

PROYECTO AGRICULTORES FAMILIARES, INNOVACIÓN Y MERCADOS
ATN/RF-16108-RG

Producto 2. Informe con 12 estudios de caso concluidos

**Procesos de innovación para el agregado de valor y la
comercialización en sistemas familiares de tambo -
quesería artesanal de cabra en el Valle de Amblayo, Salta**

Autores: Ana Müller, Florencia Chavez, Verónica Carrapizo, Gonzalo
Bravo y Mónica Chavez

Coordinación: Francisco Rodríguez

2020





Códigos JEL: Q16

FONTAGRO (Fondo Regional de Tecnología Agropecuaria) es un programa de cooperación administrado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), pero con su propia membresía, estructura de gobernabilidad y activos. Las opiniones expresadas en esta publicación son de los autores y no necesariamente reflejan el punto de vista del Banco Interamericano de Desarrollo, FONTAGRO, de sus Directorios Ejecutivos ni de los países que representan.

El presente documento ha sido preparado por Ana Müller, Florencia Chavez, Verónica Carrapizo, Gonzalo Bravo y Mónica Chavez

Coordinación: Francisco Rodríguez

Edición: Giselle Eliana López

Copyright © 2020 Banco Interamericano de Desarrollo. Esta obra se encuentra sujeta a una licencia Creative Commons IGO 3.0 Reconocimiento-NoComercial-SinObrasDerivadas (CC-IGO 3.0 BY-NC-ND) (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/igo/legalcode>) y puede ser reproducida para cualquier uso no comercial otorgando el reconocimiento respectivo al BID. No se permiten obras derivadas. Cualquier disputa relacionada con el uso de las obras del BID que no pueda resolverse amistosamente se someterá a arbitraje de conformidad con las reglas de la CNUDMI (UNCITRAL). El uso del nombre del BID para cualquier fin distinto al reconocimiento respectivo y el uso del logotipo del BID no están autorizados por esta licencia CC-IGO y requieren de un acuerdo de licencia adicional. Note que el enlace URL incluye términos y condiciones adicionales de esta licencia.

Esta publicación puede solicitarse a:

FONTAGRO

fontagro@fontagro.org

Web: www.fontagro.org





Resumen

La producción de quesos de cabra en el Valle de Amblayo (Salta), además de haber garantizado por siglos un alimento de alto valor nutricional a grupos humanos alejados de centros urbanos, cuenta con un mercado en crecimiento. Sin embargo, ciertas prácticas artesanales y condiciones de elaboración no se adecuan con los requerimientos que exige la normativa para comercializar de manera formal.

Desde hace varios años, grupos de productores y diversas instituciones del Estado, trabajan en el desarrollo, adaptación y difusión de diversas tecnologías para mejorar la productividad caprina lechera, asegurar la inocuidad y adecuar el marco legal vigente a la elaboración artesanal de quesos.

A partir del funcionamiento de las salas queseras familiares y de las tecnologías incorporadas, se han disparado discusiones a viejos paradigmas sobre las normativas que condicionan el desarrollo de la producción artesanal. Se pone en debate la mirada sobre la cual, sólo los modelos de producción industriales parecen garantizar la inocuidad que no podrían lograrse en la producción artesanal.

El presente estudio busca identificar y conocer los procesos y estrategias para el agregado de valor y la comercialización de quesos artesanales de cabra. Estos procesos resultan de interés para su indagación, ya que abordan la práctica artesanal y tradicional campesina, poniendo en tensión distintos objetivos e intereses de diversos actores. Asimismo, su análisis implica dar cuenta de las necesarias modificaciones tanto de dichas prácticas como de las actuales normativas para asegurar las condiciones de inocuidad y permitir la comercialización formal, con marcos acordes a la producción familiar de alimentos sanos, naturales y con identidad.

La implementación de proyectos innovadores que conjuguen las necesidades de los productores y las exigencias legales son fundamentales, como así también la gestión de políticas públicas y fondos necesarios para que incluyan a todos los elaboradores. Es imprescindible visibilizar este tipo de producciones, para que la disputa deje de ser profundamente desigual en el terreno de la incidencia política y las transformaciones necesarias.

Palabras clave:

Innovación, Normativas, Agricultura Familiar, Inocuidad, Productos artesanales; Comercialización

Agradecimientos: Este estudio se realizó gracias a la colaboración de las familias productoras del Valle de Amblayo, que, desde su inmenso afecto y cariño por su labor, nos recibieron y mostraron su entusiasmo por comunicar su historia y la importancia de la actividad quesera. También reconocer el valiosísimo aporte de los técnicos y maestros rurales que participaron en diferentes instancias, mostrando con calidez su gran compromiso y profesionalismo.



1. Introducción

El Valle de Amblayo se encuentra en el Departamento San Carlos de la Provincia de Salta. Está integrado por el pueblo de Amblayo y los parajes de Isonza, Río Salado, Las Juntas, entre otros. El Valle es reconocido como una importante cuenca de productos caprinos, siendo la elaboración de quesos la principal fuente de ingreso de origen predial de las familias de la zona.

Los quesos tradicionales artesanales de cabra son elaborados por productores familiares, que históricamente producen este alimento de alto valor nutricional para comunidades alejadas de centros poblados y desde hace décadas, cuentan con el reconocimiento cotidiano de los consumidores urbanos que eligen comprarlos.

Sin embargo, ciertas prácticas y condiciones de elaboración no cumplen con los requerimientos que exige la normativa para comercializar de manera formal. Para asegurar la inocuidad y adecuar el marco legal vigente a la elaboración artesanal de quesos, se han implementado diversas tecnologías y ajustes en las prácticas que, en algunos casos, ponen en cuestión modalidades de elaboración tradicionales y artesanales de la Agricultura Familiar (AF).

Gran parte de las transformaciones que se vienen realizando, tanto en la actividad productiva como en el territorio, son impulsadas y gestionadas por un conjunto de productores de parajes distantes del pueblo de Amblayo, organizados en el Centro Vecinal La Junta de Río Salado, en articulación con diferentes instituciones y programas estatales. Por eso, y si bien se hace referencia al conjunto de elaboradores queseros del Valle de Amblayo, este estudio hace foco principalmente en los procesos de innovación implementados por este grupo consolidado e integrado por más de treinta familias que trabajan desde hace más de 20 años para alcanzar *“progreso y bienestar de toda la Comunidad”*, como se plantea desde la organización.

Estos procesos resultan de interés para su indagación, ya que abordan la práctica artesanal y tradicional campesina, poniendo en tensión distintos objetivos e intereses de diversos actores. Asimismo, su análisis implica dar cuenta de las necesarias modificaciones tanto de dichas prácticas como de las actuales normativas para asegurar las condiciones de inocuidad y permitir la comercialización formal, con marcos acordes a la producción familiar de alimentos sanos, naturales y con identidad.

De esta forma, el estudio tiene como objetivo analizar los procesos de innovación tecnológicos, institucionales y organizacionales para el agregado de valor y la comercialización en sistemas familiares de tambo-quesería artesanal de cabra en el Valle de Amblayo.

Sus objetivos específicos son: 1-Identificar y conocer los procesos de innovación para el agregado de valor de quesos artesanales de cabra del Valle de Amblayo. 2- Describir estrategias comerciales e identificar características de los consumidores de los quesos artesanales de cabra del Valle de Amblayo.



Esta investigación pretende contribuir a la comprensión de las estrategias de los queseros de Amblayo, pero fundamentalmente hacer visible este tipo de producción familiar, a quienes la desarrollan y a las instituciones que los acompañan.

La actividad cabrera en general y la elaboración de quesos en particular, además de representar la principal fuente de sustento económico y aportar significativamente al autoconsumo, constituye una expresión cultural e identitaria del Valle de Amblayo.

En ese sentido, esta actividad cumple un rol fundamental en la reproducción familiar, en términos biológicos, sociales y simbólicos, ya que se da una compleja dinámica doméstica, productiva y comercial, en la cual, los distintos miembros de la familia ocupan diferentes roles y funciones. Esta dinámica resulta significativa cuando se promueven e implementan procesos de innovación en las comunidades.

En el año 2009, a partir de la conformación de la Mesa Regional Caprina, integrada por diversas instituciones de Salta, Jujuy y Catamarca, se planteó una estrategia que apuntara a la producción de quesos de cabra artesanal con las habilitaciones correspondientes, pero teniendo en cuenta las particularidades de la AF, tanto en escala como en identidad y contemplando las características geográficas. En ese marco, se diseñaron modelos de salas queseras que permitan acercarse a la normativa vigente, asegurando la inocuidad de los productos y facilitando las tareas de las elaboradoras ya que son construidas en el mismo predio de cada familia.

Las salas queseras familiares comenzaron a utilizarse en Amblayo en el año 2017. A lo largo del proceso de implementación, se trabajó conjuntamente en la incorporación de diversas tecnologías y procedimientos en los circuitos de producción para que las salas funcionen adecuadamente. Esto implicó negociaciones entre las necesidades e intereses de distintos actores, un encuentro social entre mundos de conocimiento, que va más allá del conocimiento científico y tecnológico.

El funcionamiento de las salas queseras familiares pone de manifiesto la importancia de llevar a cabo proyectos innovadores que conjuguen las necesidades de los productores y las exigencias que la legalidad requiere. Esto implica acercar ambas partes -normas y sociedad- como factor clave para la ampliación de los mercados de comercialización de los quesos caprinos tradicionales.

El queso de Amblayo es en sí mismo una marca sin marca, sus consumidores manifiestan fidelidad ya que hace décadas que lo consumen y tanto ellos, como los elaboradores tienen la convicción de que este queso siga siendo accesible y popular.

El reconocimiento a la legalidad de estos productos, no tiene que ver sólo con su inclusión al circuito comercial formal de alimentos. Se trata además con actos de justicia y disputa por modelos alimentarios inclusivos, diversos y con identidad, logrando en ese marco, mejores condiciones de comercialización para las producciones de la AF.



2. Enfoque teórico y herramientas metodológicas

Este trabajo analiza diversas experiencias de productores, sus recorridos y sus procesos organizativos sin perder de vista que comparten rasgos con otras organizaciones rurales. Las organizaciones de la ruralidad integran los múltiples y diversos colectivos sociales de los movimientos organizados en función de reivindicaciones sectoriales. En el sector de la AF se encuentran organizaciones campesinas locales, redes nacionales e internacionales.

Según Gilberto Giménez (1999), los procesos de organización están fuertemente vinculados a lo territorial como la organización del espacio, que responde a las necesidades económicas, sociales y políticas de cada sociedad. La producción está sustentada por las relaciones sociales que lo atraviesan, pero su función no se reduce a esta dimensión instrumental: el territorio es también objeto de operaciones simbólicas y una especie de pantalla sobre la que los actores sociales (individuales o colectivos) proyectan sus concepciones del mundo. Por eso el territorio puede ser considerado como zona de refugio, medio de subsistencia, fuente de recursos, área geopolíticamente estratégica, entorno ecológico privilegiado, objeto de apego afectivo, tierra natal, lugar de inscripción de un pasado histórico y de una memoria colectiva y, en fin, como "geosímbolo" (Giménez, 1999, 29).

Los sectores de la AF en la ruralidad se caracterizan por estar despojados de poder de decisión en diversos terrenos y en relación a derechos tan básicos como al agua, la luz, la salud, los servicios de comunicación. Sin embargo, muchas organizaciones han tomado la decisión de tomar la palabra y decir al propio mundo y decirse a sí mismas (Martín Barbero, 2003). Y es que a través de la palabra se encuentran como sujetos pertenecientes a la historia, y por tanto con historia. Este trabajo pretende decir y contar desde las manos que producen, que cocinan, que hacen los quesos, que disputan los modos legales y legítimos de reconocimiento institucional.

Estos actores conforman y forman sus medios como herramientas desde donde deconstruir, reconstruir y legitimar sus identidades locales. Se posicionan como transformadores de su medio, proponiendo que entren en juego sentidos, saberes y prácticas a partir de la propuesta de generar y fortalecer espacios de innovación y producción que ayuden a solucionar los problemas que existen en sus territorios.

Son pueblos que poseen conocimientos profundos llenos de las experiencias adquiridas de los antepasados y que se han transmitido de generación en generación. Estos saberes constituyen una parte indisoluble de su cultura, representan un valor estratégico para el desarrollo económico de los pueblos y contribuyen al desarrollo sostenible de las naciones (De la Cruz et al., 2005). Su forma de producción se tipifica como una organización o unidad doméstica familiar, porque cada miembro aporta conocimientos, habilidades, capacidades y pretende conservar su producción tradicional, y traspasarla a su descendencia. Ese modo del trabajo implica una división a varios niveles, que varía en grado de especialización: por sexos, grupos de edad y por actividad



económica. Es así, como algunos procesos de producción se hicieron exclusivamente masculinos, otros, exclusivamente femeninos; otros, mixtos (Puc Cruz et al. 2020).

Los saberes tradicionales se relacionan con una serie de conocimientos que pueden definir como un cuerpo acumulativo de conocimientos, prácticas y creencias que van cambiando a través de procesos de adaptación y que se transmiten mediante formas culturales de una generación a otra (Puc Cruz et al, 2020; Luna-Morales, 2002). De manera que estos conocimientos son parte de la identidad cultural de un pueblo y, sus producciones artesanales son expresiones por medio de las cuales se manifiesta y representa. Según Rotman (2003), las artesanías forman parte del legado cultural de cada país, desde sus concreciones materiales hasta los aspectos que realizan en sus procesos productivos (técnicas) y en sus implicaciones simbólicas, identitarias e ideológicas.

Los productos artesanales requieren en su elaboración métodos diferentes a la industria y, en la mayoría de los casos, implican el despliegue de diversas formas de comercialización. Las producciones artesanales, a su vez, no son estáticas, sino que sufren cambios tecnológicos para que puedan subsistir e innovar en sus procesos, así como en sus productos. Hernández et al. (2009) afirma que la sostenibilidad de lo artesanal supone el ingreso a dinámicas de mercado global de forma innovadora, implicando patrones productivos que consideren los siguientes elementos: artefactos (artesanías) que surgen de una memoria cultural, una tecnología la cual es representada en la acumulación de un conocimiento tradicional aplicado a un objeto, y los recursos naturales que garanticen la duración de un capital natural, un factor importante para la permanencia de los productos artesanales tradicionales. De esta forma, en la producción de artesanías está involucrada la innovación en los productos y procesos, así como la búsqueda de nuevas formas de comercialización y el posicionamiento de puntos estratégicos para la venta de los productos.

Esta investigación entiende los procesos de innovación como procesos continuos y como resultado de la interacción social. Desde la visión constructivista de la sociología de la tecnología (Bijker et al, 1987) las transformaciones tecnológicas son concebidas como el resultado de múltiples procesos de interacción entre los actores involucrados y sus vínculos con los artefactos. Desde esta perspectiva se entiende a los procesos de innovación de una forma compleja y dinámica, explicándolo a través de “relaciones”, “procesos” y “trayectorias”. Tiene lugar en condiciones de incertidumbre, abarcando una amplia variedad de procedimientos y formas organizativas.

El cambio tecnológico ocurre en redes en las que coexisten visiones e intereses diferentes, tensiones y conflictos. De esta forma se considera el cambio tecnológico como fenómeno socialmente construido, esto es el carácter social de las tecnologías y el carácter tecnológico de las sociedades: lo socio-técnico (Thomas, 1999).

Los procesos de innovación implican interacciones entre grupos heterogéneos de personas, que permiten el intercambio de conocimientos e información creando un espacio social innovador.



Los encuentros sociales entre estos “mundos de conocimiento” pueden ser analizados bajo la noción de interfase (Long, 2007), noción muchas veces utilizada en estudios sobre intervención en espacios rurales, que permite indagar sobre el intercambio de conocimiento y poder generado entre profesionales técnicos y productores. Así se pueden analizar las interacciones sociales de una manera dinámica y desde las propias prácticas, donde cada uno de los actores muestra su habilidad para gobernar su espacio de acción. La noción de interfase interpela el ejercicio del poder del conocimiento en pocas manos, o en una élite académica o técnica. Se trata de ir más allá de la naturaleza del conocimiento “técnico” o del poder de la “ciencia”, para explorar cómo las ideas y las prácticas innovadoras y sustentables son apropiadas y asimiladas en situaciones locales específicas (Arce y Long, 2000).

El enfoque constructivista de las tecnologías (Bijker et al 1987; Bijker 1997) es una alternativa a la visión tradicional o determinista, que se caracteriza por otorgar a los científicos y tecnólogos el rol de expertos y únicos autorizados para emitir juicios técnicos. En contraste, el enfoque constructivista toma como objeto de conocimiento las trayectorias tecnológicas, planteando la manera en que un artefacto llega a ser lo que finalmente es, no sólo en términos de su diseño, ni desde un punto de vista técnico, sino en cuanto a su significado social. Se trata de explicar por qué algunas soluciones llegan a ser “exitosas”, en tanto que otras resultan limitadas, en otros contextos espacio-temporales aparecen como las únicas posibles.

Estas nociones son importantes a la hora de explicar por qué los procesos de innovación o de implementación de tecnologías, en un mismo territorio, parten de relaciones problema-solución diferentes y generan resultados disímiles. Asimismo, es posible cuestionar intervenciones basadas en una relación asimétrica entre instituciones u organismos del Estado y las comunidades, con modelos lineales de comunicación, invisibilizando saberes y necesidades de las poblaciones rurales. Por el contrario, es posible dar cuenta de experiencias en las cuales las instituciones de investigación y desarrollo potencian los saberes y prácticas locales.

Para abordar el análisis de los mercados y la comercialización de los quesos artesanales de cabra del Valle de Amblayo, es necesario advertir cómo éstos son considerados por algunos enfoques teóricos. Desde la perspectiva de la economía neoclásica, que se focaliza en las prácticas individuales, no se explica al mercado como resultado de interacciones sociales. Para los economistas, los mercados son arenas autónomas y auto regulables, las interacciones sociales, los conflictos de intereses y las asimetrías son vistas como factores exógenos que desnaturalizan al mercado. Por mucho tiempo, esta concepción abstracta del mercado ocupó una posición clave en la teoría económica, esto explica por qué los mercados concretos están invisibilizados y han sido poco estudiados (Callon y Muniesa, 2005).

Los sociólogos interesados en los mercados se focalizan particularmente en las redes, instituciones y prácticas sociales para entender cómo surgen los mercados. Baker (1984), Burt



(1992), White (1981) y Granovetter (1973) analizan los mercados a través de las redes de intercambios surgidas en las interacciones de la compra y la venta.

En este estudio, los mercados son considerados como el resultado de múltiples y heterogéneas interacciones sociales, en los cuales se realizan las transacciones comerciales o de intercambios de bienes. Se busca conocer cómo los actores sociales se ven influenciados por el contexto (situación económica global, local, sentido de pertenencia cultural, grupo o asociaciones sociales o culturales en las que están inmersos, reglas o normas que conocen, entre otros). Los actores interactúan con otros, conforman redes en su vida cotidiana de manera de afrontar las incertidumbres de información incompleta, falta de transparencia, exigencias de calidad (Abolafia, 1998; Granovetter, 1985, Gudeman, 2008), para superar las incertidumbres, mostrando que los mercados no se establecen en un vacío social (García Parpet, 2007).

La vigencia de las actividades de las familias campesinas e indígenas demuestra que sus saberes y prácticas son aplicables gracias a su permanente validación de “prueba y error” (Villaruel y Mariscal, 2010). En ese sentido, en los ámbitos rurales se generan saberes basados en la vivencia, la práctica y en la transmisión oral. La innovación tecnológica en este marco, es un proceso de combinación y complementación horizontal de diálogo de saberes y conocimientos (Chavez y Müller, 2019).

El abordaje metodológico del estudio se basó en diversas técnicas y procedimientos vinculados a la investigación cualitativa. Según Taylor y Bogdan (1990) este tipo de investigación está fundada en una posición filosófica interpretativa, es decir que el mundo social es interpretado, comprendido, experimentado y producido.

Inicialmente se definieron las herramientas a utilizar para la producción de datos, se elaboraron las guías de entrevistas, talleres y observaciones y se identificaron los informantes. Posteriormente se efectuaron visitas, entrevistas y reuniones con productores, dirigentes y técnicos de diferentes instituciones que trabajaron en la zona. En paralelo, se realizó un registro fotográfico sistemático para poner en valor las prácticas que son realizadas por los sujetos.

Las técnicas fueron seleccionadas priorizando la participación de los actores y la puesta en valor de sus perspectivas e interpretaciones. Además de las entrevistas individuales y grupales y las observaciones participantes, se realizó el análisis de documentos y la organización de dos talleres participativos. Estas técnicas permitieron organizar y clarificar el proceso histórico y sus transformaciones, facilitando un análisis del funcionamiento interno de las familias, de la organización y la comunidad, permitiendo un acercamiento a sus símbolos gráficos y al vocabulario que constituyen parte de su identidad. Resultó de mucho interés y motivación para los productores darse el tiempo para hacer el recorrido colectivo y reflexivo por la historia del proceso de producción de los quesos artesanales de leche de cabra, las innovaciones y el desarrollo comercial.



En el primer taller realizado en agosto 2019, los productores construyeron una línea de tiempo y un cuadro síntesis de los proyectos e innovaciones realizadas en la actividad productiva de Amblayo. En un segundo taller en febrero 2020, se trabajó participativamente en reconocer los circuitos del queso, las estrategias comerciales y se definieron propuestas para continuar trabajando localmente.



Foto: Participantes del taller “Construcción de la línea de tiempo de las innovaciones en el Valle de Amblayo”.
Rodrigo Cuevas. Año 2019

Además de las actividades mencionadas, resulta significativo mencionar algunos antecedentes en torno al estudio de caso, que resultaron un aporte importante para el análisis.

En 2017 se confeccionó un mapa de actores y sus relaciones, y se inició una línea de tiempo de las innovaciones registradas en el Valle de Amblayo por parte de los técnicos de la, por entonces, Sub Secretaría de Agricultura Familiar (SSAF) y del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) que trabajaban en la zona¹.

En diversas oportunidades se participó junto a técnicos de INTA de jornadas de elaboración de quesos en situación, talleres sensoriales de leche y quesos, y se realizó en 2018 un taller en la escuela secundaria de Amblayo, donde se trabajaron las miradas de los jóvenes respecto a la

¹ “Procesos de innovación para la comercialización de quesos artesanales de cabra en sistemas familiares de los Valles Calchaquíes (Salta)”. Seminario “Desarrollo, políticas públicas e innovación en los territorios”, noviembre de 2017, Bs As.



producción del queso en la zona y las principales problemáticas de la actividad. Todos momentos que aportaron importantes insumos posteriormente a este estudio.



Fotos: Talleres de intercambio con alumnos de las Escuelas de Isonza y de Amblayo. Rodrigo Cuevas. Año 2018



Fotos: Talleres sensoriales con elaboradores realizados por INTA en el Centro Vecinal La Junta de Río Salado (Amblayo). Eliana Giselle López. Años 2017 y 2018



Foto: Visita y jornada de elaboración de quesos en sala del matrimonio de elaboradores Santos Cuellar y Florentín Zerpa. Año 2019.

Asimismo, como parte del Proyecto FONTAGRO en 2018 se realizaron dos videos: uno focalizado en las características generales de la producción caprina y de quesos artesanales del Valle de Amblayo² y el segundo video hace hincapié en las mejoras y procesos de innovación en torno a la actividad³.



Foto: Rodaje de entrevista al productor Roberto Tapia. Mónica Chavez. Año 2018



Foto: Rodaje de entrevista a productor Rodrigo Cuevas. Florencia Chavez. Año 2018

² https://www.youtube.com/watch?v=2yw_y7VTZco

³ <https://www.youtube.com/watch?v=6Ksl1259zdY>



Foto: Rodaje de entrevista a productora Nancy Cuevas. Rodrigo Cuevas. Año 2018



Foto: Rodaje de entrevista a Santos Cuellar y Florentín Zerpa. Nicolás López. Año 2018

3. Descripción del caso de estudio

La producción de leche caprina y la elaboración de quesos constituyen las principales actividades en el Valle de Amblayo, territorio de difícil acceso, lo que implica un significativo aislamiento de las comunidades que lo componen. Los sistemas productivos en general son familiares y presentan escasa infraestructura, limitados recursos productivos, baja productividad, fragilidad de la base ambiental y escasa capacidad de negociación para la comercialización.

Un sondeo realizado en 2014⁴, da cuenta de la importancia socio- económica de la producción caprina y específicamente, de la producción quesera, tanto a nivel familiar como comunitario. El queso es, entre las distintas producciones locales, el único derivado de la lechería caprina y una de las principales fuentes de ingreso monetario predial, al mismo tiempo que es alimento para la familia, con fuerte implicancia nutricional benéfica en niños y adultos.

Según el mencionado relevamiento, del total de productores que elaboran queso, la gran mayoría (93%) comercializa alrededor del 80% del total de su producción, de manera directa o bien a través de intermediarios y vecinos que compran al menudeo, de manera informal. Los elaboradores manifiestan que venden prácticamente toda la producción de queso –la cual en su mayoría es estacional- y que les “sacan el queso de las manos”. De hecho, según el relevamiento citado, sólo un 5% de los entrevistados manifestó problemas de comercialización en cuanto a la falta de transporte, el aislamiento y la participación de intermediarios.

⁴ Entre junio y octubre de 2014 un equipo interdisciplinario e interinstitucional (INTA/SAF) relevó mediante encuestas las características familiares y productivas de los productores de tres microterritorios de los Valles Calchaquíes: Amblayo, La Aguadita y Punta de Agua (Chavez y Alcoba, 2018)



Foto: Productora del paraje Isonza (Amblayo) al cuidado de sus cabras. Florencia Chavez. Año 2019

Desde hace décadas⁵, grupos de productores locales junto a instituciones públicas ligadas al desarrollo tecnológico y a la extensión como la Secretaría de Agricultura Familiar (SAF), el INTA, el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y el Gobierno de la Provincia de Salta, vienen trabajando en el desarrollo e implementación de tecnologías en la etapa de producción primaria y en la elaboración del queso de cabra, apuntando a asegurar la inocuidad y a vincular la práctica artesanal al marco legal vigente para comercializar de manera formal.

Estos procesos implican cambios tecnológicos significativos. El sistema de producción de queso caprino tradicional y artesanal se caracteriza por su ubicación en regiones marginales y de difícil acceso, lo cual ha contribuido, en alguna medida, a conservar una forma tradicional de elaboración. Se utilizan recursos biológicos (biotipos, forrajes, enzimas y bacterias lácticas) propios de estos lugares, los que, sumados a la tecnología quesera tradicional, les confieren a los quesos características y sabores particulares. Asimismo, la selección de animales, la forma de crianza y ordeño de los mismos, el pastoreo, la tecnología de obtención de enzimas (cuajo) y la propia elaboración del queso, supone prácticas fuertemente vinculadas a las tradiciones y cultura de los productores.

⁵ En el diagnóstico participativo realizado en 2002 se menciona que a mediados de la década de los 90, se comenzó a trabajar en el territorio con programas de apoyo técnico y financiero tales como el Programa Social Agropecuario (PSA); Proinder; Programa de Animadores Comunitarios; Fopar; el Fondo Canadá para Iniciativas locales, la Fundación Avina y la GTZ Agencia Alemana de Cooperación Técnica. Con ese ciclo se inició un largo camino de trabajo y articulación con instituciones públicas en el Valle de Amblayo que se continúa a la fecha. (Diagnóstico Participativo comunidad de Amblayo, 2002).



Foto: Matrimonio de elaboradores queseros Ernestina Cuellar y Roberto Tapia. Ana Müller. Año 2019

Por otro lado, el Código Alimentario Argentino (CAA)- Capítulo VIII y las normas de comercialización de alimentos lácteos, exigen requisitos que resultan preocupantes tanto para los elaboradores como para los distintos organismos que trabajan en el desarrollo del territorio. Ciertos requerimientos que exige la normativa para comercializar de manera formal, como es el caso de la pasteurización de la leche cruda, no concuerdan con algunas prácticas artesanales y tradicionales de elaboración. Estas exigencias no reconocen las condiciones de producción de la AF en estos territorios y sus posibilidades, implicando entre otras cosas, que los productores deban contar con salas para la elaboración de quesos habilitadas según reglamentaciones del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y de las Áreas de Bromatología provinciales y municipales para el traslado de los productos fuera de la provincia -tránsito federal-

En este sentido, los productores del “queso de Amblayo” han incorporado mejoras tecnológicas y generado innovaciones en un producto que históricamente se ha distinguido y reconocido en el mercado, constituyéndose en sí mismo como “una marca sin marca”. Buscado y nombrado por su origen, desde hace décadas, este queso da cuenta no solo de una fuerte identidad sino también de su reconocimiento como producto de calidad por parte de los consumidores.



3.1 Características generales del área geográfica de estudio

3.1.1 Ubicación, acceso y servicios

Amblayo forma parte del Municipio de San Carlos y está situado a 2.290 metros de altura, entre los Valles Calchaquíes y el Valle de Lerma, en la Provincia de Salta, en el norte de la República Argentina. Tiene una enorme dificultad en el plano de las comunicaciones, ya sea en caminos como en sistemas de telecomunicaciones y servicios públicos en general. Sin embargo, desde hace más de 50 años su nombre trascendió debido a la sostenida 'fama' de sus quesos de cabra.

La desconexión con su propio municipio hace realmente compleja la articulación continua entre esta localidad, todos sus parajes y la cabecera política, debido a una histórica carencia de comunicación vial y accesibilidad⁶. Para llegar al pueblo de Amblayo y a todos sus parajes se debe ingresar en vehículo particular o alquilado, tomando un desvío a la altura del kilómetro 70 de la ruta provincial N°33 que va a la localidad turística de Cachi. Desde allí se continúa por camino de tierra 45 kilómetros hasta Amblayo, pasando por la cuesta de Isonza, que es empinada y angosta.

⁶ No hay colectivo directo, en cualquiera de las dos posibles opciones: dar la vuelta a los valles Calchaquíes por Cachi hasta llegar a San Carlos (pasando por Payogasta, Cachi, Angastaco hasta San Carlos) o en su defecto salir del valle a la ruta provincial con dirección a Salta, bajar la cuesta del Obispo, pasar por la Quebrada de Escoipe, hasta El Carril, para tomar la ruta provincial N° 68 hasta llegar a San Carlos. Este es el recorrido que une Cafayate con la capital salteña, ambas rutas de importante uso turístico desde hace décadas, lo cual vuelve paradójico el nivel de aislamiento en la que quedan algunas comunidades particularmente que no cuentan con servicio de transporte público para ingresar o salir.



Mapa de rutas de acceso a Amblayo, Dpto San Carlos, Salta, Argentina.



Foto: Cuesta de Isonza (Amblayo). Eliana Giselle López, año 2019



Pocas zonas de esta localidad cuentan con luz eléctrica, frente a lo cual se difundieron paneles solares con gran aceptación, si bien los mismos presentan un suministro energético muy acotado. Las limitaciones comunicacionales se extienden a la precaria señal de teléfono e internet, todos temas de preocupación para los amblayeños desde hace décadas, además de la escasa infraestructura general y dificultades de acceso al agua.



Foto: Implementación de paneles solares en viviendas. Florencia Chavez. Año 2019

En la zona se cuenta con dos pequeños Centros de Salud y dos escuelas primarias, una en el paraje Isonza y la otra en el pueblo de Amblayo -ambas con albergue para los chicos que viven alejados- y desde hace muy pocos años, allí mismo se habilitó el cursado del colegio secundario. No existen oficinas públicas ni puestos policiales, aunque sí se cuenta con un Juez de Paz para trámites y certificaciones.



Foto: Vista del acceso al Valle de Amblayo. Eliana Giselle López. Año 2019



3.1.2 Condiciones climáticas, suelos y vegetación

La región del Valle de Amblayo presenta clima semiárido, con lluvias en verano que oscilan entre los 150-200 mm anuales. Las temperaturas medias son de 25 °C en verano y 15 °C en invierno, pero con una gran amplitud térmica entre el día y la noche y con fuertes vientos en los meses de julio, agosto y septiembre. Si bien no existen estudios de relevancia de los suelos de la zona, se puede afirmar, que los suelos son de origen aluvial, con escaso desarrollo, limosos y arenosos con escaso contenido de materia orgánica. Son suelos con aptitud agrícola media y ganadera aceptable, por lo que la implantación de alfalfas aporta una mejora significativa a la capacidad de los mismos. Las pendientes son muy pronunciadas, debido a su posición en el valle, razón que determina la susceptibilidad a procesos erosivos.



Fotos: Paisaje y vegetación del Valle de Amblayo. Ana Müller. Año 2020

El valle de Amblayo está compuesto por diferentes parajes, los cuales presentan diferencias según su ubicación:

- Zona norte del valle principal: Rumiarco, Jume Rodeo, Papa Chacra, Potrerillo e Isonza, son los parajes que están ubicados de norte a sur respectivamente en este valle, a una altura de entre los 2600 y los 2900 msnm. Esta zona es más húmeda y fría, con una mayor cantidad de vertientes y ciénagas, y con agua de mejor calidad. Tiene una vegetación achaparrada y abundantes rastreras.
- Zona intermedia o Central: Comprendida por los parajes Urbina, Costa de Urbina, Cortaderas, Río Salado, La Junta del Río Salado, los cuales distan hasta unos 5-6 km del pueblo de Amblayo. Están ubicados entre los 2600 y 2350 msnm, y presentan características un poco más cálidas y secas. Se encuentran algunas vertientes originadas en el Cerro Pelado y se registran sistemas de riego en la parte sur del Río Salado. La elevada salinidad del agua, limita las posibilidades



productivas de la zona, a pesar de que el relieve favorece la producción de cultivos. Esta zona se caracteriza por mayor presencia de cactáceas y arbustivas.

- Zona sur: se encuentra el pueblo de Amblayo, con una altura de 2.000 msnm. Es la zona más cálida del valle. Presenta dos situaciones bien distintas: una, la del propio pueblo y su entorno, donde las fincas riegan con agua del Río Amblayo de buena calidad. Por otro lado, las familias que tienen agua para riego de origen en las vertientes y las lluvias que precipitan en las laderas de los cerros que lindan con la localidad La Viña, en el pequeño valle de La Aguadita. Aquí la vegetación presenta una gran abundancia de cactáceas y arbustivas, como característica propia la presencia de algarrobos que indican la existencia de agua en profundidad.

- Valle de la Aguadita: área particularmente húmeda sobre las laderas este, presentando características favorables para la explotación agropecuaria, ya que cuenta con gran cantidad de pequeños cursos de agua originados en ciénagas y vertientes, y predominan relieves menos pronunciados.

- Ovejería y Valle del Tonco, ambos parajes se ubican fuera del Valle de Amblayo, en la ladera este del Cerro Pelado y dentro del Parque Nacional Los Cardones. Las alturas sobre el nivel del mar son de entre los 3000 y 2800 msnm, dando como resultado sitios con bajas temperaturas que determinan las posibilidades productivas de la zona. En Ovejería la escasez de agua para riego explica la ausencia de cultivos.

La vegetación natural de la zona está definida como de monte achaparrado, xerofítico, con predominancia de Churquis y Algarrobos, Brea, Jarilla, Cardones, Tunillas, Añagua, Tola, Viscol y gramíneas de bajo porte.



Foto: Paisaje del Valle de Amblayo. Ana Müller. Año 2020



3.2. Actividad productiva

En el valle de Amblayo, predomina la ganadería extensiva de tipo pastoril, que consiste principalmente en la cría de caprinos y ovinos y, en menor medida, la cría de vacunos. Los sistemas de producción se caracterizan por la producción de leche caprina y la elaboración de quesos de forma artesanal, manteniéndose hasta la actualidad, pero incorporando algunas innovaciones.

La actividad caprina ha sido el rubro más importante que llevó adelante el sector campesino en la zona, casi en exclusividad hasta hace poco más de quince años⁷. Estos sistemas se caracterizan por una baja productividad y estacionalidad, sumado a las dificultades de acceso a los recursos productivos, como a la fragilidad de la base ambiental. A su vez, las características del clima, la vegetación, el genotipo animal y las formas tradicionales de elaboración, le imprimen al queso de cabra características exclusivas de esta región, reconocido y demandado por sus consumidores locales y externos.



Foto: Actividad caprina, producción más importante en el Valle de Amblayo.
Ana Müller. Año 2019

Se estima que en el Valle de Amblayo habitan más de cien familias dispersas y distantes entre sí, todas cuentan con caprinos y el 90% produce quesos. Los productores fueron incorporando en

⁷ Desde entonces, han surgido emprendimientos más capitalizados, que intentan posicionarse en un nicho formal del mercado, más allá de lo “artesanal” o regional. Estos sistemas caprinos capitalizados, si bien por un lado hicieron ganar visibilidad a sus productos en mercados formales, no han tenido en la provincia los resultados esperados y tampoco lograron posicionarse como proveedores de queso caprino.



las últimas décadas, prácticas novedosas tanto en la etapa de producción primaria como en la elaboración de los quesos, permitiendo extender la etapa de su producción, que históricamente sólo era en verano. Algunas de las tecnologías incorporadas están vinculadas al manejo de la alimentación de la majada, que permiten aprovechar los pastizales naturales y controlar la cantidad de pariciones anuales. En la actualidad, hay familias que producen todo el año, logrando un rendimiento de 1 kg de queso por día en invierno, mientras que durante el período de mayor producción quesera -época en que la mayor parte de los productores elabora-, se obtienen 40 litros diarios de leche en promedio que rinde 4 kg de queso por día por productor/familia.

Resulta importante tener en cuenta que la elaboración de quesos en el Valle de Amblayo es una actividad predominantemente femenina⁸ –con algunas excepciones donde la tarea se comparte– y que, en este tipo de sistema familiar, la unidad doméstica se integra a la productiva de manera directa. La rutina diaria de la elaboradora incluye ordeño a corral y posterior elaboración del queso en la cocina de la casa, o en la sala quesera ubicada en el predio. “Cuando se saca la leche nosotros colamos allá en el corral nomás. Después aquí lo traemos y lo volvemos a filtrar en un lienzo, así que es más higiénico. También traemos la leche envasada en lecheras que hemos comprado, tapadas, bien tapadas (...)”, comenta Santos Cuellar, productora.



Foto: Productora de Amblayo va hacia los corrales donde realiza el ordeño.
Eliana Giselle López. Año 2019

Al respecto, del total de los elaboradores, solo 2% conserva la leche y prácticamente todos elaboran

⁸ Las mujeres, además, conforman un acervo de conocimiento en torno a la elaboración quesera y son las transmisoras de ese saber a las diferentes generaciones de elaboradores, que han sido mayoritariamente, las hijas o nietas mujeres. Es decir, el conocimiento de esta actividad en general continúa y se transmite por la línea materna.



el queso después de ordeñar. En este proceso el 37% enfría la leche a la intemperie o en el lugar de elaboración con agua fría; y prácticamente todos filtran la leche antes de la elaboración. De manera que en general, no se acopia la leche ni se pasteuriza, porque no se cuenta en la zona con las condiciones necesarias para hacer estas prácticas, por la falta de luz eléctrica y la energía solar es insuficiente para soportar heladeras, en la mayoría de los casos.

Si bien en Amblayo más de la mitad de las elaboradoras incorporaron el uso de cuajo químico y los moldes de PVC, aún persiste el uso de cuajo natural, así como el cinchón⁹ para el moldeado. En el proceso de prensado del queso se utiliza una piedra plana o laja, si bien se están probando y adecuando diferentes prensas para la escala de estas producciones.



Foto: Elaboradora Ernestina Cuellar en proceso de amasado. Pablo Ríos. Año 2018



Foto: Proceso de moldeado de los quesos. Eliana Giselle López. Año 2019

⁹ Se trata de un molde artesanal, cuyas características contribuyen a darle el sabor y la forma al queso criollo. Consiste en una faja gruesa trenzada a mano, hecha de una especie de paja que crece en los cerros, denominada “cortadera” por los pobladores locales.



Foto: Quesos de Ernestina Cuellar en etapa de oreo. Ana Müller. Año 2020



Foto: Producto terminado de la elabora Susana Cuellar. Ana Müller. Año 2020

Cabe destacar que la producción de quesos es una actividad que se realiza entre otras tareas cotidianas, que tienen que ver tanto con lo productivo -cuidado de las cabras, huerta, gallinas, etc.- como con lo doméstico – con la alimentación y el cuidado de los hijos. En ese sentido, se da una compleja dinámica doméstica, productiva y comercial, donde los distintos miembros de la familia ocupan diferentes roles y funciones, tanto a nivel predial como extra predial. Esta dinámica resulta significativa y merece consideración al implementar procesos de innovación, ya que el ordeño está ligado a la etapa de elaboración -espacial y temporalmente- y a otras tantas actividades prediales y domésticas.

Históricamente, la economía de las familias en este valle se sostuvo a partir de diversas estrategias. Si bien siempre se realizaron innovaciones en la producción caprina, desde hace un par de décadas los elaboradores junto a las instituciones del Estado que trabajan en el territorio, impulsaron numerosos procesos para promover y mejorar la actividad complementando acciones para mejorar la calidad de vida en la zona. En la etapa de elaboración de quesos, los cambios se dirigieron tanto a facilitar las tareas como a asegurar la inocuidad de los productos, destacándose la incorporación de tecnologías que no forman parte de la práctica tradicional, como es el uso de cuajo químico y de salas queseras específicamente diseñadas y construidas para la elaboración de quesos.



3.3. Aspectos normativos de la actividad comercial de quesos artesanales de cabra

Si bien los elaboradores de queso del Valle de Amblayo, no plantean problemas de comercialización -en tanto dicen vender todo lo que producen-, los principales cambios e innovaciones en la producción de queso son motivados por la dificultad de comercializar formalmente ante los requisitos que exige el Código Alimentario Argentino (CAA)- Capítulo VIII y las normas de comercialización de alimentos lácteos.

La normativa que regula los alimentos a nivel nacional, ha sido elaborada considerando emprendimientos industriales, y en el caso de los lácteos, para lechería bovina. Estas condiciones limitan el acceso a ciertos estándares por parte de productores familiares caprinos, sin poder habilitar sus productos, generando así la exclusión de dichos actores en relación a ciertos mercados.

De este modo, los productores deben contar con la habilitación del establecimiento y de los alimentos. La producción quesera artesanal de Amblayo puede ser cuestionada por las autoridades de contralor, ya que el CAA no permite comercializar leche cruda - lo que implica la necesidad de pasteurizarla- o en su defecto certificar que la leche cruda con la que se elabore el queso sea de excelente calidad. Otra forma aceptada es que los quesos permanezcan 60 días en maduración. Cualquiera de las tres condiciones estaría limitando la habilitación de quesos elaborados por la mayoría de los elaboradores de Amblayo.

En ese sentido, el ajuste de prácticas de elaboración a las normas de comercialización de alimentos exige cambios, que parten del supuesto de que las prácticas tradicionales y artesanales no cumplen con todos los cuidados para garantizar un producto inocuo. Como se mencionó anteriormente, una de las posibles razones es que el CAA considera la inocuidad en la producción alimenticia, pero enfocada en procedimientos industriales, dejando fuera a los elaboradores que no puedan o no quieran producir desde esas lógicas y escalas.

Sin embargo, diferentes investigaciones dan cuenta acerca de cómo la inocuidad en los quesos de Amblayo está garantizada, no tanto por la escala de producción, sino por los cuidados puntuales que se realizan en estos alimentos que serán consumidos por personas¹⁰.

Esta tensión se puso fuertemente de manifiesto a partir de la instalación de dos modelos tecnológicos diferentes de salas queseras de elaboración en el Valle de Amblayo, prácticamente de manera contemporánea, iniciando ambos procesos hacia el año 2009. Por un lado, el

¹⁰ Investigaciones de INTA sobre el caso puntual de la leche y los quesos de Amblayo (ver; Chavez et al. 2011; Chavez 2014; López et al. 2015; Chavez et al 2018). Otro ejemplo positivo de estos procesos de adecuación de normativas es la legalizó la producción de los vinos caseros (2003) y artesanales (2012).



establecimiento en el pueblo de una fábrica industrial de mediana escala perteneciente a la Cooperativa Sol de Amblayo y por otro, la construcción de cinco pequeñas salas queseras familiares en diferentes parajes del Valle: Río Salado, Las Juntas, Las Aguadas y Corral de Piedras.



Foto: Fábrica Cooperativa “Sol de Amblayo”. Eliana Giselle López, año 2019

Actualmente, la fábrica industrial es el único establecimiento elaborador de quesos a nivel local que cuenta con la habilitación correspondiente, así como sus productos. Cumple con todos los requerimientos que exige la normativa y apunta a la producción de mediana escala de un producto homogéneo. Sin embargo, y luego de diez años de iniciado el proceso, este emprendimiento no pudo reemplazar al tradicional queso de cabra ni su modalidad de elaboración artesanal. Si bien se generó un producto diferente, la producción no es continua y el volumen resultó menor al esperado, por lo que se transformó en una gran estructura que nunca fue apropiada por la mayoría de los productores.

La Cooperativa tiene muy pocos miembros activos y la fábrica de quesos no responde a las características de los sistemas productivos familiares, ni a las necesidades, la modalidad y los procesos de elaboración local. Para su diseño e implementación no se tuvieron en cuenta las condiciones geográficas y distancias que separan a los pobladores entre sí y de éstos con la planta.

Hacia el año 2009 y al tiempo que se impulsó una activa participación de equipos interinstitucionales en la formulación de una normativa acorde con las realidades de la AF, técnicos que conformaban la denominada Mesa Regional Caprina¹¹ diseñaron prototipos de salas

¹¹ Hacia el año 2010 numerosos técnicos de Salta, Jujuy y Catamarca, pertenecientes a organismos estatales ligados de alguna manera a la actividad caprina y al trabajo en territorio con la AF, se juntaron en una Mesa Regional Caprina. Estaba integrada por



queseras familiares de pequeña escala, convenidos con técnicos pertenecientes a Bromatología. En ese momento, la SSAF estaba realizando apoyo técnico a productores queseros agrupados en el Centro Vecinal La Junta ubicado en el paraje Río Salado de Amblayo, de manera que se constituyó en el ámbito indicado para implementar cinco salas familiares, teniendo una significativa aceptación por parte de las familias productoras.

Sin embargo, y pese a que estas salas familiares ya están funcionando, todavía no se ha logrado su habilitación correspondiente. De esta forma, además de la ampliación del CAA, se pretende alcanzar la habilitación de las salas queseras artesanales considerando las construidas en el Valle de Amblayo como prueba piloto.



Foto: Sala de elaboración de la familia Cuellar-Zerpa. Eliana Giselle López. Año 2019.

Cabe mencionar que se continúan realizando importantes avances en este sentido, si bien aún no son suficientes. A partir del trabajo interinstitucional de organizaciones e instituciones vinculadas a la AF, en 2018 la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) incorporó al CAA las condiciones de habilitación para los establecimientos de pequeña y mediana escala que elaboran y comercializan alimentos¹². Esta incorporación habilita la elaboración de alimentos caseros, artesanales y

técnicos de INTA, SSAF, Ley Caprina, Bromatología de Salta y de Jujuy, SENASA, INTI, Municipalidad de Jujuy y Salta y Ganadería de la Provincia de Jujuy.

¹² Publicado en el Boletín Oficial en el artículo 154 quater, Resolución conjunta N° 13/2018. La resolución dice que es la CONAL la que ha encomendado al Grupo de Trabajo ad hoc "Agricultura Familiar" la elaboración del documento, en el marco de la incorporación al CAA de especificaciones sanitarias para establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar para armonizar conceptos y de esta forma permitir una correcta interpretación del articulado.



tradicionales, provenientes de emprendedores de pequeña y mediana escala, en domicilios particulares. La resolución incluye quesos -entre otros productos-, pero no del tipo fresco ni de cabra, que es el que elaboran estos y otros muchos productores a nivel nacional. A su vez, gran parte de los quesos producidos por los agricultores familiares, tanto caprinos como de leche de vaca no son madurados. De manera que, si bien estas modificaciones son un paso fundamental para que la AF pueda acceder a condiciones de legalidad de sus productos, todavía son acotadas.

3.4. Centro Vecinal “La Junta”: gestión asociativa de la innovación para el agregado de valor

Este trabajo hace foco principalmente en los procesos de innovación implementados por un conjunto de productores y productoras de parajes distantes del pueblo de Amblayo, organizados en el Centro Vecinal La Junta de Río Salado, en tanto conforman un grupo consolidado que viene realizando transformaciones significativas en la actividad productiva y el territorio. Está integrado por más de treinta familias que trabajan desde hace más de 20 años, de manera articulada con diferentes instituciones y programas estatales.

Se trata de una Asociación Civil sin fines de lucro creada por *“agricultores/as familiares que aspiran al progreso y bienestar de toda la Comunidad del Valle de Amblayo”, según reza su presentación en una red social. Y continúa: “Nuestra actividad es la agricultura familiar, dentro de lo cual también se incluye la tarea pastoril, mayormente de ganado caprino, con el valor agregado de la producción de leche para elaboración de quesos; los cuales afortunadamente son reconocidos por su sabor y calidad”.*

Estas familias han formado parte del Programa Social Agropecuario (PSA), que desde 1996 trabajó en la zona promoviendo el fortalecimiento de grupos asociativos y el financiamiento a través de créditos y subsidios para la mejora de las condiciones de la producción e infraestructura. La demanda de la comunidad ya estaba entonces fuertemente orientada al asesoramiento técnico en el sistema productivo, y principalmente a la cría de cabras. Se realizaron conducciones de agua para riego, represas, canales, cerramientos de predios. Se trabajó simultáneamente con mujeres y jóvenes con el fin de realizar capacitaciones y proyectos para mejorar el hábitat, para la provisión de agua potable y la construcción de baños, que resultaron de mucho impacto en las mujeres de la comunidad.



Foto: Miembros del Centro Vecinal La Junta de Río Salado con técnicos de INTA y SSAF. Eliana Giselle López. Año 2018.

Los equipos de investigación del INTA EEA Salta han trabajado junto con estas familias para el desarrollo, adaptación y difusión de diversas tecnologías para el aumento de la productividad e inocuidad de la leche caprina¹³. En el año 2010, se inició el proceso de instalación de las cinco salas de elaboración acordes a la escala familiar, al mismo tiempo que se realizó el acompañamiento sobre Buenas Prácticas de Manufactura, apuntando a corregir los puntos críticos de control que se presentan en dichos procesos de elaboración familiar.

En el año 2011, a partir de la creación de la SSAF delegación Salta, y el acompañamiento del INTA se implementó junto con los productores del Centro Vecinal La Junta, un proyecto de conservación de forrajes para pequeños productores. A pesar de haberse introducido mejoras en los sistemas de producción caprinos familiares, la falta de alimento para los animales durante todo el año era un problema, las reservas de forraje en invierno resultaban escasas y sus valores nutricionales no eran óptimos. De esta forma, se iniciaron experiencias de silos de maíz.

Las instituciones que articulan con las familias nucleadas en el Centro Vecinal, a su vez, vienen gestionando la incorporación del tipo de quesos frescos de pasta blanda y semiblanda al CAA, lo que significa un importante avance para un amplio sector quesero familiar de la provincia y del país.

El trabajo articulado es asumido por el conjunto de productores y elaboradores del Centro Vecinal, según indican: *“(...) con altos y bajos, con el esfuerzo y el apoyo de nuestros socios y el invaluable aporte constante de técnicos, ingenieros, personal especializado de instituciones,*

¹³ Es importante remarcar que en ninguna de las investigaciones realizadas por INTA se detectaron problemas de salud con la ingesta de los quesos de cabra, muy por el contrario, los estudios arrojaron resultados que permiten corroborar la calidad de esos productos.



organizaciones, ONG y fundaciones, tales como: Secretaría de Agricultura Familiar, INTA, Ministerio de Desarrollo Social, F.O.N.D.A.R, PROINDER, AVINA, GTZ, y muchos más (...) hemos ido sumando logros, con nuestra búsqueda e interés y la gestión de todos ellos, nuestra gente accedió a la posibilidad de capacitaciones, talleres, desarrollo de proyectos, posibilitando todo tipo de mejoras, en áreas que involucran salud, higiene, producción, sanidad animal, infraestructura, entre otras”.



Fotos: En la sede del Centro Vecinal La Junta se realizan talleres, reuniones y capacitaciones.
Pablo Ríos (2018) y Nicolás López. Año (2019).



4. Procesos de innovación para el agregado de valor de los quesos artesanales de Amblayo

Los registros que los habitantes de Amblayo tienen sobre la actividad caprina y la elaboración de quesos en el Valle de Amblayo, se remontan a 1900¹⁴. Por entonces los quesos eran de composición mixta, mezclando leche de oveja y de cabra, lo cual se fue modificando hasta la actualidad. Eran elaborados con cuajo natural y se utilizaba como molde un cinchón de cortadera. En general se destacaba el gran tamaño que tenían, llegando a pesar más de 5 kg. *“Cuando era chico vi el queso más grande del mundo y era de Amblayo”*, planteó un productor graficando la dimensión de los grandes quesos que se hacían hace 40 años atrás.

Los rodeos de cabras criollas eran más numerosos, cada familia tenía entre 100 a 400 animales, se alimentaban con pasturas nativas, a través de pastoreos rotativos de trashumancia que se realizaban dos veces al año en los puestos de las serranías.



Fotos: Históricamente las familias del Valle de Amblayo viven de la actividad caprina y la producción de quesos. Ana Müller. Año 2019

Los productores recuerdan que hace 40 años se vivía del queso, destinado principalmente para autoconsumo y comercializado en cuatro senderos turísticos del Valle de Lerma y Valle Calchaquí: La Viña, San Carlos, Santa Rosa y Chicoana. Por la falta de caminos y accesos, los traslados de los quesos eran realizados por los mismos productores a lomo de mula, en sacos de cuero de chigua

¹⁴ Según la reconstrucción de la línea de tiempo que fue realizada por los actores involucrados en los talleres realizados.



y cortadera¹⁵, como así también por intermediarios que realizaban trueques por los quesos entregando frutas y vinos.

En la década del '90 a través de diversos Programas como PSA y del INTA se acompañó a estas familias productoras en la incorporación de tecnologías para el aumento de la productividad e inocuidad de la leche caprina. Sin embargo, los problemas para comercializar los quesos legalmente y contar con mejoras en las condiciones de trabajo de las elaboradoras siguieron persistiendo.

La conformación del Centro Vecinal La Junta en el año 2001 les permitió avanzar en ese sentido. Los productores reconocen la organización formal como un paso fundamental dentro del proceso de incorporación de tecnologías tanto en la producción lechera como quesera. Tal como lo sintetiza uno de ellos: *“Todo cambió después que nos hemos organizado creo. En la organización se han juntado todos los productores para buscar proyectos para mejoramientos, mejorar en agua, pastura, en todo. Hasta en la tecnología”* (Florentín Zerpa, elaborador)

Los técnicos también destacan la importancia de la organización comunitaria en el proceso de innovación *“la organización tiene una apertura a innovar, a incorporar tecnologías y a descubrir cosas nuevas, a revalorizarse”* (Alejandro Szantos, ex técnico SAF).

En 2009, la conformación de la Mesa Regional Caprina, integrada por diversas instituciones de Salta, Jujuy y Catamarca tuvo influencia en los procesos de innovación en el Valle de Amblayo. Así lo manifestaron los técnicos *“Ahí se produce un evento muy interesante, que consistió en que todos los técnicos de Salta, Jujuy, Catamarca fuertemente nos juntamos en una Mesa Regional Caprina. Había gente de Bromatología de Salta y de Jujuy, de SENASA, de INTI, de AF, INTA, de la municipalidad de Jujuy y Salta; de Ganadería de la Provincia de Jujuy. Y estuvo bueno como espacio interinstitucional como para empezar a pensar (...) qué condiciones mínimas tendría que tener una sala para poder habilitarla”* (Mónica Chavez, técnica INTA).

La estrategia planteada fue apuntar a que la producción de quesos de cabra artesanal cuente con las habilitaciones correspondientes, pero teniendo en cuenta las particularidades de la AF, tanto en escala como en identidad y en las condiciones dadas por las características geográficas. En ese marco, se diseñaron modelos de salas de elaboración, es decir, prototipos de elaboración que permitan acercarse a la normativa. *“Este modelito de sala se pensó en función de una escala de producción de queso diaria a nivel de pequeño productor del valle (...) con una majada de 50-100 animales”* (Alejandro Szanto, ex técnico SAF).

De esta manera se comienza a materializar la necesidad de la construcción de espacios habilitados: *“El principal problema era vender los quesos legalmente, conseguir la habilitación (...) la idea de ellos siempre fue vender el queso en mejores condiciones (...). Cuando comenzamos, (...)*

¹⁵ Tiento tejido con arcos de jarillas y cortaderas, dos especies vegetales de la zona.



era fuerte el mito del posible decomiso de los quesos, cosa que después desapareció, pero en ese momento era fuerte. Eso fue en el 2009/2010, pero las productoras ya manejaban esa idea de tener una sala de elaboración de queso” (Alejandro Szanto, ex técnico SAF).

Los requerimientos del CAA estaban claros *“Hay un requerimiento en la normativa del código. En donde te dice que (...) podrías pasteurizar, (...) tener 60 días de maduración el queso, o bien, que la leche cruda con la que se haga el queso sea certificada de excelente calidad. (...) Y los elaboradores artesanales no estaban cumpliendo ninguna de las tres condiciones” (Mónica Chavez, técnica INTA). Sin embargo, la técnica cuestiona: “Pasteurizar no garantiza inocuidad (...) Y podés no pasteurizar y tener quesos de buena calidad higiénica”. Según estudios bromatológicos realizados por INTA, “los valores y resultados bromatológicos son muy bajos. Tanto que, mediante un buen proceso de elaboración de los quesos no se hace necesario sí o sí pasteurizar la leche. Pero es un tema bien complicado de plantearlo en la normativa” (Mónica Chavez, técnica INTA).*

Es en este sentido que se planteó un desafío técnico y se propusieron alternativas. *“Cuando tomamos conciencia (...) que teníamos que lograr el acercamiento recíproco, de la ley a los elaboradores y de los elaboradores a la ley -generar una instancia intermedia-, aparece la alternativa de las salitas queseras. Pensar primero en la estructura social de ellos ¿no? Y, en segundo lugar, técnicamente, la geografía no permitía el traslado de la leche, a lo que se suma, también, que no hay recursos energéticos para poner en marcha las plantas. Entonces no nos quedaba otra que entender cómo funciona la agricultura familiar y que tenían que ser establecimientos familiares, ahí, en el mismo lugar donde ellos estaban” (Mónica Chavez, técnica INTA).*

Con los productores demandando un espacio que garantice la calidad de los quesos, en sintonía con este prototipo que trabajaban en la mesa interinstitucional, se avanzó en la búsqueda de financiamiento. Se presentó un proyecto a Ley Caprina para la construcción de cinco salas queseras familiares, aunque el fondo otorgado fue insuficiente para cubrir el montaje y equipamiento necesario para ponerlas en funcionamiento. El Centro Vecinal La Junta aportó recursos para el inicio de la construcción, mientras se gestionaban los fondos complementarios.

Las familias beneficiarias fueron seleccionadas por el mismo grupo de productores según contaran con condiciones necesarias y compromiso para sostener el emprendimiento y con mano de obra para la construcción. Además de Ley Caprina, se constituye una línea de financiamiento con Parques Nacionales (Los Cardones) para complementar las primeras salitas. En paralelo se realizaron charlas, capacitaciones y talleres de retroalimentación en torno al diseño de la sala y su uso, sobre buenas prácticas, entre otras temáticas.

Las salas queseras debían acercarse a los modos de producción de la AF, por lo que se construyeron en el mismo predio de cada familia. De esta manera, las mujeres -que son las elaboradoras de los quesos- pueden continuar con otras tareas domésticas y productivas, al



mismo tiempo. Es una diferencia importante respecto de otras propuestas con desarrollo de infraestructura comunitaria.

Así lo describe el técnico que participó activamente del proceso de diseño e instalación de las salas elaboradoras familiares: *“La sala propuesta tiene dos espacios fundamentales, un espacio que es la salita de elaboración propia y una salita que es continua, pegada, que es un lugar donde se estacionan y almacenan los quesos. (...) El lugar donde se elabora, con revestimiento para que sea lavable, con pileta y mesada de acero inoxidable, con recipientes aptos para uso alimenticio. (...) En la primera sala se recepciona la leche, primero ingresa la leche a la sala y después ingresa la persona. Se cambia antes de entrar: utiliza delantal, cofia, elementos de higiene que antes no se usaban. Se realiza una primera etapa de coagulación de la leche y la deja ahí. Es probable que salga para hacer otras actividades. Antes de ingresar de nuevo se vuelve a cambiar para seguir la elaboración de quesos (...) Ese proceso de recolectar la leche y trasladarla al lugar de elaboración de los quesos, es muy traumático para la leche y en este modelo es inmediato, una vez ordeñada la leche en un lapso de dos horas ya está procesada”* (Alejandro Szanto, ex técnico SAF).

Las salas familiares comenzaron a construirse en 2011 y se utilizaron a partir de 2017, fue un proceso lento pero el resultado de múltiples esfuerzos y aportes. Fue necesario trabajar conjuntamente en la incorporación de buenas prácticas y procedimientos en los circuitos de producción para que las salas funcionen adecuadamente en cada unidad familiar. A partir de capacitaciones, pero, sobre todo, a través del acompañamiento permanente resultó posible incorporar prácticas diarias.



Fotos: Interior de dos salas de elaboración a escala familiar diseñadas por la Mesa Regional Caprina e implementadas en Amblayo. Ana Müller. Año 2019 y 2020

Los espacios de elaboración construidos fueron rápidamente apropiados por los elaboradores. Es un espacio que sólo es utilizado por quien produce los quesos, tal como manifiesta Susana Cuellar:



“Es como dice mi hija: es tu área de trabajo y a los compradores les gusta más, ven que todo está limpio, atrae a más gente”.

Sin embargo, el diseño original ha sufrido modificaciones y se deberá seguir modificando en función de las necesidades de las mujeres elaboradoras. Se identifica que tanto la distribución de roles asociados al género, como la contextura física de las elaboradoras, influyen en los cambios del diseño original de la salita y su equipamiento. La técnica de INTA, Mónica Chavez, lo explica claramente *“Yo creo que el hombre busca ese espacio en la construcción, dice: listo, hagamos la salita y la mujer lo deja, porque así actúan. Y lo vemos así (...) vos cuando entrás a la salita te das cuenta que ahí hay algo raro, parece diseñada de una manera, pero la que la usa no usa eso (...) En la Aguadita fuimos a una, que fue muy gracioso porque estaba divina una mesada, con azulejos, y la productora tenía en el medio una mesita con inclinación de madera y directamente les daba la espalda a los azulejos porque nunca usó esa mesada, que además era alta. Nada que ver con la mesita en la que todo el tiempo hizo el queso. Fue muy simbólico que todo el tiempo ella le dé la espalda a ese azulejo.”* Por ello, Mónica Chavez destaca que *“lo que adentro se haga en cada sala merece, también, un ida y vuelta y un rediseño para adecuar a las condiciones, a las necesidades, a las características tanto del código (CAA) como de la gente que la va a usar”.*

Las principales tecnologías incorporadas en el proceso de elaboración del queso son las referidas al reemplazo del cuajo natural por cuajo químico y el uso de moldes de PVC de tamaños menores al tradicional queso de 5 kilogramos. El cuajo químico tuvo rápida y amplia aceptación entre los productores que decidieron incorporarlo al proceso de elaboración. Sobre esto un productor comenta: *“El cuajo químico primero fue para probar, después nos gustó y era más higiénico porque (el cuajo natural) siempre se hace en la casa, hay que secar o clasificar para eso hay que tener tiempo. Por ahí, el suero, a veces se madura, sale mal, después salen los quesos con otro gusto también. El químico no, tiene la medida y si le fallas la medida, no tiene ni gusto”* (Florentín Zerpa, productor). Algo parecido ocurrió con la incorporación de los moldes de PVC, a cambio del uso del cinchón, al considerarlos más cómodos e higiénicos. Sobre ambas incorporaciones -cuajo químico y moldes plásticos- surgen paralelamente ciertos cuestionamientos. Por un lado, se puede observar que trae aparejada una mayor dependencia en relación a la compra de insumos externos y por otro, se abre la discusión técnica en torno a la supuesta falta de higiene adjudicada tanto al uso de cuajo natural.



Fotos: Los moldes de cinchón se están reemplazando por los de PVC y el cuajo natural por el químico. Ana Müller. Año 2019

En el año 2009, paralelamente al funcionamiento de la Mesa Regional Caprina mencionada y al proceso de diseño e implementación de las salas familiares en predios de miembros del Centro Vecinal de Río Salado, se fue gestando un proceso diferente en Amblayo, en cuanto a objetivos, lógicas de producción, diseño y participación de los elaboradores en la toma de decisiones. Este proceso, resultó en la instalación en territorio de una gran planta elaboradora de quesos correspondiente a la “Cooperativa Sol de Amblayo”, y que implicó una importante inversión de fondos por parte del Gobierno provincial y nacional.

Se gestó a partir de que un grupo de productores demandó financiamiento y asistencia técnica a la Subsecretaría MiPyMES y Desarrollo Local del Gobierno de Salta, para producir quesos de cabra que estuvieran habilitados. El técnico a cargo en ese momento, Luis Partty, recuerda que *“querían hacer algo para poder activar esa producción, que ellos la hacían de forma muy casera”*.

En ese momento el técnico identificó dos propuestas tecnológicas diferentes: una era la salita quesera familiar, opción que finalmente desechó *porque “veía muy largo el proceso y mucho tiempo para ser habilitado”*. La segunda opción, que finalmente se concretó en la Cooperativa Sol de Amblayo *“era una sala mucho más grande, lo que implicaba tener que arreglar un establecimiento industrial para que sea más barato de ejecutar y que cumpla con toda la legislación vigente”*. Consultó a otros técnicos de SENASA, INTI, empresas privadas de la región pampeana y visitó elaboradoras de quesos de leche de vaca. Según el técnico de la Subsecretaría MiPyMES de Salta, Luis Partty *“la propuesta para Amblayo es un concentrado, son ideas de todas*



las fábricas que he visitado. Que se hizo una fábrica bastante piola para la cantidad de queso que podés procesar. La idea era procesar 600 litros/día con 2 watt. El watt tiene 300 litros que es la capacidad de la tina”.

La participación de los productores en el diseño de la planta fue nula. Según el técnico Luis Partty: *“No, porque no sabían, es algo totalmente nuevo y no tienen los conocimientos para hacer aportes que sirvan. Ellos pueden aportar en otra cosa, pero no en algo que no conocen, es muy difícil, así que nunca se me pasó por la cabeza que hagan un aporte.”*

La propuesta de la sala quesera industrial de la Cooperativa Sol de Amblayo fue interpelada por otros especialistas que hicieron hincapié en las particularidades de la AF y la falta de capacidades energéticas locales para sostener una planta a escala industrial. Sin embargo, la propuesta continuó incorporando todos los requerimientos del CAA, como la construcción de un laboratorio, lo cual también fue planteando dificultades dada la baja escala de la planta. En ese sentido, la técnica de INTA, Mónica Chavez, plantea que *“por eso tuvieron que salir a buscar equipos más pequeños pero que estuvieran disponibles en el mercado, que son para leche bovina, porque todo le quedaba grande para esos sistemas”.*

Por otro lado, el técnico Alejandro Szantos, plantea: *“Este modelo está muy bien pensado, pero la logística para implementar eso es compleja en esta geografía y con este tipo de productor también. La productora de leche y quesos de la zona tiene la costumbre de hacer el queso en su casa. Cambiar ese sistema y llevar la leche para hacer el queso en otro lado, es un proceso traumático también”.*

Este modelo orienta la producción quesera familiar en una producción centralizada. De esta manera implica que los productores trasladen la leche al centro de procesamiento, lo cual trajo inconvenientes porque primariza la producción llevando a que el productor entregue leche en vez de queso. Las distancias, los caminos, y la falta de equipos acondicionados, representaron un problema a la hora de poder mantener la calidad de la leche durante los traslados. Esto produce pérdidas: al coexistir litros de leche que llegan en mala calidad a destino, se entremezclan con todo el volumen de leche obtenido, causando la pérdida de toda la producción.

Esta situación obligó a la Cooperativa Sol de Amblayo a repensar la estrategia y proponer modificar incluso la matriz de producción lechera en la zona. Para evitar traslados de leche desde puntos lejanos y dispersos, se avanzó en concentrar la producción, formando un único rebaño con ejemplares de socios y compras de animales. Según el técnico Luis Partty *“al dimensionar la planta se proyectó pensando en un rebaño genéticamente mejorado de 600 cabras”.* Uno de los integrantes de la Cooperativa Sol de Amblayo, Walter Villada comenta *“... hace poco hemos comprado (...) Hay algunos socios que tenían tropitas y las han unido ahí y ya están todos juntos”.* Se refiere a una tropa de 100 cabras, con cruza, que se encuentran bajo el cuidado de una persona contratada por la Cooperativa. Sin embargo, al no poder costear el forraje, el pastoreo a



campo abierto representa una gran dificultad debido a que sigue quedando la tropa distante de la planta en épocas de escasez de pasturas.

Otro aspecto que implicó modificaciones para los asociados de la Cooperativa, tuvo que ver con las prácticas mismas de elaboración quesera. En Amblayo, cada familia, cada elaboradora tiene su propia forma. Sin embargo, para realizar los quesos de la Cooperativa, se convocó a técnicos de INTI Rafaela para realizar capacitaciones sobre elaboración y se redactó un manual de buenas prácticas de manufacturas. Luego fueron designadas tres elaboradoras socias para realizar esa tarea, a partir de una única receta –que incluye la técnica de pasteurización- y que deben respetar para que salga un producto homogéneo.

Todo lo expuesto ha implicado cambio de hábitos permanentes respecto a la lógica de producción tradicional, tanto caprina como quesera, que no parece conseguir buenos resultados aún. Sin embargo, es de destacar que el hecho de poder comercializar con un producto habilitado les permite alcanzar un buen precio en el mercado formal. Pero, al no tener continuidad de producción y solo hacerlo durante el verano, ha provocado que no pueda sostener canales de ventas, ya que éstos exigen regularidad.

Esta tensión entre dos modos de producción plantea una relación dialéctica entre la necesidad de innovaciones acordes a la normativa, pero que las normas sean susceptibles de ser modificadas para incorporar e integrar saberes y prácticas locales, asegurando la identidad, la diversidad, la calidad integral y la comercialización de productos provenientes de la AF.

Es importante mencionar que las salas familiares implementadas son una propuesta piloto, que no pretenden excluir a otras familias de la legitimidad en la producción del queso de cabra artesanal. Actualmente son sólo cinco salas, es decir cinco familias que pueden producir en estas condiciones, pero todas las que habitan el Valle de Amblayo son igualmente “dueñas” de la marca y el renombre del queso de cabra de Amblayo que tiene más de 50 años de promoción de boca en boca, y que se vende todo, sin mayores inconvenientes.

Las salas, los insumos, y los procedimientos en la elaboración a partir de las mismas, surgieron como un camino de innovación que pretende la inclusión de un producto que está excluido del mercado legal. La elaboradora Rita Cuellar reclama: *“que el queso de Amblayo sea reconocido es un acto de justicia, no una necesidad comercial”*.



Foto: Elaboradora Rita Cuellar junto a sus quesos. Ana Müller. Año 2020

Respecto a la identidad del queso de Amblayo, cabe destacar que el aspecto de la maduración también se fue modificando con el tiempo, originalmente se dejaba madurar y actualmente también se vende fresco. Esta modificación se debe a varios factores: la demanda continua; los tiempos de traslados que son mucho más cortos que hace unos años atrás debido al mayor acceso a medios de transporte; la disminución en el tamaño de las piezas permite el traslado de quesos frescos evitando el quiebre; el cambio en las preferencias de los clientes, entre otros.

Para algunos técnicos, la venta del queso fresco representa un problema porque implica un mayor riesgo sanitario. Sobre esto se refiere un elaborador: *“Hay una condición natural: oreaditos se conservan mejor, no se llegan a pudrir, tienen menos humedad, con menos humedad se llegan a echar a perder menos. Obviamente, sumado a tenerlo en un lugar fresco. Las salas son frescas, justamente para eso. Y son ventiladas justamente para extraerles el agua, el exceso de agua”* (Roberto Tapia, productor).

Los productores de Amblayo plantean diferentes estrategias para fortalecer el reconocimiento del queso, tales como abordar una marca con identidad y destacar las características diferenciales, el desarrollo de un “sello de agua” y un papel envoltorio distintivo. En general, se ha descartado la idea del empaquetado al vacío -como lo hace la Cooperativa-, *“porque es un queso que tiene que respirar, que está vivo”* (Nancy Cuevas, elaboradora).

Asimismo, los técnicos consideran pertinente la generación de cartillas de buenas prácticas que den cuenta de las sucesivas investigaciones y principales puntos críticos en el proceso de elaboración para trabajar en talleres con las elaboradoras y reforzar los aprendizajes vivenciales.



5. Estrategias comerciales de los queseros artesanales de cabra producidos en el Valle de Amblayo

“El queso de cabra de Amblayo se vende solo” es la frase que más se repite entre los elaboradores. No obstante, expresan que se vende todo el queso que se produce, en tanto y en cuanto se pueda resolver la logística que implica la comercialización en Salta Capital u otros puntos cercanos. Históricamente esta es una de las principales dificultades que se presenta para la comercialización de productos en el Valle de Amblayo. La modificación del tamaño de los quesos, facilitó su traslado para la venta, cambio que resultó valorado también por vendedores y consumidores. Sin embargo, aún persiste la falta de medios para trasladar la mercadería. Ante la ausencia de transporte público, la circulación de productos se realiza con vehículos particulares, ya sean éstos de intermediarios como de los mismos pobladores que entran y salen de Amblayo de manera regular.

Si bien son muy pocas las familias productoras de queso que cuentan con movilidad propia para hacer los traslados a la ciudad y elevado el costo en combustible, esta posibilidad cambió de manera significativa el aspecto comercial. Hasta hace 15 años sólo una o dos familias locales contaban con vehículo, por lo que centralizaban la compra de todos los quesos locales a un precio bajo, para luego revenderlos. Cuando otras familias comenzaron a contar con medios de transporte propio, se descentralizó esa compra, se diversificaron las estrategias y posibilidades de venta, y los elaboradores mejoraron la ganancia obtenida por la venta de sus productos. El productor Rodrigo Cuevas expresa al respecto: *“Lo que se modificó para nosotros fue fundamentalmente tener un auto y poder sacar el queso y llevarlo a venderlo (...), no vendérselo a un intermediario sino venderlos nosotros”*.

Sin embargo, los intermediarios resultan una solución para aquellas familias productoras ubicadas en predios alejados de la ruta principal y que carecen de vehículo. Con acuerdos claros y constantes en el tiempo, los intermediarios, además de ser los compradores de sus quesos, proveen de alimentos y mercaderías a las familias que se ven imposibilitadas de hacer esas compras en las ciudades y trasladarlas cerro arriba sistemáticamente.

Para aquellas familias productoras emplazadas en las cercanías de la ruta o del pueblo, resulta importante la venta directa que se realiza cuando alguien visita el lugar. Sobre esto se menciona, que muchos turistas llegan a Amblayo precisamente, en búsqueda de los quesos. Este no es un dato menor, si se piensa en esta producción, no sólo como medio de subsistencia sino también de apoyo a la AF en sus lugares de origen.

Pese a las dificultades que existen alrededor de la logística para la venta de quesos, los productores no tienen estrategias organizadas de manera conjunta para resolverlas. En general, cada familia elaboradora de quesos, resuelve su comercialización. Las excepciones se dan en



momentos muy particulares ante eventos o ferias específicas, organizadas por la SAF o el INTA, donde se reúnen quesos de varios productores y se venden conjuntamente.

Al respecto, se destacó la importancia de las ferias para la venta directa del queso. Esta modalidad permite comercializar significativas cantidades sin intermediarios en un mismo punto. Como contraparte, sólo resulta conveniente, si se realizan grandes ventas, debido a los altísimos costos de combustible y a las condiciones de traslados.

Desde el año 2015, algunas de esas ferias a las que solían asistir los productores queseros de Amblayo, se vieron suspendidas, generando un gran daño a las economías familiares. *“Las ferias nos daban mucho mejores posibilidades de venta y todo en un mismo lugar, volver a tener ferias sería fundamental”*, según manifestó un productor del Centro Vecinal La Junta. Además de los beneficios económicos, las ferias resultan un espacio de sociabilización y donde el producto se conoce y amplía el alcance de su llegada: *“Para gente nueva, porque es más difícil que sepa donde conseguir los quesos”* (Horacio Cuevas, hijo de productores y comercializador). Un elaborador al respecto menciona: *“Yo iba, a partir del año 80, a la feria de San Carlos (...) tenía mis clientes por el Valle de Lerma y Valle Calchaquí (...) con dos mil kilos iba a la feria, pero era feria, no estafa a la visita (...) Si hoy fuese a la feria estarían cobrándote \$350 o \$400 el kilo. Y eso no es feria. Porque yo entiendo que la feria es exhibir el producto, mostrarlo, promocionarlo”* (Roberto Tapia, productor)

Fotos: Productores del Centro Vecinal La Junta participando activamente en distintas ferias provinciales. Imágenes facilitadas por miembros de la organización.





Distinta es la estrategia comercial planteada desde la Cooperativa Sol de Amblayo. Al respecto, el técnico a cargo de la implementación de la Cooperativa, Luis Partty, mencionó que una vez puesta en funcionamiento la fábrica, él mismo gestionó la apertura de canales de venta en negocios de la Capital salteña. Consiguió fondos provinciales para contratar una consultora para el diseño de la marca y etiqueta que se identifiquen con Amblayo. Ahora el producto sale envasado al vacío con su logo y con su RNPA Y RNE¹⁶. En esta etapa de definiciones comerciales, los asociados tampoco participaron.

Como se mencionó anteriormente, la gran mayoría de los elaboradores del Valle de Amblayo, afirma que vende todo lo que produce y que no tiene problemas de comercialización. Al respecto, el límite de venta lo establece fundamentalmente, la capacidad productiva: “La cantidad de producción que hay en Amblayo no puede abastecer tanta demanda. Si la gente quisiera masivamente el queso, de todas formas, podremos producir sólo lo que se puede” (Horacio Cuevas, hijo de productores y comercializador)

Reconocer las posibilidades de producción es fundamental al plantear estrategias comerciales. La producción de quesos es estacional, no sólo por el ciclo y el manejo del rebaño, sino también por la disponibilidad de pasturas. Si bien la temporada productiva se viene modificando y algunos productores logran producir todo el año, es durante el verano cuando existe mayor cantidad de queso disponible para la venta. La estacionalidad de esta producción plantea, además, variaciones en el precio de los productos: *“En general, de febrero a marzo hay mucha disponibilidad de queso y por eso el precio baja, aunque para Semana Santa siempre sube por la cuarema. Antes tendía a bajar días después, pero ahora ya cuando subió se queda ahí, se mantiene arriba, eso es lo que yo fui viendo desde hace tres años más o menos”* (Horacio Cuevas, hijo de productores y comercializador).

Otros aspectos que definen el precio se relacionan a la posibilidad de venta directa, y a los gastos en insumos y logística. *“Yo no puedo revender a otros comerciantes en la ciudad porque no me cerrarían los números (...) lo peso uno por uno y le pongo un precio aproximadamente de entre \$330 y \$350 el kilo, para poner el papel, la bolsa individual y caminar a venderlo al consumidor directamente”* (Roberto Tapia, productor).

Los plazos de entrega y venta son bastantes parecidos en todas las familias consultadas, ya sea que lo trasladen ellos mismos a las ciudades o que se los retiren los intermediarios desde sus casas: *“Actualmente estoy trabajando por quincena o entrego entre 50 y 80 kilos, nunca faltan o mejor dicho nunca sobran los quesos”* (Horacio Cuevas, hijo de productores y comercializador)

¹⁶ El Registro Nacional de Producto Alimenticio (R.N.P.A.) es la identificación que otorga la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional (A.S.J.) a los productos elaborados por un establecimiento que desee comercializarlos o transportarlos fuera de su ejido municipal. El Registro Nacional de Establecimiento (RNE) es el número identificador que otorga la ASJ a toda persona física o jurídica, firma comercial, establecimiento o fábrica de alimentos que desee comercializar sus productos fuera de su ejido municipal.



Tanto los intermediarios como aquellos miembros de las familias productoras que tienen la posibilidad, trasladan el queso para su venta en la Capital provincial y en otras ciudades intermedias y turísticas, como Cachi. Sin embargo, no resulta sencillo para los compradores identificar los puntos de venta donde se consiguen los ‘verdaderos quesos de Amblayo’: *“En el rubro de ventas de queso de cabras criollos no hay una diferenciación de calidad, de garantía de que los quesos sean de Amblayo. No están bien diferenciados. Hay muchos que venden como queso de Amblayo, porque es una marca conocida, reconocida, valorada”* (Alejandro Szanto, ex técnico de SAF).

La estrategia comercial que se da en las ciudades, en gran parte responde a la organización de la familia productora, donde cada miembro desempeña un rol diferenciado. Muchas veces son los jóvenes de las familias, asentados en las ciudades por diferentes motivos, quienes ocupan la función de comercializadores. Ellos pueden realizar la venta directa, o bien vender los quesos en los puestos de los mercados municipales o en negocios donde históricamente los consumidores saben que allí se consigue. En general, estos puntos de venta no se dirigen específicamente al turismo, sino más bien al consumidor local, considerándose un queso popular por parte de la mayoría de los elaboradores.

Los comercializadores e intermediarios generalmente acuerdan con los revendedores de los puestos un pago por el 30% menos del precio que finalmente sale a la venta. En general sucede que cuando se termina el queso oriundo del Valle de Amblayo, en los puestos se ofrecen quesos de otras zonas como si fuera éste. Cabe destacar en todo caso, que el queso de Amblayo es un 25% más caro que el resto de los quesos artesanales de cabra que se ofrecen en el mercado. Por ejemplo: en febrero de 2020 el queso de Cachi costaba \$200/Kg, mientras que el de Amblayo \$300/Kg.

En otro orden, cabe mencionar un aspecto que la normativa exige para la comercialización y que plantea un eje de discusión: los quesos deben tener una maduración de al menos 60 días para la venta, en caso de que se elaboren con leche cruda. Como se expuso antes, la mayor parte de los quesos del Valle de Amblayo se venden frescos, lo cual implica ventajas y desventajas. Para los elaboradores y vendedores resulta conveniente, en tanto el queso fresco “pesa más, por el agua, y se le gana más que estacionado. Ya se lo puede trasladar en conservadora y en auto, ya no se rompen como antes”, al haber reducido su tamaño. Como contraparte, genera un potencial peligro para la salud de los consumidores, si se pierde la cadena de frío y, por lo tanto, su calidad bromatológica. Es decir, la venta de queso fresco impone condiciones de traslado en frío para que mantenga las características y calidad propias del queso *“típico de Amblayo”*, según mencionan sus elaboradores.



Fotos: Los quesos artesanales de cabra en general se venden frescos. Ana Müller. Año 2020

El queso fresco no se distingue tanto entre las diferentes zonas productoras ni entre las distintas familias elaboradoras. *“Hay que tener mucho cuidado con eso, la venta de queso fresco se da por lo seguido que están entrando los vehículos y lo rápido que sacan los quesos”*, menciona una productora, en referencia a que todos los días pasan compradores en vehículos y los quesos nunca llegan a madurar. La preocupación deviene porque se puede generar un mayor descuido por parte de los elaboradores ante el apuro y la necesidad de cubrir la demanda continua.

Esto no siempre sucedió así. *“Antes era más venta de queso seco que fresco. El problema era el transporte, la frecuencia de salida. No era una elección, sino lo posible. Las circunstancias que había, hacían que tengamos que cargar una mula y llevar, si eran pequeños se rompían fácilmente y frescos más todavía. Sí o sí tenían que estar estacionados”*, menciona un productor, a lo que agrega otros motivos: *“Se vende más queso fresco porque hay más demanda y poca producción de queso, también hay más población que pasa por aquí, y menos gente que vive. La gente que viene a Amblayo, viene a buscar queso y ahí se vende todo lo que tenemos”*.

Con la maduración, el queso pierde peso y eso significa menos kilos para vender, generando un perjuicio económico para el vendedor, por lo tanto, se suele aumentar el precio a los quesos estacionados. En ese sentido, la opción mencionada por los elaboradores es poner dos precios: *“Precio del fresco y precio del estacionado, haciéndole una gran campaña de promoción diciendo que el estacionado es la posta. Es una cuestión de hábito de comercialización. De obligarse a no sacarlos rápidamente a los quesos frescos”* (Rodrigo Cuevas, productor).

En síntesis, la comercialización no representa la mayor preocupación para los queseros de este valle. Se sabe que se produce sólo lo posible, y que, si se produciría más, se vendería también. Por el momento es un bien que no abunda, y con cierto valor diferenciado en el mercado frente a otros quesos de cabra.



En ese sentido, los elaboradores identifican una serie de propuestas para potenciar y hacer más visible la diferenciación del producto respecto de quesos de otras zonas de la provincia, y seguir fortaleciendo *“su marca sin marca”* como queso de Amblayo. Si bien en general coinciden en mantener la heterogeneidad y especificidad intrínseca de los quesos de cada familia elaboradora, proponen que se identifique el origen, sin que tenga que ser una marca formalmente registrada aún. La idea es colocar un sello simple que pueda agregarse al envoltorio o empaque, o que quede impreso en el mismo queso a partir del molde. En ese sentido se citan algunas propuestas por parte de los productores: *“Una calcomanía que sirva de etiqueta que diga ‘Queso de Amblayo, el posta’ / Una marca para que quede grabado en el molde/ La etiqueta debería ir con la firma del productor”*.

Un aspecto que abre interrogantes respecto de la identificación de los quesos, es el futuro de las salas familiares de elaboración: *“Cuando se haga la habilitación, se contará con un número de registro y eso será una diferencia, aunque solo cinco podrán tenerlo y todos son quesos de Amblayo no sólo los de las salas”*, expresó un productor. Por otro lado, hasta que sea posible la habilitación formal también surgen propuestas por parte de los elaboradores: *“Podemos pensar en un registro del establecimiento no formal, por ejemplo ‘La casa de Ernestina’ o ‘Los quesos de Ernestina’, haciendo alusión a una experta quesera y a la especificidad de sus quesos. Más allá de lo que suceda con las habilitaciones los elaboradores proponen a futuro ‘trabajar en una identificación participativa, algo colectivo y acordado. Hacer un protocolo común, tanto para los que son producidos en sala como los que aún no cuentan con una, ya que todos son quesos de Amblayo’”*.

Por otro lado, los elaboradores agrupados en el Centro Vecinal La Junta, están pensando en diversificar las estrategias de venta a partir del acceso a Internet, creando canales de comercialización colectivos desde la página web de la organización, por redes sociales y whatsapp. A esto piensan sumar un mapeo de puntos de ventas donde se consigue el *“verdadero queso de Amblayo”* e infografía general de las salas, la historia y referencias identitarias del producto.

Esta sistematización y difusión de los puntos de venta y contactos de los comercializadores, apunta, en parte, a facilitar el acceso de los consumidores a los productos. Actualmente, resulta difícil obtener con certeza un queso oriundo de Amblayo, especialmente para quien no tiene un estrecho vínculo familiar con productores queseros y/o con los comercializadores.

Al respecto, la mayor parte de los consumidores del queso de Amblayo son clientes de larga tradición, es decir no son estrictamente eventuales comensales o turistas, y saben dónde conseguirlos e incluso conocen a sus elaboradores. Como no hay una identificación particular y su precio es un poco más caro que otros quesos de cabra, quien lo elige es porque ante la degustación se queda atrapado por la diferencia de sabores y texturas. Hay quienes llegan al queso por recomendación o por su fama, pero puede suceder que adquieran un queso de cabra artesanal oriundo de una zona diferente.



De esta forma, si bien es un queso requerido para la cocina gourmet e insumo para diferentes platos tradicionales (humitas, por ejemplo) que brinda la oferta gastronómica al turismo, es muy buscado por quienes tienen algún vínculo afectivo, identitario con el Valle Calchaquí, o más precisamente, con el Valle de Amblayo. Para éstos últimos resulta fundamental pensarlo dentro de las comidas habituales: se utiliza mucho para las meriendas o para algunas comidas cotidianas como pizza, sopa, o simplemente con choclo o papa. Al respecto, según manifiestan las cocineras, sirve mucho “para acompañar las comidas” (Ramón Tolaba, elaborador).

Para los miembros de las familias productoras de Amblayo -tanto que vivan en el Valle como en la ciudad-, este queso constituye un alimento presente de manera regular en sus hogares, a lo largo del año: *“Siempre consumen el queso. Para comer con papa. Para tomar el té. Para hacer la comida, con fideo. Pizza, humita, guiso con queso”* (Ernestina Cuellar, elaboradora).

Al respecto, los elaboradores de Amblayo asumen un compromiso en todo el proceso de elaboración hasta que el queso llega a la mesa: que se constituya en un alimento de confianza, consumido no sólo por sus clientes, sino por toda la familia. *“Para tomar té, para las comidas. Siempre tomo té a la mañana o a la tarde. En el campo, se acostumbra siempre a tomar mate con queso, que ahí no tenés mortadela ni nada, ningún fiambre ni dulce”* (Walter Villada, productor) *“Las veces que conseguimos, lo usamos así. Choclo con queso y papas, eso sí como una comida. Y también, la única vez que iba mezclado, para la humita. El choclo de Amblayo con queso de Amblayo es una bomba”* (Mariana Ibarra, consumidora de quesos).

Una característica que tanto elaboradores como consumidores asumen, es la heterogeneidad de sabores que presentan los quesos de Amblayo, según la “mano” de cada quesera, de los tipos de maduración y pasturas, las estaciones del año, gustos y paladares. La diferencia entre unos y otros, si bien es sutil, es reconocida por los clientes habituales del producto. *“Muchos locales ya saben diferenciar bien qué queso es de quién y cuál les gusta o buscan sus clientes habituales, qué tipo de queso buscan. O sea, ¿hay clientes que me preguntan bueno este queso es de quién? de Nancy, ¿es de Rita o de Clara? Ellos ya saben que a algunos clientes les gusta más un queso fuerte o uno más estacionado, otros que piden un queso más fresco. En función de eso los comerciantes les venden de una productora o de la otra. Pero bueno eso también es con los años, conociéndonos entre todos los que componemos la cadena”* (Horacio Cuevas, hijo de productor y comercializador). La heterogeneidad, es una característica que la mayor parte de los elaboradores de Amblayo defiende y que no quieren perder al momento de incorporar innovaciones o frente a procesos industriales que no rescatan estas particularidades.



Ese conocimiento personalizado mencionado a lo largo de la cadena, tanto de las familias elaboradoras como de las características de sus respectivos quesos, así como la confianza generada con los revendedores en los puntos de venta, representa un plus, una garantía para los consumidores al momento de la compra. Tanto como para los elaboradores representa una responsabilidad frente a los mismos.

Por otro lado, resulta fundamental poner en valor la característica del vínculo afectivo e identitario que asume el producto con los consumidores. A modo de ejemplo, una consumidora de queso, que es nieta de una mujer oriunda de Amblayo, se emociona al hablar de este producto porque es hablar de su historia familiar, aunque no nació en Amblayo. Sacarle el queso es sacarle el sabor de muchos momentos de su historia. Este es un aspecto que merece reconocimiento en la mayoría de los productos de la AF, frente a procesos de producción agroalimentaria que quitan ese valor a los alimentos.

El queso de Amblayo es en sí mismo una marca sin marca, y tiene consumidores de manifiesta fidelidad, que hace décadas lo consumen y que desean que sea accesible. Por parte de los elaboradores, la convicción es que este queso continúe siendo “popular”. Si el asesoramiento técnico indicaría vender todo a un gran restaurante inaccesible para los habituales comensales, o empaquetarlo y exportarlo, se rechazaría tal propuesta, en tanto no les permitiría mantener los vínculos generados históricamente con sus consumidores.



6. Reflexiones en torno a las innovaciones en los quesos artesanales de cabra de Amblayo

La actividad cabrera en general y la elaboración de quesos en particular, además de representar la principal fuente de sustento económico y aportar significativamente al autoconsumo, constituye una expresión cultural e identitaria del Valle de Amblayo. En ese sentido, la actividad cumple un rol fundamental en la reproducción familiar, en términos biológicos, sociales y simbólicos.

Es a través de la línea materna que se transmite y conserva el saber hacer del queso y su simbolismo. El afecto y el *“calor de hogar”*, que proviene de elaborar el queso en el ámbito doméstico y darlo como alimento a la familia expresa la confianza que les brinda tanto el alimento, como las manos que lo elaboran. El queso, su gusto y textura, se asocia también a las características del ambiente, a los recursos y especificidades del territorio, como se observa en las siguientes expresiones de diversos productores en una instancia de taller sensorial: *“la cremosidad se la dan los pastizales”*, *“el sabor se lo da el clima frío y seco”*, *“un queso con gusto a cabra”*, *“queso con gusto a pasto”*.



Foto: Productora Fabiola Martínez con su rebaño. Eliana Giselle López. Año 2018

La incorporación o no de determinada tecnología se sustenta firmemente en factores intangibles, en Amblayo un queso *“sin sabor”*, *“sin identidad”* es aquel cuya leche ha sido pasteurizada. Al incorporar estos elementos sociales y culturales al análisis, se explica por qué algunas propuestas técnicas no son negociables por los elaboradores. Por su parte, la modificación del tamaño de los



quesos, parece haber tenido muy buena aceptación por parte del mercado, lo que demuestra que resultan apropiados para el tipo de consumo de los quesos artesanales.

Algunas tecnologías se han incorporado, como el uso de cuajo químico y los moldes de PVC de menor tamaño, mientras otras prácticas no se quieren modificar, como el uso de leche cruda sin pasteurizar, pues se identifica con la esencia de su queso. Al respecto, cuando las elaboradoras no están dispuestas a negociar, en general subyacen razones que no necesariamente se pueden racionalizar o entender en términos económicos y productivos.

Desde el punto de vista de la ingeniería de procesos, para la técnica de INTA Mónica Chavez, la tecnología quesera tradicional es eficiente en términos de requerimientos energéticos y de insumos, además que agrega valor en origen. Sin embargo, todavía no cuenta con suficientes herramientas que permitan la evaluación de la inocuidad de los procesos de elaboración.

Actualmente, se lleva a cabo un proyecto de investigación del cual participa la Universidad, INTA, SAF, Bromatología provincial y SENASA, para identificar y controlar los puntos críticos del proceso productivo de este tipo de quesos, garantizando la inocuidad. En este sentido, Mónica Chavez explica: *“Vamos a desarrollar herramientas de gestión de la inocuidad para elaborar quesos artesanales. Dentro de ellas está el diseño de la sala familiar de elaboración, y ajustar la forma de hacer el queso (...) desarrollar un protocolo o procedimiento para monitorear inocuidad (...). Entonces eso va a ser un modelo para que sigan los técnicos, porque lo que pasaba es que el técnico que iba a controlar no sabía, no veía que la producción a escala mediana y pequeña no condice con lo que a ellos le han pedido que controlen, no sabían qué hacer”*.

El técnico Alejandro Szantos, pone en valor los conocimientos locales y manifiesta: *“hay prácticas que hay que recuperar e incorporar a la lógica bromatológica. Que a partir de estos modelos de sala se haga investigación sobre el proceso tradicional de elaboración, ahí hay una sabiduría que es tremenda y en parte desconocemos, como los análisis que se hicieron de la calidad de la leche. Dieron valores bromatológicos espectaculares y eso tiene su razón de ser. Estos modelos chicos te permiten pensar en establecer otras reglas en el proceso que den garantía de inocuidad en los productos”*. Además, insta a *“que se investigue un poco más el uso del cuajo natural (...) encontrar un punto entre lo tradicional y lo que está permitido. Obtener un producto sano, “inocuo”, un producto apto para el consumo.”*

Al respecto, las salas queseras a escala familiar constituyen una innovación, el uso de las mismas, permiten reducir pérdidas de producción dado que toda la actividad de elaboración se realiza en un sólo espacio acondicionado. Las productoras se han apropiado del espacio y del proceso, lo cual permite retroalimentar el diseño original y mejorar el prototipo para futuros proyectos.

Para las elaboradoras, las salas resultan un espacio propio que les permite producir de manera *“más limpia”*, un espacio único donde pueden desarrollar la elaboración de quesos, y que se cuida del resto de los ambientes del hogar. *“Bueno, la sala ha sido una gran mejoría, la quesería, porque*



vos tenés más cuidado, es más higiénica. No como antes que no tenías dónde ponerla, dónde hacerla orear. Todas esas cosas, para mí, está ideal la sala”, expresa Rita Cuellar. Por su parte, doña Santo Cuellar elogia: “Tengo agua, tengo todo. No salgo, me encierro bien ahí, tengo que agarrar paciencia (...) antes que la han puesto el piso, la han puesto todo yo ya estaba ahí. Porque no tenía más donde hacer (...).” Estos cambios parecen estimular a las productoras, quienes ven que su trabajo es valorado y la actividad de elaboración tiene reconocimiento y potencialidad.



Fotos: Elaboradora Rita Cuellar en su sala de elaboración de quesos. Ana Müller. Año 2020



Es central reforzar el valor simbólico que tiene para las mujeres contar con un espacio propio de trabajo, que, si bien es parte de la casa, es de uso exclusivo. En la dinámica familiar implica identificar tanto el rol como el tiempo que les lleva la producción diaria. La elaboración de quesos es parte de la cotidianeidad de las elaboradoras de Amblayo, y hablan de la cocina, del baño, la hornina, y el calefón como sus proyectos de intervención. A lo que se suma *“la sala”* y su significado como espacio de trabajo. Están más cómodas y a gusto, no sólo por lo edilicio sino también por no tener que cargar tanto peso. *“Eso también es mejor higiene y más salud. No sólo para quien consume, sino para quien trabaja”*. La elaboradora Susana Cuellar decía: *“le gané un montón de horas al día. Yo antes tenía que ir a buscar, tenía que ir a hacer, ahora no tengo tantos dolores de espalda, horas del día que se ganan para otra cosa: para descansar, para tejer, para lo que sea”*.

Para los productores de Amblayo, cada mejora incorporada representa un logro significativo, excede lo meramente productivo, son aportes para mejorar la calidad de vida. *“Pareciera que no es importante, que sólo va a ser importante en algún momento que se logre un éxito, pero en la realidad pasan un montón de cosas que son muy importantes”*, afirma la elaboradora Susana



Cuellar, a lo cual agrega: *“Son cosas que en el medio del camino también están buenas y le dan valor a nuestras vidas. Que no las pensamos mucho en el formato del proyecto a futuro: cuál va a ser el gran logro. Y después vemos si lo logramos o no y en medio de eso pasaron, no sé, los calefones, un montón de cosas pequeñas que, por ejemplo, hablando de calefones... tenés que buscar leña para calentar el agua. Ahora tener el calefón, ayuda tener el agua caliente para bañarte. Antes, teníamos que buscar leña para calentar el agua, prender el fuego y cargar el agua”*.

Las tecnologías que incorporan algunos productores generan efectos y resultados positivos, y de esa manera son adoptadas por otros elaboradores. Así lo manifiesta la elaboradora Clara Burgos que no cuenta con sala, comenta sobre la de su vecina: *“Tengo ganas de ir y poner mi queso ahí. Es buena la sala.”* Y destaca como una de sus cualidades que es un ambiente *“limpio”* y *“fresco”*. Si bien cuentan con aceptación y representan un anhelo para muchas elaboradoras, la posibilidad de que otras familias de Amblayo construyan e implementen sus propias salas, está sujeta a una serie de factores, entre los que prima el económico financiero. Otro factor que influye, es el nivel de prioridad que tiene la instalación de las salas, ya que son varias las familias que necesitan terminar o mejorar sus corrales y planteles de cabras, antes de emprender ese proyecto.

La organización de los productores a través del Centro Vecinal La Junta, es visualizada como un punto de inflexión para el proceso de innovación tecnológica en la cuenca caprina del Valle de Amblayo. Si bien las familias trabajaban en conjunto con las instituciones, la organización permitió visibilizar las problemáticas y necesidades de los productores y facilitó que los equipos técnicos aporten soluciones tecnológicas adecuadas. Asimismo, la organización promovió la participación de los productores en la elección de las tecnologías que consideraban más apropiadas.

Algunos integrantes de la organización han incorporado prácticas para estabilizar la producción de leche a lo largo del año, alcanzando mejores indicadores de producción y eficiencia. Esta continuidad en el abastecimiento de la leche, si bien es realizada por pocas familias hasta el momento, permite producir y comercializar quesos durante todo el año. Sin embargo, la demanda de quesos supera ampliamente lo producido. La elaboración mediante procesos cuidados, con la incorporación de buenas prácticas, procedimientos y equipos en un espacio acondicionado a tal fin, ha permitido lograr productos más higiénicos. Ello, a priori, parece dar mayores garantías de inocuidad tanto al productor, como al vendedor y al consumidor.

En este punto, resulta pertinente volver a registrar y profundizar la discusión sobre qué se entiende por valor agregado o puesta en valor de los productos. En general, los elaboradores expresan con mucha claridad a quiénes venden y quieren seguir vendiendo sus productos, manifiestan el sentido de ser productores, y explican porque elaboran el queso de una u otra forma. Asimismo, los elaboradores identifican la importancia de que el queso se venda a precio justo y se mantenga el contacto con sus familias, clientes habituales e históricos. De esta manera se niegan a que su queso se vuelva un producto gourmet y exclusivo, por ende, excluyente.



El valor agregado para los elaboradores de Amblayo implica mejorar la producción y la calidad, como así también las condiciones en donde se produce, pero es de su interés que el producto mantenga su característica de popular y que siga siendo accesible en ferias y mercados para *“las familias que viven el día a día”*.

En este caso, el valor agregado no es sinónimo de vender todo a un único comprador, ni exportar a Rusia o Japón. *“Nuestro producto se caracteriza por ser un producto popular, no es un producto de consumo ‘de elite’, capaz que sí lo consume también gente que tiene plata, pero nuestro consumo es sobre todo popular, o sea, el que va al mercado San Miguel o el que les compra a los familiares, esa persona que va a hacer las compras del día. Sobre la experiencia de la Cooperativa Sol de Amblayo mencionan: “nos sirvió para pensar eso también, ellos lo ponen en la tienda del Barrio privado El Tipal, y ahí hay gente que tiene plata, es otro público, aunque el queso sea más feo y mucho más caro”*.



Foto: Elaboradora Ernestina Cuellar junto a su sala de elaboración de quesos.
Pablo Ríos. Año 2018.

Los cambios tecnológicos en el Valle de Amblayo repercuten tanto en el quehacer cotidiano de los elaboradores, como en la comercialización de los quesos. Los elaboradores desean que sus compradores y consumidores conozcan dónde y cómo se realiza el producto. En relación a la implementación de las salas familiares de elaboración y a los cuidados incorporados, Horacio Cuevas, hijo de productores y vendedor, destaca la importancia de su difusión: *“Estaría bueno poner en valor las salas queseras y el modo en que se producen hoy algunos quesos. Por ahí*



algunos comerciantes nos preguntan y le mostramos la foto de dónde se producen, dónde están guardados y eso les da muchísima tranquilidad. Les gusta. Estaría bueno poder difundir un poco más eso porque es algo que te gusta mucho saber en qué condiciones se produjo el queso”.

A partir del funcionamiento de las salas queseras y de las tecnologías de productos y procesos incorporadas, se han disparado discusiones en torno a viejos paradigmas sobre las normativas que condicionan el desarrollo de la producción artesanal. Se pone en debate la mirada sobre la cual sólo los modelos de producción industriales parecen garantizar la inocuidad que no podrían lograrse en la producción artesanal.

En otros países, los productos artesanales tienen reconocimiento en la normativa y un nicho en el mercado formal. Entonces, a partir de esta experiencia, el desafío es lograr modificar la visión que existe de que los productores siempre deben adaptarse a la normativa rígida. Este proceso podría suceder a la inversa, comprendiendo las formas de producción de la agricultura familiar, generando y haciendo cumplir parámetros específicos para la actividad y no siguiendo estándares pensados para otro tipo de productos.

Los avances en ese sentido, permiten construir normativas adecuadas a la producción de la AF. Eso se expresa a partir de innovaciones institucionales, como a través de la CONAL se modificó y aprobó un artículo del CAA que permite habilitar salas de elaboración de productos de bajo riesgo de la AF. Según el técnico Alejandro Szantos, *“todavía hay que seguir avanzando (...) hablar más en detalle sobre cada línea de productos (...) hay que hacerlo más específico”.*



7. Conclusiones

El queso artesanal de cabra del Valle de Amblayo, no sólo es consumido a nivel local, sino que se constituye en un producto de renombre en toda la provincia de Salta. Cuenta con un mercado ganado, no sólo por la calidad del producto, sino también por el tipo de producción, siendo evaluado en forma positiva por aquellos consumidores que demandan alimentos sin mayores agregados de agentes químicos.

La tecnología de obtención de enzimas y la propia elaboración del queso, se hallan estrechamente vinculadas a las prácticas culturales y tradicionales de sus elaboradores. Sin embargo, a lo largo del tiempo, se fueron generando innovaciones de distinta índole, que implican procesos de interacción y articulación entre las necesidades e intereses de distintos actores (productores, organizaciones, técnicos, instituciones y consumidores).

En ese sentido, realizar innovaciones en la forma de elaboración de quesos, implica un proceso de resignificación de la práctica artesanal campesina. Es un encuentro social entre diferentes mundos de conocimiento, que va más allá del científico y tecnológico, donde los diferentes actores encuentran lugares para gobernar su espacio de acción y generan contra tendencias respecto al modelo imperante.

La presión por cumplir con normas de comercialización de alimentos exige cambios, que no son posibles de lograr en forma rápida y de una manera compulsiva. Fundamentalmente si, además, ponen en cuestión algunas prácticas tradicionales y artesanales, que hacen a la identidad de los quesos del lugar y a la sustentabilidad de estos sistemas y sociedades. Está claro que ni los recursos ni la cultura se alinean con muchas pautas interpretadas de las normativas vigentes.

La búsqueda e implementación de mejoras tecnológicas, así como el cuestionamiento de la inocuidad sobre estas producciones, plantea la necesidad de innovar con proyectos acordes a los marcos identitarios, que se conjuguen con las necesidades de los productores, y que a la vez sean congruentes con las exigencias que la legalidad requiere. En ese sentido, resulta importante acercar ambas partes -normas y sociedad- como factor clave para la ampliación de los mercados de comercialización de los quesos caprinos tradicionales.

Es fundamental entonces gestionar no solo las habilitaciones correspondientes, sino también políticas públicas y fondos necesarios para que los beneficios se hagan extensivos e incluyan a todos los elaboradores, reconociendo las diferentes escalas de producción y las condiciones geográficas para la construcción de las salas en cada zona. Sin la visibilización de este tipo de producciones, esta disputa seguirá siendo profundamente desigual en el terreno de la incidencia política y las transformaciones necesarias.



El proceso de innovación en la producción del queso de Amblayo es dinámico hasta el punto en el cual no se altere su esencia, resguardando elementos claves de su identidad. Algunos de los cambios realizados se expresan en mejoras de las condiciones y la planificación de la producción primaria para extender los periodos productivos, la construcción e implementación de las salas queseras familiares como espacio inocuo y resguardado para su elaboración y venta, entre otras modificaciones.

Por otro lado, la comercialización de los quesos artesanales de cabra se encuentra fuertemente condicionada por las limitaciones, las lógicas excluyentes, empresariales y urbanas, plasmadas en la legislación vigente. Si bien es reiterada la mención sobre la posibilidad de comercializar todo lo que se produce, el reconocimiento a la legalidad del producto no sólo tiene que ver con condiciones de exclusión del circuito comercial formal de alimentos. Se trata además con actos de justicia y disputa por modelos alimentarios inclusivos, diversos y con identidad, los cuales trascienden los cerros, las dificultades de traslados, las generaciones y las recetas familiares.

A través de los alimentos y sus cocinas se expresa la tradición familiar, geográfica, comunitaria. La pérdida de esa especificidad y valores, ante la posibilidad de producir cantidades industriales o frente a un eventual nicho, no garantiza necesariamente mejores condiciones de comercialización. Esto además conlleva la necesidad de repensar las categorías y las lógicas con las que se define el “éxito” de los productos.

Implica la necesidad de tomar conciencia de que cualquier innovación o validación de mejoras tecnológicas en estos sistemas productivos, resulta altamente sensible no sólo a factores técnicos, sino también ambientales, sociales, culturales y económicos. Numerosos investigadores y técnicos en diferentes territorios expresan estas problemáticas y dan cuenta de la necesidad de promover y mejorar estas producciones, considerando la zona y los estándares de calidad localmente, asegurando inocuidad, a la vez que contemplando su riqueza biológica y cultural.

Resulta fundamental promover un rol activo a los protagonistas de las innovaciones en todo el proceso, reconociendo saberes ancestrales y modos de hacer que persisten en el tiempo y que a su vez se modifican e incorporan novedades. Finalmente, es fundamental continuar con los acuerdos entre productores y organismos para el cambio de normativa, reconociendo que se vienen realizando importantes avances en ese sentido, si bien a la fecha de cierre de este estudio, la deuda sigue pendiente para el queso artesanal fresco de cabra.



8. Referencias bibliográficas

- Abolafia, M. 1998. "Markets as cultures: an ethnographic approach," In: Callon ed): The laws of the markets: 69-85. Oxford [etc.]: Blackwell [etc.]
- Arce, A. y Long, N. (2000). Anthropology, Development and Modernities: Exploring discourses, counter-tendencies and violence. London and New York: Routledge.
- Baker, W. E. 1984. The Social Structure of a National Securities Market. The American Journal of Sociology 89:775-811.
- Barbero Martín, J. (2003). La educación desde la comunicación. Grupo Editorial Norma, Bogotá, Colombia.
- Benjamin, W. (1994), Discursos interrumpidos I, Editorial Planeta, Buenos Aires.
- Bijker W (1997) La construcción social de la Baquelita: Hacia una teoría de la invención. En: H. Thomas y A. Buch (2008) Actos, actores y artefactos. Sociología de la Tecnología. Editorial Universidad Nacional de Quilmes, Bernal.
- Bijker, W. y Pinch, T. J. (1987). La construcción social de hechos y de artefactos: o acerca de cómo la sociología de la ciencia y la sociología de la tecnología pueden beneficiarse mutuamente. En: Wiebe Bijker, Thomas Hughes y Trevor Pinch (eds:), La construcción social de sistemas tecnológicos, Cambridge, MIT Press.
- Bima, R y Müller, C. (2002) Diagnóstico Participativo comunidad de Amblayo, Salta. Coordinación e impresión GTZ Agencia Alemana de Cooperación Técnica.
- Burt, R. S. 1992. Structural holes: the social structure of competition. Cambridge [etc.]: Harvard University Press.
- Callon, M., y F. Muniesa. 2005. Economic Markets as Calculative Collective Devices. Organization Studies
- Chavez, F y Müller, A. (2019) "Procesos de innovación tecnológica en la Agricultura Familiar: análisis de dos modelos de salas queseras implementadas en Amblayo, Salta". Eje 11. CIEA. CABA
- Chavez F y Alcoba L (2018) Productores familiares queseros de tres comunidades en los Valles Calchaquíes de Salta: sus estrategias socio- productivas y comerciales; en Preda, G. et al [compiladores]: Heterogeneidad social en el campo argentino; Ediciones INTA (ISBN 978-987-521-932-8); CABA. Disponible en: https://inta.gob.ar/sites/default/files/heterogeneidad_social-dig.pdf
- Chavez, M; Del Castillo L; López, N. y Sánchez, V. (2018) Evaluación microbiológica de quesos caprinos artesanales. Hoja de información técnica del Programa de Agregado de valor y Agroindustria de INTA.
- Chavez, M. (2014) Rescate de tecnología quesera caprina artesanal. CD-Foro Nacional de



- Universidades de la Agricultura Familiar, Río Cuarto, 8 y 9 de mayo de 2014.
- Chavez, M.S., Perotti, L, Cortez, S.H., Saldaño, R., Orosco, S., Sanchez, V., Díaz, L. y Candotti, J. (2011) Calidad de leche caprina de dos zonas agroecológicas del Noroeste Argentino (NOA): valles áridos y quebradas y valle templado. Comunicación Congreso de la Asociación Argentina de Producción Animal. CD TPP/SP 95.
- De la Cruz, R., Muyuy Jacanamejoy, G., Viteri Gualinga, A., Flores, G., Humpre, J. G., Mirabal Díaz, J. G., and Guimaraez, R. (2005). Elementos para la protección sui generis de los conocimientos tradicionales colectivos e integrales desde la perspectiva indígena. CAF, 43.
- Garcia-Parpet, M.-F. 2007. "The social construction of a perfect market: the strawberry auction at Fontaines-en-Sologne," in Do economists make markets?: on the performativity of economics. Edited by D. MacKenzie and F. Muniesa, pp. 20-53. Princeton, NJ [etc.]: Princeton University Press.
- Granovetter, M. 1985. Economic Action and Social Structure: The Problem of Embeddedness. The American Journal of Sociology 91:481-510.
- Gudeman, S. 2008. Economy's tension: the dialectics of community and market. New York [etc.]: Berghahn Books.
- Hernández., de la Paz, J., Domínguez Hernández, M. L., y Caballero, M. (2009). Factores de innovación en negocios de artesanía de México. Gestión y política pública, 16(2), 353-379.
- Luna-Morales. (2002). Ciencia, conocimiento tradicional y etnobotánica. Etnobiología, 2, 121-135.
- Puc Cruz, Ana Cristina; Sarmiento Franco, José Francisco; Munguía Gil, Alfonso y Monforte Méndez Gustavo (2020) Innovación Social y Tecnológica en la Actividad Artesanal de Madera en la Comunidad de Dzityá, Yucatán. Tecnológico Nacional de México / Instituto Tecnológico de Mérida, México. file:///C:/Users/Usuario/Downloads/99-Article%20Text-254-4-10-20200414%20(1).pdf
- Rotman, M. (2003). Modalidades productivas artesanales: expresiones de "lo local" en un mundo globalizado. Artigos, 135-145.
- Taylor y Bogdan. (1990) La introducción a los métodos cualitativos de investigación. Paidós Studio Básica.
- Villaruel y Mariscal (2010) Innovación tecnológica a partir del diálogo de saberes: Pautas metodológicas y experiencias, Agroecología Universidad Cochabamba AGRUCO Cochabamba, Bolivia.
- White, H. C. 1981. Where Do Markets Come From? The American Journal of Sociology 87:517-547.

Instituciones participantes



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina



Secretaría Técnica Administrativa



Con el apoyo de:



www.fontagro.org

FONTAGRO
Banco interamericano de Desarrollo
1300 New York Avenue, NW, Stop
W0502, Washington DC 20577
Correo electrónico: fontagro@iadb.org