



Revista de Ciencias Sociales

ISSN: 0797-5538

editor.rcs@cienciassociales.edu.uy

Universidad de la República

Uruguay

Craviotti, Clara

Dilemas en iniciativas de desarrollo orientadas a la agricultura familiar. Los productores-elaboradores de quesos en Entre Ríos, Argentina

Revista de Ciencias Sociales, vol. 30, núm. 41, julio-diciembre, 2017, pp. 199-220

Universidad de la República

Montevideo, Uruguay

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=453655968011>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

DILEMAS EN INICIATIVAS DE DESARROLLO ORIENTADAS A LA AGRICULTURA FAMILIAR LOS PRODUCTORES-ELABORADORES DE QUESOS EN ENTRE RÍOS, ARGENTINA

Clara Craviotti

Resumen

En este artículo se abordan iniciativas de desarrollo orientadas a pequeños productores familiares elaboradores de quesos en sus propios establecimientos. Se considera la trama de actores que impulsaron las iniciativas, sus propósitos orientadores y los nudos donde se concentraron las tensiones. El análisis revela el rol central de las normas y protocolos como soporte de los acuerdos y desacuerdos entre los actores. Más allá de su énfasis en aspectos técnicos, tales disposiciones normativas involucran diferentes opciones para la agricultura familiar: su reforzamiento como producción artesanal o su pasaje hacia una lógica más cercana al mundo industrial.

Palabras clave: Agricultura familiar / desarrollo rural / sistemas agroalimentarios localizados / producción láctea.

Abstract

*Dilemmas in development initiatives towards family farming:
cheese-making producers in Entre Ríos, Argentina*

This article analyzes development initiatives focused on small family farmers who make cheeses in their own farms. The network of actors who drove these initiatives, their guiding purposes and the issues where tensions emerged are considered. The analysis reveals the fundamental role of norms and protocols as foundations of the agreements or disagreements reached between the actors. Beyond their emphasis on technical aspects, such normative provisions involve different options for family farming: its strengthening as a craft production, or its passage to an industrial-type logic.

Keywords: Family farming / rural development / local agrifood systems / milk production.

Clara Craviotti: Socióloga, doctora en Geografía. Investigadora del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Centro de Estudios de Sociología del Trabajo (CESOT), Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires, Argentina. Área de investigación: Sociología agraria y desarrollo rural. E-mail: c.craviotti@conicet.gov.ar

Recibido: 4 de noviembre de 2016.

Aprobado: 15 de marzo de 2017.

Introducción¹

Las formas de producción y consumo de alimentos impulsadas por las grandes cadenas de distribución profundizan tendencias hacia la concentración productiva, la marginación y la exclusión de los productores familiares de pequeña escala, y un creciente distanciamiento geográfico y social entre producción y consumo, y entre producción y territorio. Con el propósito de afianzar la trama social en las áreas rurales, se generan iniciativas, desde diferentes ámbitos, que apuntan a atenuar o revertir estos procesos. Entre ellas pueden mencionarse la calificación de alimentos mediante signos distintivos.

El estudio de este tipo de iniciativas se ha enmarcado dentro de la perspectiva de los sistemas agroalimentarios localizados (SIAL), que, a diferencia de otros abordajes, es de carácter sistémico y considera la cuestión del consumo (Muchnik, Sanz-Cañada y Torres-Salcido, 2008). Otra de sus características es su interés por las dinámicas territoriales, apelando a la noción de proximidad en sus diferentes dimensiones (Gilly y Perrat, 2003; Rallet y Torre, 2004). Su objeto de atención son los sistemas constituidos por organizaciones de producción, transformación y servicios, asociadas a un territorio específico. Concebida no solo como esquema analítico sino también como herramienta de desarrollo local, la activación de recursos territoriales constituye un eje central de la propuesta (Requier-Desjardins, 2012).

El interés por esta perspectiva en el contexto de este artículo se basa en el origen del enfoque, la transformación de productos de la agricultura familiar como estrategia para aumentar sus ingresos (Muchnik, Sanz-Cañada y Torres-Salcido, 2008). Asimismo, dicha perspectiva otorga importancia a la conformación de redes que permiten lograr una eficiencia colectiva. Se argumenta que a través de la calificación de los productos se generan externalidades positivas en materia de gobernanza territorial, al desarrollarse la trama institucional del territorio a través de estrategias económicas conjuntas y la creación de instituciones orientadas a asegurar el control de la calidad (Sanz-Cañada y Muchnik, 2016).

Empero, por lo general, se privilegia una visión de tipo institucionalista de las redes, que hace hincapié en los lazos basados en la confianza, relegándose otros enfoques posibles que toman en cuenta la capacidad diferencial

1 Este artículo se enmarca en el Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica PICT 1093, financiado por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica de Argentina.

de algunos actores para aprovechar huecos estructurales o de circular desde un conjunto de vínculos a otro (Grabher, 2006). Un abordaje que recupere estas cuestiones se preguntaría por la existencia de efectos no virtuosos de los entramados contruidos, procuraría establecer si la gobernanza es un efecto o una condición posibilitadora de los procesos de activación de recursos territoriales, y consideraría la posición y el carácter de los diferentes actores de la red, incluyendo a aquellos de menor poder relativo. En relación con esto último, se plantea como hipótesis de trabajo que los participantes de estos espacios de articulación ocupan diferentes posiciones y no necesariamente acceden a los mismos capitales.

No obstante, algunos trabajos dentro de la perspectiva SIAL muestran preocupación por distinguirse de una postura localista e idealizada del capital social comunitario. Interesándose por dilucidar la trama institucional en la que se basan las iniciativas de valorización de los recursos locales, proponen analizar los agentes participantes, las relaciones existentes entre ellos, así como los nudos donde se concentran las tensiones (Muchnik, Sanz-Cañada y Torres-Salcido, 2008). En efecto, la patrimonialización de recursos territoriales implica la construcción de dispositivos de apropiación colectiva, que definen derechos de uso y manejo (Linck, Barragán y Casabianca, 2006b). En ese marco, pueden generarse tensiones vinculadas al reparto del valor agregado en el interior de la cadena productiva o a los objetivos de los procesos de calificación. En esa línea, Otero, Velarde y Bozzano (2014) identifican varias dimensiones que pueden convertirse en fuente de controversias: la tecnología (el pasado versus el progreso), las normas (la inocuidad versus la inclusión), la calidad (lo genuino versus lo vendible) y la apropiación de los beneficios (el aumento de las asimetrías versus el desarrollo rural). Se trata de dimensiones que frecuentemente están relacionadas.

Otros aportes proponen profundizar el conocimiento de los beneficios y costos generados a partir de la puesta en marcha de estas iniciativas y tener en cuenta los procesos que ocurren en otras escalas, para evaluar la viabilidad de las estrategias de localización (Bowen, 2010). Es decir, sugieren no poner el caso bajo estudio en un primer plano, dejando el contexto en el fondo.

Con base en estas contribuciones, el presente artículo analiza dos iniciativas orientadas a pequeños productores familiares elaboradores de quesos, prestando atención a la trama de actores en la cual se basan y a sus propósitos orientadores, los desafíos enfrentados y los avances logrados, y a las tensiones involucradas, de manera de contribuir al corpus de aprendizajes alcanzados en torno a esta cuestión.

La producción láctea en pequeños establecimientos familiares presenta particular interés para un abordaje de esta índole, ya que puede dar lugar a productos cuyas características están ligadas a las zonas de producción.

Puede ser el punto de partida de un proceso de activación de recursos territoriales en el cual el contexto socioespacial (condiciones del ambiente, tipos de pastos, razas lecheras) y el *saber hacer* compartido contribuyen directamente al valor de aquello que es producido (Boucher, 2007). Al mismo tiempo, la persistente tendencia hacia la disminución de las unidades familiares *tamboras*² refuerza la importancia de las iniciativas orientadas hacia este sector.

Por otro lado, y más allá de que el foco de la perspectiva SIAL está puesto en la calificación de alimentos, consideramos que suministra elementos interesantes para analizar el espacio de maniobra de la producción familiar y las relaciones entre la deslocalización y relocalización de la actividad agropecuaria. El campo de indagación es amplio y refiere al devenir de los territorios y la construcción del desarrollo (Linck, Barragán y Casabianca, 2006b). Un tema fundamental es desentrañar el proyecto “a veces implícito u oculto, pero siempre presente”, en torno al cual se estructuran las iniciativas (Linck, Barragán y Casabianca, 2006b). Diferentes vías de desarrollo están implícitas si se prioriza la preservación de los paisajes y de las unidades familiares de producción o, por el contrario, la conquista de mercados lejanos y la obtención de beneficios económicos, a través de la estandarización de procesos e insumos y la definición laxa del área productiva. Estos aspectos abren espacio para el desarrollo de lógicas industriales y la consolidación de las grandes estructuras (Linck, Barragán y Casabianca, 2006a). En el caso que analizamos, las normas técnicas —cuestionadas o construidas— expresan los diferentes proyectos y visiones de los agentes en relación con la agricultura familiar que elabora quesos en sus propios predios.

Procurando conectar dimensiones sectoriales y territoriales, el trabajo se despliega en diferentes planos: el más general, referido a la producción láctea argentina, las características de la cuenca lechera donde se ubican los productores y aquellas que definen su peculiar estilo productivo, así como los rasgos centrales de las iniciativas de desarrollo encaradas.

El artículo se estructura en otras seis secciones: la segunda describe la metodología empleada; la tercera considera las características principales de la producción láctea argentina y de la cuenca del centro-oeste entrerriano. La cuarta sección trata sobre las especificidades de la producción quesera desarrollada en los pequeños establecimientos familiares. Luego se analizan dos iniciativas de mejoramiento orientadas al sector, sus convergencias y divergencias. Finalmente, se extraen algunas implicancias del análisis efectuado.

2 En Argentina, Uruguay y Paraguay las explotaciones lecheras son denominadas *tambos*, término proveniente de la voz quichua “*tanpu*”, que designa unos albergues y depósitos de alimentos a la vera de los caminos (Pardías, 2014).

Materiales y métodos

Este artículo se apoya en los resultados de un proyecto de investigación trienal centrado en las estrategias de resistencia de los productores familiares, en áreas sujetas a la expansión de la agricultura extensiva —corporizada en la soja orientada a los mercados mundiales—, que integró diferentes fuentes y técnicas de análisis —tanto cuantitativas como cualitativas—. Si bien desde el punto de vista epistemológico se otorgó prioridad a estas últimas por la índole de los interrogantes planteados, la triangulación con la información cuantitativa disponible permitió validar y complementar la información relevada a partir de las entrevistas³.

Las fuentes cuantitativas incluyen datos provenientes de censos agropecuarios nacionales y estadísticas de la evolución del sector lácteo, así como el reprocesamiento de los datos de una encuesta realizada por el Consejo Federal de Inversiones (CFI), en 2009, a productores tamberos de la provincia de Entre Ríos, sobre una base total de 628 casos (de los cuales 426 refieren al centro-oeste), para lo cual se empleó el programa estadístico SPSS.

En cuanto a las fuentes cualitativas, incluyen la normativa relativa al sector lácteo, documentos generados a escala nacional y provincial, noticias aparecidas en los principales diarios nacionales y portales de Internet sobre el sector (con énfasis en el período de 2002 en adelante) así como entrevistas en profundidad (n=58), grabadas y luego transcriptas. A escala nacional, fueron entrevistados funcionarios y técnicos del Ministerio de Agroindustria en las áreas de lechería y de desarrollo territorial y a especialistas en producción láctea. A escala provincial, se efectuaron cuatro instancias de trabajo de campo, entre diciembre de 2011 y junio de 2015. Además de funcionarios y técnicos de diferentes organismos del Estado provincial, fueron entrevistados médicos veterinarios y proveedores de insumos lácteos, así como referentes de trece usinas ubicadas en los departamentos de Paraná, Diamante y Nogoyá. De manera intencional, se buscó que las empresas entrevistadas fueran heterogéneas en cuanto al tamaño y el tipo de productos elaborados.

Se efectuaron entrevistas a una muestra de veinte productores lecheros del departamento Paraná y adyacencias del departamento Nogoyá, algunos de los cuales fueron contactados en dos oportunidades. Los productores fueron seleccionados partiendo de un listado con localización geográfica y fueron entrevistados en sus propios establecimientos. En la zona de interés se seleccionaron unidades productivas de hasta cincuenta vacas, basadas en el trabajo familiar, tanto remitentes de leche como elaboradoras de que-

3 La autora agradece a los entrevistados la buena disposición y el tiempo generosamente brindado, que en algunos casos fue complementado con el aporte de fuentes documentales. Al final del artículo, se menciona el carácter del entrevistado cuyas apreciaciones se transcriben, evitándose las referencias personales.

sos. Esta selección se hizo a partir de un listado realizado por el CFI, al que se agregaron nuevos casos ubicados en el terreno, mediante la técnica de “bola de nieve”.

Se utilizó una amplia guía de preguntas —que se ajustaba y ampliaba según la interacción con los entrevistados—, organizada en grandes ejes relevantes para nuestro análisis. En el caso de los productores lecheros, abarcaban la trayectoria del hogar y de la explotación, las características de la unidad desde el punto de vista productivo-tecnológico y sus formas de inserción en los mercados, organización del trabajo, gestión, pertenencia a redes y representaciones. En cada uno de estos ejes se procuró identificar tanto aspectos estructurales (que daban cuenta del acceso y la composición del capital en sentido amplio —no solamente económico— y de la posición ocupada en el espacio social), como las prácticas de los sujetos y sus motivaciones (Craviotti y Pardías, 2014).

Para el caso de las entrevistas a informantes clave, se abordaron diferentes dimensiones: caracterización de los cambios experimentados por el área desde el punto de vista productivo y sus impactos sobre los productores familiares, principales transformaciones de la actividad lechera; caracterización de los tamberos familiares y sus estrategias, acciones de las instituciones locales en relación con la agricultura familiar y vínculos interinstitucionales; representaciones sobre las tecnologías empleadas, los productos y las normativas vigentes. Estos últimos aspectos fueron ampliados por medio de notas recabadas gracias a la participación en un taller interinstitucional de tambo-quesería.

Para sistematizar el material obtenido —que fue grabado y transcrito en su totalidad— se construyeron matrices de datos con variables para los diferentes casos y grillas individuales de sistematización con los principales ejes analíticos empleados, incluyendo asimismo fragmentos de los relatos que contenían descripciones e interpretaciones de los entrevistados sobre sus prácticas, las transformaciones del contexto y los agentes con los cuales se vinculaban.

Evolución de la producción lechera argentina y sus efectos

Argentina produce anualmente alrededor de 10.000 millones de litros de leche. La etapa primaria está a cargo de 11.500 unidades, mientras que la industria está compuesta por alrededor de mil firmas (Schaller, 2010). El sector industrial conforma un oligopolio estratificado con elevada presencia del capital extranjero (Gutman y Ríos, 2010). La mayor parte de la producción argentina (alrededor del 80%) se destina al mercado interno.

El crecimiento de la actividad lechera, que caracterizó la primera mitad de la década de los noventa (en un contexto de implementación de políticas neoliberales de apertura externa) y que reiniciado en 2004, luego del cambio de orientación de la política económica, tuvo como sustento una serie de innovaciones producidas tanto en la producción primaria como en la industrial (Schaller, 2010). En el primer caso, se destaca la mayor difusión del ensilaje y las pasturas, el suministro de dietas cada vez más ajustadas a las necesidades de las distintas categorías del rodeo y la importación de material genético de calidad. En el caso de la industria, las principales innovaciones remiten a la automatización de procesos productivos, la conformación de centros de distribución y las innovaciones introducidas en materia de productos, como es el caso de los alimentos funcionales y los envases larga vida.

La modernización de la actividad láctea supuso el incremento de la escala y la productividad, pero se vio acompañada de una fuerte reducción del número de unidades tamberas (Cuadro 1). El proceso de concentración fue mayor que el registrado en el conjunto de las explotaciones agropecuarias del país (Mateos, 2006), acentuándose en situaciones de crisis, que suelen ser recurrentes en la actividad láctea. Las crisis afectan en mayor medida a los productores de menor escala, debido a su atomización y escasa capacidad de negociación frente al sector industrial, aunque también ha ido creciendo la gravitación de la gran distribución en la cadena.

Cuadro 1. Evolución de indicadores de la producción lechera en Argentina (1988-2008).

	Año			
	1988	2000	2004	2008
Producción anual (millones de litros)	6.590	9.817	9.168	10.030
Número de unidades (tambos)	30.500	18.700	12.900	11.100
Número total de vacas	2.011.000	2.322.000	2.100.000	2.100.000
Promedio de litros por tambo por día	544	1.438	1.985	2.468
Promedio de vacas por tambo	66	124	162	188

Fuente: Ministerio de Economía y Finanzas (2011) y Taverna (2010).

Desde el punto de vista geográfico, la producción láctea argentina se concentra en la región pampeana. La provincia de Entre Ríos, si bien ocupa el cuarto lugar a escala nacional, aporta el 3% del total. Constituye, asimismo, la provincia con mayor proporción de explotaciones (77%) con menos de cien vacas totales (Marino, Castignani y Arzubi, 2011). En casi el 80% de los

establecimientos, la mano de obra es exclusivamente familiar, diferenciándose así de otras provincias, donde cobra importancia la figura del tambero-mediero⁴ (Consejo Federal de Inversiones, 2010).

El sector industrial de la provincia es heterogéneo, aunque predominan las empresas pequeñas y medianas que compiten entre sí en el mercado de quesos blandos. El 70% posee instalaciones que le permiten procesar hasta 10.000 litros diarios (Programa de Desarrollo Lechero Provincial, 2004). Alrededor de 1.100.000 litros serían procesados diariamente por las usinas lácteas emplazadas en la provincia; no obstante, la cifra no incluye la leche procesada en los pequeños establecimientos familiares, que representa una particularidad de la lechería entrerriana. Para el año 2002, alrededor de 750 productores, un 41% del total, recurrían a esta estrategia (Orsini y Mingo, 2007); estimaciones posteriores hacen referencia a más de 600 unidades (Patriarca, 2009, citado en Gieco, *et al.*, 2011). De esta manera, Entre Ríos sería la provincia del país con mayor cantidad de tambos-fábrica dedicados a la producción de quesos. Su elaboración es artesanal, a partir de leche cruda cuya fermentación se realiza con suero fermento, usando metodologías muy básicas y no estandarizadas (Gieco, *et al.*, 2014).

Desde el punto de vista espacial, la producción láctea entrerriana se estructura en dos cuencas: este y oeste; la segunda, que se ubica principalmente en los departamentos de Paraná y Nogoyá, concentra el 75% de las unidades productivas, alrededor de dos tercios de las usinas lácteas y de la capacidad de procesamiento de leche (Díaz Cano, 2007). En ella se ubica también la mayoría de los establecimientos queseros (Mapa 1). El 43% produce menos de 300 litros diarios de leche (Cuadro 2). Es decir que su escala es muy pequeña, si se la compara con el promedio de litros por tambo a escala nacional que figura en el Cuadro 1. Con respecto a los tambos que remiten su leche a las usinas, el equipamiento es más limitado. Por ejemplo, estos tamberos tienen capacidad para ordeñar menor cantidad de vacas simultáneamente (por el número de bajadas de sus ordeñadoras) y, por lo general, carecen de instalaciones modernas de ordeño (sistema tipo “espina de pescado”). La mitad lo hace directamente al tarro y prácticamente la totalidad no cuenta con un tanque para refrigerar la leche.

4 En sus orígenes, el término proviene del reparto por partes iguales de la producción total de leche entre el propietario del predio, por un lado, y el trabajador (tambero-mediero) y su familia, por el otro, quienes aportaban la mano de obra (Vértiz, 2016). Si bien la modalidad contractual ha ido cambiando respecto al tipo de arreglo entre las partes, la bibliografía tiende a considerar al mediero como un trabajador dependiente no asalariado.

Mapa 1. Provincia de Entre Ríos.



Fuente: Elaboración propia basada en cartografía del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC), Argentina.

Cuadro 2. Cuenca lechera oeste de la provincia de Entre Ríos. Tamberos queseros y remitentes. Indicadores seleccionados (en porcentajes del total de productores).

	Tambos queseros	Tambos remitentes
Explotaciones exclusivamente basadas en trabajo familiar	90	72
Producción diaria inferior a 300 litros de leche diarios	43	29
Producción inferior a 12 litros por vaca	31	18
Ordeñadoras de hasta 4 bajadas	75	47
Ordeñe con línea de leche	52	71
Sistema espina de pescado	25	41
Disponibilidad de tanque de frío	12	72

Fuente: Elaboración propia basada en reprocesamiento de la encuesta del Consejo Federal de Inversiones (2009).

La vulnerabilidad de las condiciones de producción y comercialización (que se analizarán con mayor detalle en la siguiente sección) inciden en el debilitamiento de este sistema productivo. La problematización de tales condiciones, por parte de diversos actores vinculados a la actividad, se tradujo en la puesta en marcha de diferentes iniciativas público-privadas orientadas al sector.

La producción quesera en los productores familiares

La elaboración de subproductos lácteos en el tambo es considerada como una actividad con cierta historia en la provincia de Entre Ríos. Existe desde hace más de treinta años en el departamento Nogoyá, epicentro de la cuenca oeste, donde las marcadas deficiencias de la infraestructura vial imposibilitan entregar la producción láctea durante los días lluviosos (Trulls y Butarelli, 2010). Independientemente de ello, hay coincidencia en que las crisis del sector y, en particular, el retiro de la firma Nestlé de la región en el año 1998, fueron un disparador de la conversión de productores lecheros remitentes hacia la elaboración de quesos.

La persistencia de esta modalidad es atribuida a los problemas de la red vial y a las características de la estructura productiva, fundamentalmente el predominio de las explotaciones de superficies limitadas, basadas en mano de obra familiar (Butarelli, *et al.*, 2010). Un particular estilo de producción, orientado a la potenciación de los recursos propios, también coadyuva a su permanencia. Ello se refleja en la complementación entre la actividad lechera y otros tipos de ganado, en la cual el suero —un subproducto de la elaboración de los quesos— es empleado para la alimentación de los animales, evitando o disminuyendo el gasto en raciones (Craviotti y Pardías, 2014).

Estos productores elaboran casi en su totalidad quesos “tipo sardo”, que no reúnen las características de la tipificación incluida en el Código Alimentario Argentino (CAA) —básicamente un queso de pasta dura y baja humedad, con una maduración mínima de tres meses⁵. Como en varios casos las instalaciones para elaborar el producto no están habilitadas por el Estado⁶ y la práctica de madurar los quesos no está extendida⁷, los tamberos encuentran dificultades para su comercialización en el circuito formal. Casi dos tercios de los productores queseros de la cuenca venden exclusivamente a acopiadores (intermediarios), que se acercan a sus predios y luego los rallan o revenden con sus propias marcas. Una cuarta parte también vende quesos en sus unidades y un 10% “puerta a puerta”, en pueblos o ciudades cercanas (CFI, 2009).

5 Según el CAA, este queso debe ser de masa compacta, consistente, fractura quebradiza y granulada (art. 637). En el artículo 606 de la misma norma se admite la elaboración de quesos sin pasteurizar la leche, pero estos deben madurarse por lo menos 60 días.

6 El 88,5% posee una sala para la elaboración de los quesos (el resto utiliza la cocina de su vivienda u otros lugares). En el 34% de los casos, el saladero no está separado de la sala de elaboración, y en el 62% la sala de maduración no está separada del saladero (CFI, 2009).

7 Una vez prensadas, las hormas son colocadas en contenedores con salmuera donde permanecerán por algunos días hasta que se almacenan en estantes para su secado. Como en este breve estacionado las hormas pierden peso, los productores queseros procuran quitarlas de la salmuera apenas antes de la llegada del comprador (Pardías, 2014, p. 72). Según los datos de la encuesta CFI, solo un tercio de los productores queseros de la cuenca oeste madura los quesos. Las razones expresadas son que no obtendrían un mejor precio por ello, la carencia de una sala de maduración y los problemas financieros.

Aún en la venta a los acopiadores, el sistema de venta predominante nos remite al mundo de los lazos interpersonales, en el cual la confianza de los productores en los compradores se asienta en la presencia continua de estos a lo largo del año, así como en su disposición a comprar los quesos, independientemente de su calidad. Por otro lado, la existencia de un entramado de relaciones entre los productores que pertenecen a una misma comunidad facilita la construcción de reputación de los compradores. A partir de su vínculo inicial con algún tambero que es un referente en la zona, el comprador logra acceder a otros. Estos vínculos pueden incluir además otros “arreglos” por fuera de la compraventa de los quesos; hay acopiadores que también comercializan alimentos, otros proveen de insumos a los productores.

La relación con el acopiador incluye la disposición del productor a aceptar bajas en el precio de los quesos en la época de menor demanda (el verano) o inclusive pagos diferidos. Las condiciones planteadas no son objetadas, en pos de la estabilidad del vínculo. Por detrás de esta aceptación está presente una situación desventajosa en términos estructurales, que indirectamente otorga poder al comprador de fijar las condiciones de la transacción. Tal como sintetizaba un productor de trescientos litros de producción diaria: “... el tema de un productor chico como nosotros es que tenés que vender siempre. Buen precio, mal precio... todas las semanas” (Entrevista 1, 2012). Se trata entonces de una relación ambigua, en la que, por momentos, se refuerza el componente de confianza y horizontalidad, y, en otros, el de verticalidad y subordinación.

La relación con el Estado también presenta ambigüedades: por un lado, la falta de encuadre legal de los quesos y las instalaciones de elaboración es objetada por diversas áreas de la administración pública; por el otro, varios organismos gubernamentales —de asistencia técnica y educación rural— desarrollan acciones para el mejoramiento de la producción quesera y las condiciones en que se desenvuelven los productores, como las que se analizan a continuación.

Dos iniciativas orientadas a productores familiares queseros

■ **Hacia la habilitación de las instalaciones**

El punto de partida de esta iniciativa habría sido la demanda generada por un grupo de productores —conformado en el marco de un programa de asistencia técnica ejecutado por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)— que percibían como problema la falta de habilitación de sus instalaciones para la elaboración de quesos. La situación les generaba el temor de una clausura ante una inspección oficial; por otro lado, destacaban que la falta de encuadre legal los llevaba a recaer en intermediarios, obteniendo bajos precios para sus productos.

La visita de integrantes de este grupo y algunos técnicos a Uruguay —donde existe una norma que define los *quesos artesanales* como aquellos elaborados con leche cruda, pasteurizada o termizada producida exclusivamente en el predio⁸— los llevó a tratar de movilizar apoyos provenientes de diversas instituciones para modificar la reglamentación vigente en Argentina, considerada inadecuada para las queserías de pequeña escala basadas en mano de obra familiar. Se logró así conformar un espacio de articulación que incluía a la asociación gremial local (que reúne fundamentalmente a productores remitentes a las usinas), técnicos locales de organismos nacionales de investigación y asistencia técnica (INTA, Instituto Nacional de Tecnología Industrial - INTI), de organismos nacionales y provinciales orientados al desarrollo rural, del área provincial encargada de la producción lechera, del organismo nacional de sanidad agroalimentaria (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria - SENASA) y provincial de bromatología (Instituto de Control de Alimentación y Bromatología - ICAB), docentes de diferentes facultades de la Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER) y organizaciones no gubernamentales. En los registros se mencionan más de veinte instituciones, cuyas competencias o preocupaciones tocan al sector problemático (los tamberos-queseros), con algunas de ellas asumiendo el rol de promotoras (INTA, UNER, Dirección de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar e ICAB). Hay un predominio de técnicos del sector público en las reuniones; en el caso del sector privado, no participan representantes de la industria o la comercialización⁹.

Luego de varias reuniones y casi dos años de trabajo (2009-2010), en el espacio de articulación se arribó a una propuesta consensuada de normativa para la habilitación de microemprendimientos, que contiene pautas específicas para aquellos orientados a la elaboración de conservas vegetales y productos de panadería, así como para las queserías lindantes al tambo. En este último caso, la norma plantea diferentes requisitos de las instalaciones (básicamente, la necesidad de salas separadas para la elaboración, salado y maduración de los quesos) según la cantidad de litros procesados por el productor (hasta 100, 101 a 500, 501 a 1.500), la obligatoriedad de análisis semestrales del agua y mensuales de la leche, y de contar con certificados que demuestren que el rodeo está libre de enfermedades (brucelosis y tuberculosis). Además, la norma contempla que, en caso de utilizarse leche sin pasteurizar, el tiempo

8 Se trata del Decreto 65/003. Disponible para consulta en: <<http://archivo.presidencia.gub.uy/decretos/2003021703.htm>>.

9 Cabe indicar que algunas industrias lácteas cumplen el rol de acopiadoras de estos quesos. Al disponer de plantas habilitadas, los compran y comercializan con sus marcas o los utilizan para elaborar otros productos. En términos generales, sin embargo, la visión del mundo industrial sobre el sistema de tambo-quesería es negativa. Su mirada enfatiza la informalidad de los productores queseros y la baja calidad de sus productos, fundamentalmente porque no pasteurizan la leche.

de maduración de los quesos no sea inferior a los 60 días, a una temperatura no menor de 5°C. Cabe reparar que el encuadre legal apuntaba al carácter de microemprendedor, más que a la condición familiar o rural de los productores.

En este punto del proceso, las notas periodísticas reflejan que integrantes del grupo también quisieran “... una denominación para reconocer este queso como artesanal, distinto” (Clarín Rural, 2010). Se indica también que las diferentes instituciones están abocadas a “... fomentar el desarrollo del pequeño productor tambero que agrega valor a su producción, diferenciándolo de la industria” (Gobierno de Entre Ríos, 2011).

Luego de lograr estos acuerdos, plasmados en un objeto técnico (una norma que flexibilizó los requerimientos del Código Alimentario Argentino, sancionada a escala provincial en octubre de 2010), el grupo interinstitucional conformó comisiones, con la intención de continuar el trabajo desde diferentes ángulos: buenas prácticas, infraestructura, comercialización y mercados. Los organismos de extensión e investigación se abocaron, por lo general de manera individual, a difundir la nueva norma, realizar capacitaciones en buenas prácticas, análisis de la leche, el agua y los quesos, y encuestas sobre las condiciones de las queserías. En el contexto de estas actividades, se identificaron temores de los productores en cuanto a los efectos posibles de la inscripción, relacionados con la parte impositiva (Gieco, *et al.*, 2011).

Si bien el eje articulador de la mesa conformada fue lograr una norma más flexible para la habilitación de las queserías artesanales, su abordaje incluía el tema de los procesos adoptados, como una de las cuestiones a resolver. Como rememora una técnica que desempeñó un rol central en la iniciativa:

“... queríamos hacer capacitación, había dos ramas, la idea era que ellos tomen un manual de buenas prácticas con un técnico que recorra los establecimientos con un protocolo de elaboración, que todos hagan un queso parecido [...] con una ayuda para lo que necesiten, financiera. [...] el manual de buenas prácticas lo trajimos del Uruguay”. (Entrevista 2, 2012)

Con el paso del tiempo, la cuestión de garantizar la inocuidad fue afirmándose como la condición necesaria para posibilitar el desarrollo del sector. Los técnicos toman conciencia de que, para que sean efectivas, las capacitaciones se deben hacer en los mismos establecimientos de los productores. La estrategia de trabajar con algunos grupos como experiencia piloto, replicable a otros, parece ser también un punto de acuerdo.

Empero, la inscripción de tambos queseros bajo la nueva norma provincial fue escasa, siendo menor que la de otros pequeños establecimientos elaboradores de alimentos. No todos los técnicos participantes identifican claramente las razones; algunos interpretan que incidió la falta de apropiación de la nueva normativa por parte de los inspectores de Bromatología que trabajan

en los territorios. Así, se sostiene que “... era una resolución más progresista que las instituciones que tenían que llevarla a cabo” (Entrevista 3, 2015). Otros, en cambio, aluden al ajuste parcial de la norma a la problemática de los productores queseros, ya que solo permite la comercialización de los quesos a escala provincial, cuando los principales mercados se encuentran fuera de dicho ámbito. En palabras de una técnica participante: “Ellos me decían, si yo no vendo un queso afuera, a mí no me sirve hacer esto acá” (Entrevista 2, 2015). Por último, las condiciones edilicias requeridas no eran fácilmente alcanzadas por los pequeños establecimientos familiares¹⁰.

El grupo interinstitucional promovió un proyecto de ley para lograr financiamiento blando para los productores queseros y buscó que la problemática fuera incorporada en el Consejo Provincial de Lechería e inclusive a escala nacional¹¹. Este “*scaling-up*” o ampliación de la red hacia arriba, incorporando actores públicos de mayor nivel de decisión, encontró obstáculos, que varios de los entrevistados atribuyen a la presión del mundo industrial. Como contrapartida, se sumaron otros organismos de investigación y extensión, como el INTI Rafaela, que se interesó por el tema de la inocuidad en quesos elaborados con leche no pasteurizada. También despuntaron nuevas posibilidades de instalación del tema en la agenda pública luego de la sanción, en 2014, de la ley de Reparación Histórica de la Agricultura Familiar. Por otro lado, desde el ámbito nacional surgieron iniciativas del organismo encargado de la sanidad agroalimentaria (SENASA) y del encargado de registrar y fiscalizar los alimentos (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica - ANMAT) para promover normativa específica para el sector¹². En ese marco, los avances entrerrianos en materia de quesería familiar fueron tomados como antecedentes importantes.

Desde la perspectiva de algunos actores participantes en la iniciativa, el hecho de no haber logrado materializar una política integral para los tambos-quesería fue visto como un déficit; otros, en cambio, destacaron la mayor institucionalidad reconocida por terceros y la sanción de una norma provincial

10 Un estudio basado en una muestra de 17 productores concluyó que solo el 6% cumplía con los requisitos edilicios establecidos por la nueva norma (Gieco, *et al.*, 2011). La resolución mencionada no estaría estabilizada, ya que en 2015 fue actualizada, creándose asimismo el Registro Provincial de Establecimientos, definido como una herramienta inclusiva de estos productores (Entrevistas 2015 e Instituto de Control de Alimentación y Bromatología, 2016).

11 Se presentó un proyecto de financiación para la quesería artesanal a la Legislatura Provincial de Entre Ríos, que ingresó a comisiones para su análisis, pero no fue sancionado. Como parte de la instalación de la cuestión en la agenda pública se realizó un concurso de quesos artesanales, y representantes del grupo de productores participaron de jornadas y exposiciones referidas a la actividad lechera realizadas en otras provincias del país.

12 Una de ellas es la Resolución n.º 562/2015 del SENASA, en el cual se incorporó el capítulo XXXIII: “De los productos provenientes de la Agricultura familiar” a su reglamento de inspección, que posibilita el tráfico federal de estos alimentos.

como soporte de la red conformada: “... estas composiciones intersectoriales son muy potentes a la hora de fijar una norma. [...] Al mismo tiempo, crean un mensaje hacia el productor para que se vea que ese tipo de producción es importante para la provincia también, y que pueda ponerse en regla” (Entrevista 3, 2015). Se menciona también que la coordinación entre actores no es frecuente: “Es como debemos trabajar, lo que pasa es que a veces en las instituciones hay mezquindades, sobre todo cuando tenés necesidad de mostrar lo que hacés” (Entrevista 2, 2015).

Contrastada con la experiencia que estos actores tomaron como referencial clave, se pueden identificar varios aspectos cruciales por su relativa debilidad en el caso estudiado: la tradición de Uruguay en la elaboración de quesos artesanales, la mayor organización del sector y la bifurcación de la actividad lechera en dos subsistemas claramente diferenciados —el de la industria, que exporta el 70% de la producción, y el de las queserías familiares orientadas al mercado interno, en el que representan alrededor del 40% del consumo—. Todos estos factores se traducen en una mayor institucionalidad relativa; así, se ha creado una mesa departamental y luego nacional de la quesería artesanal; existe también un representante de la actividad en el Instituto Nacional de Leche. Tanto la mesa como la normativa incluyen a los acopiadores y transformadores, que deben registrarse como tales. Por último, la legitimidad de la elaboración de los quesos con leche cruda no es cuestionada, ya que posibilitaría diferenciarlos de aquellos de origen industrial¹³, si bien la inocuidad es vista como un aspecto central a garantizar. Para ello, existe un conjunto articulado de instrumentos y acciones orientadas al sector¹⁴.

■ Hacia una denominación de origen

La calificación de los quesos a través de un etiquetado que remite a su origen geográfico se ha convertido en un instrumento de desarrollo rural en varios países, como es el caso de ciertas zonas de México y Perú (Boucher, 2007) o de las regiones montañosas del este de Francia (Jonson, 2013). En Argentina existen iniciativas orientadas a la producción quesera aún no plasmadas en sellos de calificación.

13 Es ilustrativo el contenido de un documento técnico que indica que “... una leche de calidad, cruda, sin pasteurizar, cuajada inmediatamente, y respetando las buenas prácticas de elaboración, permitiría obtener quesos con mejores características organolépticas, en comparación con quesos que hayan sido elaborados con leche pasteurizada” (Jerusalimi, Camacho y Mortorio, 2008, p. 22).

14 El Estado uruguayo exonera del pago de la tasa de habilitación a los productores de bajos ingresos, cubre el costo de los análisis obligatorios de la sanidad de los animales y de la contratación de veterinarios, brinda capacitaciones en buenas prácticas de manufactura y análisis gratuitos de las fuentes de agua (Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, 2009).

En el caso que nos ocupa, y casi en simultáneo con la iniciativa previamente comentada, surgió la propuesta de dotar de valor agregado a la producción de quesos “tipo sardo”, mediante una denominación de origen o indicación geográfica¹⁵. Su punto de partida fue la presentación, por parte de una institución educativa provincial, de un proyecto de desarrollo tecnológico centrado en uno de los principales departamentos donde se ubican los tamberos.

En los fundamentos del proyecto se indica que la meta sería alcanzada a través de la mejora de los quesos, su correcta maduración, otorgándoles una identidad propia y haciendo efectiva su comercialización en cadenas cortas. Se proponía elaborar un queso distinto a los de “tipo sardo”, de pasta dura y de mejor calidad. A escala nacional, la sanción a partir de la década del 2000 de normas específicas sobre indicaciones geográficas¹⁶ otorgaba un marco más amplio a proyectos como el propuesto.

En las noticias sobre el tema, aparecidas en medios periodísticos, se destaca el rol del docente impulsor, la municipalidad local y una empresa de venta de insumos para la actividad lechera. Se menciona la participación de diez instituciones (universidades, organismos de asistencia técnica, la gremial de productores y una escuela agrotécnica). La coordinación multiactoral era vista como un aspecto importante, tal como ocurre en otras iniciativas tendientes al logro de denominaciones de origen. Una escuela agrotécnica fue el lugar elegido para desarrollar las capacitaciones a los productores y para instalar una sala de maduración comunitaria de los quesos. La perspectiva adoptada ponía énfasis en la necesidad de homogeneizar y estandarizar el producto, aplicando un protocolo común, elaborado por el docente junto con otros colaboradores. El agente impulsor del proyecto partía del siguiente diagnóstico:

“[Los productores] no miden la acidez, no pesan, la biología de la leche y del suero que tienen allí es variable, y cambia, hay días de humedad, hay días de frío, hay horas que dejaron el suero de la mañana, otras dejaron el de la tarde, hay diversidad interna. [...] Entonces, ¿qué es lo que les estamos proponiendo? Un gran proceso, no gran, un proceso estricto de estandarización, primero a cada uno, y después entre ellos”. (Entrevista 4, 2015)

El protocolo en cuestión planteaba la pasteurización como parte del proceso, calentando la leche hasta alcanzar los 65 grados, y la maduración de los que-

15 La denominación de origen implica que el producto en cuestión debe ser producido, procesado y preparado en un área geográfica definida. La indicación geográfica es menos exigente, en tanto que parte del proceso productivo puede ser desarrollado en un lugar distinto, y el área geográfica es definida en sentido amplio.

16 Ley n.º 25.380 de indicaciones de procedencia y denominación de origen, modificada por la Ley n.º 25.966; decreto reglamentario 556/2009.

sos durante un mínimo de 45 días (60 en algunas versiones). Luego de unos meses de entrenamiento y seguimiento de las hormas obtenidas, que debían ser aportadas periódicamente por los productores, se realizarían ajustes en la calidad y elección de la forma de presentación a adoptar para la venta.

Además de seguir las indicaciones técnicas y aportar hormas para su seguimiento, los productores debían venderlos en conjunto para lograr escala, para lo cual tendrían que adoptar una forma asociativa. Es precisamente en este punto —la participación y la asociación— donde se encontraría el principal obstáculo que no lograba ser removido. Según los impulsores, habría faltado acompañamiento de algunas de las instituciones con llegada a los productores. Otros actores, en cambio, aludieron a los riesgos de cooptación político-partidaria de la iniciativa y también cuestionaron su alta difusión mediática. Informantes vinculados al sector productor mencionaron que los productores “... tienen su receta, no la quieren cambiar, no saben si va a funcionar”, y por eso no se involucraron. (Entrevista 5, 2012). Así el proyecto encontró dificultades en su *scaling-down* o ampliación de la red hacia abajo, en la incorporación de actores clave para que desempeñaran los roles previstos en la propuesta.

Consideraciones finales

Al inicio de este trabajo nos planteamos analizar iniciativas de desarrollo orientadas a pequeños productores familiares lecheros que elaboran quesos en sus establecimientos. Estudiamos dos iniciativas focalizadas en los tamberos elaboradores de quesos de Entre Ríos, una de ellas orientada a lograr la habilitación de sus instalaciones y la otra a la calificación de sus productos mediante un sello relacionado con su origen geográfico. Señalamos también que la actividad láctea es particularmente pertinente para este tipo de iniciativas, en tanto puede dar lugar a productos diferenciados, con características susceptibles de ser valorizadas por los consumidores. Al mismo tiempo, la persistencia de la tendencia hacia la disminución de las unidades tamberas refuerza la importancia de las acciones orientadas hacia un sector que encuentra dificultades para acceder a ciertos mercados y recuperar el valor agregado por su trabajo de elaboración. En este sentido, recuperamos la contribución de Castellano y Goizueta (2015), quienes distinguen la creación de valor de su captación.

Sin embargo, la actividad en sí presenta un conjunto de rasgos que inducen a pensar que cualquier iniciativa de desarrollo necesariamente deberá enfrentar variados problemas, cuyo abordaje requiere de un apoyo sostenido. Debido a la importancia de los productos lácteos en la alimentación y los riesgos asociados a su manipulación, es una de las actividades más controladas desde el punto de vista sanitario (Boucher, 2007). Buena parte de las

regulaciones nacionales actualmente vigentes son un espejo de las internacionales —principalmente el *Codex Alimentarius*—. Están pensadas para industrias de mediana a gran escala y se alejan de las condiciones encontradas en buena parte de los productores familiares.

Por otra parte, los trabajos realizados sobre procesos de construcción de sistemas agroalimentarios localizados en América Latina (Correa Gómez, Boucher y Requier-Desjardins, 2006; Ghezán, Mateos y Cendón, 2013) sugieren que se trata de procesos largos, en tanto suponen la construcción de consensos entre varios actores, a la hora de objetivar el *saber hacer* propio de una región, así como el reconocimiento de las especificidades geográficas y culturales del producto por parte de los consumidores.

Tomando en cuenta todos estos elementos e integrando los diferentes planos analíticos antes esbozados, es posible hacer una lectura que se apoya en —pero al mismo tiempo trasciende— las iniciativas consideradas. Se destaca, en primer lugar, que los andamiajes multiactorales estuvieron presentes en ambas y apuntaron a institucionalizar espacios que se constituyeran en puntos de referencia para otros actores.

La importancia de este tipo de entramados es un tema recurrente en la bibliografía sobre desarrollo. Otros elementos pueden ser asimismo jerarquizados, como los recursos con los que cuentan los actores para ampliar/extender las redes oportunamente construidas. En efecto, los casos analizados revelan el lugar central de ciertas áreas del sector público nacional, convertidas en *puntos de pasaje* obligados para que las iniciativas orientadas a fortalecer la inserción de la agricultura familiar resulten efectivas. Más precisamente, a medida que las normas de calidad e inocuidad alimentaria se vuelven más exigentes, los organismos nacionales y supranacionales encargados de formularlas han ido afirmando su rol. En el otro extremo, aquellos con presencia cotidiana en el territorio (instituciones de asistencia técnica y de desarrollo rural) también resultan fundamentales como intermediarios con los productores.

La noción de gobernanza presente en algunas propuestas de desarrollo tiende a asumir igualdad entre los actores, pasando por alto que los participantes de los espacios de articulación no necesariamente acceden a los mismos capitales (no solo económicos, sino también sociales y simbólicos) ni tienen niveles de poder semejantes dentro de las organizaciones a las cuales pertenecen. Por consiguiente, difieren en sus posibilidades de incidir en el curso de las acciones.

En segundo lugar, el análisis da cuenta de que un “nudo” central de discusión refiere a los procedimientos empleados en la elaboración. En efecto, las normas y protocolos fueron soportes centrales de los acuerdos alcanzados

(o malogrados). Independientemente de su énfasis en lo técnico, este tipo de disposiciones son objetos políticos, ya que, a través de la legitimación que proveen, facilitan o dificultan la inserción en los mercados. Asimismo, su contenido expresa las diferentes visiones o proyectos de desarrollo en relación con la agricultura familiar. En los casos analizados, ello se aprecia en las propuestas de uniformizar la diversidad de los quesos producidos y en las controversias relativas a la utilización de leche cruda. Así, se plantearon diferentes opciones: propiciar la maduración de los quesos o bien la pasteurización de la leche empleada.

Al respecto, vale la pena tener presente que si bien la variabilidad puede ser considerada como una característica propia de la producción artesanal (Villanueva Carvajal, *et al.*, 2008), ciertos desarrollos tecnológicos han tenido un rol importante en la consolidación/reproducción de la lógica industrial (Thévenot, 1989). La pasteurización permite convertir un producto que varía en función de las condiciones en que fue elaborado, en uno homogéneo. Debido al costo del equipamiento, esta técnica también conlleva el aumento de la escala productiva y posibilita disociar el ordeño de la elaboración.

Además de que cualesquiera de las dos opciones —maduración o pasteurización— implican cierto grado de acceso a recursos, lo que está en juego, según el camino elegido, es el reforzamiento de la agricultura familiar como producción artesanal, en pequeña escala, o su pasaje hacia una lógica más cercana al mundo industrial. En síntesis: a través de la opción técnica priorizada también se está eligiendo una vía de desarrollo, cuyas arenas de discusión trascienden las iniciativas consideradas.

Referencias bibliográficas

- Boucher, F. (2007). *Vías lácteas de desarrollo territorial* [online]. ComunIIca. Disponible en: < <http://argus.iica.ac.cr/Esp/regiones/sur/uruguay/Documentos%20de%20la%20Oficina/CoyunturaAgropecuaria/coy-marzo2007.pdf> > [acceso 5/6/2014].
- Bowen, S. (2010). Embedding local places in global spaces: geographical indications as a territorial development strategy. *Rural Sociology*, 75(2), pp. 209-243.
- Butarelli, S.; E. Di Nucci; G. Litwin; W. Mancuso; M. Rodríguez y B. Trulls (2010). *Cadena láctea entrerriana: Plan estratégico agroalimentario y agroindustrial participativo y federal 2010-2016*. Paraná: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.
- Castellano A. y M. Goizueta (2015). *Dimensiones conceptuales en torno al valor agregado agroalimentario y agroindustrial*. Ponencia presentada en la XLVI Reunión anual de la Asociación Argentina de Economía Agraria. Tandil, Argentina, 4 al 6 de noviembre de 2015.

- Clarín Rural (2010). El queso, la salida elegida por muchos tamberos. *Clarín Rural*, 29 de octubre.
- Consejo Federal de Inversiones (2009). *Encuesta a establecimientos lácteos*. Base de datos. CFI. Provincia de Entre Ríos. Documento interno.
- Consejo Federal de Inversiones (2010). *Diagnóstico cuencas lácteas: provincia de Entre Ríos [online]*. CFI. Disponible en: <<http://biblioteca.cfi.org.ar/documento/diagnostico-cuencas-lacteos-provincia-de-entre-rios/>> [acceso 21/11/2011].
- Correa Gómez, C.; F. Boucher y D. Requier-Desjardins (2006). ¿Cómo “activar” los sistemas agroalimentarios localizados en América Latina?: un análisis comparativo. *Agroalimentaria*, 12(22), pp. 17-27.
- Craviotti, C. y S. Pardías (2014). Los espacios de resistencia de la agricultura familiar: estilos productivos lecheros en Entre Ríos, Argentina. *AGER: Revista de Estudios sobre Despoblación y Desarrollo Rural*, 16, pp. 39-67.
- Díaz Cano, M. (2007). *Desarrollo sustentable de la provincia de Entre Ríos: identificación de clusters en actividad y potenciales encadenamientos productivos [online]*. Banco Interamericano de Desarrollo. Disponible en: <https://desarrolloentrierriano.files.wordpress.com/2010/01/clusters_entrierios_versionpreliminar2007.pdf> [acceso 21/10/2011]
- Ghezán, G.; M. Mateos y M. Cendón (2013). Redes y controversias en torno a la valoración de alimentos en el partido de Tandil. *Revista de la Facultad de Agronomía de La Plata*, 112(3), pp. 23-35.
- Gieco, A.; Z. Della Giustina; F. Etchevers; D. Pérez; L. Gervasoni; M. Vallecillo; J. Cruañes; G. López y E. Guerra (2014). *Características reológicas de los quesos producidos por tamberos queseros de la provincia de Entre Ríos*. Ponencia presentada en la 3.ª Conferencia Internacional de Innovación en Alimentos: Food Innova. Concordia, Argentina, 20 al 23 de octubre de 2014.
- Gieco, A.; M. Vallecillo; Z. Della Giustina; L. Gervasoni; B. Trulls y M. Begnis (2011). Nuevos escenarios para los tambos-queseros de la provincia de Entre Ríos. *Revista Científica Agropecuaria*, 15(1-2), pp. 43-48.
- Gilly, J.P. y J. Perrat (2003). *La dynamique institutionnelle des territoires: entre gouvernance locale et régulation globale*. Cahier du Gres, 5. Pessac/Toulouse: Université Montesquieu-Bordeaux 4/Université des Sciences Sociales Toulouse 1.
- Gobierno de Entre Ríos (2011). *Boletín Tejiendo Redes*, 27 [online]. Ministerio de Producción, Secretaría de Desarrollo Rural. Disponible en: <<http://www.entrierios.gov.ar/minpro/userfiles/files/DESARROLLO%20SOCIAL%20Y%20AGRICULTURA%20FAMILIAR/DESARROLLO%20RURAL/boletines/boletin27/boletin27.htm>> [acceso 14/2/2013].
- Grabher, G. (2006). Trading routes, bypasses, and risky intersections: mapping the travels of “networks” between economic sociology and economic geography. *Progress in Human Geography* (30)2, pp. 163-189.
- Gutman, G. y P. Ríos (2010). *Estudio sectorial: sector lácteo de Argentina: informe final [online]*. Proyecto: Políticas regionales de innovación en el Mercosur: obstáculos y oportunidades. Centro Redes-CEFIR. Disponible en: <<https://idl-bnc-idrc.dspacedirect.org/bitstream/handle/10625/45333/131799.pdf?sequence=1>> [acceso 20/2/2014].

- Instituto de Control de Alimentación y Bromatología (2016). *Informe de gestión 2016* [online]. Gobierno de Entre Ríos. Disponible en: <https://www.entrerios.gov.ar/icab/index.php?codigo=3&cod=39&codtiponoticia=1¬icia=ver_noticia&modulo=noticia> [acceso 3/11/2016].
- Jerusalmi, C.; M. Camacho y M. Mortorio (2008). *Estudio de caso: cluster quesería artesanal en San José y Colonia* [online]. Instituto de competitividad, Universidad Católica del Uruguay. <http://ucu.edu.uy/sites/default/files/facultad/fce/i_competitividad/cluster%20queseria.PDF> [acceso 11/12/2015].
- Jonsson, U. (2013). From small scale artisan and farm house production to a global player: The French dairy sector in the post war period. En: P. Rytönen, L. García Hernández y U. Jonsson, *From local champions to global players: essays on the history of the dairy sector*. Estocolmo: Acta Universitatis Stockholmiensis, pp. 45-54.
- Linck, T.; E. Barragán y F. Casabianca (2006a). La calificación de los alimentos como proceso de patrimonialización de los recursos territoriales. En: A. Álvarez Macías, coord. *Agroindustria y territorio: los desafíos de los sistemas agroalimentarios localizados*. México: Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 103-125.
- Linck, T.; E. Barragán y F. Casabianca (2006b). De la propiedad intelectual a la calificación de los territorios: lo que cuentan los quesos tradicionales. *Agroalimentaria*, 11(22), pp. 99-109.
- Marino, M.; H. Castignani y A. Arzubi, coord. (2011). *Tambos pequeños de las cuencas lecheras pampeanas: caracterización y posibles líneas de acción* [online]. Buenos Aires: INTA-MAGYP. Disponible en: <<http://www.todoagro.com.ar/todoagro2/archivo/tamboschicos.pdf>> [acceso 21/8/2013].
- Mateos, M. (2006). La industria láctea: heterogeneidad estructural y comportamiento tecnológico. En: G. Ghezán, A. Acuña y M. Mateos, eds. *Estrategia y dinámica de la innovación en la industria argentina*. Buenos Aires: Astralib, pp. 139-175.
- Ministerio de Economía y Finanzas Publicas (2011). *Complejo ganadería bovina: lácteos*. Serie Producción regional por complejos productivos. Argentina. Secretaría de Política Económica-MEFP.
- Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (2009). Política del MGAP para la habilitación en el marco de los convenios. En *Habilitación de tambos y queserías artesanales*. MGAP. Montevideo, pp. 5-15. Disponible en: <http://www.perulactea.com/campus/?get_group_doc=38/1408579677-habilitacion_de_tambos_y_queserias_artesanales.pdf> [acceso 30/11/2015].
- Muchnik, J.; J. Sanz-Cañada y G. Torres-Salcido (2008). Systèmes agroalimentaires localisés: état des recherches et perspectives. *Cahiers d'études et recherches francophones/Agricultures*, 17(6), pp. 513-519.
- Orsini, G. y G. Mingo (2007). Las estrategias de vida de los tamberos-queseros de la Cuenca Oeste de la Provincia de Entre Ríos: estudio de casos. Ponencia presentada en el *VIII Congreso Nacional de Estudios del Trabajo*. ALAST, Buenos Aires, 3 al 5 de agosto de 2016.
- Otero, J.; I. Velarde y H. Bozzano (2014). Tensiones en la reactivación de productos agroalimentarios locales. *Campo-Territorio: Revista de Geografía Agraria*, 9(19), pp. 266-286.

- Pardías, S. (2014). *Es como que uno ya nace...: trabajo, herencia y transformaciones en las estrategias de reproducción social de unidades familiares tamberas en Entre Ríos*. Tesis de maestría en Estudios Sociales Agrarios. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO), Buenos Aires, Argentina.
- Programa de Desarrollo Lechero Provincial (2004). *Cuestionario a establecimientos elaboradores de productos lácteos*. Paraná: Dirección de Ganadería de Entre Ríos.
- Rallet, A. y A. Torre (2004). Proximité et localisation. *Économie Rurale*, 280(1), pp. 25-41.
- Requier-Desjardins, D. (2012). The LAS approach: a scheme for a sustainable local development of Latin American rural areas? En: F. Arfini, M.C. Mancini y M. Donati, eds. *Local agri-food systems in a global world: market, social and environmental challenges*. Newcastle: Cambridge Scholars Publishing, pp. 153-171.
- Sanz-Cañada, J. y J. Muchnik (2016). Geographies of origin and proximity: approaches to local food systems [online]. *Culture and history Digital Journal*, (5)1. Disponible en: <<http://cultureandhistory.revistas.csic.es/index.php/cultureandhistory/article/view/89/309>> [acceso 3/11/2016].
- Schaller, A. (2010). Lácteos. *Alimentos Argentinos*, 48, pp. 36-38.
- Taverna, M. (2010). *Documento base: Programa Nacional Leches* [online]. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Disponible en: <http://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-documento_base_del_programa_nacional_leche.pdf> [acceso 10/6/2013].
- Thévenot, L. (1989). Économie et politique de l'entreprise: économies de l'efficacité et de la confiance. En: L. Boltanski y L. Thévenot, eds. *Justesse et justice dans le travail*. París: Presses Universitaires de France, pp. 135-207.
- Trulls, B. y S. Butarelli (2010). *El tambo quesería: una actividad típicamente entrerriana* [online]. Disponible en: <<http://www.todoagro.com.ar/noticias/nota.asp?nid=19306>> [acceso 13/2/2012].
- Vértiz, P. (2016). El rol de la pluriactividad en la persistencia de la producción familiar láctea en la cuenca de Abasto Sur de Buenos Aires [online]. *Trabajo y Sociedad*, 27, pp. 475-499. Disponible en: <<http://www.scielo.org.ar/pdf/tys/n27/n27a26.pdf>> [acceso 3/11/2016].
- Villanueva Carvajal, A.; A. Domínguez-López; A. Espinoza-Ortega y C. Arriaga-Jordán (2008). *Alimentos artesanales y tradicionales: variabilidad versus estandarización*. Ponencia presentada en el IV Congreso Internacional de la Red SIAL. Mar del Plata, Argentina, 27 al 31 de octubre de 2008.

Entrevistas citadas

- E1: Productor quesero, 300 litros de producción diaria de leche, Entre Ríos.
- E2: Técnica estatal, asesora de productores, Entre Ríos.
- E3: Funcionario de Bromatología, Entre Ríos.
- E4: Docente de la Universidad Nacional de Entre Ríos.
- E5: Técnica de organización de productores tamberos, Entre Ríos.