



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
<http://ageconsearch.umn.edu>
aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

Las nociones de calidad percibidas por productores queseros de Tandil, Argentina: diversidad de estrategias y tensiones en procesos de desarrollo territorial

Velarde I.¹, Vimo P.², Corradetti M. A.³, Vértiz P., Otero J.¹, Raimundi J.¹,
Fernández L.¹, Lozano C.³ Espinoza F.³

¹ Universidad Nacional de la Plata, Argentina

² Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Argentina

³ Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Argentina



Paper prepared for the 116th EAAE Seminar "SPATIAL DYNAMICS IN AGRIFOOD SYSTEMS: IMPLICATIONS FOR SUSTAINABILITY AND CONSUMER WELFARE".

Parma (Italy)
October 27th -30th, 2010

Copyright 2010 Velarde I., Vimo P., Corradetti M. A., Vértiz P., Otero J., Raimundi J., Fernández L., Lozano C. Espinoza F.. All rights reserved. Readers may make verbatim copies of this document for non-commercial purposes by any means, provided that this copyright notice appears on all such copies.

Las nociones de calidad percibidas por productores queseros de Tandil, Argentina: diversidad de estrategias y tensiones en procesos de desarrollo territorial

Velarde I.¹, Vimo P.², Corradetti M. A.³, Vértiz P., Otero J.¹, Raimundi J.¹, Fernández L.¹, Lozano C.³ Espinoza F.³

¹ Universidad Nacional de la Plata, Argentina

² Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Argentina

³ Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Argentina

Resumen- El partido de Tandil tiene una larga historia y tradición en la producción láctea y la elaboración de quesos. La actividad quesera en la zona comienza a mediados del siglo XIX. Tradicionales, locales y naturales son los significantes asociados a los quesos tandileros, cuyo saber hacer se ha transmitido a través de generaciones.

Desde fines de los '90, en un contexto de crisis económica, se produce un nuevo impulso a la quesería, debido: a) a las dificultades que la crisis impuso a muchos tambos su reconversión a queseros; y b) al crecimiento de la demanda de productos artesanales causado, entre otros, por el desarrollo del turismo interno.

La búsqueda de la valorización de la tipicidad de los productos de Tandil, se verifica en un conjunto de iniciativas promovidas por productores y actores locales (Denominación de Origen del Salame Tandilero, Marca "Producto tradicional Tandil").

En la construcción de la imagen y valorización del producto, interviene ciertamente la concepción de la calidad de los quesos. La calidad no es un elemento que pueda ser definido por criterios objetivos, sino que depende de las percepciones de los productores y otros actores, que se generan en relación y siempre en tensión, entre los atributos intrínsecos al alimento (sabor, aroma, color) y los atributos simbólicos.

La finalidad de esta comunicación es indagar la manera en que se combinan los distintos niveles de construcción de una determinada noción de "calidad" aplicada a las queserías de base rural para poder reconocer las transformaciones que se producen en el territorio tandilense.

Conceptualmente apoyaremos el análisis de caso en la corriente de pensamiento económico que propone el carácter endógeno de la calidad en la definición del producto agroalimentario. Esta noción se conoce por la teoría de las convenciones (TC) que hemos aplicado para caracterizar al universo de productores estudiados de Tandil.

La metodología combinó técnicas propias de las ciencias exactas y las ciencias sociales y su triangulación.

Se presentan los resultados de la idea de calidad, artesanidad, tipicidad de los distintos tipos de

productores y las tensiones resultantes entre las diferentes representaciones y las nociones normativas que las contextualizan.

Palabras claves - **productos típicos, convenciones de calidad, valorización**

I. INTRODUCCIÓN

Este trabajo intenta hacer un aporte, sobre el tema de la identidad, la patrimonialización de productos locales en el marco de procesos de transformación de los territorios rurales. Desde los proyectos: "Alimentos con identidad territorial: construcción participativa de los quesos típicos de Tandil" aprobado en el 2008 por el PROGRAMA INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS-U.N.C.P.B.A., e INTERRA¹ (Inserción territorial de la actividad agropecuaria y control local de los recursos. Rol de las agriculturas familiares en los oficios del desarrollo en Argentina y Brasil), se comparte como eje de trabajo, conocer la diversidad de situaciones y trayectorias agroalimentarias y la diversidad de factores que condicionan el anclaje territorial de las actividades productivas: culturas alimentarias, saberes y competencias, tecnologías, redes institucionales; con el fin de orientar procesos de desarrollo territorial.

En la Región Pampeana -de la que Tandil es parte- viene imponiéndose cada vez con más fuerza, un modelo de organización del territorio rural ligado a la

¹ « Ce travail a bénéficié d'une aide de l'Agence Nationale de la Recherche dans le cadre du programme SYSTERRA, portant la référence ANR-09-STRA-04 ». Instituciones copartícipes: INRA – (Institut National de la recherche Agronomique) Francia, Institut de recherche pour le développement (IRD) Francia, Universidad de Toulouse Francia, INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) Argentina, Universidad Nacional de la Plata Argentina, Universidad Nacional del Sur Argentina, Universidad Federal de Para Brasil. (2010-2014)

producción de bienes primarios orientados a la exportación [1]. Sin embargo simultáneamente se observa la presencia/supervivencia de otros territorios *reales* y *vivididos* [2] en los que, entre otras cosas, existe un significativo anclaje territorial de las actividades productivas [3] [4] [5]. En ese sentido, coexisten propuestas que plantean reconocer a la cultura y la identidad como marcos estructurantes en términos de valorización territorial, permitiendo plantear nuevos caminos interpretativos para la ruralidad [6].

El intento de una configuración espacial capaz de generar una acumulación local en un escenario globalizante, presenta su sustento conceptual a partir de la capacidad propia o endógena que tiene un territorio local de generar mecanismos de creación de riqueza sobre la base de sus recursos específicos [7] [8]. El “boom” de la soja acentúa este cuestionamiento, en particular para los productores que deben tomar decisiones estratégicas en cuanto a la utilización de sus tierras. Los criterios económicos juegan un rol central en las decisiones tomadas, pero no de manera exclusiva. La historia de cada persona, su identidad, su oficio, su visión sobre la evolución del mundo rural y la evolución de su propia existencia en dicho mundo, constituyen igualmente factores que condicionan las decisiones tomadas. Por eso nos parece importante precisar que lo que está en juego también son las “visiones” de los productores que permanecen adaptándose o resistiendo en los territorios rurales.

La presente comunicación divulga los resultados parciales obtenidos a partir de la recopilación y sistematización de las técnicas queseras reales de quince productores y sus percepciones, mediante la realización de observaciones de los procesos de elaboración, entrevistas en profundidad y análisis físico químicos y microbiológicos de las materias primas y los quesos obtenidos.

II. EL ESCENARIO, CONTEXTO Y ACTORES

El universo Tandil es centro de servicio para las poblaciones residentes y los territorios circundantes, son territorios de proximidad y de sociabilidad más o menos intensa según los vínculos de proximidad, vecindad y parentesco; y lugares de memoria y patrimonio que conservan las trazas del pasado [9].

En las últimas dos décadas, diferentes procesos convergen en la reconfiguración de los territorios locales

en la región pampeana: los cambios en el uso del suelo rural (repliegue de la ganadería, sustitución de cultivos, expansión sojera), la emergencia de nuevos actores productivos (grandes empresas, pools de siembra), la reconfiguración de las estructuras socioprodutivas agrarias (abandono de explotaciones, cesión de tierras en alquiler); trastocan las estructuras territoriales existentes.

Por un lado, los centros de rango menor asisten a procesos de creciente vulnerabilidad / fragilidad manifestados a través del éxodo de jóvenes, envejecimiento de la población, deterioro ambiental, concentración y declive económicos, incremento de la dependencia y la exclusión. Por otro lado, contienen procesos de carácter emergente con el despliegue de nuevos usos y actividades productivas, como estrategia de integración de las potencialidades locales, de la revalorización de los saberes, de las acciones de innovación y de captación de recursos extraterritoriales para relanzar el desarrollo territorial local.

En la década del '90 el sector agropecuario se encontró inmerso en una profunda crisis, como consecuencia de una serie de factores que redujeron notablemente su rentabilidad. Los productores del sector se vieron obligados a desarrollar respuestas adaptables que implicaron mayor tecnificación, diversificación de la producción y externalización de los riesgos.

El partido de Tandil no es, ni ha sido, ajeno al contexto enunciado. No obstante, la preeminencia del carácter mixto de sus explotaciones agropecuarias, ha atenuado relativamente los efectos de la crisis, sobre todo si se compara a Tandil con otros partidos del interior. El desarrollo de sistemas productivos mixtos ha sido posible gracias a la aptitud de las tierras del área.

Tandil es uno de los principales productores de la cuenca lechera Mar y Sierras -situada en el Sudeste de la provincia de Buenos Aires-, y posee una larga trayectoria en la producción de leche y subproductos. Actualmente, hay 103 tambos (dato del MAA, año 2008) que producen unos 400.000 litros de leche diarios y se procesan unos 70.000 lts/día para la producción local de quesos.

En los últimos años, tanto los productores como la industria de la leche, han hecho una fuerte inversión para tecnificar los tambos, incrementar la producción y la productividad, y mejorar la calidad del producto. Durante este proceso, que es característico de los años 90, se evidenció una constante e importante reducción en el número de explotaciones tamberas, generando de

este modo exclusión y concentración. Entre 1988 y el 2002, el número de tambos disminuyó un 50%, y la escala promedio de las explotaciones, medida en tamaño del rodeo lechero, se duplicó [10].

Para graficar mejor esta tendencia contamos con información que, en 1974 había en el partido de Tandil 569 tambos, para pasar en 1983 (según encuesta provincial de Tambos del MAA) a 255 tambos, cantidad que disminuyó a 160 en 1988 (Censo Nacional Agropecuario de 1988), y finalmente a 103 en la actualidad (MAA de la Provincia de BA, 2008).

“La secuela de diferenciación socioproductiva originada en la incorporación del patrón tecnológico que requería la industria para aprovisionarse en cantidad y calidad de leche que necesitaba, dejó una buena cantidad de unidades sin posibilidad de participar activamente en el circuito productivo. Estas subsistieron, entregando su producción a las usinas más pequeñas que no tenían grandes exigencias en cuanto a la calidad del producto que demandaban, o lograban remitir a las grandes plantas de acopio y transformación sólo cuando la producción global era insuficiente frente a la demanda industrial. En cualquier caso, su situación distaba de ser desahogada y estable; la dependencia de las fluctuaciones de un mercado en el que no tenían ninguna injerencia, sumada a los precios diferencialmente bajos que recibían, inducía a estas unidades a buscar otras alternativas productivas.” [11]

Lo mismo ocurrió con productores tamberos altamente modernizados y con volúmenes importantes de producción de leche que, ante la inestabilidad de los ingresos por un mercado que no podían controlar, decidieron a través de la transformación de su producción primaria, agregar valor, como alternativa posible para disminuir riesgos e incrementar su rentabilidad.

Estas estrategias de integración vertical, se acentúan en los pequeños productores tamberos-queseros, que tienen escasas posibilidades de invertir en tecnología, dificultades para acceder a los mercados, entre otros, confluyendo en un mismo actor, el productor primario y el industrial, cuando no también el comerciante. De esta manera, se gesta una nueva dinámica de relaciones entre los sujetos de la comunidad, aún cuando la colocación de la producción transformada se realice afuera de los límites de la misma.

Como resultado de las transformaciones descriptas, el universo en estudio es heterogéneo, lo que conlleva a

tipificar las unidades a efectos de señalar similitudes y diferencias. Nogar [12] define que, según el *nivel de capitalización, el proceso de transformación industrial y el empleo de mano de obra*, es posible encontrar asociaciones para formar agrupamientos de las unidades:

Unidades escasamente capitalizadas (Tipo A)

Los agentes de este grupo tienen una dedicación full time a la producción de quesos y utilizan el 100 % de la leche producida. Están poco capitalizadas, unidas estrechamente a un mercado secundario de menores precios, ya que la escala de producción, les impide penetrar en circuitos competitivos. Esto implica pagar más caro los insumos y los bienes de consumo y vender más baratos los productos; situación que profundiza su fragilidad y su marginalidad.

Para sostenerse desarrollan diferentes estrategias como:

- i. aumentan la cantidad de horas trabajadas,
- ii. comercializan su producción en áreas urbanas marginales (casa por casa),
- iii. los ingresos y la estructura de consumo son bajos,
- iv. viven en el espacio rural.

Su situación de marginalidad tiende a mantenerse pues los productos son indiferenciados, el valor añadido es escaso, no tienen capacidad de negociación, ni de inversión en distintos estadios de la producción, tres productores del universo entrevistado (20 %): P8, P17, P27.

Unidades capitalizadas previamente (Tipo B)

En este grupo la elaboración de subproductos lácteos es una estrategia de diversificación productiva con mano de obra asalariada. Las articulaciones se desarrollan a escala local, regional e internacional, poseen una marca que las identifica.

Éstas son parte del tejido socioproductivo rural que a través de estrategias adaptativas construye y reconstruye nuevas territorialidades y procesos emergentes. Demanda de mano de obra, dinamizan las comarcas rurales adyacentes, favorecen el fortalecimiento de las redes sociales intra y extra rurales, influyen en el mercado de insumos local. Corresponden a este tipo el 33 % o sea cinco productores: P9, P11, P12, P14 y P22.

Unidades en vías de incrementar su capitalización (Tipo C)

El objetivo central es la elaboración de productos, con mano de obra familiar y asalariada además del aumento del volumen producido. Se observan estrategias empresariales en unidades con escasas ventajas tanto comparativas como competitivas y con dificultades para acceder a mercados diferenciados. El 40 % del universo corresponde a esta categoría: seis productores: P1, P10, P13, P15, P16 y P23.

En la Tabla 1, de los 15 elaboradores de queso entrevistados (que representan cerca del 75% del total

de queserías de Tandil), se deduce que procesan 67.750 litros diarios de leche que transformados se convierten en 2.168 ton anuales de queso, las que ponderadas significan un piso de 43 millones de pesos y generan trabajo directo en fábrica (ver tabla) a unas 89 personas. Si miramos el panorama de la soja en el partido de Tandil, vemos que este cultivo generó en el último año 272 millones de pesos en 106.000 ha cultivadas, es decir que la producción de queso es equivalente a unas 19.000 has de soja.

Tabla N°1: Caracterización actual de los productores queseros de Tandil

Productores	litros diarios	kg queso/día	kg queso/año	Mano de obra Familiar(1)	Mano de obra asalariada	Provisión de materia prima	Tenencia de la tierra	Valor de la producción anual\$(2)
P23	300	30	9600	2	0	propia	propietario	192000
P17	400	40	12800	3	0	propia	arrienda	256000
P7	3000	300	96000	0	5	propia	propietario	1920000
P28	1000	100	32000	4	2	propia	propietario	640000
P22	5000	500	160000	3	0	compra 100% leche	arrienda	3200000
P9	34000	3400	1088000	4	22	compra 20% leche	propietario	21760000
P1	2000	200	64000	3	2	propia	arrienda	1280000
P10	1200	120	38400	2	2	compra 100% leche	sin tierra	768000
P11	5500	550	176000	4	5	propia	propietario y arrienda	3520000
P12	4800	480	153600	3	5	propia	propietario y arrienda	3072000
P13	3000	300	96000	1	2	compra 100% leche	sin tierra	1920000
P14	7000	700	224000	1	10	compra 50% leche	propietario	4480000
P27	50	5	1600	2	0	propia	propietario	32000
P15	250	25	8000	3	1	propia	propietario	160000
P8	200	20	6400	2	0	propia	propietario	128000
P16	50	5	1600	1	0	propia	propietario	32000
TOTAL	67750	6775	2168000	33	56			43360000

(1)En la mano de obra no se computan los empleados del tambo o al tambero mediero, ni al tambero que entrega la leche, por lo que es de suponer que existe mayor mano de obra que la consignada aquí que es sólo la mano de obra directa en fábrica. Sólo en el caso de los más pequeños donde la mano de obra es 100% familiar, ésta comprende el trabajo realizado en el tambo y en el campo, ya que hay multiplicidad de roles.

(2) Para este ítem se tomó la producción total anual y se la ponderó por un precio base por kg de queso de 20\$/kg, lo cual es un precio bastante bajo, pero es muy difícil ponderar por la gran variedad de quesos que producen y cuyo precio real es difícil de conocer con exactitud. Si ponderamos a razón de 25\$/kg la facturación anual rondaría los \$59,400,000

III. NOCIONES DE CALIDAD: CONCEPTOS Y VERTIENTES TEÓRICAS

A lo largo del siglo XX, el concepto de calidad ha ido evolucionando. De definiciones basadas en la calidad higiénica y calidad organoléptica se fueron incorporando dimensiones como la calidad nutricional de los alimentos, la calidad de uso (referida a la facilidad de utilización del producto mediante la innovación en envases y en formas de uso) y en forma creciente el impacto de la producción sobre el medio ambiente, y en una definición más amplia aún, sobre su impacto territorial. En dicha evolución se destaca la creciente importancia de elementos propios a la calidad simbólica en las estrategias de diferenciación de los productos agroalimentarios. La calidad simbólica, “*es referida al valor cultural e identitario*” de los alimentos [13].

Esta evolución es modelada por los cambios en las demandas de los consumidores que dependen de referentes contextuales de cada época [14]. Así, ellos son cambiantes y flexibles a nuevas necesidades dictadas por el contexto social del momento y aplicables a todas las producciones comprendidas en el mercado agroalimentario.

Douglas e Isherwood [15] afirman que el acto de consumir no se reduce a la satisfacción de necesidades estrictamente útiles o básicas como nutrirse o protegerse del frío, sino que va más allá de las necesidades de sobrevivir.

Las evidencias actuales en nuestras sociedades urbanas de consumo son un reflejo de realidades que marcan una época, al igual que en el pasado. Los alimentos y otros bienes de consumo no son sólo funcionales, sino que nosotros nos apropiamos de las cosas y les atribuimos sentidos y significados personales y culturales.

Rochefort [14] distingue dos tipos de dimensiones en el acto de consumo de cualquier objeto: un componente material y otro inmaterial. El material se refiere a sus utilidades concretas. La dimensión inmaterial es menos tangible y revela un mundo imaginario, las emociones que evoca un objeto o que incorpora a objetos variados según el contexto cultural y temporal. La utilización del producto varía según la persona que va a hacer uso de él, de las características demográficas y/o sus experiencias personales y también moviliza sentidos y significaciones en la producción de bienes, en este caso: quesos. Este aspecto inmaterial nos va a interesar particularmente en

el dominio de la alimentación y en el presente estudio de caso.

Respecto al componente material de la calidad, en las materias primas (leche) que utilizan los productores queseros, se consideran prioritarias las concentraciones de grasa, proteínas, lactosa y sólidos totales (calidad composicional); como también, la calidad higiénica y sanitaria que impacta en el producto final.

A. *Un modelo conceptual para enfocar la calidad de los alimentos*

Al final de la década del 80 del siglo XX ha crecido, sobre todo en Francia, una corriente de pensamiento económico con el propósito de **endogeneizar** la calidad de productos agroalimentarios en la definición del producto. Este aspecto se conoce por la teoría de las convenciones (TC). De hecho, en la economía neoclásica, la calidad se define como una característica **exógena** del producto, y es sancionada por el precio del mismo. Sin embargo, en términos de asimetría de información entre productores y consumidores, el mercado puede no funcionar correctamente, por lo que destacamos que es necesario construir socialmente la calidad del producto [16].

El objetivo general de la TC es la construcción de un marco teórico, multidisciplinar, que permita abordar la cuestión general de coordinación de las acciones colectivas a través de acuerdos individuales [17]. Sobre la base de un conjunto de principios generales de coordinación y de obras clásicas de la filosofía política, Boltansky y Thévenot [18] identificaron justificaciones o modos de acción: *doméstica, reputación, cívico, comercial e industrial*. Estas calificaciones de las acciones justificadas o razonables, se opuso a la categoría de "racional" de la teoría *standard* [19], dejándonos no sólo una variedad de modos de acción, sino también de una racionalidad de comportamiento, o *limitada* [20], en lugar de la racionalidad *sustantiva*, característica de la teoría *standard*. Entre los modos de coordinación, los estados de la naturaleza, órdenes de magnitud o, en definitiva, *convenciones*, nos interesa conservar y caracterizar algunos de ellos brevemente.

La coordinación *doméstica* tiene como principio superior común las relaciones basadas en la tradición. El orden de magnitud de esta naturaleza que establece los niveles jerárquicos son las relaciones de confianza, la lealtad y el hábito entre las personas. En la coordinación por *reputación*, la opinión común es el principio

superior, y el orden de magnitud, es la notoriedad, el reconocimiento o el éxito. En la coordinación por modo de acción *cívica*, la formación de la voluntad general es el principio común; público, colectivo, representante legal, los derechos civiles, la solidaridad, la unidad, la consolidación, la democracia, etc. son algunos de los conceptos procedentes de este estado de la naturaleza. En la coordinación *comercial* el principio superior común es la competencia sobre los productos; la importancia de las personas viene dada por la riqueza material, mientras que su dignidad viene dada por el interés, el deseo o la motivación para obtener la satisfacción personal; las relaciones entre las personas es establecida por la competencia y su relación con los objetos está determinada por el beneficio económico; se realiza la inversión en oportunidades, manteniendo la distancia emocional; el orden natural se ha armonizado por el mercado, donde los precios expresan el valor de las cosas; el dinero como medida de todas las cosas. Por último, la *industrial* se caracteriza por la coordinación y la eficacia de la inversión como la mejor fórmula para lograr la eficiencia económica; las inversiones reducen el cambio y conduce a la estabilidad, precaviendo las futuras insuficiencias de la organización actual; la experiencia, la profesionalidad, la performance, la medida, la estrategia, la normalización, la organización, el plan, son algunos de los atributos de esta naturaleza.

Si consideramos, como estos autores, que la gente actúa (comportamiento racional) y que existe coordinación (acción justificable) que permite el equilibrio, entonces, hemos esbozado un marco general para las medidas que están justificadas, es decir, de los comportamientos individuales, según modelos de distinta naturaleza. La razón que motiva el comercio en un mercado determinado será sólo una entre muchas formas legítimas de acción justificada.

Por lo tanto, la teoría de las convenciones hace endógena la cuestión de la calidad, así una convención de calidad no es sólo un conjunto de reglas negociadas entre los jugadores, sino también un proceso de coordinación de las acciones individuales que hacen que los procedimientos sean coherentes dentro de un "mundo de producción", en el sentido propuesto por Salais y Storper [21]. Es este proceso de coordinación de las acciones individuales que lleva la calidad para el dominio de la teoría de las convenciones, haciendo una correspondencia entre los "estados de la naturaleza" definidos por Boltanski y Thévenot [18], a casos

correspondientes de "convenios de calidad". Por lo tanto, por cada convención de calidad, por ejemplo una denominación de origen o una marca colectiva, será una forma particular de la coordinación de las acciones individuales (en este caso se define por un orden de magnitud cívica). La calidad es desarrollada por el acuerdo y la interacción de los agentes económicos que participan en la cadena del producto y, como tal, endógeno en el modelo.

En nuestro trabajo con los queseros de Tandil aquí presentado, hemos indagado sus propias percepciones acerca de la calidad, artesanidad, tradicionalidad, tipicidad de sus productos que construyen su estatuto, para luego avanzar en el futuro en la investigación con otros actores y referentes (consumidores, proveedores, agentes gubernamentales...) que constituyen el SIAL quesos de Tandil.

IV. METODOLOGÍA

La metodología empleada fue la que Stake [22] denomina *Estudio de Caso colectivo*. Consiste en una investigación comparativa del estudio de varios casos. En esta oportunidad, se trató de un diseño basado en casos diferentes, donde los casos seleccionados no son considerados como una muestra representativa, desde el punto de vista estadístico, de una población. Cada uno es estudiado y comprendido en su especificidad.

En cada caso se realizaron observaciones de los procesos de elaboración, entrevistas en profundidad y análisis físico químicos y microbiológicos de las materias primas y los quesos obtenidos.

La combinación de técnicas propias de las ciencias exactas y las ciencias sociales, permitió abordar el problema desde un enfoque interdisciplinario. A su vez, la triangulación –entendida como la combinación de métodos en el estudio de un mismo fenómeno–, se sugiere a los fines de buscar explicaciones para resultados divergentes, inesperados o factores contextuales ignorados.

Respecto a la selección de los casos, se entendió conveniente elegir aquellos casos que ofrezcan mayores oportunidades para aprender, en términos de su potencialidad para proveer una base empírica relevante para la interpretación y comprensión del fenómeno estudiado; y por el otro, donde se espere una mayor receptividad por parte de aquellos informantes claves en el proceso de relevamiento de los datos.

En cada caso, las entrevistas fueron realizadas a los responsables de la elaboración de los quesos, los encargados de las queserías.

La observación de los procesos de elaboración de quesos de cada uno de los casos implicó la conformación de equipos interdisciplinarios que utilizaron una grilla específica para el registro de la secuencia de prácticas.

El procedimiento de análisis de los datos provenientes de las entrevistas y observación fue el de la Teoría Fundamentada. Dicho procedimiento está constituido en varias etapas. La primera consistió en una inicial categorización, proceso a través del cual se reagruparon conceptos que pertenecen a un mismo fenómeno [23]. Este primer contacto con los datos es denominado codificación abierta, y fue una primera interpretación de los datos totalmente abierta y provisional, en la que se utilizan ya una serie de códigos.

Este mismo proceso, desde otra perspectiva, consiste en recuperar y agrupar fragmentos de datos para crear categorías respecto de aquéllos que tienen en común algún elemento o propiedad [23] que los vincula a una idea o concepto particular.

El proceso de categorización se fue articulando en torno a algunas categorías centrales. Las categorías, se fueron reduciendo, fundiéndose y descartándose aquellas no válidas, realizándose así un proceso de integración creciente.

De este modo, el proceso se fue concretando y la investigación, que en un principio se planteó de manera muy abierta, se fue cerrando y organizando en torno a unas categorías cada vez más estables a las que se fue añadiendo información.

El paso siguiente al proceso de categorización e identificación de propiedades fue el de la organización de esos elementos. Implicó la reconstrucción de los datos, estableciéndose conexiones entre las categorías registradas.

Respecto al análisis de la materia prima (leche) recibida o producida por cada establecimiento elaborador de quesos, se consideró la calidad Higiénica (para lo que se analizó UFC y Coliformes), la calidad Sanitaria (se analizaron RCS, Brucelosis y Tuberculosis) y la Calidad composicional (analizándose contenido materia grasa, proteínas, lactosa y sólidos totales).

Se tomaron muestras de leche de 15 establecimientos elaboradores de quesos, que fueron remitidas al laboratorio perteneciente al Dto. de Tecnología de los

Alimentos (de la Universidad Nacional del Centro) para su posterior análisis.

Conjuntamente se analizó la calidad del agua de pozo con la que se trabajaba.

Al cabo de 20 días aproximadamente de maduración se recibieron 9 muestras de quesos elaborados el día del muestreo con la materia prima también analizada.

V. RESULTADOS

A. Análisis físico-químicos y microbiológicos

1. Leche

El Código Alimentario Argentino (CAA) [24] define a la leche como: "el producto obtenido por el ordeño total e ininterrumpido, en condiciones de higiene, de la vaca lechera en buen estado de salud y alimentación, proveniente de tambos inscriptos y habilitados por la Autoridad Sanitaria Bromatológica Jurisdiccional y sin aditivos de ninguna especie".

Con respecto a los parámetros que indican la calidad composicional de la leche, todos los valores obtenidos de las quince queserías están dentro de lo normal.

En el CAA Artículo 556 tris - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 33/2006 y N° 563/2006) establece que deberán cumplir los siguientes parámetros de calidad higiénica y sanitaria:

- a) En relación a la calidad higiénica de las materias primas con las que están trabajando estas queserías nos muestran que hay un 47 % de los casos que parten de materias primas que están dentro de los parámetros establecidos por código, mientras que el 53% de las muestras superan estos valores.
- b) En cuanto a la calidad sanitaria de las leches que intervienen en la elaboración de quesos vemos que el 40% del total proviene de rodeos con altos RCS (animales con mastitis) mientras que el 33,3% de los casos proviene de rodeos que cumplen con lo establecido por CAA. Tenemos un valor de 26,6 % sin datos.

El recuento de organismos coliformes indica un pobre manejo higiénico de la rutina de ordeño, así como una deficiente higiene del equipo de ordeño.

Valores de más de 150 coliformes por ml son indicativos de higiene deficiente y muy raramente podrían ser el resultado de ordeñar vacas con mastitis causadas por estos organismos.

Recuento de coliformes totales/g: se realizó según la Norma FIL-73A:1985 mediante la técnica de recuento

de colonias en placa a 37° C por 24 horas en medio VRB (agar Violeta Rojo Bilis).

En el caso de las materias primas de estos productores podemos decir que el 33,33% están dentro de los límites aceptados de UFC/ml. de coliformes, mientras que 66,66 % no.

2. Agua

El agua en un establecimiento elaborador de alimentos tiene suma importancia, desde la llegada de la materia prima en recipientes debidamente limpios así como en todo el proceso de elaboración; la limpieza del establecimiento, de los instrumentos usados en la quesería como tinajas, moldes, cuchillos, liras, envases para el agregado de fermentos o cuajo, moldes, como así también en la higiene del personal.

La Calidad microbiológica del agua es una tarea sencilla de realizar, donde la evaluación de los parámetros establecidos por el Código Alimentario Argentino se realiza mediante técnicas accesibles para un Laboratorio de Microbiología.

Se basa generalmente en la búsqueda de microorganismos indicadores de contaminación.

Estos indicadores no tienen necesariamente una relación directa con el número de patógenos presentes en una muestra de agua, sino que se dirigen preferentemente a evaluar el grado en que ha sido contaminada el agua por la presencia de heces humanas y de animales de sangre caliente. De esta manera se obtiene una medida de la posibilidad de transmisión de cualquier tipo de enfermedad como consecuencia de la contaminación fecal del agua.

La experiencia ha demostrado que la densidad del grupo de los coliformes es un indicador del grado de contaminación, utilizándose como patrones de comparación de la calidad bacteriológica de los suministros de aguas. Los indicadores más utilizados para medir contaminación de origen fecal han sido los coliformes termotolerantes (fecales); los estreptococos fecales y *Escherichia coli*.

De las muestras de agua de pozo tomadas en cada quesería obtuvimos de un total de 15 establecimientos, 10 que presentan contaminación de sus aguas en alguno de sus parámetros, coincidiendo en 5 casos con altos recuentos en UFC de sus leches y en 4 casos con altos recuentos en los recuentos de coliformes de sus leches.

3. Quesos

“Se entiende por Queso el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de la leche o leche reconstituida (entera, parcial o totalmente descremada), o de sueros lácteos, coagulados por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario; con o sin el agregado de sustancias alimenticias y/o especias y/o condimentos, aditivos específicamente indicados, sustancias aromatizantes y materiales colorantes”. CAA/ Artículo 605 - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 33/2006 y N° 563/2006)

Queso madurado es aquel que ha experimentado los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos de la variedad de queso.

Los requisitos microbiológicos definidos en la norma, han sido establecidos conforme a los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF).

Los métodos analíticos especificados responden a la metodología internacionalmente aceptada. Los quesos fueron clasificados según el contenido de humedad de la pasta, otras características distintivas y tecnologías de fabricación.

Todas las muestras de quesos analizadas fueron aptas para consumo, a pesar de presentar desarrollo bacteriano, este siempre estuvo dentro de los criterios de aceptación propuestos.

Las Muestras en las que encontramos algún desarrollo bacteriano fueron:

a) P15, P16, P17 no llegan a la temperatura de pasteurización al calentar la leche (ver Tabla N°2), eso permite la supervivencia y posterior desarrollo microbiano de algunos gérmenes.

b) P8, P22 y P28 realizan pasteurización baja de la leche en tina (ver Tabla N°2), antes de agregar los fermentos; se aseguran una eliminación completa de microorganismos patógenos y un 99% de los banales, por eso inferimos que puede haber ocurrido una contaminación en la elaboración o post-elaboración.

B. Prácticas de elaboración de quesos de los productores de Tandil

A partir de las observaciones de los procesos de elaboración, se han destacado en la Tabla N°2 los puntos más relevantes para tener quesos seguros, cuidar la inocuidad. Entendiendo que deben tenerse en cuenta la

forma en que trabajan las personas y el estado en que se encuentran las instalaciones.

Puede observarse que los productores que trabajan con más de 2000 l de leche son los que llevan a cabo el proceso de pasteurización (a excepción de P8 que trabaja con 200 lts. y que igual realiza dicho tratamiento). En algunos de estos casos, la leche es enfriada lentamente hasta llegar a la temperatura deseada, corriendo el riesgo de posibles recontaminaciones. Del total de productores sólo tres (20%) utilizan para la elaboración de quesos, leche cruda sin refrigerar y sin pasteurizar.

El fermento que utilizan la mayoría de los productores es propio, ya sea láctico o suero (sólo tres compran fermento liofilizado). Un productor (P7) hace un tratamiento del fermento de una elaboración a otra. Se desconocen, en todos los casos, las condiciones en las que son almacenados.

No controlan la salmuera, excepto P9 y P22, lo que podría generar contaminación con microorganismos patógenos y un sabor no deseado a los quesos.

En cuanto a la maduración de los quesos, ninguno de los productores los deja madurando el tiempo que éstos requieren (se desconoce éste dato de P14 y P16). Por ende, si presentan defectos no serán detectados antes de llegar a manos del consumidor.

Otros puntos que se desprenden de las observaciones de los procesos de elaboración, que no se incluyen en el cuadro, y que son comunes entre la mayoría de los productores, son los siguientes:

- Ninguno realiza análisis fisicoquímicos ni microbiológicos de la leche, ni de ninguna de las demás materias primas que utilizan (excepto P9 y P14).
- Filtran la leche, en el tambo y en la quesería, sólo algunos productores (P1, P11 y P12).
- Las condiciones en que realizan el desuerado no son las mejores, corriendo el riesgo de contaminación.

Tabla N° 2: Caracterización de los procesos de elaboración

	<i>Leche</i>			<i>Fermento</i>			<i>Salmuera</i>	<i>Maduración</i>	<i>Instalaciones</i>			
	Cant. (l/día)	Refrig	Past.	Enfriada (luego del T.T)	Propio	Tratado	Comercial	Tratada	S.E	S.M	Hab.	
P1	2000	Si	Si	50', hasta 40°C	Láctico y suero	No	-----	No	Pocos	R	-----	No
P7	2000	2°C	Si	50', hasta 33°C	Láctico	Si	-----	No	15-20	B	R	Sí
P8	200	D.T	Si	30', hasta 36°C	Suero	No	-----	No	15 o sin madurar	M	R	No
P9	34000	Si	Si	D.P	-----	-----	Si	Si	15-20	MB	MB	Sí
P10	1500	Si/No	No	--	-----	-----	Si	No	Pocos(ahí y en lugar de venta)	B	R/B	No
P11	5500	4°C	Si	--	Natural	No	-----	No	Sin estacionar	MB	B	Sí
P12	4800	D.T	Si	D.P	Suero	No	-----	No	(No se aclara)	MB	R	Sí
P13	3500	-----	Si	15', hasta 45°C	-----	-----	Si	No	Sin estacionar	R	R	No
P14	7500	-----	Si	--	-----	-----	-----	-----	-	R/B	MB	Sí
P15	250	D.T	No(60°C)	-----	Suero	No	-----	No	10	MB	MB	No
P16	50	Si	No	--	Suero	No	-----	No	-----	M	B	No
P17	400	Si	No	--	Suero	-----	-----	No	15	R	R	No
P22	6000	-----	Si	--	Natural	-----	-----	“Si”	Sin estacionar	MB	-----	Sí

P23	300	D.T	No	----- --	Suero	No	-----	No	Pocos	MB	MB	No
P27	50	D.T	No	----- --	Suero	No	-----	No	Aprox. 20	MB	R/M	No
Total		8	10		12	2	3	2	Menos de 20			

D.T: directa del tambo Si/No: refrescada con agua D.P: directa del pasteurizador S.E: sala de elaboración S.M: sala de maduración MB: muy bueno B: bueno R: regular M: malo Hab.: habilitación de la fábrica

C. Percepciones, representaciones y universo simbólico de los productores de quesos de Tandil

1. Convenciones de calidad y su traducción a los consumidores

En el siguiente cuadro se presenta la idea de calidad que expresan los productores queseros del sistema agroalimentario localizado de quesos de Tandil. Para comprender este proceso de definición, debemos considerar el fenómeno de traducción que se desarrolla

en todo sistema agroalimentario. El desarrollo de un lenguaje específico contribuye a crear equivalencias entre las expectativas de los distintos actores que participan de las distintas fases del SAA. “Esta traducción adopta lenguajes propios de cada etapa técnica. Por ejemplo, las dimensiones utilizadas para describir la calidad de un bife, no son las mismas al definir la calidad de una media res o de un bovino en pie” [25].

Cuadro N° 3: Los quesos de Tandil y los saberes colectivos localizados que definen una idea de calidad y un tipo de convención determinada.

	Definición de calidad en la fase producción primaria (leche) y en la elaboración de los quesos	Tipo de convención que predomina
Productores Tipo A	<ul style="list-style-type: none"> *Producción de quesos con leche propia o de vecinos *Redes de conocimientos en base a saberes familiares o en relaciones de amistad cara a cara *Sin habilitaciones y regulaciones estatales *Proveedores y ventas en base a relaciones personales o de confianza <p><i>“en la semana cuándo vamos al pueblo, ya salgo, capaz que andamos secos, pero vamos al pueblo, vendemos los quesos y por lo menos para, para pagar la luz, para pagar los teléfonos tenemos” P27</i></p>	Convención doméstica, basada en saberes tradicionales y relaciones de confianza
Productores Tipo B	<ul style="list-style-type: none"> *Privilegian la elaboración de quesos en base a la producción de leche propia y de terceros con alta calidad de la materia prima. *Equilibrio entre inversiones y rentabilidad *Habilitaciones y controles sanitarios de materias primas y productos terminados. *Criterios de eficiencia para lograr rendimientos industriales *Preservación de sus principales atributos organolépticos <p><i>“Desde el punto de vista de lo sanitario...lo ideal es quesos estandarizados, productos con las mismas características, siempre seguros es a lo primero que nosotros apuntamos es a la calidad sanitaria, y después a la calidad el producto que sea agradable...” P9</i></p>	Convención industrial
Productores Tipo C	<ul style="list-style-type: none"> *Producción con leche propia o terceros que consiguen por oportunidad *Unidades queseras con tradición en el rubro y nuevas * Heterogeneidad en las habilitaciones de sus establecimientos * Se rigen por la notoriedad que poseen los quesos en 	Combinan dos convenciones <i>reputación y comercial</i>

	<p>Tandil</p> <p>*Competencia sobre los productos en base a menores precios haciendo un balance entre precio y reconocimiento de los valores de sus competidores para un mayor beneficio económico</p> <p><i>“por ser de Tandil tenés la mitad de queso vendido, con un poquito de palabra lo vendes entero”P16</i></p> <p><i>“la desventaja de yo tener menos experiencia en el rubro, no puedo tener, para mí, el mismo precio. A calidades similares van a buscar la trayectoria, para mí. Y al mismo precio, más todavía, peor, porque es superior el de ellos. Y estoy ahí, cerquita, eh... igual... tengo mi ganancia... y todo va, andando bien igual. A Buenos Aires le agrego un poquito, y al costa también”P10</i></p>	
--	---	--

2. La percepción de la artesanidad de los quesos de Tandil

Los productores queseros de Tandil usan a menudo la palabra artesanal para describir su producción y/o su producto. No obstante, existen diferencias significativas respecto de qué es lo que dicho concepto representa para cada uno de ellos. La producción de Tandil goza incluso de cierta reputación de “artesanal” y dicha reputación puede ser advertida tanto en los discursos de algunos de los productores como en sus estrategias de ventas, por ejemplo, en las etiquetas.

Pero, *¿qué es lo que definen los productores al autodenominarse “artesanales”?*

Para analizar las opiniones vertidas en las entrevistas se optó por establecer dimensiones de acuerdo a las similitudes o diferencias sobre la representación de sus productos y producciones.

Ahora bien, sería conveniente partir de alguna definición de proceso *artesanal*. En tal sentido este proceso podría ser definido, como aquel que:

a) utiliza predominante o fundamentalmente trabajo manual, sin llegar a ser ello excluyente o determinante. Las innovaciones como detalla Aguilar Criado [26] para el proceso de elaboración de mantas en Andalucía permiten ir introduciendo nuevas tecnologías en algunas etapas del proceso de fabricación las mantas para que puedan competir en el mercado, “pero deteniéndose en el límite donde el procesado manual de las mantas les dan su sello de artesanal, con el que hoy este producto compite en el mercado, diferenciándose de la manta industrial”.

b) se ha mantenido al margen de la estandarización industrial lo que implica la polivalencia en los trabajadores y por tanto conserva una característica de singularidad, un sello de autenticidad que es el que la dota de un cierto viso de tradicionalidad, de ruralidad o exotismo.

c) se basa en destrezas y técnicas que se adquieren con el uso reiterativo y cotidiano, transmitidas de padres a hijos o de maestros a aprendices.

Las características apuntadas más arriba aluden a cómo identificamos comúnmente un producto artesanal. A partir de dicha definición se construyeron dimensiones que nos permiten comprender los discursos de los queseros entrevistados a fin de establecer, similitudes y diferencias, que dan cuenta de las representaciones actuales acerca de la artesanidad de la producción.

Las dimensiones consideradas que nos permitieron avanzar en el sentido y significado que tiene para los queseros su producción:

- Dimensión “tradicional” (1) nuclea a aquellas ideas referidas al carácter casi primitivo del modo de producción caracterizado por el uso de insumos naturales (cuajo, fermentos, pastos, genética animal) y prácticas no mecanizadas y utensilios usados en tiempos pasados. Esta visión ortodoxa de lo artesanal tiene una aplicación muy limitada en el aparato productivo actual de la provincia de Buenos Aires.

Sin embargo, no pocos trabajos argumentan que el concepto de artesanal no está ligado a un tipo de producción desarrollado de la misma manera que en los tiempos remotos. Todo lo contrario, se entiende que los procesos artesanales de producción están inmersos en un proceso dinámico de constante cambio. E incluso se entiende que gracias al proceso de innovación, adaptación y cambio que estas actividades “artesanales” logran mantenerse y subsistir. No pensemos en los artesanos como seres apartados de la evolución económica de sus lugares o de marcos económicos más amplios [27].

- Dimensión “predominio de las labores manuales” (2) se afirma en el énfasis de las tareas manuales realizadas por los propios queseros u operarios y un uso relativo a lo largo del proceso productivo de escasa dotación de tecnología de las fábricas.

Los productores aluden en este caso al punto a) de la definición de partida: que si bien se aclaró que no es excluyente la supremacía de trabajo manual, es sumamente frecuente su asociación con este tipo de producciones.

- Dimensión “producción no industrial y no estandarizada” (3) se desprende que ya no se alude al nivel de tecnificación cuestionándolo. En cambio, se observa la situación de definirse por oposición al proceso de producción industrial, en primera medida, en lo referente a grado de estandarización de la producción: nuevamente, se apela a uno de los conceptos de la definición de producción artesanal que hemos propuesto como base; un producto

artesanal debe conservar la propiedad de ser de alguna forma único, singular, auténtico. El segundo factor de oposición a la producción industrial es la escala productiva, aludiendo a la cantidad de litros procesados y a la cantidad de operarios como delimitación.

Es interesante ahora relacionar este concepto con la definición de José Muchnik [28] del proceso de “creación artesanal”: en tal proceso es *necesaria* la polivalencia, es decir, es indispensable que la especialización de tareas y la distribución de saberes residan en una misma persona o grupo. Sin lugar a dudas, con el aumento de escala deviene la necesidad de la división del trabajo y, con ello, la pérdida de esta polivalencia. De hecho, en el proceso industrial, la especialización (como concepto contrario a la citada polivalencia) es una característica deseable y valorada.

- Dimensión “artesanal como estrategia comercial” (4) desde esta perspectiva se resaltan atributos que ostentan cierto ‘valor agregado’ dentro de pautas de consumo actuales. Como advierte Aguilar Criado existe una nueva orientación de los consumidores actuales hacia la revalorización de productos con rasgos de naturalidad, de tradicionalidad y artesanidad, y tales connotaciones han contaminado incluso procesos de fabricación más industrializados, y muchas marcas han incorporado dentro de sus campañas de marketing, la etiqueta de ‘lo hecho a mano’ [26].

Tabla N° 4: Resumen de las cuatro dimensiones conformadas

Dimensión	Discursos de queseros entrevistados
1 “tradicional”	“para que sea artesanal tiene que tener cuajo de cabra y fermento natural” (P7) “los insumos son casi los mismos de antes” (P11) “tradicional sería si yo hago un queso que ya lo hicieron mis padres o mis abuelos, algo que tiene una tradición de muchos años” (P8)
2 “predominio de las labores manuales”	“mi producción es artesanal porque todo se hace a mano, se mezcla y se bate a mano; y es muy natural, no agregamos químicos: ni Calcio ni colorantes” (P15)
3 “producción no industrial y no estandarizada”	“si producís 500 litros... o 100 litros... eso sería artesanal, más de eso ya es industrial” (P7) “la producción que hago es artesanal porque en una empresa las instalaciones son menos precarias... y hay más operarios” (P1) “es artesanal porque no están estandarizados. Además en el industrial se trabajan miles de litros y siempre sale igual, acá vas palpando todo el proceso” (P10)
4 “artesanal como estrategia comercial”	“como acá se hacen todos los controles, podemos usar la palabra artesanal” (P14) “lo artesanal es el arte de lo sano” (P14)

Existen, un 20 % de los queseros cuyas visiones de sus propias producciones escapan a las agrupadas en el cuadro anterior. Uno de los discursos define al producto como casero porque “no utiliza tecnologías, y hace todo a mano” (P16). El segundo es un productor de mayor escala y define su producción con el término

‘comercial’. Por último, el tercer productor opta por definirse en base a la oposición del concepto de artesanidad apelando a que “la estandarización de la producción es la mejor manera de conseguir la calidad sanitaria, al lograr un producto con las mismas características siempre” (P9).



Figura N° 1: Número de productores según dimensiones de análisis, expresado en porcentaje

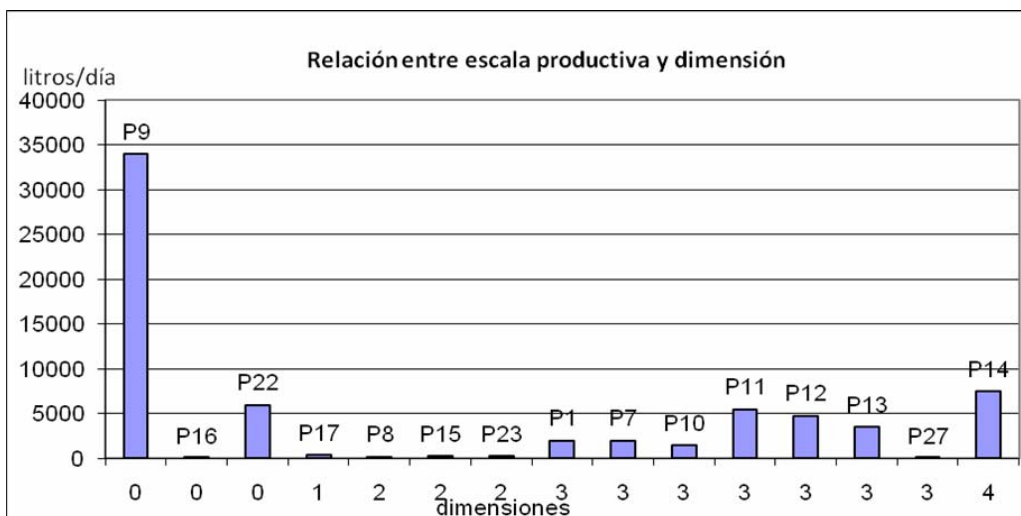


Figura N° 2: Relación entre escala productiva, en litros de leche elaborados por día, y dimensión de análisis

Más del 75 % de los entrevistados definen a sus productos, dentro de alguna de las dimensiones contempladas, para finalmente caracterizarlos como artesanales.

Los productores que están incluidos en la (dimensión 3) manifestaron también sentirse atraídos por la idea de la certificación de calidad y expresaron que la implementación de dispositivos como Denominación de Origen o Indicación Geográfica

traería aparejada beneficios como entrar en el mercado, hacerse conocido, demarcar una posición de privilegio y acceder a un valor agregado (en particular con la demanda del turismo), así como ganar nuevos mercados.

De hecho, nos resulta absolutamente lógica la asociación de pensar en la aplicación de un sello que identifica a un producto diferenciado por su origen con la idea de asumir que la producción que se está llevando adelante tiene un carácter de artesanal en el sentido de

única y singular, distinguible, no estandarizada, definida por la impronta tanto del lugar de producción como del saber-hacer de los productores. En este sentido, estos productores hablan, ya sea de reputación de los quesos de Tandil, del papel determinante que juega la materia prima por las características agroecológicas de la zona o de la historia de quesera del lugar: *“no ha de ser casualidad que hace muchísimos años grandes compañías se establecieron en Tandil para hacer quesos”* (P7)

Otros productores dudan que exista una calidad particular en los quesos de la zona o que sean típicos en algún sentido. Sin embargo, en algunos de los testimonios puede advertirse lo que creemos que es un reconocimiento implícito de algún grado de calidad diferencial. Expresiones como *“cuando uno prueba otros quesos se da cuenta que los de acá son buenos”, “a la gente le gusta y lo busca”* (P15) parecieran estar haciendo un reconocimiento de la calidad, reputación o fama.

“...acá hay mucha gente que se dedica a esto (elaborar queso) y la competencia a hecho que se mejore para poder competir” (P17).

Inferimos que en Tandil existe un autoreconocimiento del capital cultural acumulado en la región aún en aquellos queseros que niegan la tipicidad de los quesos como parte de los atributos a destacar en la valorización de los productos.

3. *La percepción/representación de la tipicidad*

Se entiende a un *producto típico* como aquel que *“...se encuentra ligado espacialmente a un territorio y culturalmente a unas costumbres o modos, con un mínimo de asentamiento temporal y con características cualitativas particulares que lo diferencian de otros productos”* [29].

En Tandil, se elabora una gran variedad de tipos de quesos, para referirse al tipo de queso característico de ese territorio, los productores utilizan las siguientes denominaciones: *“quesos de postre”, “semiduro”, “banquete”* y *“gouda”*. A pesar que estas designaciones se refieren a quesos de características similares, no se

reconoce de manera consensuada *“un”* tipo de queso típico de Tandil.

En relación a las cualidades organolépticas, según los criterios de los productores entrevistados, el típico queso de Tandil, debe ser de sabor suave y levemente picante, con estructura flexible, sin ojos o con pocos ojos y de color brillante.

A nivel de los procesos de elaboración, se distinguen dos grandes lógicas respecto a la forma de elaboración a partir de la cual se obtiene *“calidad”* en los quesos de Tandil.

Por un lado, encarnada en las grandes queserías, se observa un criterio fuertemente técnico y estandarizante de los atributos y cualidades de los quesos.

“Uno tiene que lograr estandarizar, eso es lo más complicado...” “...lo ideal es quesos estandarizados, productos con las mismas características, siempre seguro. A lo primero que nosotros apuntamos es a la calidad sanitaria, y después a la calidad... que el producto que sea agradable” (P9)

Dos grandes criterios prioritarios: estandarizar y buscar calidad sanitaria. Las cualidades organolépticas, aunque siguen siendo importantes, pasan a un segundo plano.

Por otro lado, en las queserías de menor tamaño, y rurales, se identifica a la forma de elaboración artesanal como proceso esencial para obtener un queso de calidad. Sin la relación directa entre lo que es hecho y quien lo hace, difícilmente se logre un *“buen”* queso.

“El industrial, miles de litros y siempre sale igual... ni siquiera se ven las ollas, están tapadas... acá vos lo vas palpando todo” (P10)

Asimismo, en el discurso de los queseros artesanales, se incluyen argumentos propios y/o más cercanos al discurso técnico-oficial. La idea de calidad se emplea sólo asociada al concepto de higiene y sanidad: tiene *“calidad”* aquello que cumple con las recomendaciones técnicas específicas asociadas a la higiene y seguridad sanitaria. Pero son los calificativos *“bueno”* o *“rico”* los que se utilizan para referirse a las cualidades organolépticas del producto.

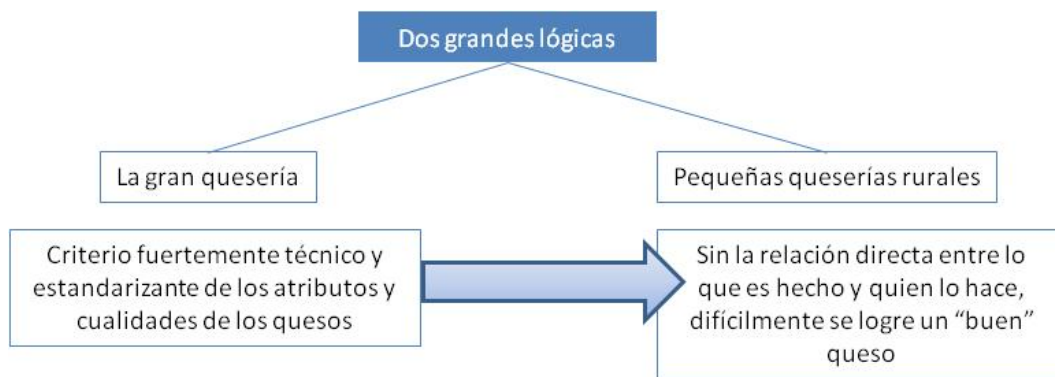


Figura N° 3: Lógicas respecto a la calidad de los quesos

Geográficamente, el territorio condiciona la producción por sus características naturales edafoclimáticas. En el discurso de los entrevistados, se encuentran de manera recurrente, argumentos que plantean una relación muy fuerte entre esas características naturales y las distinguidas cualidades del producto. Los principales factores mencionados son: la calidad de los pastos, el microclima, el paisaje serrano, y la microflora (bacterias propiónicas) de la zona.

“...esta zona era favorable por sus pastos, que producían una leche muy apropiada para la elaboración de quesos. ...por eso yo creo que los pastos, el microclima que hay acá en Tandil, contribuyen para que haya quesos tan buscados... A veces los queseros es poco lo que aportamos en eso...” (P7)

Estos argumentos se ven reforzados en sus discursos a partir del relato de experiencias fallidas de producción de quesos en otros territorios cercanos. Un productor nos cuenta:

“...una vez me tocó un muchacho que quería hacer queso en Azul, que le ayudara, que le enseñara, que esto, lo otro, y... salían secos los quesos” (P10)

Menciona otro productor en relación a este tema:

*“Claro, te ayuda mucho el **microclima**, y el **tipo de pastos** que... que hay acá en la zona. Vos hacés cuarenta, treinta y pico de kilómetros alrededor y te cambia la zona” (P10)*

Culturalmente e históricamente, el territorio aporta tipicidad al ligar la producción y / o el consumo de un producto a costumbres o representaciones colectivas en torno al mismo. La tipicidad, en ese sentido, viene representada por el anclaje en el tiempo de las prácticas, métodos o conocimientos sobre el producto (anterioridad, continuidad, permanencia).

Dicho anclaje territorial, puede ser entendido, entre otros factores, como la inserción del producto dentro del **repertorio de elementos que conforman la cultura** de ese grupo humano; y la capacidad del producto en constituirse en una **referencia identitaria** para ese mismo grupo humano. Esto implica, además, un reconocimiento externo al grupo humano de referencia y al producto [30].

En el caso de los quesos de Tandil, se reconoce un repertorio de saberes y saber-hacer anclados en el territorio, producto de una construcción histórica. Esta condición aporta en el hecho de existir según las palabras de los propios queseros: *...acceso al saber*, por un lado, y por el otro, una competencia que contribuye a la mejora en la calidad del producto. Mencionan en ese sentido:

“Acá el queso es bueno porque hay mucha gente que se dedica y la competencia ha hecho que se mejore cada vez mas para entrar en el mercado. La gente sabe demasiado de queso en Tandil” (P17)

Por otro lado, actualmente, el producto se constituye como una referencia identitaria para los productores y el territorio, a partir del significativo reconocimiento realizado por los turistas. En las últimas décadas, el aumento de la afluencia de turistas [31] a Tandil, contribuyó en la construcción de esta referencia,

promoviendo la producción local y artesanal. Los productores aclaran en ese sentido que:

“La gente viene a Tandil con la idea en la cabeza del queso y el salamin, así como en Mar del Plata el alfajor. Es algo impuesto, como una ideología. Quizás antes había muchas fábricas en la zona y de ahí puede venir.”(P11)

“Los quesos de acá tienen fama en otros lados, cuando vas a otro lados y decís que sos de Tandil te preguntan por los quesos y chacinados”(P14)

VI. REFLEXIONES FINALES

La imagen de una calidad “premium” de los quesos de Tandil está apoyada por una construcción histórica, agroecológica e identitaria. Así los distintos tipos de productores y empresas fundamentan la calidad de los quesos a través del origen de las materias primas, los fermentos naturales, las condiciones climáticas también denominadas como “el microclima de Tandil”, las recetas o saber- hacer, las tradiciones en que se sostienen las prácticas de producción quesera.

Al analizar la posibilidad de obtener la protección que podría brindar un sello de calidad para el queso de Tandil nos cuestionamos de cuáles podrían ser los beneficios y los beneficiarios. Los beneficios de un sello presumimos serviría para proteger tanto al producto como al saber-hacer y evitar la usurpación del nombre Tandil utilizado por otros productores de quesos de la región pampeana. Sin embargo, no resulta tan claro vislumbrar cuáles serían los beneficios económicos o al menos la falta de aplicación de estos sellos distintivos en la Argentina plantea un escenario incierto. La aplicación en los quesos de Tandil genera una expectativa positiva al tratarse de un producto que goza de cierto renombre fuera de su zona de producción y que la demanda, liderada por el turismo (tanto el turismo religioso y rural en Tandil, como también las vacaciones en verano en los balnearios de los partidos costeros vecinos) es, al menos por ahora, superior a la oferta.

Los posibles beneficiarios de las propuestas de calificación de alimentos, que actualmente están reguladas en la Argentina con la Ley 25.380 y 25.966 - REGIMEN LEGAL PARA LAS INDICACIONES DE PROCEDENCIA Y DENOMINACIONES DE ORIGEN DE PRODUCTOS AGRICOLAS Y ALIMENTARIOS, podemos pensarlas para aquel

segmento de queseros que actualmente están encuadrados dentro de la normativa obligatoria -cerca de la mitad de las queserías del partido- el resto se hallan en una situación algo precaria, por no contar aún con su planta elaboradora habilitada, requisito sustantivo para avanzar en la cadena de valor de la quesería artesanal.

En este contexto existen dos efectos posibles a constatar: uno “pesimista” que podría precarizar aún más la situación de estas pequeñas agroindustrias rurales, al aumentar la brecha con las fábricas un poco más capitalizadas que se constituirían en las beneficiarias de este tipo de dispositivos de activación territorial. Otro de los efectos posibles u “optimista” sería el que se funda en el efecto dinamizador de este tipo de sellos a los cuales adhieren los más capitalizados en un principio y que al mismo tiempo impulsaría a los productores “invisibles o informales” a adaptarse elevando los estándares de calidad para incluirse en una espiral virtuosa de desarrollo.

Las convenciones de calidad que permiten aproximarnos a los modos de acción justificada de los distintos tipos de productores de quesos actualmente no están encuadrados en la convención cívica, lo que plantea construir un capital social para articular aquellos valores dominantes de legalidad, solidaridad, unidad o consolidación de proyectos colectivos propios de este estado de la naturaleza, que no emergen de forma espontánea en este momento histórico en el territorio de Tandil.

Procesos de este tipo requieren de la coordinación de los diversos actores intervinientes en el territorio y también de negociaciones de sentidos entre los propios productores de diferentes escalas y actores del sistema agroalimentario. El individualismo expresado mayoritariamente en los discursos de los propios productores conlleva a desconfianzas, incluso, en cuanto a las posibilidades reales de aplicación de un sello de calidad como promotor del desarrollo: algunos productores expresaron temor a ser perjudicados por las eventuales malas prácticas llevadas a cabo por otros productores que lesionen el patrimonio de calidad (como sinónimo de calidad sanitaria) de los quesos de Tandil.

Así el conocimiento de las percepciones de calidad a través de los atributos descriptos de artesanidad y tipicidad, necesariamente apoyados en la historia y las transformaciones territoriales, deberán ampliarse a otros actores del sistema agroalimentario para el logro de

negociaciones que amplíen las capacidades para entender el territorio y que impacten en nuevas formas de valorización. Es importante no desconocer que con una historia de más de 100 años en la producción láctea, aún un 50 % del universo de productores tamberos-queseros se hallan en una situación desfavorable que les impide capitalizarse, encuadrarse en las normas obligatorias, acceder a mercados extralocales y adherir a la implementación de sellos de calidad como las DO, IG o marcas territoriales.

Desde una visión positivista del desarrollo, que parte de detectar las demandas, especialmente la de nichos de mercado con cotizaciones altas o con alto valor agregado. La lógica es la de orientar la cadena para lograr satisfacer esas demandas. El paradigma, en este caso, es que los actores deben optimizar las funciones de producción, logística y transporte apoyados en una innovación que se basa principalmente en conocimientos técnico-científicos. Este tipo de desarrollo involucra fundamentalmente a los actores locales capaces de funcionar dentro de esta lógica "industrial".

La construcción de normas que regulan el desarrollo de estos sistemas de producción plantea el desafío de transformar los recursos locales en activos específicos. En toda construcción se evidencian conflictos y contradicciones en los territorios, y este caso no es la excepción.

Los productores menos capitalizados vinculan estrechamente el queso de Tandil con el mercado local; sólo el excedente es imaginado en otras regiones. Por ello, especificaciones como las Identificaciones Geográficas o las Denominaciones de Origen aún no resultan operativas para este segmento. La coordinación referida a los productores y a sus estrategias para satisfacer los requisitos de garantía de calidad para los pobladores de Tandil se basa en un tipo de convención doméstica.

Sin embargo el territorio sostiene queserías habilitadas y no habilitadas, ambas apuntan a diferentes tipos de consumidores, locales, turistas y otros. Incrementar el valor de los recursos locales implica entender que se trata de un proceso dinámico. El reto no es la "vuelta a la tradición", así lo artesanal cobra nuevos significados que requiere re-invencción y adaptación. Las referencias identitarias compartidas entre productores y pobladores son las que permiten potenciar la competitividad de los quesos de Tandil y que se encuentra en la búsqueda de aquellos discursos que

generen un puente entre el pasado y el futuro, a fin de articular lo típico, lo artesanal, la reputación, la calidad sanitaria, todos aspectos que implican nuevas construcciones en una identidad local siempre en mutación.

VII. BIBLIOGRAFIA

1. Sili, Marcelo (2005). "La Argentina Rural. De la crisis de la modernización agraria a la construcción de un nuevo paradigma de desarrollo de los territorios rurales. Buenos Aires". Ediciones INTA.
2. Bozzano, Horacio (2009) Territorios Posibles. Procesos, lugares y actores. Buenos Aires: Lumiere.
3. Garat, J.; Otero, J.; Ahumada, A.; Bello, G.; Terminiello, L. (2008) "El enfoque SIAL como instrumento de intervención: el caso el tomate platense y las hortalizas típicas locales en el Cinturón Verde de La Plata". En IV Congreso Internacional de la Red SIAL "Sistemas Agroalimentarios Localizados". ALFATER 2008. Mar del Plata – Argentina, 27 al 31 de octubre de 2008.
4. Velarde, Irene; Voget, C.; Avila G.; Loviso, C.; Orozco, E.; Sepúlveda, C.; Artaza S. (2008) "Influencia de la calidad en el consumo de productos patrimoniales: el caso del sistema agroalimentario del vino de la costa de Berisso". Publicado en CD de ALFATER 2008. Alimentación, Agricultura Familiar y Territorio. IV Congreso Internacional de la Red SIAL, Mar del Plata, 27 al 31 de Octubre de 2008.
5. Pérez Centeno, Marcelo (2008). "Reconfiguración institucional y emergencia de las Organizaciones en el marco de la implementación de una DO – El caso del chivito criollo del Norte Neuquino" en *Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina*. comp. VELARDE I., MAGGIO A. y OTERO J. INTA - Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP – INRA.
6. Benedetto, A. (2006) "Identidad y territorio: aportes para la re-valorización de procesos de diferenciación productiva en áreas de co-existencia geográfica". Territorios con identidad cultural. Rimisp 20° Aniversario. Disponible en: <http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=3762>.
7. Arocena, J. (1999). "Por una lectura compleja del actor local en los procesos de globalización". En Desarrollo local en la globalización. Marsiglia, Javier (compilador). Ed. CLAEH. Uruguay.
8. Alburquerque, Francisco (2001). "La importancia del enfoque del desarrollo económico local". En Transformaciones globales, instituciones y políticas de desarrollo local. Vázquez Barquero y Madoery, O. (compiladores). Ed. HomoSapiens. Rosario. Argentina.

9. Pages D., Pelissier N. (2000). Territoires sous influence / 1, Paris, L'Harmattan.
10. Mateos, M (2006), "La industria láctea: heterogeneidad estructural y comportamiento tecnológico", capítulo IV de Estrategia y Dinámica de la innovación en la industria alimentaria argentina.
11. Nogar, A.G. (2001) Reconversión productiva láctea, desde la producción primaria hasta el consumidor., Ed. La Colmena.
12. Nogar A. G. (2004). "La agroindustria integradas de base rural como propulsoras de desarrollo local". En *Desarrollo local y nuevas ruralidades en Argentina* comp. Albaladejo C. y Bustos Cara, R. Ed. UNS, INRA-SAD, Meditations, IRD/UR y Dynamiques Rurales.
13. Muchnik, José (2006) "Identidad territorial y calidad de los alimentos: Procesos de calificación y competencias de los consumidores". *Agroalim*, jun. 2006, vol.11, no.22, p.89-98. ISSN 1316-0354
14. Rochefort, Robert (1995) *La société de consommateurs*. Édition Odile Jacob, Paris.
15. Douglas M y Isherwood B. (1996) *The world of goods* (4ta ed.). Routledge. Ellis MB, Nueva York, 1971.
16. Lassaut, B. E.; Silvander, B. (1997), "Producer-Consumer relationships in typical products Supply Chains: were are the theoretical differences with standard products?". 52nd Seminar of the EAAE, Parma, 19-21 June.
17. Orléan, A. (1994) - Vers un modèle générale de la coordination économique par les conventions. In A. Orléan (dir.): *Analyse économique des conventions*. Presse Universitaires de France, Paris.
18. Boltanski, L. y Thévenot, L. (1987) - Les économies de la grandeur. *Cahiers du centre d'études de l'emploi*, 31, Press Universitaires de France, Paris.
19. Thévenot, L. (1989), Équilibre et rationalité dans un univers complexe. In J-P. Dupuy et al.: *L'économie des conventions*. *Revue économique* (número especial), 40 (2): 147-198.
20. Simon, H. (1976), From substantive to procedural rationality. In S. Latsis (ed.): *Method and appraisal in economics*. Cambridge University Press, Cambridge.
21. Salais, R.; Storper, M. (1993), *Les mondes de production: enquête sur l'identité économique de la France*. Ed. École des hautes études en sciences sociales, Paris.
22. Stake, R. E. 1994. "Case Studies". En: DENZIN N. K. y LICOLN, Y. S. (ed.): *Handbook of Qualitative Research*. California: Sage Publications. 1994. Cap. 14.
23. Vasilachis de Gialdino, I. 2003. *Pobres, pobreza, identidad y representaciones sociales*, Barcelona, España; Editorial Gedisa.
24. Código Alimentario Argentino. Capítulo XII. Bebidas alcohólicas. Bebidas hídricas, agua y agua gasificada.
25. Champredonde M. (2008). Localización, deslocalización, ¿relocalización? de la calidad de las carnes vacunas pampeanas argentinas. Impacto territorial. En *Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina*. comp. VELARDE I., MAGGIO A. y OTERO J. INTA - Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP – INRA.
26. Aguilar Criado, E. (2005). Patrimonio y globalización: el recurso de la cultura en las Políticas de Desarrollo Europeas. *Cuadernos de Antropología social* N°21. FFyL – UBA, Buenos Aires.
27. Bueno C. y Aguilar Criado, E. (2003). Las expresiones locales de la globalización. México y España, Ed. CIESAS, Universidad Iberoamericana y Ed. Porrúa, México.
28. Muchnik, J. (2010). Conferencia: productos artesanales, productos típicos, productos con anclaje. *Taller Metodológico del módulo SIAL: investigación acción en diferenciación de alimentos típicos mediante DO u otras estrategias*. INTA. Buenos Aires.
29. Caldenty, Albert, Pedro y Gómez Muñoz, A. (1996). "Productos típicos, territorio y competitividad". En *Agricultura y Sociedad*, N° 80-81. Madrid. España.
30. Champredonde, M. (2008). La valorización de la Tipicidad Cultural y Territorial de productos mediante certificaciones en países de América Latina – XI Congreso Solar Sociedad Latinoamericana de Estudios Sobre América Latina y El Caribe, Bahía Blanca 18/21 Noviembre 2008.
31. Nogar, A.G. y Torres, J. (2008) "Sistemas Agroalimentarios Localizados: la producción de quesos de Tandil" en *Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina*. comp. VELARDE I., MAGGIO A. y OTERO J. INTA - Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP – INRA.