

# La leche: instrumento del desarrollo rural en América Latina

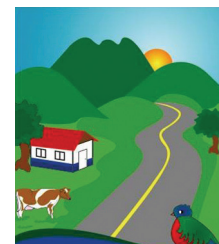


Ilustración de la Ruta del Queso, Turrialba, Costa Rica

FRANÇOIS BOUCHER, JOSÉ A. FRAIRE

## Introducción

Ante los efectos negativos de la globalización y la liberalización comercial, las propuestas de desarrollo con una visión local han ganado importancia: revalorizan el territorio y buscan que los actores tengan mayor participación en la activación de procesos de desarrollo económico y cambio estructural que permitan mejorar sus condiciones de vida.

La leche es considerada como un producto genérico (*commodity*); sin embargo, puede convertirse, mediante un proceso de activación, en un recurso específico que permite incrementar la seguridad alimentaria y apoyar la sustentabilidad económica, ecológica y social de las comunidades productoras.

Este artículo se enfoca en la relación entre territorio, desarrollo regional y producto, mediante el análisis de cuatro casos en América Latina, en los cuales el nexo entre la producción de leche, el territorio y los actores y sus acciones colectivas, es central en el desarrollo regional. El enfoque utilizado para el análisis es el Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL, sistemas constituidos por organizaciones de producción y de servicios asociadas, mediante sus características y su funcionamiento, a un territorio específico, Muchnik y Sautier, 1998), que permite estudiar el desarrollo de sistemas productivos conformados por redes locales de agroindustrias rurales, centrándose en las interacciones entre territorio, innovación, calidad de productos y acciones colectivas.

Un SIAL posee ventajas competitivas potenciales ligadas estrechamente al territorio, aunque se requiere de un proceso de activación; es decir, que las agroindustrias rurales sean capaces de movilizar recursos para mejorar su competitividad (Schmitz, 1997) a través de acciones colectivas y de la coordinación

entre actores que buscan valorizar el origen territorial de sus productos. Las denominaciones de origen, las marcas colectivas y otras formas similares de identificación geográfica son ejemplos de acciones colectivas. Otra forma de activación es la construcción de una canasta de bienes y servicios, la cual permite una valorización conjunta del sistema, pues cada producto aprovecha el renombre de los elementos que la componen, generando a su vez externalidades positivas para

el resto. Los casos presentados a continuación ponen de manifiesto el papel de la leche como un recurso específico con potencial para impulsar procesos de crecimiento económico y de cambio estructural local y regional.

El queso Cotija de México: de marca colectiva a denominación de origen

### El queso Cotija de México: de marca colectiva a denominación de origen

La fabricación del queso Cotija se realiza en pequeñas poblaciones de la sierra Jalmich, localizadas alrededor de la ciu-

### Cotija, Michoacán, México

Foto: OMAR802, en Wikipedia





**Turrialba, Costa Rica**

Foto: MBlanco - <http://rutas-agroturismo.blogspot.com>

dad de Cotija, en el estado de Michoacán, donde se realiza la mayor parte de su venta y de donde este queso toma su nombre. La región se encuentra entre los 700 y los 1.800 metros sobre el nivel del mar, y tiene una precipitación pluvial promedio de 900 milímetros, concentrada entre julio y octubre. Estas características permiten que durante el verano la temperatura no rebase los 25 grados centígrados y que la humedad relativa nunca sea inferior al 80 por ciento, condiciones que favorecen la elaboración del queso.

En 1998 se funda la Asociación Regional de Productores de Queso Cotija, a partir de la iniciativa de un grupo de investigadores para ayudar a los productores a mejorar la calidad de sus quesos y a obtener una denominación de origen para proteger su producto y su reputación. Se consideraba que este queso cuenta con las características de los productos susceptibles de ser protegidos bajo una denominación de origen: una historia, una cultura (la cultura ranchera), un territorio delimitado (la sierra Jalmich), un

saber hacer local con raíces territoriales profundas y una reputación. Aunque el proyecto comenzó con solo cinco productores, rápidamente congregó más y actualmente agrupa a 92.

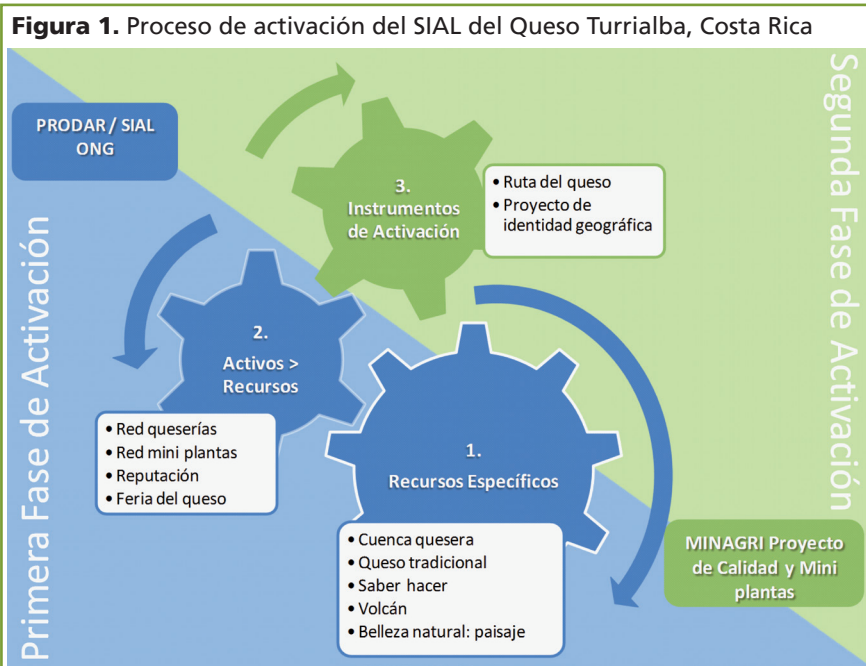
En 2005, la Asociación obtuvo del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) la marca colectiva. Sin embargo, el IMPI consideró que la organización de productores y el aseguramiento de un cierto nivel de calidad son todavía insuficientes para otorgarles la denominación de origen. Cumplir con estos niveles representa un reto para conservar la fama y el mercado del queso y, con ello, mantener los beneficios que se han alcanzado en la actualidad.

### La ruta del queso de Turrialba, Costa Rica

El SIAL de queserías rurales de Santa Rosa de Turrialba se localiza al noreste de la cabecera del cantón de Turrialba, provincia de Cartago, en la Cordillera Volcánica Central de Costa Rica, donde se eleva el Volcán Turrialba. Se trata de un área montañosa con suelos fértiles y una topografía muy accidentada, condiciones que han dado lugar al florecimiento, desde hace más de un siglo, de una cultura lechera.

Las acciones colectivas emprendidas por los actores en esta concentración de agroindustrias rurales queseras se pueden clasificar como formales e informales. Las primeras tienen que ver con la formación de la Asociación de Productores Agropecuarios de Santa Cruz de Turrialba (ASOPROA), que agremia a gran parte de los propietarios de las fincas y plantas queseras y responden a objetivos comunes muy concretos. Entre las acciones que están todavía en proceso de formalización se encuentran la Red de Agroturismo; el Grupo Organizador de la Expo-Feria del Queso, celebrada desde 2002, y el Grupo Gestor del Sello de Identidad Geográfica para el Queso Turrialba.

Uno de los principales resultados de estas acciones colectivas ha sido el diseño y puesta en marcha de la Ruta Turística del Queso por las carreteras y caminos de Santa Cruz que comprende un recorrido por las fincas y plantas donde se produce el queso Turrialba. Dentro de esta canasta también se ofrece recreación, hospedaje, convivencia con la cultura local, buena mesa y productos artesanales.



Los esfuerzos invertidos en el Plan de Agroturismo con apoyo del PRODAR-IICA, proponen rescatar la cultura e historia de la zona ligadas a la producción lechera y quesera, las mismas que, aunadas a las riquezas escénicas y turísticas y la riqueza de su fauna y flora, traerían ingresos no solo para la producción quesera, sino también para otros pobladores gracias a la creación de nuevos sitios de trabajo. Estas iniciativas muestran cómo la experiencia del desarrollo de este caso SIAL en Santa Cruz de Turrialba, sirvió para incentivar y activar las potencialidades locales y enrumbar a los pobladores rurales hacia proyectos concretos de desarrollo local.

M. Cascante Sánchez, Turrialba, Costa Rica

Mucha gente que ha pasado por nuestra parroquia visitando nuestras agroindustrias rurales tiene la opinión generalizada de que sería importante replicar estos proyectos en otros lugares. ¡Considero que esto es posible! Salinas ha tenido la suerte de reunir muchas características que han facilitado las cosas, lo cual no descarta que en otras zonas se hagan proyectos similares. Pero hará falta voluntad, convicción de ideas y entrega de quienes deseen sacar adelante a sus pueblos.

L. González, Salinas de Guaranda, Ecuador

El resumen de este proceso de activación se presenta en la figura 1.

### Las queserías rurales de Salinas de Guaranda, Ecuador

Salinas es una parroquia civil (división administrativa equivalente a una municipalidad) de la provincia de Bolívar, ubicada en la parte central del Ecuador. Se sitúa a 3.560 metros sobre el nivel del mar y tiene una temperatura promedio de 10 grados centígrados.

La activación del SIAL de Salinas comenzó hace 30 años por iniciativa del sacerdote salesiano Antonio Polo y de José Dubach, experto quesero de origen suizo, que buscaban ayudar a una de las comunidades más pobres de la región central de la serranía ecuatoriana. Este caso es considerado como uno de los más exitosos en América Latina y es regularmente tomado como ejemplo del potencial de la agroindustria rural como factor de desarrollo rural.

Después de un proceso de aprendizaje, en 1978 se inicia la producción de quesos aplicando una tecnología artesanal suiza. La primera planta funciona como un centro de capacitación y como abastecedora del primer centro de ventas en la ciudad de Quito, la tienda El Salinerito. Posteriormente, con la finalidad de concentrar la leche de una pequeña área, crear nuevas fuentes de empleo y especializar a cada una de las plantas en determinada variedad de derivados lácteos, se fueron creando otras unidades productoras. Hoy en día existen 24 plantas procesadoras de lácteos en la parroquia de Salinas, cuyos productos son comercializados exitosamente tanto en mercados locales como en supermercados y tiendas comunitarias en las principales ciudades del país.

También se ha desarrollado la marca colectiva El Salinerito, con la que se identifican no solo los quesos, sino otros productos como chocolates, pasta y licor de cacao; hongos secos, turrone, mer-

meladas, embutidos, panela y artesanías. Las microempresas asociadas dan trabajo a más de mil personas.

El éxito de esta iniciativa se fundamenta, en gran medida, en la sólida organización de los productores que culminó con la Fundación de Organizaciones Campesinas de Salinas (FUNORSAL), una organización de segundo grado, es decir, una agrupación de organizaciones de base que adquiere un estatuto de representatividad local o regional a medida que busca concretar las demandas de sus bases, que agrupa a las 25 comunidades de la parroquia, y que cuenta con el apoyo de una fundación cercana a la Iglesia y del Fondo Ecuatoriano *Populorum Progressio* (FEPP), fundación que promueve el desarrollo rural a nivel nacional.

Por otro lado, la creación de un alto valor agregado por la diversificación de productos lácteos (quesos finos como andino, dambo, tilsit, gruyere, parmesano, mozzarella, provolone, provolone ahu-

mado, asiago, camembert, fondue y con hierbas), ha permitido generar recursos económicos para financiar múltiples obras sociales y otros proyectos productivos. El proyecto quesero en Salinas se convirtió en la columna vertebral del sistema, permitiendo mejorar la calidad de vida de la población, impulsar un desarrollo socioeconómico solidario, frenar la migración juvenil, crear y diversificar fuentes de empleo, mejorar los hábitos alimenticios y la nutrición, reforestar la región y desarrollar un modelo ganadero sostenible.

Finalmente, el capital social de las comunidades, manifiesto en la red de vínculos entre ellas, los productores, las organizaciones y los comercializadores, ha aportado la cohesión social necesaria para el impulso de las acciones colectivas que han fortalecido este SIAL (ver: Pablo Borja y Antonio Polo, “La experiencia de desarrollo de Salinas de Guaranda, Ecuador”, en LEISA 21-2, septiembre 2005, pp. 18-20).

### Salinas de Guaranda, Ecuador

Foto: <http://www.toursalinerito.com>



## Conclusiones

Ante las adversidades generadas por las condiciones de pobreza y el acceso y creación de mercados, los productores han buscado organizarse para obtener beneficios de forma colectiva. Los procesos de activación colectiva expuestos nos indican modos mixtos de coordinación en los que los productores interactúan con instituciones públicas, sociales y privadas.

La exposición de los casos presentados permite reflexionar en torno a:

- el impulso al consumo interno para disminuir la malnutrición y la pauperización creciente de las sociedades rurales, mientras que, paralelamente, se busca competir en los mercados de exportación;
- la atención al desarrollo local y a la organización territorial de las actividades rurales;
- la articulación de las iniciativas locales y territoriales con otros espacios sociales, económicos y políticos;
- la atención a los desafíos medioambientales y la exigencia de nuevas normas internacionales de calidad;
- el diseño de estrategias de capacitación de los productores y de valorización de los recursos locales (productos, saber hacer e instituciones privadas y públicas) para favorecer procesos de innovación.

Los tres casos analizados ponen de relieve el papel de la leche como recurso específico generador de un proceso de desarrollo territorial y regional, pues si bien la leche es normalmente un producto genérico, en estos casos, gracias a un proceso de activación colectiva, se vuelve un recurso territorializado y se convierte en eje del desarrollo local. Las acciones colectivas llevadas a cabo por los actores involucrados permitieron la creación de productos específicos identificados y demandados por su calidad y otras características relacionadas con el tipo de vaca que produce la leche, su alimentación, el tipo de pasto y las condiciones geoclimáticas de la zona de producción, pero también se encuentran estrechamente

relacionadas con la historia y la cultura del territorio, con el saber hacer de los productores y con las instituciones y las dinámicas locales.

Finalmente, la revisión desde el enfoque SIAL del proceso de activación de las experiencias estudiadas nos permite señalar algunos elementos a tomar en cuenta para la formulación de proyectos de desarrollo rural: 1) el papel de las agroindustrias rurales multifuncionales, pues su importancia no es únicamente económica, sino que también contribuye al desarrollo social y al impulso del desarrollo sostenible; 2) el rol de los gobiernos y otras organizaciones locales en el proceso de valorización y protección de los recursos territoriales, así como también en la provisión de infraestructura que soporte e impulse el desarrollo, y 3) el proceso de desarrollo local basado en un producto como la leche reposa en la eficiencia colectiva para construir un recurso territorializado en relación con la calidad del producto (marcas colectivas, sellos de calidad y denominaciones de origen), las formas de aprendizaje y de coordinación entre actores individuales, colectivos, públicos y privados, y su capacidad de combinar sus recursos específicos con otros externos. ■

### François Boucher

Especialista en Agroindustria Rural y Territorio, IICA-México, CIRAD-Francia  
Correo electrónico: fymboucher@yahoo.com

### José A. Fraire

Consultor especialista junior en Agroindustria Rural y Territorio, IICA-México.  
Correo electrónico: jose.fraire@iica.int

### Referencias

- Barragán López, E., R. Álvarez Barajas y P. Chombo Morales. 2005. **Reglas de uso: marca colectiva. Queso Cotija. Región de Origen.** El Colegio de Michoacán, México.
- Boucher, F. 2004. **Enjeux et difficultés d'une stratégie collective**

**d'activation des concentrations d'Agro-Industries Rurales, le cas des fromageries rurales de Cajamarca, Pérou.** Tesis de doctorado, Universidad de Versailles Saint Quentin en Yvelines, noviembre de 2004.

- Bravo, D. 2004. **Estudio sobre la concentración de empresas agroindustriales en Salinas, Ecuador.** En: *Informes de estudios de caso, estrategias de las agroindustrias rurales y dinámicas territoriales*, Proyecto Sistemas Agroalimentarios Localizados, CD. IICA, PRODAR, CIAT, CIRAD, San José Costa Rica.
- Cascante Sánchez, M. 2006. **Efectos de un estudio SIAL: potencialidades de desarrollo y movilización local.** Sistemas Agroalimentarios Localizados. Memorias del Congreso Internacional ARTE, Agroindustria Rural y Territorio. Editorial UAEM, Toluca, México.
- Chombo Morales, P. 2005. **Experiencia de un encuentro inesperado, la apropiación de una propuesta tecnológica para la producción artesanal con certificación de origen y calidad del queso Cotija.** En: Barragán López, E. (ed.). *Gente de campo, patrimonios y dinámicas rurales en México.* El Colegio de Michoacán, México.
- Gonzáles, L. 1999. **Presentación de las queserías rurales de Salinas.** En el foro electrónico sobre agroindustrias rurales organizado por CONDESAN/PRODAR.
- Muchnik, J. y D. Sautier, 1998. **Systèmes Agro-Alimentaires Localisés et construction de territoires.** CIRAD. Montpellier, Francia.
- Schimtz, 1997. **Collective efficiency and increasing returns.** *IDS Working Paper* N° 50. UK. 28 p.
- Torre, A. 2000. **Activités agricoles et Agro-Alimentaires et processus de Développement local.** En: *Revue d'Economie Régionale et Urbaine.* RERU 2000 III Paris, Francia.
- Vásquez-Barquero, A. 1997. **Crecimiento endógeno o desarrollo endógeno.** *Cuadernos del CLAEH*, N° 78-79, Montevideo.

**¡No olvide responder la encuesta sobre la continuidad de LEISA en 2012!**  
<http://www.etcandes.com.pe/leisa-al/encuesta.html>