	0	17
12	9	11	23.167	0	9	16
13	5	7	27.133	4	10	15
14	2	4	31.383	5	7	18
15	5	13	36.298	13	6	20
16	9	16	42.798	12	0	22
17	6	14	51.164	3	11	21
18	2	12	60.614	14	0	19
19	1	2	73.248	0	18	20
20	1	5	86.008	19	15	21
21	1	6	116.222	20	17	23
22	3	9	159.389	8	16	23
23	1	3	343.875	21	22	0

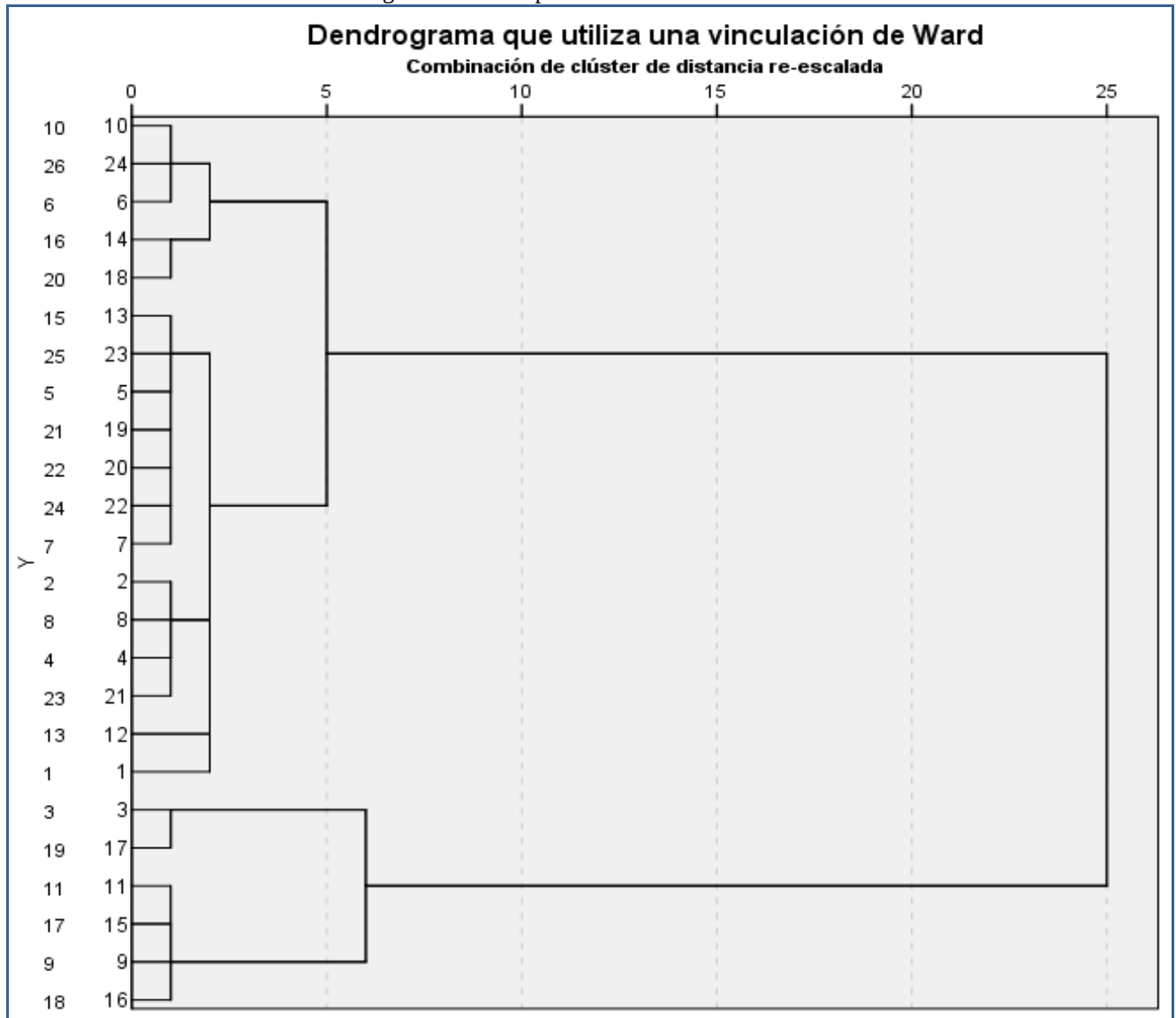
La técnica empleada produjo un dendograma, desde el cual se identificó al Grupo 1 con 6 sistemas productivos y el Grupo 2 conformado por 18 emprendimientos, Fig. N° 23.

Al Grupo 1 se lo denominó “Productores no propensos a Asociarse” y al Grupo 2 “Productores dispuestos a Asociarse, capacitarse y comerciar”. Gráficamente, se puede observar a través del dendograma (Fig. N° 14) la conformación de los grupos.

Además, en el análisis, se incluyó la información obtenida al indagar sobre las Variables Actitudinales que permiten explicar las preferencias y los comportamientos de los productores y sus familias.

De esta manera se puede caracterizar el perfil de cada grupo, mostrando las diferencias más significativas

Figura N° 23. Grupos de Productores Identificados



Elaboración propia en base a datos de campo

En la Tabla N° 34 se constató que en los resultados obtenidos, al hacer referencia a situaciones relacionadas con la posibilidad de asociarse, se distingue claramente una tendencia diferente entre el Grupo N° 1 y el Grupo N° 2. En variables cómo; “Asociarse para Bajar los Costos de los Insumos”; “Asociarse para Bajar Costos de Alimentación”, “Venta Juntos”, “Unificar el precio”, “Receta y Formato Uniforme”, “Capacitaciones Juntos”, “Asociarse en un Proyecto Zonal”, el Grupo 2 respondió en forma positiva con altos porcentajes de aceptación y comentarios favorables respecto a las modalidades propuestas. Esta información, es de gran relevancia al momento de diseñar una propuesta técnica acorde a las características y necesidades de esta población, tendiendo a lograr la

participación de los actores públicos comunales, provinciales y nacionales.

Tabla N° 34: Variables cualitativas: Grupo 1 y Grupo 2

Variables	GRUPO 1	GRUPO 2
Asociación para bajar costos de los insumos	17% Acuerdo 50% Desacuerdo y Muy en Desacuerdo	100% Muy de Acuerdo y Acuerdo
Asociación bajar costos de la alimentación	50% Desacuerdo y Muy en Desacuerdo	83% Muy de Acuerdo y Acuerdo 6% Desacuerdo
Venta Colectiva	50% Desacuerdo y Muy en Desacuerdo.	94% Muy de Acuerdo y Acuerdo
Unificar Precio	50% En Acuerdo	89% Muy de Acuerdo y Acuerdo
Unificar Receta y Formato de los quesos elaborados	50% Desacuerdo y Muy en Desacuerdo	94% Muy de Acuerdo y Acuerdo
Capacitaciones Colectivas Técnicas	17% Muy de Acuerdo	94% Muy de Acuerdo y Acuerdo
Compartir Asesoramiento Veterinario Permanente	33% Acuerdo	100% Muy de Acuerdo y Acuerdo
Participar Proyecto Mejor Uso del Monte	33% Acuerdo 33% Muy en Desacuerdo	89% Muy de Acuerdo y Acuerdo
Acordar una Marca de queso compartida	17% Acuerdo	100% Muy de Acuerdo y Acuerdo
Participar en un Proyecto estatal zonal	17% Acuerdo	100% Muy de Acuerdo y Acuerdo
Uso Tarima de Ordeño	50% Muy de Acuerdo y Acuerdo	72% Muy de Acuerdo y Acuerdo
Utilizar Alambrado en todos los Corrales	50% Acuerdo 33% Muy en Desacuerdo	44% Muy de Acuerdo y Acuerdo 50% Desacuerdo y Muy en Desacuerdo
Colocar Caravanas en el rodeo	33% Muy de Acuerdo y Acuerdo 17% Desacuerdo	45% Muy de Acuerdo y Acuerdo 39% Desacuerdo y Muy en Desacuerdo
Uso de Cuaderno para registrar Partos	50% Acuerdo 17% Desacuerdo	39% Muy de Acuerdo y Acuerdo 44% Desacuerdo y Muy en Desacuerdo
Utilizar envases para transportar leche	66% Muy de Acuerdo y Acuerdo	50% Muy de Acuerdo y Acuerdo

Elaboración propia en base a datos relevados a campo

Además, al proyectar la eventualidad de utilizar en la zona una “Marca de Queso” que referencie a Chancaní, el mencionado grupo 2 acordó con la supuesta consulta. En cambio, con respecto al Grupo Productores Familiares no sensibles a Asociarse; se manifestaron en forma negativa a las diferentes posibilidades de asociativismo o integración, justificando su desaprobación en razones particulares.

En la encuesta también se relevó información respecto a la tecnología que utilizan en sus sistemas productivos. Con respecto a la incorporación de "Tarima de Ordeño", en el G1 la mitad de los casos coinciden en su uso. En cambio, en el G2 la mayoría de los encuestados incorporarían esta tecnología a su establecimiento, por cuanto facilitaría lograr un producto alimenticio con calidad e inocuidad.

Con respecto a "Asesoramiento Veterinario Permanente", se mantuvo la tendencia planteada con anterioridad con respecto al G2, donde la totalidad de los encuestados están de acuerdo con la colaboración de un técnico a su establecimiento. A diferencia del G1, donde solo un tercio de la muestra estuvo de acuerdo en recibir al profesional, concordando en la poca "presencia del Estado" en la zona de estudio. Los productores en general, manifiestan la escasa presencia de técnicos en el territorio.

El nivel de respuesta es bastante coincidente en ambos grupos para las siguientes variables como subsidio apicultura, alimento balanceado, corral aparte machos, alambrado todos los corrales, colocar caravanas, cuaderno de partos y envases transporte leche.

Dicha información explicita la dirección necesaria para determinar futuras propuestas técnicas para estos grupos de productores, respetando sus características socio productivas, objetivos y necesidades. Es importante considerar que se debería priorizar la no invasión con aportes técnicos y tecnológicos desconociendo la cultura del territorio por parte de quienes diseñan las Políticas Públicas.

Con estas características determinadas en la Tabla N° 35: quedó priorizado el Grupo 2 conformado por 18 casos, y llamado "Productores dispuestos a Asociarse, capacitarse y comerciar".

En consecuencia, a estas familias, se propone incluirlas para que participen en la construcción colectiva del Instrumento para la Comercialización de Alimentos Artesanales detallado más adelante.

Tabla N° 35: Principales Características del Grupo 2

100% Muy de Acuerdo y Acuerdo	Asociación bajar costos de Insumos Asociación bajar costos de Alimentación Asociación Participar en proyecto zonal Asociación para decidir Marca de queso Asesoramiento veterinario permanente
90% o más: Muy de Acuerdo y Acuerdo:	Asociación para recibir Capacitaciones Asociación para realizar Ventas Asociación para Receta y Formato de queso
80% o más: Muy de Acuerdo y Acuerdo:	Asociación para Unificar Precio de venta queso Participar Proyecto Mejor Uso del Monte Utilizar alimento balanceado
Entre 50 a 80% Muy de Acuerdo y Acuerdo	Uso de Tarima de Ordeño. Uso de Corral de Aparte para machos. Uso de Envases para transporte de leche.

Elaboración propia en base a datos de campo

En la Tabla 36, se caracteriza el Grupo 1 llamado Productores no sensibles a Asociarse. En las entrevistas personales, surgen comentarios negativos con respecto a momentos o situaciones para asociarse con sus vecinos. Vivieron escenarios no favorables y no muestran predisposición a lograr emprendimientos asociativos... “y si ponemos entre todos para ir a comprar balanceado, siempre hay alguno que no quiere pagar el combustible”... “nos conocemos hace muchos años, prefiero seguir bien con mi vecina”... “la receta que hago me la enseñó mi mamá, es un secreto”... “eso de juntarse no da resultado”.

Tabla N° 36: Principales Característica del Grupo 1

50% En Desacuerdo y Muy en Desacuerdo	Asociación bajar costos de Alimentación Asociación bajar costos de Insumos Asociación para realizar Ventas Asociación para Unificar Precio de venta queso Asociación para Receta y Formato de queso Asociación Subsidio Apicultura Asociación para decidir Marca de queso
---------------------------------------	---

Elaboración propia en base a datos de campo

III.4. Protocolo colectivo para la comercialización de quesos artesanales que respeten normas de calidad alimentaria:

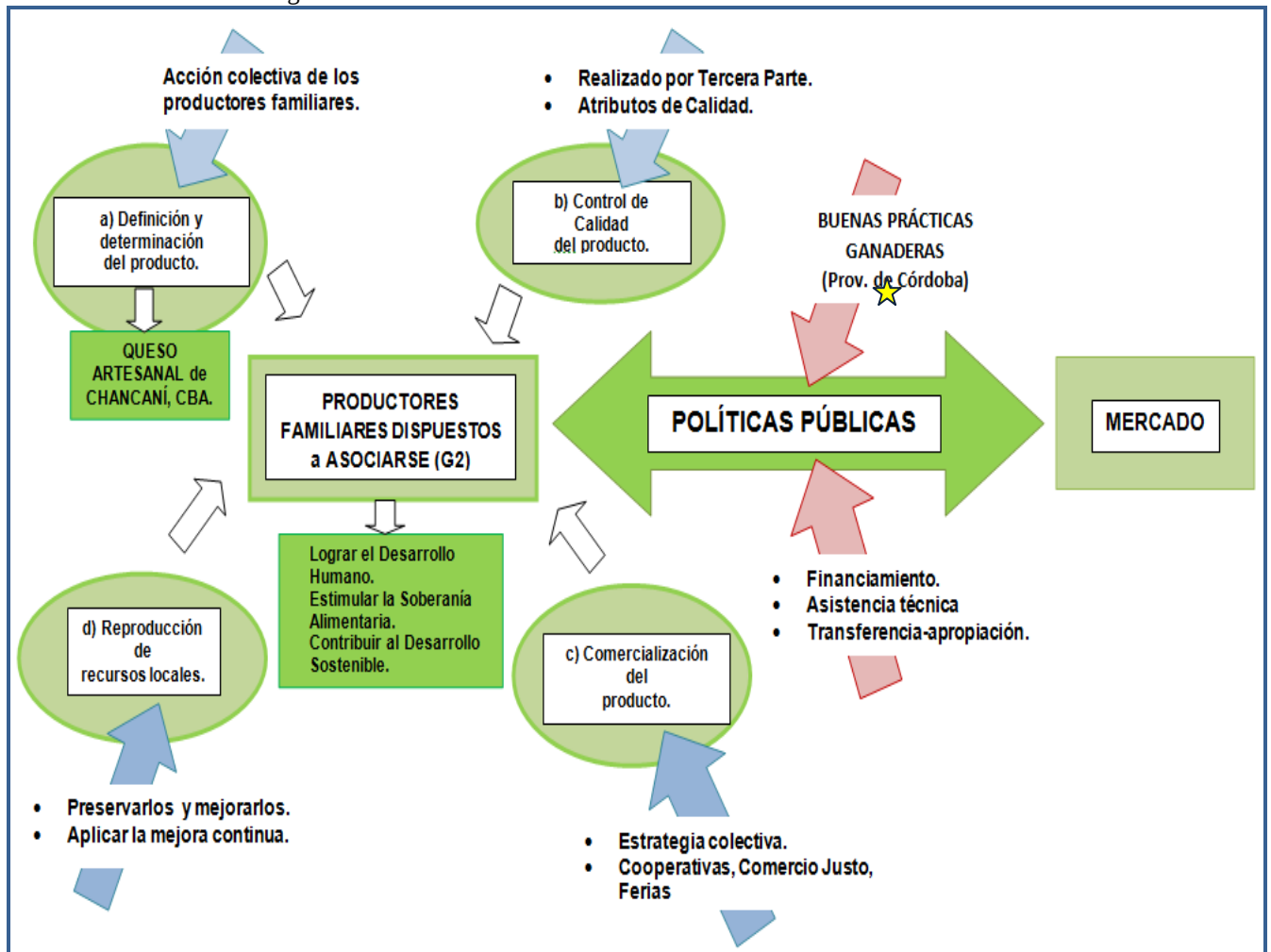
Esta herramienta es un conjunto de requisitos de carácter voluntario cuyo objetivo es lograr alimentos con calidad y que cumplan con seguridad alimentaria, destinado a todos los productores de la AF, dispuestos a asociarse. La aplicación del mismo les permitirá la comercialización de alimentos artesanales (entre ellos; queso de cabra artesanal), en Chancaní, Córdoba (Fig. N°24). Para el armado colectivo de esta herramienta, se sugiere cumplir las cuatro etapas que a continuación se detallan. Además respondiendo a uno de los objetivos de esta tesis, se particularizará en específico para el alimento queso de cabra.

- A) **Definición y determinación del producto:** la construcción colectiva se llevará a cabo a través de reuniones participativas entre productores y técnicos, en todos los parajes que formen parte de la cooperativa de productores familiares. Se definirán todos los parámetros; ingredientes, receta, proceso de elaboración y presentación (envasado/etiquetado) que constituyan la calidad que debe tener el alimento definido por el colectivo, cómo por ejemplo: Queso de Chancaní. Así se elaborará una receta uniforme que cumpla con los parámetros de calidad y valor agregado especificados en las reuniones participativas. Se propenderá a la construcción colectiva de marca de alimento artesanal, con el logo y el nombre del queso con garantía de inocuidad. Al elaboran quesos, para lograr la inocuidad de los mismos, se debe utilizar el Manual de Buenas Prácticas para la elaboración de quesos caprinos artesanales (Freire et al 2015), de esta forma se puede garantizar que sean alimentos seguros y con calidad.
- B) **Control de calidad del producto:** como agente de control se conformará un consejo consultor (CC) o Tercera Parte, grupo externo formado por productores de alimentos artesanales de la zona y de regiones vecinas, feriantes, representante de la comuna de Chancaní y agente bromatológico habilitado por el Estado municipal (INTI o INTA o SENASA o Universidades públicas o privadas). Para el control se utilizarán los parámetros definidos por el colectivo, para cada alimento. Dicho control se realizará en períodos de tiempo determinados entre el grupo de productores y el CC, se visitará los lugares de producción-elaboración, transporte de los alimentos y puntos de ventas. EL CC genera su propio reglamento. Una vez al mes se hará degustaciones y encuestas, al azar en puntos de ventas (tendientes a mejorar la calidad de los

alimentos). La cooperativa de productores familiares gestionará la toma de muestras de alimentos (alimentos para comercializar y el agua utilizada para la elaboración) y los enviará al departamento de Bromatología del municipio más cercano para avalar calidad e inocuidad de los mismos.

- C) **Comercialización del producto:** para determinar el precio se realizarán talleres entre técnicos y productores de la cooperativa para lograr el precio justo. Se decidirá formas de transporte de los alimentos, puntos de distribución, períodos de entrega de productos y redes de comercialización. La cooperativa de productores familiares será quien gestione dicha comercialización y tramitará la marca colectiva para estos alimentos.
- D) **Reproducción de los recursos locales:** se utilizará materia prima de la zona de estudio; preservando dichos recursos (manejo del monte), la cultura del lugar y las personas que intervienen en la elaboración de los alimentos artesanales. La inclusión de los productores agropecuarios en el Plan Pecuario (BPA Cba) garantizará la sanidad, manejo reproductivo, alimentación, infraestructura y pautas ambientales del hato caprino.
- Se deben realizar actividades (entre técnicos y productores familiares) de transferencia-apropiación utilizando el protocolo para mejorar su posicionamiento comercial, respetar la cultura del lugar y mejorar la calidad del producto elaborado. Estas actividades deben estimular el desarrollo sustentable del área de aplicación de dicho protocolo; tendientes a lograr la soberanía alimentaria y respetando la seguridad alimentaria. Las mencionadas actividades deben ser acordadas, gestionadas y financiadas desde la cooperativa de productores.
 - Durante la aplicación del protocolo colectivo se deberá emplear el principio de la mejora continua en cada una de sus etapas, siempre tendiendo a lograr un producto alimenticio artesanal de calidad y apto para el consumo humano.

Figura N° 24. Protocolo colectivo de comercialización de alimentos artesanales



Elaboración propia en base a datos de campo. ★ Ley de Agricultura Familiar N° 27118 y Ley de Buenas Prácticas Agropecuarias de la provincia de Córdoba N°28990 (Plan Pecuario).

La construcción y aplicación del protocolo para la comercialización se adecua a la normativa planteada en la Ley de Agricultura Familiar, y está supeditado a que se logre una actualización del Código Alimentario Argentino y el Decreto 4238/68, lo que impulsará una mejora significativa en relación a la soberanía y seguridad alimentaria local, permitiendo la llegada de productos artesanales al mercado formal.

A modo de conclusión; la aplicación del protocolo de comercialización de alimentos artesanales se plantea como una propuesta para todos los productores de la AF. En virtud de los resultados alcanzados en mi tesis, el campesinado del grupo 2 estaría en mejores condiciones de cumplir con todos los pasos del protocolo y aplicarlo. Esto se fundamenta en la decisión de organizarse, de acordar

una receta, tamaño y precios en común, además de la posibilidad de tramitar una marca colectiva en la que se sientan representados. Los demás productores de la AF, deberán readecuar sus formas de organización-producción-etc. para poder utilizar esta herramienta. Esto propenderá el acceso al mercado formal, en este caso de queso de cabra, pero dicho protocolo está abierto a su aplicación en otros alimentos artesanales.

CAPÍTULO IV:

DISCUSIÓN

CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN

En este capítulo se realizó una síntesis, relacionando e integrando los resultados más relevantes del presente estudio, respondiendo a cada uno de los objetivos planteados. Los mismos responden a la problemática del área investigada; las estrategias para comercializar y la elaboración de quesos de cabra artesanales con calidad e inocuidad alimentaria.

El objetivo general *-identificar las principales problemáticas en las estrategias comerciales y en la elaboración de alimentos artesanales como el queso de cabra en región de Chancaní, Córdoba-* al contrastarlo con mi investigación; se observa como principal problemática la comercialización de los quesos, la orientación y el tamaño del mercado. Esto deberá a futuro ser replanteado y reestructurado para que los productores de la agricultura familiar puedan acceder a formar parte de un mercado formal para la comercialización de sus quesos, por las oportunidades que se generan para su economía familiar. En consonancia, es necesario que las políticas públicas futuras se expresen en el territorio y que se facilite al campesinado el acceso a dicho canal.

Los Resultados, al ser comparados con Salmun, M. (2007), son coincidentes con lo observado en el área de estudio. En cambio, la referencia de Azócar, P. et al (2013), sobre el agregado de valor, se espera que luego de aplicar la herramienta del protocolo de comercialización, los quesos se visibilicen en mayor medida por el mercado con el correspondiente agregado de valor. En referencia a la comercialización comunitaria, sólo el 4,2% de los encuestados, consideran esta variable cómo importante, y priorizan la satisfacción de necesidades que culturalmente consideran más importantes.

Este aspecto, es importante considerar, ya que inicialmente fue estimado, por el equipo de investigación, como una estrategia factible de llevar a cabo. Sin embargo, en el marco de las entrevistas y los talleres, se observó como una práctica con limitantes, tal vez porque subyace en algunas productoras, las vivencias de experiencias no favorables en su relación con el movimiento campesino organizado.

Por otra parte, Martínez Castro, C. et al (2013), explicita el desconocimiento del productor agropecuario respecto a la comercialización en general y al margen bruto de comercialización en particular. En el estudio, se obtuvo que la mayoría de los encuestados no conoce con precisión, el

precio final de venta de sus quesos al consumidor. Esta particularidad, puede ser actualizada al estimular la participación organizacional por parte de los productores en la comercialización de sus quesos a través de la creación de canales cortos de comercialización como los mencionados por Agüero y Pérez (2018), si bien se requiere superar las limitaciones o preconceptos mencionados anteriormente respecto al comercio colectivo.

Además una principal barrera a superar por la agricultura familiar es la que reza el Código Alimentario Argentino; en su Capítulo II, artículo 154; donde explica y detalla cómo deben ser los establecimientos donde se elaboran y comercializan alimentos a partir de la agricultura familiar. La mencionada normativa por su desconocimiento de la heterogeneidad del territorio donde se aplica, afecta la comercialización no formal, debido al peligro del decomiso de la mercadería. De esta manera la AF debe cumplir y adherirse a la normativa vigente para proyectarse a mercados formales, garantizando la seguridad alimentaria de los alimentos producidos.

Para el objetivo *-caracterizar la elaboración y comercialización de queso de cabra en el área en estudio-* se detalló la población de cabras productoras de leche como materia prima para la elaboración de quesos y se especificó que los parajes La Patria, La Primavera, Los Medanitos, Los Médanos y Los Quebrachitos determinan un punto estratégico de elaboración-producción de quesos. La delimitación de dicha área deberá ser considerada en importancia para la aplicación de políticas públicas como acceso a agua de calidad principalmente. El mencionado punto productivo, coincide con la producción primaria que se lee en ADEC (2007).

En concordancia con (Monzón, 2013), los encuestados no supieron definir con claridad el volumen de producción de leche ni cuantificar gastos y costos. No llevan registros de número de animales ni de volumen de producción, en general. No realizan inventarios del hato caprino porque no forma parte de la cultura de la región (no se cuentan las cabras). Sólo los productores que forman parte del grupo 2, acostumbran a utilizar un cuaderno de partos donde toman nota de las hembras paridas. Además en la forma de tenencia de la tierra solo el 29,2% de los encuestados es propietario, el 62.5% de los jefes de familia tienen el primario completo y con respecto a la principal actividad agropecuaria, el 66.7% de la población, expresa dedicarse a las cabras y a producir quesos.

Los mencionados datos con anterioridad, coinciden con (Gutman et al 2004, Agüero, D et al 2014 y 2017); demostrando la vulnerabilidad de la población en estudio, no solo respecto a necesidades

básicas insatisfechas sino también en términos económicos por la variación constante en sus ingresos

Además referenciando al mismo objetivo, se pudo verificar aspectos sociales-culturales, relacionados con la elaboración del queso de cabra. El 58,3% de los encuestados responde saberse conocido por el queso que elabora su familia, complementariamente, el 70.8% asegura que el alimento queso representa a la cultura familiar y el 54.2% responde que Chancaní es conocido por los quesos de cabra. Reafirmando la cultura y su pertenencia a la zona de estudio, además el 62.5% responde que continua con una receta familiar para elaborar quesos, destacando la transmisión generacional de esta práctica y la incidencia que ella tiene en la economía familiar.

Quiero destacar como relevante la actividad laboral de la mujer campesina, explica que la mujer en el 52.4% de los sistemas productivos; realiza la gestión junto con su esposo y en el 25% de los casos, lo realiza sola. Estos datos coinciden con (Cloquell, S. et al, 2011 y Preda, G, 2013) donde uno de los integrantes de la familia hereda el poder simbólico que garantiza el patrimonio familiar. Además se demuestra la importancia del papel del trabajo de la mujer en coincidencia con (Castaño, T, 2015, Vandecandelaere, E. et al, 2010 y Chavez, F. et al, 2018), su marcado rol pluriactivo, es la que da el valor agregado a la alimentación de la familia y a los productos alimenticios que pueden formar parte en la comercialización.

En cambio se observa en esta investigación, que las mujeres con trabajo asalariado alcanzan el 20.8% en disidencia con el porcentaje estimado a nivel Argentina por (Obschatko, 2007).

La mujer acompaña en decisiones familiares organizativas para la economía diaria en la población estudiada coincidiendo con (Silvetti, 2012). En las entrevistas; los escuché contar como el queso y su receta, es un bien cultural de la familia visitada y cómo reconocen que forma parte del flujo financiero que usa la mujer en su economía familiar. Observé como se destaca el desempeño en la organización familiar de las mujeres; gestionan sus sistemas productivos agropecuarios, elaborando queso de cabra para utilizar el recurso leche, dándoles valor agregado a la cría de cabritos para venta como carne, entre otras actividades organizacionales.

Entre las capacitaciones que hace mención esta tesis, se destaca la referida a buenas prácticas en la elaboración de quesos, que se llevó adelante mediante el trabajo en red entre Universidad Nacional de Río Cuarto, INTA e INTI. En la misma se incluyó un taller sobre la determinación del precio justo. Estos encuentros entre productores de la agricultura familiar y técnicos se llevaron adelante en el

campo de uno de los productores, propendiendo a la participación e intercambio de saberes. Quedaron registrados en imágenes que documentaron los mencionados talleres.

Continuando en el objetivo *-identificar los diferentes grupos de productores familiares elaboradores de queso de cabra de la región en estudio-* mi estudio determinó variables estructurales, y variables intervinientes para caracterizar la población, coincidiendo con varios autores; (Agüero, 2017, Cáceres, 2010, Cáceres, 2011 y Silvetti, 2010). Entre las variables estructurales, se determinó una media de 142 hectáreas como superficie de cada productor familiar encuestado. Con respecto al ganado caprino se realizó una estratificación del mismo lo que permitió determinar un punto estratégico de elaboración-producción de parajes que poseen la mayor cantidad de hatos caprinos. En los sistemas productivos, trabaja el hombre, la mujer y los hijos o en ciertos casos, la mujer y los hijos. En relación con el mercado, los campesinos están influenciados por varios factores de riesgo (sequías, falta de poder de negociación, tomadores de precio) y recursos escasos entre ellos el acceso a agua potable. Cómo fortaleza se puede resaltar la importancia para esta población vulnerable de llegada a través de políticas públicas de capacitaciones y subsidios destinados a salvaguardar y cambiar estas situaciones negativas.

En términos de variables intervinientes, se destaca la forma de tenencia de la tierra, donde el 70.8% de los encuestados expresaron que su tierra es prestada o en sucesión, demostrando la fragilidad de las familias que habitan el territorio. El nivel educativo con primario y secundario completo, alcanza el 70% de las familias encuestadas. Los ingresos extraprediales aportados al sistema productivo por el jefe familiar, que provienen de realizar changas relacionadas con la albañilería o más específicamente, actividades durante el invierno o durante el verano.

Al abordar el objetivo *-determinar el perfil de cada uno de los grupos de productores elaboradores, en sus diferentes dimensiones-* se trabajó con un método multivariado para identificar la existencia de dos grupos de productores. Luego se utilizaron distintas variables cuanti y cualitativas, para su caracterización específica, sumado a diversas variables actitudinales como utilización de tecnología y alternativas organizacionales. Estas variables, se utilizaron para mostrar los distintos comportamientos y decisiones que realizan los dos grupos de productores identificados en el área de estudio. Esta tesis amplia en detalle lo mencionado por Agüero, D. et al 2017, caracterizando a los productores caprinos del área de estudio. Mi caracterización específica que la población del campesinado estudiada; poseen hatos caprinos y elaboran quesos, los usan en parte para el consumo familiar en el

83.3% de los encuestados, el 37.5% elaboran quesos hace más de 5 años mostrando experiencia en el rubro productivo y el 79.2% hace menos de cinco años que vende quesos, lo cual es una actividad que se debe mejorar para tener más posibilidades de garantizar un mayor nivel de supervivencia en el ámbito territorial.

Se determinó el grupo 1 y se lo denominó; Productores no propensos a Asociarse y al Grupo 2; Productores dispuestos a Asociarse, capacitarse y comerciar. Quise destacar en sus denominaciones las preferencias y comportamientos en las variables actitudinales específicas que sirvieron para caracterizar estos 2 grupos de productores campesinos.

La determinación de la existencia de dos grupos, luego fue validada a través de las entrevistas con técnicos de la zona, pertenecientes a instituciones públicas de orden nacional, como INTA, Subsecretaría de Agricultura Familiar, entre otros.

En referencia al objetivo *-identificar las principales variables que implican comportamientos diferentes por parte de los productores y su impacto en el logro de una mejor calidad de alimentos-* y con la aplicación de estadística descriptiva, se logró detallar las principales características de ambos grupos. Como se mencionó anteriormente, la utilización de variables actitudinales como uso de tarima de ordeño, uso de balanceado, uso de corral de aparte, alambrar corrales, caravanear, registrar partos, usar envases para leche, permitieron avanzar en la selección del grupo 2 productores dispuestos a asociarse.

Esta decisión se realizó considerando que dicho grupo comprende características y comportamientos necesarios para que la población en estudio tienda a alcanzar una mejor calidad de alimentos. En contraste, al observar las principales características del grupo 1 productores no propensos a asociarse, se observaron falta de interés o necesidad de asociarse para lograr alimentos de mejor calidad, no estar predispuestos al cambio, no interesarse en participar de charlas con técnicos, etc. En nuestro país, disponemos del Código Alimentario Argentino; que especifica en su Capítulo II, Artículo 154 quater: (Resolución Conjunta RESFC-2018-13-APN-SRYGS#MSYDS N°13/2018), que estimula a que los productores de alimentos artesanales logren alimentos con seguridad alimentaria. El campesinado con las características mencionadas con anterioridad, debería conocer y tratar de lograr este objetivo en concordancia con lo planteado por González (2013).

Se pueden destacar las diferencias observadas entre el grupo 2; productores dispuestos a asociarse y el

grupo 1, donde los productores no están interesados en participar de formas asociativas. En las entrevistas realizadas, respondieron tácitamente a no formar parte de asociaciones. Los productores del grupo 2, en general familias abiertas al cambio y dispuestas a recibir capacitaciones, dieron razones justificando esta decisión con una mirada de planear y gestionar mejores ingresos para la economía diaria del grupo. También formarían y gestionarían la forma de organizarse para acceder a políticas públicas específicas para productores organizados de la AF.

La problemática de acceso a la propiedad de la tierra impuesta por el desarrollo capitalista está presente tanto en el grupo 1 como en el grupo 2. Además, es necesario que para satisfacer sus necesidades insatisfechas que todas las familias del área de estudio tengan acceso a agua potable, lo que generaría un extraordinario avance en su calidad de vida, además de contribuir a producir alimentos de calidad que cumplan con seguridad alimentaria.

Para culminar, en el objetivo *-aportar una estrategia que mejore el proceso de elaboración y comercialización del producto analizado, con pautas acordes al territorio para generar un protocolo colectivo para la comercialización de quesos artesanales, respetando normas de calidad e inocuidad alimentaria-* se analizaron las variables actitudinales relacionadas con la organización que explican la importancia de lograr alguna forma de asociarse como formar una cooperativa de productores familiares. En estas variables actitudinales las principales características del grupo 2, predominaron las variables de asociación, que pareció interesante de considerar. En Agüero, R. et al. (2011), Agüero, D. et al (2014), y Freire et al., (2014), se consideró la importancia para este tipo de productores de formar parte de una red de comercio justo, el intercambio de saberes y la generación de ferias. Todas estas situaciones implican la organización de los productores. Se comprobó como eje central la necesidad de que los productores se asocien y se destaca la importancia de las políticas públicas por parte del Estado. La Ley N° 27118; Reparación Histórica de la Agricultura Familiar para la construcción de una nueva ruralidad en la Argentina podría comprender , por sus considerandos y características, el desarrollo y aplicación de este protocolo y, además ser contemplado por la Ley de Buenas Prácticas Agropecuarias de la provincia de Córdoba N°28990 (Plan Pecuario).

Continuando con este objetivo citado, la aplicación del protocolo de comercialización es una herramienta que les permitiría grupalmente acceder a la comercialización formal de los alimentos artesanales elaborados por la AF. El mismo sería el respaldo sanitario y comercial para participar de canales cortos de comercialización entre los productores y los puntos de venta que ellos dispongan

(puestos en ferias locales y regionales, en centros urbanos, etc.) pudiendo obtener un mayor margen de comercialización y no ser tomadores de precio sino decisores en el precio que pretenden por su producto. De esta manera, se pueden lograr alimentos seguros con calidad artesanal típicos de la región donde se aplique la herramienta comercial propuesta, incluyendo la posibilidad de ubicar estos productos también en los canales largos, en el caso que los productores en forma colectiva, decidan realizarlo.

IV. 1. Agregar calidad a los alimentos artesanales, ¿es necesario?

Mi propuesta está dirigida al tipo de productor agropecuario que está dispuesto a participar colectivamente en el diseño y aplicación de un protocolo de comercialización de alimentos artesanales (en mi caso de estudio, el queso de cabra).

El área de estudio cuenta con un excelente estado sanitario de los hatos caprinos como lo expresan (Rossanigo, C.E. et al, 2018, Sticotti et al, 2018) y la expresión de la Ley provincial 10.663: Programa de Buenas Prácticas Agropecuarias de Córdoba. Potencialidades que colaboran para que los productores agropecuarios logren alimentos con calidad e inocuidad.

Los productores encuestados se refieren a cómo consideran la calidad del alimento que elaboran. A continuación, consideraciones sobre el queso en la zona, donde el 58.3% manifiesta ser conocido por el queso que elabora. En concordancia con (Velarde, I. et al, 2010) explica que un producto artesanal debe ser único, singular y auténtico.

En concordancia con la mirada de calidad desde la demanda hacia los alimentos artesanales, los autores Agüero et al (2014) detallaron como los consumidores eligen comprar alimentos sanos y con calidad, en la feria de Las Rosas, una de la ferias francas del territorio, donde se logra la concientización del trabajo productivo y el intercambio de saberes y experiencias de los productores.

Siguiendo con el tema, cuando se analizó la relación existente entre el queso y su vínculo con la familia, se observó que el 70.8% considera que el queso representa a su familia, el 47.6% respondió que el ordeño lo realiza toda la familia y el 41.7% cría cabra por herencia familiar, esto se enmarca en lo que plantea Chávez, M. et al (2018), que resalta los valores simbólicos de la característica artesanal del queso, lo cual se observa además en el origen de la receta quesera, donde gran parte de las productoras expresan que utilizan una receta familiar.

En referencia a la posibilidad de acordar una marca de queso compartida, el 100% del grupo 2 está muy de acuerdo, y complementariamente manifiesta el 89% estar muy de acuerdo en unificar precios y el 94% muy de acuerdo en realizar ventas colectivas y unificar recetas y formato de queso. Esto es coincidente con los autores Schiavone, E. et al (2008) y Masana, M. et al (2015), que destacan la importancia de generar una marca colectiva, como estrategia comercial para los productores que estén contenidos en el protocolo propuesto.

CAPÍTULO V:

CONCLUSIÓN

CAPÍTULO V: CONCLUSIÓN

En el presente trabajo se procuró responder a la siguiente pregunta ¿cómo se puede aportar a la comercialización de quesos artesanales caprinos inocuos y con calidad? a partir de la vulnerabilidad de productores familiares que son contemplados en este estudio.

Con este interrogante se identificaron las principales problemáticas en la elaboración de alimentos artesanales como el queso de cabra en la región de Chancaní, Córdoba. Se determinó la importancia de la forma de provisión de insumos que, al no estar organizados en una asociación, se les dificulta el acceso a un mejor precio o la disponibilidad de los mismos. En referencia al destino de la producción y de los canales de comercialización dependen del precio y el momento que determine el acopiador o intermediario en su mayoría.

Además, se caracterizó la elaboración y comercialización de queso de cabra en el área en estudio. Para ello, se determinó el stock de cabras, pero no se determinó los volúmenes reales de producción de leche y se estableció la inseguridad de la población en estudio en referencia a la propiedad de la tierra. Esta problemática impuesta por el desarrollo capitalista está presente en los grupos de productores de la AF, caracterizados en esta tesis. Además, es necesario para reparar las necesidades insatisfechas, que todas las familias del área de estudio tengan acceso al agua potable, lo que generaría un extraordinario avance en su calidad de vida, y contribuiría a producir alimentos de calidad que cumplan con la seguridad alimentaria, y puedan integrarse a una red de comercialización.

Se identificaron dos grupos diferentes de productores familiares elaboradores de queso de cabra de la región en estudio y se le dio visibilidad al trabajo de la mujer tanto en la gestión del sistema productivo como en la elaboración de quesos.

Se determinó el perfil de cada uno de los grupos de productores elaboradores, en sus diferentes dimensiones y se seleccionó un grupo de productores dispuestos a asociarse con características acordes a lograr nuevas formas de comercialización en el área estudiada. El mencionado grupo expresó necesidades de acceso a tecnología en su sistema productivo, en general resaltó el pastoreo a monte que genera estacionalidad de la oferta de leche y la necesidad de uso de balanceado para

cubrir déficits nutricionales en el hato caprino, especialmente las hembras preñadas.

Se identificaron las principales variables que implican comportamientos diferentes por parte de los productores y su impacto en el logro de una mejor calidad de alimentos. Estas variables actitudinales permitieron establecer los dos grupos en la población en estudio.

Se establecieron pautas necesarias para la generación de un protocolo colectivo para comercialización de quesos artesanales, respetando normas de calidad e inocuidad alimentaria. Estas pautas se originaron en la aplicación de la Ley 27.118, el Capítulo II Artículo 154 del Código Alimentario Argentino y la Ley provincial N°28990 (Plan Pecuario). La citada Ley 27.118 estimula a los productores agropecuarios a registrarse en el Registro Nacional para la Agricultura Familiar.

La aplicación de este protocolo contribuirá a establecer nuevos canales de comercialización formales de alimentos inocuos y con calidad alimentaria. Este aporte se medirá con la apropiación de un mejor precio por parte de los productores, debido al valor agregado incluido en la producción de sus alimentos artesanales. Además, considero importante agregar en referencia a calidad e inocuidad alimentaria; que en el área de estudio la calidad del agua fue analizada y se recomienda su desinfección antes de ser utilizada para beber y otras aplicaciones domésticas (debilidad del área en estudio). Asimismo, el estado sanitario del hato caprino de la zona, es libre de brucelosis y tuberculosis, indicando una fortaleza del área estudiada.

En consistencia, con otros estudios, se plantea la necesidad de articular una organización para asociar a los productores agropecuarios de esa zona. La mencionada organización cómo por ejemplo una cooperativa o una integración, se considera como estrategia para mejorar el proceso de comercialización. En referencia a esta propuesta, se resalta como una de las fortalezas del área de estudio; la presencia en el territorio de la organización campesina (UCATRAS). Sin embargo, se conoce que no todos los productores encuestados pertenecen o comercializan con dicha organización, pero la misma facilita la llegada al área, de políticas públicas nacionales y provinciales, tendientes a disminuir la vulnerabilidad del campesinado.

Retomando la pregunta, se concluye que sí se puede aportar a la comercialización de quesos caprinos como productos inocuos con calidad, pero es imperioso que estos productores de la AF estén dispuestos a desarrollar el protocolo de comercialización propuesto en esta tesis, construyendo nuevos saberes (entre la cultura tradicional y la cultura modernizante), con el fin de lograr cambios

en la forma de producir alimentos de calidad e inocuidad, que puedan ingresar a la comercialización formal, mejorando así la supervivencia de estas familias en el territorio considerado.

Se sabe que la normativa tanto nacional como provincial, no contempla todas las características y estrategias productivas de los productores familiares elaboradores de alimentos artesanales. Debido a esta situación, la legislación actual no permite que estos productores participen del comercio formal de sus alimentos. Lo que favorece la desigualdad y propende al mercado informal donde el Estado, no puede garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos que participan de este canal de comercialización.

Finalmente, la recomendación de esta tesis se centra en lograr la construcción y la aplicación colectiva del protocolo para la comercialización de alimentos artesanales propuesto como estrategia para establecer mejores resultados y reducir la vulnerabilidad económica que enfrentan las familias campesinas. Estas acciones permitirán producir alimentos inocuos y de calidad que respeten la cultura, el medio ambiente y el trabajo principalmente de la mujer campesina, que promueven el desarrollo integral del territorio.

Es importante destacar el requerimiento creciente de los alimentos artesanales que se vincula con la percepción de los consumidores respecto a ser un producto natural, inocuo y de calidad.

Esta propuesta además puede ser utilizada como aporte a nivel de otros territorios, que presenten una situación similar a la investigada en este estudio. En este marco, la relevancia del trabajo, se vincula con el aporte de información y estrategias para lograr un producto con calidad e inocuo que pueda capitalizar las posibilidades futuras que derivan de la ley de AF, y además mejorando su posicionamiento comercial en el mercado local y regional, lo cual también incidirá en la economía familiar al captar mejores precios, y en la estrategia de supervivencia que desarrolla este estrato de productor.

BIBLIOGRAFÍA:

ADEC (2007) Estrategias comerciales para el sector caprino. Estudio de caso de la cadena caprina, perteneciente al Programa de Desarrollo de Cadenas Productivas en la Provincia de Córdoba. Córdoba

Agüero, D.; Sandoval, G.; Freire, V.; Carrera, R.; Ponce Crivellaro, M.; Gramaglia, C.; García, V.; Perez, R.; Viola, C. (2014). Perfil del consumidor de una modalidad alternativa de comercialización: estudio en la feria de Villa Las Rosas-Córdoba. IV Congreso Regional de Economía Agraria, XLV Reunión Anual de la Asociación Argentina de Economía Agraria. Buenos Aires.

Agüero, D.; Sandoval, G.; Carrera, R.; Freire, V.; Ponce Crivellaro, M.; Gramaglia, C.; Dumrauf, S. (2015). La feria de Villa Las Rosas en Traslasierra, Córdoba. 1ra Edición. Río Cuarto. Uni-Río Editora. 96 p. ISBN: 976-688-143-2.

Agüero, D.; Salminis, J.; Sandoval, G.; Peralta, M.; Carrera, R. (2017). La percepción de los actores locales sobre las políticas implementadas en la región de Traslasierra. X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos.

Agüero, D.; Pérez, R. (2018). Innovación en canal corto comercial con productores familiares de Córdoba. Revista Negocios Agroalimentarios, UNLPam. Vol. 3 N°2. ISSN 25913360.

Agüero, D.; Sandoval, G.; Salminis, J.; Peralta, M.; Taormina, D.; Diaz, A.; Arevalos, P; Adaro, E.; Folis, T.; Giachero, J. (2019). Las estrategias del sector campesino en Traslasierra, Córdoba. XI Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales. Facultad de Ciencias Económicas. UBA. ISSN: 1851-3794.

Agüero Ricardo, Maldonado Rita, Zalazar Diego, Galfioni María de los Ángeles, González Jorge (2011). El campesinado de Traslasierra de la provincia de Córdoba y sus vinculaciones socio-territoriales.

Alvarez, R., Canevari, C, De Dios, R., Paz, R., Tasso, A., Williams, J. (1998) Sistemas productivos campesinos en Santiago del Estero. Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas. Universidad Nacional de Santiago del Estero. Colección de Estudios. ISBN 987-95787-6-7.

Avendaño, J.A.V. (2015). Tipología de productores de ganado bovino en la región indígena XIV TulijáTseltal-Chol de Chiapas, México. Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias. (en línea) 6 (4) Consultado 28 oct 2016. Disponible en: <http://cienciaspecuarias.inifap.gob.mx/editorial/index.php/Pecuarias/article/view/4101>.

Azocar Cabrera, P. (2013). Producción Caprina. Leche, carne, pelo y piel. Fondo Editorial Juvenal Hernandez Jaque. Universidad de Chile. 1° Edición. 526 pág. ISBN: 9789561122178.

Bainotti, A.; Beltramo, M. E. (2013) Praxis y participación política: resistencia campesina en el Norte Cordobés. Tesis de Grado de Licenciatura en Trabajo Social. Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Derecho y Ciencias Sociales. Escuela de Trabajo Social
En: <https://rdu.unc.edu.ar/handle/11086/4423>

Barrionuevo, Omar Teodoro; Andrada, Carlos Alberto; Ahumada, Edgar Rubén; Soria, Rosana; Tapia, Ana María. (2001). Queso artesanal de cabra. Una alternativa de producción alimentaria regional. Revista de Ciencia y Técnica VOL. VII. N° 10 -Año 7. ISSN N° 0328. 431X

Bidogeza, J.C.; Berentsen, Paul B.M.; De Graaff, J.; Oude Lansink, Alfons G.J.M. (2008). Multivariate Typology of Farm Households Based on Socio-Economic Characteristics Explaining Adoption of New Technology in Rwanda. Ag Econ. 37 – 43 pág. En:
<https://ageconsearch.umn.edu/record/52107>

Cáceres, D. (2003). El Campesinado contemporáneo en la República Argentina. En: Thornton, R. y G. Cimadevilla (coords.). La extensión rural en debate. Concepciones, retrospectivas, cambios y estrategias para el MERCOSUR. INTA, Buenos Aires

Cáceres, D., G. Ferrer., G. Soto, F. Silvetti y C. Bisio (2010). La expansión de la agricultura industrial en Argentina Central. Su impacto en las estrategias campesinas. Cuadernos de Desarrollo Rural. (7) 64: 91-119.

Cáceres D., Silvetti F., Ferrer G., Soto G. y C. Bisio. (2011). Los impactos de la agriculturización el Norte de Córdoba. Descampesinización y persistencia. En N. L. Castro y G. Pividera (Eds), Repensar la Agricultura Familiar: Aportes para desentrañar la Complejidad Agraria Pampeana, pp 77-96. CICCUS, Buenos Aires

Caferri, A.; González, M. (2015). Proyecto final, 1–195. Recuperado de:
<https://ria.utn.edu.ar/handle/20.500.12272/2554>

Caracciolo Basco, M.; Foti, M. (2010). Las mujeres en la economía social y solidaria: experiencias rurales y urbanas en Argentina. Buenos Aires, Argentina Auspicio UNIFEM. Edición 2010. Maestría en Economía Solidaria y Desarrollo Asociativo IDAES/UNSAM. Fuentes: Asociación Lola Mora Argentina www.asociacionlolamora.org.ar/

Castaño, T. (2015). Las mujeres rurales y la agricultura familiar. Boletín N° 001/2015. Ministerio de Salud y Protección Social. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Convenio 1042-2014. Junio 2015. Convenio MSPS – FAO Revisión: Carmen Amanda Romo Consultora en Género. Convenio MSPS-FAO

Cattaneo, C.; Lipshitz, H. (2008). Criterios para solucionar problemas de comercialización de productos agropecuarios en pequeña escala. Serie de documentos N° 3. Ministerio de Economía y Producción. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Dirección de Desarrollo Agropecuario. PROINDER

Chavez, F.; Alcoba, L. (2018). Estrategias de reproducción y composición de ingresos en familias campesinas de tres comunidades queseras de los Valles Calchaquíes de Salta. En: Heterogeneidad social en el campo argentino / Graciela Preda ... [et al.]; compilado por Graciela Preda; Daniela

Mathey; Guido Prividera; prólogo de Héctor Espina. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Ediciones INTA, Libro digital, PDF Archivo Digital: descarga y online ISBN 978-987-521-932-8

Chavez, M. F.; Chavez, M. S. (2018). Valorización simbólica de la producción del queso artesanal de cabra en dos comunidades de los Valles Calchaquíes salteños. Hoja de Información Técnica. Mayo 2018. Proyecto Específico "Tecnologías maduras de transformación y preservación de alimentos" En: https://inta.gob.ar/sites/default/files/hoja_de_informacion_tecnica_flor_chavez_0.pdf

Chiappe, M. (2005). La situación de las mujeres rurales en la agricultura familiar de cinco países de América Latina. Montevideo: Asociación Latinoamericana de Organizaciones de Promoción al Desarrollo, ALOP.

Chivangulula, M; Torres, V; Varela, M; Morais, J; Jefilia, M; Sánchez, L; Gabriel, R. (2014). Caracterización de los sistemas cooperativos ganaderos del municipio Caála, provincia Huambo, República de Angola. Revista Cubana de Ciencia Agrícola. 48(2):8

Chlebowska, K. (1990). Libro: El otro Tercer Mundo La mujer campesina ante el analfabetismo. Publicado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Compuesto por la Unesco Impreso en Bélgica por Imprimerie Duculot, Gembloux ISBN 92-3-302710-4

Cloquell, S.; Propersi, P.; Albanesi, R. (2011). Algunas reflexiones acerca de la producción familiar pampeana. En: López Castro, N. y Prividera, G (Compiladores) "Repensar la agricultura familiar." CICCUS Ediciones. Bs. As. ISBN 978-987-1599-46-2.

Código Alimentario Argentino. Ministerio de Agroindustria, Dir. Nac. Alimentos y Bebidas, Marco Regulatorio: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Marco_Regulatorio/codigo_alimentario_argentino.php ANMAT: www.anmat.gov.ar

De Gea, G., Petryna, S. A Mellano, A., Bonvillani A. y Turiello, P. (2005). El ganado caprino en la Argentina. Córdoba: Universidad Nacional de Río Cuarto

Dillon, B. S.; García, L. N.; Cossio, B. E. (2003). Trabajos y espacios de mujeres: la unión de los procesos de producción y reproducción en las unidades familiares rurales del oeste de la provincia de La Pampa. La Aljaba. Segunda época: revista de estudios de la mujer. Volumen VIII. En: <http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmc0889065>

D'Onofrio, Franco (2012) Plan de negocios sobre desarrollo de la industria láctea caprina. Trabajo de Graduación del MBA. Universidad de San Andrés. Prov. de Buenos Aires.

Dourojeanni, A. (2000). Procedimientos para el desarrollo sustentable. Naciones Unidas, CEPAL, ECLAC. División de Recursos Naturales e Infraestructura. Santiago de Chile. 372 p

Duarte Torres, O.A. (1990). Tipificación de fincas en la comarca de San Gil, Colombia, con base en una encuesta dinámica. Tipificación de Sistemas de Producción Agrícola-RIMISP- Chile. p. 201220.

Dufumier, M. (1990) La importancia de la tipología de las unidades de producción agrícolas en el análisis-diagnóstico de las realidades agrarias. En; Tipificación de Sistemas de Producción

Agrícolas. Red Internacional de Metodología de Investigación de Sistemas de Producción. Santiago-Chile

Escobar, G. y J. Berdegué. (1990). Conceptos y metodología para la tipificación de sistemas de finca: la experiencia de RIMISP. En: Tipificación de sistemas de producción agrícola. Ed. Germán Escobar y Julio Berdegué. RIMISP. Santiago, Chile. 13 – 42.

FAO (2012) Identificar los productos de calidad vinculada al origen y sus posibilidades de favorecer el desarrollo sostenible. Una metodología para realizar inventarios participativos.

Ferrer, Guillermo.; Silvetti, Felicitas.; Cáceres, Daniel y Soto, Gustavo. (2006). Análisis de dos iniciativas agroindustriales vinculadas con la capricultura en Córdoba (Argentina). En: Agroalimentaria, 23: 71-83.

Freire, V.; Ponce C., M.; Lasagno, M.; Gramaglia, C.; Agüero, D.; Sandoval, G.; Villareal, M.; Carrera R.; Marcucci, N. (2014). Limitantes y potencialidades para el agregado de valor en origen en la quesería artesana caprina del Noroeste de Córdoba. UNAF

Freire, V. C. Serie Manuales de Buenas Prácticas: Guía de Buenas Prácticas para la elaboración de quesos caprinos artesanales. Guía para pequeños productores de Córdoba / Viviana Cecilia Freire; con colaboración de Marianela Carolina Ponce Crivellaro ... [et.al.] ; ilustrado por Ada Gabriela Sandoval. - 1a ed. - Río Cuarto: Ediciones Graficas, (2015). 40 p. : il. ; 22x17 cm ISBN: 978-987-4598-0-7. 1ª ed. – Río Cuarto. Ediciones Gráficas, Argentina.

Fuentes-Fernández, R., Hassan, S., Pavón, J., Galán, J. M., and López-Paredes, A., (2012). Metamodels for roledriven agent-based modelling. Computational and Mathematical Organization Theory, 18(1):91–112

González, E. (2013). Normativas vinculadas a los procesos de producción y comercialización de la agricultura familiar urbana y periurbana / Edgardo González; Camila Gómez; Mariana Moricz . - 1a ed. - Buenos Aires: Ediciones INTA., E-Book. ISBN 978-987-679-221-9

Gutman G., M. E. Iturregui, A. Filadoro. (2004). Propuestas para la formulación de políticas para el desarrollo de tramas productivas regionales. El caso de la lechería caprina en Argentina, Serie Estudios y Perspectivas N° 21, CEPAL, Oficina de Buenos Aires.

Hair, J. F., Anderson, R. E., Tatham, R. L. & Black, W. (1998). Multivariate data analysis. Prentice Hall College Division.

Hair, Joseph F.; Anderson, Rolph E.; Tatham, Ronald L.; Black, William, C. (1999). Análisis multivariante Madrid. Prentice Hall.. 832 p.

Hamdan, V. (1994). Análisis Microeconómico de Explotaciones Familiares: un aporte Metodológico. In: Seminario Resultados de Enfoques Sistémicos Aplicados al Estudio de la Diversidad Agropecuaria. Actas., mar.2224, Mar del Plata. Editado por Mario López y Roberto Cittadini. INTA/CERBAS; INRA/SAD. Balcarce.pp:103118. Hart, R. 1980 Agroecosistemas. Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza. Turrialba, Costa Rica, 211págs

Hryniewski, R., Gozdowski, D., Mądry, W. y Roszkowska-Mądra, B. (2011). Tipología de sistemas de agricultura a base de tabaco a nivel de granja en el sudeste de Polonia. *Acta Scientiarum Polonorum. Oeconomia*, 10 (1). Recuperado de <https://js.wne.sggw.pl/index.php/aspe/article/view/2746>

INDEC (2010)

IPAF – INTA. (2011)

Karlin, U.; Coirini, R.; Pietrarelli, L.; Perpiñal, E. (1992) Caracterización del Chaco Árido y Propuesta de Recuperación del Recurso Forestal. *Sistemas Agroforestales para Pequeños Productores de Zonas Áridas*. Agencia de Cooperación Técnica Alemana (GTZ). pp7 a 12.

Köbrich, C.; Rehmanb, T.; Khanc, M. (2003). Typification of farming systems for constructing representative farm models: two illustrations of the application of multi-variate analyses in Chile and Pakistan. *Agricultural Systems*. Volume 76, Issue 1, April 2003, Pages 141-157.

Ley 10.663/ 2019. Programa de Buenas Prácticas Agropecuarias de Córdoba. Fecha de sanción 16-10-2019.

Ley 26.141/2006. Recuperación, Fomento y Desarrollo de la Actividad Caprina. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP).

Ley 26.355/ 2008. Marcas Colectivas. Fecha de sanción 28-02-2008. Publicada en el Boletín Nacional del 27-Mar-2008

Ley 27.118. Reparación Histórica de la Agricultura Familiar para la Construcción de una nueva Ruralidad en la Argentina. Sancionada: Diciembre 17 de 2014 Promulgada de Hecho: Enero 20 de 2015.

Macio, M.; Sticotti, E.; Schneider, M.; Magnano, G.; Nievas, V.; Rang, C.; Sturniolo, C.; Fernandez, J. Macias, A.; Toranzo, P.; Agnelli, B.; Aparicio, L.; Sarri, F.; Fernandez, M.; Gramaglia, C.; Moran, L.; Giraudo, J. (2018). Relevamiento de brucelosis en cabras de productores familiares del noroeste de la provincia de Córdoba, Argentina. En: *Asociación Argentina de Veterinarios de Laboratorios de Diagnóstico: XXII Reunión Científica Técnica: resúmenes* / Diego Fernando Eiras [et al.]; coordinación general de Carmen Maffrand; Anabela Benzoni; Gabriel Gustavo Magnano. -1a ed.-Río Cuarto: UniRío Editora, 2018. Libro digital, PDF ISBN 978-987-688-310-8

Manazza, Jorge Alberto; Späth, Ernesto Juan; Gos, M.L.; Venturini, María Cecilia; Fiorentino, María Andrea; Morsella, Claudia Graciela; Malena, Rosana; Paolicchi, Fernando A. (2012). Brucelosis, neosporosis, toxoplasmosis y paratuberculosis en caprinos para carne y leche en el noroeste de Córdoba. En: *XIX Reunión Científico Técnica de la AAVLD*, Buenos Aires, 7, 8 y 9 de noviembre de 2012. AAVLD, 2012, p. 301-303.

Manheim, Henry (1977). *Sociological research: philosophy and methods*. 391 p. Homewood, Ill : Dorsey Press. ISBN 10: 0256019436 ISBN 13: 9780256019438

Manzanal, M.; González, F. (2010). Soberanía alimentaria y agricultura familiar. Oportunidades y desafíos del caso argentino. En Realidad Económica, N° 255, Buenos Aires, IADE, pp. 51-67.

Martínez Castro, C. J.; Cotería Rivera, J.; Kido Cruz, M. T. Canales y márgenes de comercialización de productos lácteos en Dobladero, Veracruz, México. Revista Mexicana de Agronegocios [en línea]. 2013, 32(), 281-288[fecha de Consulta 3 de Marzo de 2020]. ISSN: 1405-9282. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14125584011>

Masana, M.; Polenta, G.; Vaudagna, S.; Signorini Porchietto, M.; Lopez, M.; Szerman, N.; Negri Rodríguez, L.; Cristos, D.; Rojas, D.; Gonzalez, C. (2015). Desarrollo sobre las exigencias sobre calidad e inocuidad de alimentos en el mundo, 2025 /. - 1a ed. compendiada. - Buenos Aires: Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, CD/DVD de doble cara, PDF ISBN 978-987-1632-52-7

Maubecín, R. (1991). Manejo reproductivo de un hato caprino. Ed. UNC. Córdoba, Argentina

Mendizabal, Nora (2006) Los componentes del diseño flexible en la investigación cualitativa. En: Estrategias de investigación cualitativa Vasilachis de Gialdino, I. (coord.). 65 – 105. Barcelona: Gedisa.

MINAGRI. (2014). Núcleo socio-productivo estratégico. Producción animal no tradicional. Recuperado de: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/produccion_animal_no_tradicional-doc_0.pdf

Mogni P. (2009). Historia del uso forestal del monte por las comunidades campesinas de Chancaní y parajes cercanos al oeste de la provincia de Córdoba”. VI Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales, Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Buenos Aires. ISSN 1851-3794

Monzón, J. (2013). Acceso al mercado de pequeñas productoras de leche de cabra y derivados. Programa Regional de Fortalecimiento Institucional de Políticas de Igualdad de Género en la Agricultura Familiar del MERCOSUR. Unidad para el Cambio Rural (UCAR). Pp. 51. Disponible en: [http://www.minagri.gob.ar/site/areas/genero_mercosur/06-Biblioteca%20Virtual/_archivos/100930-Informe%20Acceso%20al%20mercado%20de%20peque%C3%B1as%20productoras%20de%20leche%20de%20cabra%20y%20derivados%20\(Julieta%20Monz%C3%B3n\).pdf](http://www.minagri.gob.ar/site/areas/genero_mercosur/06-Biblioteca%20Virtual/_archivos/100930-Informe%20Acceso%20al%20mercado%20de%20peque%C3%B1as%20productoras%20de%20leche%20de%20cabra%20y%20derivados%20(Julieta%20Monz%C3%B3n).pdf)

Nill; A.; Sandoval, G M. Ponce, M. Ortiz; V. Freire; D. Agüero, J. Salminis, P. Melegatti; Lasagno, M. (2018). Calidad microbiológica del agua para el consumo humano, Dpto. de Pocho, provincia de Córdoba En: Asociación Argentina de Veterinarios de Laboratorios de Diagnóstico: XXII Reunión Científica Técnica: resúmenes / Diego Fernando Eiras [et al.] ; coordinación general de Carmen Maffrand ; Anabela Benzoni ; Gabriel Gustavo Magnano. - 1a ed . - Río Cuarto: UniRío Editora, 2018. Libro digital, PDF ISBN 978-987-688-310-8

Obschatko, E. (2007). Los pequeños productores en la República Argentina: importancia en la producción agropecuaria y en el empleo en base al censo nacional agropecuario 2002: 2da. Edición revisada y ampliada / Edith Scheinkerman de Obschatko; María del Pilar Foti; Marcela E. Román. - 2a ed. - Buenos Aires: Secretaría Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Dirección de

Desarrollo Agropecuario: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura- Argentina,. 127 p. + 1 CD ROM ; 30x21 cm. (Estudios e investigaciones ; 10) ISBN 978-987-9184-54-7

Pacini, G.; Colucci, D.; Baudron, F.; Rigui, E.; Corbeels, M.; Tiftonell, P. y Stefanini, F. (2014). Combinando escala multidimensional y análisis de clúster para describir la diversidad de los hogares rurales. Agricultura experimental, volumen 50 (3), pp. 376-397. doi: 10.1017 / S0014479713000495

Patton, Michael Quinn (1980) Qualitative Evaluation Methods. Newbury Park, CA: Sage. ISBN 0-8039-1395-8

Paz, R., Alvarez, R. Castaño, L. (2000). Parámetros técnico-productivos y tipologías en los sistemas caprinos tradicionales en área de secano. En Revista Archivos Latinoamericanos de Producción Animal, Vol. 8 N° 2. Ed. ALPA. Maracaibo. Venezuela.

Paz, R, Alvarez, R., Lipshitz, H., Degano, C., Usandivaras, P., Castaño, L., Lamadrid, S. y Togo, J. (2002). Sistemas de producción campesinos caprinos en Santiago del Estero. Proyección y desafíos para el desarrollo del sector. Ed. Fundapaz. Argentina

Paz, R.; Togo, J.; Usandivaras, P.; Castel, J.M.; Mena, Y. (2005). Análisis de la diversidad en los sistemas lecheros caprinos y evaluación de los parámetros productivos en la principal cuenca lechera de Argentina. Livestock Research for Rural Development. Vol. 17, Art. #8. February 18.
<http://redalyc.uaemex.mx/pdf/959/95917209.pdf>.

Paz, R, L. Castaño y R. Álvarez. (2008). Diversidad en los sistemas cabreros tradicionales y estrategias tecnológicas productivas. Arch. Zoot. 57(218): 207- 218.

Preda, G. (2013). La pequeña producción agropecuaria en un contexto de expansión del capital agrario. El caso del departamento Río Seco (Córdoba). En: La agricultura familiar en la Argentina: diferentes abordajes para su estudio / Diego Nicolás Ramilo y Guido Prividera. - N°20. - Buenos Aires : Ediciones INTA,. 310 p. ; 24x17 cm. ISBN 978-987-679-198-4

Righi, E., Cittadini, ED , Mundet , C. , San Martino , L. , Sanz , C. y Baltuska , N. (2011). Tipología predial del sector productor de cerezas del sur de la Patagonia argentina. Agriscientia 26: 85 - 97

Rojas, A.; Siles. J. (2014), Guía sobre género y energía para capacitadoras(es) y gestoras(es) de políticas públicas y proyectos, Canadá, Energía/Organización Latinoamericana de Energía/Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza.

Rossanigo, C.E.; Page, W. Bedotti, D.O.; Suarez, V.H.; Manazza, J.A. (2018). Relevamiento del perfil mineral del ganado caprino en 5 provincias argentinas. En: Asociación Argentina de Veterinarios de Laboratorios de Diagnóstico: XXII Reunión Científica Técnica: resúmenes / Diego Fernando Eiras [et al.]; coordinación general de Carmen Maffrand; Anabela Benzoni; Gabriel Gustavo Magnano. - 1a ed . - Río Cuarto: UniRío Editora, 2018. Libro digital, PDF ISBN 978-987-688-310-8

Ruegg, P.L. (2003). El Papel de la higiene en el ordeño eficiente. Ordeño y calidad de leche No. 406. Instituto Babcock, Universidad de Wisconsin

Salmun, M. (2007). Cadena Caprina en la Región Noroeste. 6to Foro Federal de la Industria – Región Noroeste - Jornada de Trabajo – 7 y 8 de junio de 2007. Salta – Argentina. Formato PDF.

Sandoval, G.; Agüero, D.; Freire, V.; Ponce Crivellaro, M.; Carrera, R.; Gramaglia, C; Pigino, M.; Villarreal, M. (2014). Propuesta de intervención en la sostenibilidad de la agricultura familiar, Chancaní, Córdoba. I Cong. del Foro de Universidades Nacionales para la Agricultura Familiar. Univ. Nac. de Río Cuarto. Argentina (Río Cuarto).

Schiavone, E, M.; Champredonde, M. (2008). Estado actual y evoluciones posibles del marco legal Argentino concerniente a la valorización de alimentos con Identidad Territorial. Aportes para un proceso de mejoramiento. IV Coloquio Internacional de la Red SIAL: ALFATER 2008 Argentina, Mar del Plata, 27 al 31 de octubre de 2008

Schneider M; Mació M; Magnano G; Sticotti E; Nievas V; Rang C; Sturniolo C; Macias A; Sarri F; Fernández M; Toranzo P; Gramaglia C; Zubeldia D; Bergamo E; Lovera H; Fernandez J; Giraudo J (2019). La universidad articulando institucionalmente para aportar a la salud de los hatos caprinos de la agricultura familiar del Noroeste de Córdoba. En: Cuarto Congreso del Foro de Universidades Nacionales para la Agricultura Familiar: libro de resúmenes. Pág 253. 1a ed . Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Ediciones INTA. CIPAF-IPAF Región Cuyo, 2019. Libro digital, PDF/Archivo Digital: descarga y online ISBN 978-987-521-979-3

Silverman, David (2000): Doing qualitative research: A practical handbook, London: Sage. ISBN 9781412901963

Silvetti, F. (2012). Trayectoria histórica de la territorialidad ganadera campesina en el oeste de la Provincia de Córdoba (Argentina). Agricultura, Sociedad y Desarrollo, 9 (3): 333-367. <http://www.colpos.mx/asyd/volumen9/numero3/asd-12-002.pdf>

Sislian, F. (2013). Políticas Públicas y Agricultura familiar. Los Acuerdos territoriales de desarrollo rural con inclusión como herramientas para una nueva política nacional de desarrollo rural. Revista Perspectivas de Políticas Públicas Año 2 N° 4 (Enero 2013-junio 2013) ISSN 1853-9254

Soler, C. E. (2009) Ideas para investigar: proyectos y elaboración de tesis y otros trabajos de investigación en ciencias naturales y sociales. Editorial Homo Sapiens. Rosario, Argentina. 1a ed. 291 p. : il. ; 22 cm. ISBN: 9789508085917

Sticotti, E.; Nievas, V.; Macio, M.; Schneider, M.; Magnano, G.; Rang, C.; Sturniolo, C.; Macias, A.; Sarri, F.; Fernandez, M.; Toranzo, P.; Gramaglia C.; Giraudo, J. (2018 a). Relevamiento de brucelosis en cabras de productores familiares del NorOeste de la provincia de Córdoba, Argentina. XXXVI Jornadas de Actualización en Ciencias Veterinarias.

Sticotti, E.; Salinas, W.; Alvarado, M.; Macio, M.; Schneider, M.; Magnano, G.; Nievas, V.; Rang, C.; Sturniolo, C.; Fernandez, J.; Toranzo, P.; Agnelli, B.; Aparicio, L.; Sarri, F.; Fernandez, M.; Gramaglia, C.; Giraudo, J. (2018). Aislamientos microbiológicos en leches de cabras con mastitis clínica y clínicamente sanas de productores familiares del noroeste de Córdoba, Argentina. En: Asociación Argentina de Veterinarios de Laboratorios de Diagnóstico: XXII Reunión Científica Técnica: resúmenes / Diego Fernando Eiras [et al.]; coordinación general de Carmen Maffrand;

Anabela Benzoni; Gabriel Gustavo Magnano. - 1a ed . - Río Cuarto: UniRío Editora, 2018. Libro digital, PDF ISBN 978-987-688-310-8

Svampa, Maristella (2008) Cambio de época: movimientos sociales y poder político. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores Argentina: CLACSO.

Torres, G. F. (2004). Mujer campesina y trabajo. Su rol en la actividad productiva y reproductiva de los Valles Calchaquíes. Andes, núm. 15. 2004. Universidad Nacional de Salta. Salta, Argentina. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=12701508>

Vandecandelaere, E.; Arfini, F.; Belletti, G.; Marescotti, A. (2010). Uniendo Personas, Territorios y Productos. Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. ISBN 978-92-5-306656-8. FAO.

Velarde I., Vimo P., Corradetti M. A., Vértiz P., Otero J., Raimundi J., Fernández L., Lozano C. Espinoza F. (2010). Las nociones de calidad percibidas por productores queseros de Tandil, Argentina: diversidad de estrategias y tensiones en procesos de desarrollo territorial. Paper prepared for the 116th EAAE. Seminar spatial dynamics in agri-food systems: implications for sustainability and consumer welfare. Parma (Italy) October 27th -30th, 2010

Vizcarra Bordi, Ivonne Cap. 1 Volteando la tortilla, una metáfora de la formación de masa crítica femenina. En: Volteando la tortilla Género y maíz en la alimentación actual de México. Universidad Autónoma del Estado de México. Juan Pablos Editor. México, 2018

ENCUESTAS:

Encuesta n° 1: Estructura y Estrategias de PRODUCTORES FAMILIARES DE CHANCANI



ESTRUCTURA Y ESTRATEGIAS DE PRODUCTORES FAMILIARES DE CHANCANI

NOMBRE DEL ENCUESTADOR:
FECHA DE LA ENCUESTA:...../...../..... N° DE LA ENCUESTA
APELLIDO, NOMBRE PRODUCTOR:.....
A. ESTRUCTURA DEMOGRAFICA, OCUPACIONAL DE LA FAMILIA
DONDE VIVE: PARAJE:.....
TIEMPO QUE RESIDE EN ESE CAMPO:.....AÑOS
DISTANCIA DE ESCUELA:.....
DISTANCIA DE CENTRO DE SALUD:.....
DISTANCIA PROVEEDOR DE INSUMOS:.....
MANO DE OBRA GRUPO FAMILIAR:

1. RELACION DE PARIENTES.	2 EDAD	3 SEXO	4. NIVEL EDUCATIVO:	5. TRABAJO PRINCIPAL:	6. ¿PORQUE NO TRABAJO?
1) ESPOSO, 2) CONYUGE, 3) HIJO/A, 4) HERMANO, 5) NIETO, 6) OTROS.			1) ASISTE, 2) NO ASISTE, 3) PRIM.COMPL., 4) PRIM.INCOMPL., 5) SEC.INCOMPL., 6) OTROS.	1) EN SU EXPLOT., 2) AYUDA FLIAR., 3) ASALAR.TEMPOR., 4) ASALAR.PERM., 5) CHANGA, 6) SERV. DOM., 7) NO TRABAJA, 8) OTROS	1) MENOR DE EDAD, 2) JUBILADO, 3) RENTISTA, 4) ESTUD., 5) ACT. DOMEST, 6) DISCAPACIT., 7) OTROS

- NUMERO DE PERSONAS QUE COMPONEN EL NUCLEO FAMILIAR () Y TRABAJAN ()
- QUE ACTIVIDAD AGROPECUARIA REALIZA:
AGRICULTURA () GANAD. VACUNA () GANAD. CAPRINA () GANAD. OVINA ()
QUÉ OTRAS ACTIVIDADES DESARROLLA QUE LE PERMITAN AUMENTAR SUS INGRESOS PROVENIENTES DEL PREDIO

Otros tipos de actividades	Especificar la actividad
- artesanías	
- agroindustrias artesanales	
- cueros	
- ladrillos	
- horno carbón	
- servicios varios (especifique)	
- Otros:	

TIENE INGRESO EXTRAPREDIAL: SI () NO ()
ESPECIFIQUE ACTIVIDAD:.....
ESTÁ INSCRIPTO EN EL MONOTRIBUTO SOCIAL AGROPECUARIO: SI () NO ()
Hace Aportes Jubilatorios SI () NO () Obra Social: SI () NO ()
RECIBEN ACTUALMENTE ALGUNA AYUDA DEL ESTADO? (Subsidios, Asignación Universal por Hijo, Pensión, etc.) SI () NO ()
EN BASE A LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS, CUALES SON LOS INGRESOS ESTIMADOS PARA EL GRUPO FAMILIAR?
(CAMPAÑA JULIO 11- JUNIO 12)
* MES DE MENOR INGRESO: \$..... INDICAR EL MES:.....
* MES DE MAYOR INGRESO: \$..... INDICAR EL MES:.....
ORIGEN: ACTIVIDADES DEL CAMPO () ACTIVIDAD EXTRAPREDIAL ()

Tipo de Mano de Obra en su campo	Número de personas	Especifique para que tarea
Familiar		
Asalariada		

MANO DE OBRA ASALARIADA:
SI EMPLEA PERSONAS LO HACE:
a) Todo el año ()
b) Algunos periodos. Especifique (tachar los meses donde contrata mano de obra)

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
-------	---------	-------	-------	------	-------	-------	--------	-----------	---------	-----------	-----------

Especifique para que tareas...

B. CONDICION ACTUAL DE LOS RECURSOS **B.1. TENENCIA DE LA TIERRA ACTUAL**

Tipo de tenencia	Número de hectáreas	Tipo de tenencia	Número de hectáreas
------------------	------------------------	------------------	------------------------

"Estrategia comercial, calidad e inocuidad de queso de cabra artesanal en la región de Chancaní, Córdoba"
Maestría en Inocuidad y Calidad de Alimentos

- Propietario		- Arrendamiento	
- ocupante tierra fiscal		- Sucesión	
- ocupante tierra privada		- Tierras prestadas	
- otras formas de tenencia		-Aparcería	

B.2. SUPERFICIE Y DISTRIBUCION DE LA TIERRA

Superficie de tipo de tierra	Número de hectáreas
- superficie total de la explotación	
- superficie apta para cultivarse o trabajarse	

VALOR DE LA HECTAREA DE TIERRA EN VALOR O BIENES (propia o de la zona).....

¿Qué superficie tenía hace diez años atrás (en el 2003)?

+ C. RECURSO AGUA: Marque con X lo que corresponda

DESTINO	Pozo 1	Pozo 2	Represa	Aljibe	Acequias	Camión	Río/arroyos
Bebida majada							
Higiene tambo							
Consumo Familiar							

C 1. Observa, si alguno de los integrantes de la familia, tiene los dientes manchados **SI () NO ()**

¿Atribuye esa coloración al uso del agua del lugar? **SI () NO ()**

D. EXISTENCIAS ACTUALES:

D.1. DIAGRAMA DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA (CAMPAÑA MAYO 2013)

Animales	Número de Animales	Observaciones que puedan ser de relevancia
cabras		
caballos		
cerdas madre		
lechones		
gallinas		
ovejas		
pavos/patos		
yeguarizos		
vacunos		

- **NUMERO TOTAL DE CABRAS:**.....

Razas: Criolla () Nubian () otra ()
 Productividad: > a 2 litros (% de hembras) < a 1,5 litros (% de hembras)

¿Usan caravana? **SI () NO ()**

¿Toda la majada? **SI () NO ()**

¿Qué categorías?.....

Números de Partos al año:.....

Momento de Parto

	May	Jun	Jul	Ag	Set	Oct	Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr
Cabras c partos												
Nº crías nacidas vivas												

Observaciones:

D2. SANIDAD DE CABRAS

Tratamiento		N° de tto. / categoría (o marque X)			N° dosis Total (unidades)	Valor estimado Total (\$)
		Crias	Recria	Adulto		
Vacunas	Triple Neumoenteritis					
Antiparasitario	Oral Inyectable Común Ivomec Pour-on.					
Antibiótico	Gral. (terramicina) Mastitis clinica Pomo secado Sellador de pezón					
Prácticas de higiene	Limpieza corrales Otros					
Total Sanidad						

E. RECURSOS FORRAJEROS

Disponibilidades actuales y uso

¿Usa forrajes? **SI () NO ()**

¿Cuáles?.....

E.1. Cadena forrajera: Indique en hectáreas, marque con **X** las estaciones y categorías de pastoreo. R: recrias; CS:

Cabra Seca; CO: cabra en ordeño

Alimento	OTOÑO			INVIERNO			PRIMAVERA			VERANO		
	R	CS	CO	R	CS	CO	R	CS	CO	R	CS	CO
Verdeos												
.....has												
.....has												
Rastrojos												
Maiz has.....												

"Estrategia comercial, calidad e inocuidad de queso de cabra artesanal en la región de Chancaní, Córdoba"
Maestría en Inocuidad y Calidad de Alimentos

Otros has.....													
Fachinales (pastizal natural) especies													
.....has													
Monte especies													
.....has													

Observaciones (condición de los recursos, estima rendimientos, tiempos de pastoreo, etc.):

E.2. Suplementación:

¿Usa suplementos? SI () NO () ¿Que categorías suplementa?.....

¿Qué suplementos usa?..... ¿en qué cantidad?..... ¿cuándo?.....

Reservas disponibles y uso de suplementos: Indique la disponibilidad actual en N° de fardos, y los concentrados en cantidad de kg. El uso indique en fardos y kg. /cabeza, o -en su defecto- marque con una X la categoría que se suplementa por estación del año.

INSUMO*	OTOÑO			INVIERNO			PRIMAVERA			VERANO		
Disponibilidad actual y uso	R	CS	CO	R	CS	CO	R	CS	CO	R	CS	CO
Alfalfa.....												
Maíz:												
Algodón.....												
Pellets.....												
Mezclas/balanc.												

* Cuando el insumo es comprado indique su precio en \$/kg.

Especifique si los recursos descriptos son EXCLUSIVAMENTE para las cabras: SI () NO ()

F. INSTALACIONES Y EQUIPOS: Use marcas y tachas para indicar. Describa lo posible, teniendo en cuenta tipo de construcciones, materiales y funcionalidad.

Unidad funcional/Descripción	Corral o Galpón N° 1	Corral o Galpón N° 2	Corral o Galpón N° 3	Corral o Galpón N° 4	Sala de Ordeño
Función gal.: Encierro temporario Suplementación Estabulación Apartes (cantidad, etc.) Espera de ordeño					
Superficie total (m2)					
Superficie Cubierta (m2)					
Tipo cubierta o techo Precario No-precario (chapas m, etc.)					
Tipo cercado o paredes Precario No-precario					N° de paredes (1-2-3-4).
Pisos Precario No precario (compactado, hormigón armado, otros) Drenaje (+/-)					
Comederos (mts.) Precarios No-precarios					
Bebedores (unidades) Precarios no-precarios					
Ventilación Controlada Exceso/déficit					
Tarima de ordeño Precaria no-precaria					
Refrescador					
Enfriador (freezer, otro)					
Máquina de ordeñar N° bajadas					

Fuente de Energía:

Observaciones:

G. DINAMICA DE MAJADA:

Explique brevemente causas de muerte.....

Observaciones (mortandades, fuertes pérdidas, ventas, compras, retenciones, Abigeato, etc.).....

En la faena: ¿observa presencia de "bolsitas de agua en vísceras"? SI () NO ()

¿En qué categoría?.....

H. COMERCIALIZACION

H1. VENTA DE CABRITOS:

Datos de compradores	Punto de venta	Destino N° de cabritos		Precio \$/kg.	Precio \$/cabrito	Cantidad Vendida	
		Reproductor	Faena			Kg. aproximado	Cabritos

**“Estrategia comercial, calidad e inocuidad de queso de cabra artesanal en la región de Chancaní, Córdoba”
Maestría en Inocuidad y Calidad de Alimentos**

Punto de venta: FR=Finca a Revendedores; FC=Finca Consumidores; DC=Domicilio Consumidores; DR=Domicilio comerciantes; PF=Público en Ferias; OO=Otros
Observaciones (modalidades del mercadeo; trueques, etc.):

H2. VENTAS DE CUEROS:

Datos de compradores	Punto de venta	Proceso (M=Mojado – S=Seco) y tipo de cuero		Precio \$/kg.	Precio \$/cuero	Cantidad Vendida	
		Adulto	Cabrito			Kg.	Cueros

Punto de venta: F=Finca a acopiadores; D=Domicilio de acopiadores; B=Barraca O=Otros

Describe modalidades propias del mercadeo; por ejemplo trueque.....

H3. COMERCIALIZACION DE LECHE Y DERIVADOS

	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr
Lts. leche comercial.												
\$ del litro												
Lts. Leche autoconsumo												
Lts. leche rechazo												
Kg. queso												
1) \$.....												
2) \$.....												
3) \$.....												
Otros productos												

¿Quién hace los análisis?

¿Tiene acidómetro? SI () NO () ¿Lo utiliza? SI () NO ()

¿Tiene termómetro? SI () NO ()

¿A qué temperatura entrega la leche?.....

¿Cómo baja la temperatura de la leche?.....

¿Suele utilizar agua oxigenada, amoníaco o agua mezclada en la leche?.....

Si aplica un antibiótico a una cabra lechera, ¿qué hace con la leche?.....

Cuanto tiempo hace que vende: Leche:..... Queso:.....

¿Cuánto le pagan el litro de leche? Verano \$..... Invierno \$.....

Forma de pago: Contado () En especies ()

Plazo de pago:

Otros beneficios: Describa.....

H4. Punto de Entrega de Productos:

LECHE:

En finca:

Acopio grupal:.....distancia:.....km.

En planta (fabrica):.....distancia:.....km.

INTERMEDIARIO:..... Localidad destino de la venta:

INDUSTRIA..... Localidad destino de la venta:

QUESOS y otros:

En finca

Otros (especifique)

Acopio grupal:.....distancia:.....km.

En planta (fabrica):.....distancia:.....km.

INTERMEDIARIO:..... Localidad destino de la venta:

FERIA:..... Localidad destino de la venta:

Observaciones (compradores, registros, liquidaciones, rechazos, etc.).....

H5. QUESOS:

Describe brevemente la receta que utiliza en la elaboración.....

.....

.....

¿Es una receta familiar? SI () NO ()

¿Dónde aprendió la receta? Familiar () Curso, taller ()

¿Considera que el queso que elabora, representa a su familia? SI () NO () ¿Porque?.....

¿En su familia, comen el queso que Ud elabora? SI () NO () ¿Porque?.....

¿Sabe si es conocido en la zona por los quesos que elabora? SI () NO () ¿Porque?.....

¿Sabe si Chancaní es conocido por los quesos de cabra? SI () NO ()

¿Le interesaría reunirse con otros productores de queso de la zona, compartiendo el momento de elaboración de queso?

SI () NO () ¿Porque?.....

¿Le interesaría reunir su producción con otros productores de queso de la zona para obtener un mejor precio en la venta de queso? SI () NO () ¿Porque?.....

¿Cuánto tiempo hace que elabora queso?.....

¿Cuánto tiempo hace que vende queso?.....

- ¿La elaboración de los quesos se realiza: al aire libre () o en una sala ()

- El lugar donde se elaboran los quesos es:

Exclusivo para la elaboración de los mismos () o tiene varios usos ()

¿Qué tipo de usos o actividades? (elaboración de otros alimentos ¿cuáles?, faena ¿qué especies?, uso para vivienda).....

- Hay presencia de animales e insectos en el lugar de elaboración de quesos SI () NO ()

Anotar especie.....

H6. ORDEÑO

a- El ordeño es: mecánico () manual ()

¿Tiene tarima de ordeño? SI () NO () ¿Dónde está ubicada?.....

b- ¿Limpia las ubres previo al ordeño? SI () NO ()

Si la respuesta es positiva ¿limpieza húmeda o seca?.....

c- ¿Elimina los primeros chorros de leche? SI () NO ()

d- ¿Se lava las manos antes de comenzar el ordeño? SI () NO ()

De ser positivo con qué se seca las manos?.....

e- ¿En qué recipiente se almacena la leche durante el ordeño?.....

Cómo y con qué lava los recipientes?.....

f- ¿En qué recipiente se almacena la leche pos- ordeño hasta la elaboración de quesos?.....

g- ¿A qué T° se mantiene la leche hasta la elaboración de quesos?

▪ T° ambiente ()

▪ Refrigeración (heladera) ()

▪ Recipientes con hielo ()

h- ¿Congela la leche? SI () NO ()

“Estrategia comercial, calidad e inocuidad de queso de cabra artesanal en la región de Chancaní, Córdoba”
Maestría en Inocuidad y Calidad de Alimentos

H7.- Estructura edilicia del área de elaboración de quesos

- a- Tipo de piso: cemento o contrapiso sin revestimiento () tierra () con o sin cerámicos ()
b- Ventanas: SI () NO () ¿material? Aluminio () Madera () Cortinado ()
Tela mosquitera: SI () NO ()
c- Puertas: Aluminio () Madera () Cortina o lona ()
Tela mosquitera: SI () NO ()
d- Paredes: Ladrillo, bloque (liso o estucado) () Adobe () Con o sin pintura () Con o sin azulejos ()

H8. PROCESO DE ELABORACION

a- ¿Conoce el significado del proceso de PASTEURIZACION?

¿En qué consiste según su conocimiento?

b- ¿Realiza filtrado de la leche? SI () NO () ¿Con qué elemento?.....

c- ¿Cuándo filtra la leche?

Solo Pos-ordeño ()

Solo pre-elaboración ()

En ambas ocasiones ()

d- ¿Elabora sus quesos con leche cruda o realiza algún tratamiento térmico antes de la elaboración? Si realiza tratamiento térmico:

- Método
- T° y Tiempo
- Modo de control de la T°

e- Cuajada:

- Utiliza cuajo natural (de elaboración propia) o comercial? En caso de ser cuajo natural ¿cómo lo prepara?

¿Cuánto tiempo lo conserva y de qué manera?

¿Cuánto tiempo tarda en formarse la cuajada? ¿A qué T°?

¿Qué método usa para saber que la cuajada está a punto?

¿De qué manera (método) se realiza el corte de la cuajada?

Con cuchillo

Cuchara de madera

Lira

Con las manos

Otra forma

f- ¿De qué manera hace el salado de los quesos?

- A mano
- Por inmersión en salmuera
- Otra forma

g- El moldeado se realiza

- En recipientes. Tamaño y tipo de material

Moldes plásticos

Lata de batata

Lata de durazno

Caño de PVC con orificios

- Otras formas de moldeado (tela, cinchos elaborados con fibras vegetales, etc.)
- ¿Cuánto tiempo se deja reposar la pasta en el molde?

h- Prensado SI/NO

- Tipo de prensado

Con prensa

Con piedras

Otras formas

i- Oreado SI/NO

- ¿En qué lugar?

¿Cuánto tiempo se olean?

Almacenado

¿En qué lugar y a qué T°?

¿Cuántos días se almacenan o guardan los quesos?

VALOR AGREGADO

¿Agrega valor a otros productos de su campo? ¿Dulces? ¿Chacinados? ¿Quesos? ¿Otros derivados lácteos?

SI () NO () ¿Porque?.....

Lo que produce, agregando valor: -es para la venta SI () NO () -lo consume SI () NO ()

Si hace ambas: ¿qué porcentaje es para cada destino?%

¿Presta servicios en la explotación? ¿Turismo? ¿Hotelería de ganado? SI () NO ()

¿CUAL?.....

¿Estaría dispuesto a comprar los insumos en forma grupal? SI () NO ()

¿Para la venta usaría esa modalidad? SI () NO ()

¿Asistiría a charlas sobre elaboración y comercialización de los quesos de cabra? SI () NO ()

I. CARACTERISTICA DE LA VIVIENDA

Indicadores objetivos: esto lo señala el encuestado

Techo: material:

REBOQUE: SI () NO () PINTURA: SI () NO ()

Piso: material: Baño: común () letrina () Cocina:

¿Doble Residencia?

- SERVICIOS:

Electricidad SI () NO ()

Gas SI () NO ()

Vehículo SI () NO ()

Indicadores /subjetivos:

RETIROS FIJOS DE LA EXPLOTACION:

SUELDO FIJO DE TRABAJO FAMILIAR:

Objetivo inicial:

Mantener la forma de vida y producir heredad de los padres ()

Creer y expandirse ()

Aumentar la ganancia mucho ()

Aumentar ingreso familiar ()

Objetivo actual: idem () otro () Cual:

Participa en alguna organización social/gremial (caso cooperativa, ONG, otras, etc) SI () NO ()

Si es afirmativa indica en cuál?.....

Realiza consultas técnicas en alguna institución (INTA, INTI, UNIVERSIDADES, SUBSEC AF, OTRAS)

SI () NO ()

Encuesta n° 2: Estructura y Estrategias de PRODUCTORES FAMILIARES DE CHANCANI



UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO CUARTO

DIMENSIONES TECNOLÓGICAS-PRODUCTIVAS. PRODUCTORES FAMILIARES DE CHANCANÍ

Nombre del Encuestador:

Fecha de la encuesta:

Apellido y Nombre del productor:

Paraje:

N° de la Encuesta

USO DE TECNOLOGÍA:

En su sistema productivo; ¿Ud. está dispuesto a incorporar?

	Muy de Acuerdo	De Acuerdo	Indiferente	En Desacuerdo	Muy En Desacuerdo
1. Tarima de Ordeñe					
2. Alimento balanceado					
3. Corral de aparte de uso exclusivo de los machos					
4. Alambrados en todos los corrales					
5. Colocarle caravana a sus cabras.					
6. Utilizar un cuaderno para anotar fechas de partos de cada hembra.					
7. Usar envases que se puedan refrigerar para transporte de leche recién ordeñada.					

POSIBILIDAD DE ASOCIARSE (no cooperativa, no UCATRAS):

	Muy de Acuerdo	De Acuerdo	Indiferente	En Desacuerdo	Muy En Desacuerdo
8. Para bajar el costo en un 20% en la compra de insumos. ¿Estaría dispuesto a asociarse con otros productores para obtener un mejor precio?					
9. Para bajar el costo de la alimentación. ¿Se asociaría con otros productores para usar una planta de balanceado?					
10. Junto con otros productores, ¿vendería sus productos?					
11. Estaría dispuesto, ¿a relacionarse con otros productores para unificar el precio de sus productos?					
12. ¿Se juntaría con otros productores para decidir una receta y formato único de sus quesos?					
13. ¿Tendría disposición para recibir capacitaciones junto con otros productores?					

14. ¿Recibiría asesoramiento veterinario en forma permanente con otros productores?					
15. ¿Participaría de un proyecto para un mejor uso del monte?					
16. ¿Estaría dispuesto a participar con otros productores, en una marca de queso de la pedanía?					
17. ¿Aceptaría recibir subsidio para agregar otra actividad como apicultura (cría de abejas)?					
18. ¿Se incorporaría a un proyecto del Estado donde participarían algunos de los productores de la zona?					

ACTIVIDAD DE LA FAMILIA:

19. Diga quien realiza el ordeño en su establecimiento (hombre, mujer).
20. ¿Ud. creé que sus hijos continuaran con el emprendimiento familiar?
21. ¿Por qué comenzó la actividad de cría de cabras?
22. ¿Porque elabora quesos de cabra?
23. ¿Aumentaría la majada en un 30%? ¿Si le pagan más por unidad de queso elaborado?
24. Si el Estado le entrega \$50.000 de subsidio para su establecimiento, ¿para qué lo utilizaría?
Elija la más importante (1) y la que le sigue en importancia (2).

Alambrados para los animales	
Lotes con pasturas para animales	
Compra de vehículo comunitario.	
Energía eléctrica	
Pailas para la elaboración de dulce de leche.	
Planta de elaboración de balanceado.	
Compra de animales	
Construcción de sala de elaboración de queso.	

¡MUCHAS GRACIAS POR SU APOORTE!!!!