

“FORTALECIENDO UNA ACTIVIDAD AGROINDUSTRIAL DE LOS PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES DE ENTRE RÍOS, LA CALIDAD Y LEGALIZACIÓN DEL QUESO ARTESANAL”

Autores: Gervasoni, Laura ¹; Gieco, Adriana¹; Della Giustina, Zandra¹; Vallecillo, Monica¹; Trulls, Betina²; Begnis, Marisa

Unidad Académica ejecutora Facultad Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER) - Cátedras Responsables: Bovinos de Leche – Industria Láctea¹

Instituciones y organizaciones intervinientes: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)²

Resumen - Introducción

En la Provincia de Entre Ríos la producción láctea se ha caracterizado, por la presencia de pequeños productores tamberos, que han encontrado en la producción de quesos una alternativa válida para subsistir y mejorar su situación económica.

Dentro de los múltiples factores que han llevado a este amplio grupo de productores a desarrollar esta actividad, se deben mencionar: problemas en la comercialización de leche fluida en especial por falta de infraestructura vial adecuada, grandes distancias a centros poblados, falta de continuidad en la calidad y cantidad de su producción o simplemente por tradición familiar.

La comercialización de los quesos producidos por estos pequeños y medianos tamberos queseros de nuestra provincia es realizada a través de compradores que entran a la zona, llamados acopiadores, que si bien retiran los quesos directamente del establecimiento, ofrecen al productor precios muy variables y muy por debajo de los valores de mercado, incluso en la época estival en la que tienen menor demanda del producto, no les compran la producción y en la mayoría de los casos esos quesos se pierden por falta de calidad para su acopio o bien por no contar con las instalaciones adecuadas para hacerlo.

Por ser este sector de pequeños productores vulnerable, donde se evidencia la falta de tecnificación y metodología adecuada en sus sistemas productivos y no cuentan con los medios para acceder a la misma, es que la Cátedra de Bovinos de Leche e Industrias Lácteas de la Facultad de Ciencias Agropecuarias - UNER, la Oficina Técnica de Extensión del INTA y otras

Instituciones; comenzamos a capacitarlos técnicamente transmitiendo conocimientos e información en diferentes temas vinculados al sector, con el fin de lograr mejoras en la cadena productiva de la leche, incrementando su producción y calidad de la materia prima y de los quesos; además de incentivarlos en aumentar el valor agregado de su producción, como así también fortalecer el trabajo socio-productivo y su posterior incorporación a mercados competitivos.

Este trabajo comenzó a partir de la conformación de un equipo interdisciplinario debido a que las dificultades o problemas comunes a muchos de ellos eran: baja producción, calidad discontinua de leche y quesos, dificultades organizativas, de gestión, comercialización y de industrialización. Inmediatamente se visitaron a los productores, se diseñaron y efectuaron encuestas que posteriormente permitieron realizar diagnósticos y así dar comienzo a las capacitaciones teóricas y prácticas que abarcaron un amplio abanico de acciones directas dirigidas especialmente a los problemas presentados por estas familias rurales.

Hoy en día, a pesar de haber logrado mejores rendimientos productivos de leche cruda y avances en lo social de las familias tamberas, no han obtenido calidad tecnológica en la industrialización y menos aún mejoras en la comercialización, por no alcanzar las condiciones obligatorias para adaptarse a la normativa bromatológica vigente para la industria quesera; como es tecnología de elaboración, infraestructura edilicia necesaria tanto en el tambo como en la quesería, etc. Esto los excluye de las formalidades necesarias que deben cumplir para poder intervenir en el circuito comercial de modo directo.

No lograr complementar su identificación comercial; es un factor común en la mayoría de tambos queserías que posee la provincia de Entre Ríos, dado que su escaso volumen de producción, no justifica el conjunto de exigencias requeridas por CAA (Código Alimentario Argentino) para una industria quesera. Con el fin de superar esta limitación, diferentes instituciones, generamos el espacio que dio origen a la Resolución 026/10, del Instituto de Control de Alimentación y Bromatología (ICAB) del Gobierno de Entre Ríos. Esta resolución promulgada en diciembre de 2010, ha flexibilizado los requerimientos de los espacios edilicios normados originalmente por el CAA para las grandes industrias lácteas, manteniendo el margen de seguridad bromatológica.

A la fecha, se está trabajando en la difusión y adecuación de los establecimientos a la norma y posteriormente se prevé consensuar un protocolo común de elaboración de queso artesanal con buenas prácticas de manufactura. Una vez logrado un producto homogéneo se promoverá la agrupación de productores tamberos-queseros que trabajen en forma cooperativa o socializada y así poder mejorar sus ingresos comercializando en el mercado formal, generando en la región alternativas de desarrollo socio económico, provocando el arraigo y el desarrollo de las familias rurales en su comunidad.

-

Objetivos

- ✓ Contribuir a que pequeños y medianos productores tamberos queseros mejoren el volumen y la calidad en sus productos, incorporando técnicas apropiadas de manejo del sistema de producción de leche y tecnología de elaboración de quesos artesanales.

- ✓ Adecuación edilicia y tecnológica a las exigencias bromatológicas actuales posibilitando la inscripción reglamentaria para comercializar su producción en un mercado formal.

Metodología

- Como paso inicial del trabajo se realizaron reuniones de articulación con las entidades intervinientes, a fin de consensuar: pautas de trabajo, modo de llevarlo a cabo, estrategias a usar según los diferentes grupos de productores, lenguaje a utilizar y temas a abordar.

- Se organizaron recorridos por diferentes zonas con la finalidad de conformar los grupos de productores por zonas geográficas, evaluando en cada uno de ellos interés en progresar y mejorar sus condiciones productivas.

- Se incluyó una entrevista cuyo objetivo se centró en obtener información sobre:

*Escala productiva: Superficie Total y con praderas. Uso de reservas: rollos y silos. Tipo y nivel de suplementación, n° de vacas en ordeño y secas, litros de leche/VO/día, porcentaje de pariciones, intervalo entre partos (IEP), Kg de quesos /día

*Condiciones sanitarias: tipo y condiciones de ordeño, sala y metodología de elaboración

*Tipo de explotación: tambero, tambero –quesero, otras actividades

*Comercialización: tipo de quesos, forma de venta y precio percibido.

- Conocido el diagnóstico inicial, el grupo de trabajo de la cátedra de Bovinos de Leche y de Oficina Técnica de Extensión del INTA Hernandarias, organizamos las capacitaciones en distintos módulos. Para ello se elaboró un plan de contenidos que les permitiera fortalecer y adquirir nuevas competencias y capacidades para mejorar sus actividades productivas,

rendimientos y calidad de los quesos, así se desarrollaron las tareas de formación en distintas temáticas productivas: alimentación, nutrición, manejo, tecnología de ordeño, sanidad del rodeo, problemas reproductivos de los mismos a cargo de técnicos y profesionales del INTA; en tanto que, los temas: obtención de mayor cantidad y mejor calidad de leche y como lograr mayor rendimiento quesero con calidad constante, fueron abordados por docentes de la Cátedra de Bovinos de Leche de la Facultad de Ciencias Agropecuarias.

- La metodología de capacitación fue realizada en forma grupal y el desarrollo pedagógico empleado fue de taller educativo, con medios audiovisuales; realizando trabajos grupales con técnicas participativas, interrelacionando la teoría con la práctica y; realizando prácticas demostrativas en las plantas queseras de los mismos productores con los análisis necesarios durante la elaboración a través de los instrumentos llevados desde la facultad para tal fin. Controles elementales que, cada productor puede incorporar en su producción diaria con grandes beneficios en la calidad del producto.

Una vez culminada la elaboración, se remarcaban en un contexto teórico, los conceptos y prácticas detectados como más equívocos, los que ocasionaban mayor discusión, sin dejar de mencionar los requerimientos necesarios para el cambio.

- En todos los encuentros se promovió el diálogo a fin de socializar las experiencias de cada uno de los productores y se motivó a mejorar su sistema de producción aprovechando los recursos naturales en forma sostenible.

-Diferentes acciones realizadas durante todo este tiempo y la incorporación de nuevas técnicas, sistemas de organización, aplicación de controles mínimos y registros para su evaluación permanente, apuntan a que los distintos grupos vayan desarrollando la capacidad de autogestión en pos de mejoras actuales y futuras.

- Se establecieron:

* Indicadores técnicos: Superficie con praderas/superficie total; Elaboración de reservas: rollos y silos; Elaboración de raciones, Incorporación de subproductos; Producción de leche /vaca (l/vaca); Vacas en ordeño/vacas totales; análisis de calidad de leche; análisis de agua; Litros de leche/kg de queso; análisis de calidad de queso.

* Indicadores económicos: Costo de producción de leche (\$/l); Costo de producción de queso (\$/kg); Margen Bruto/ha (\$/ha); Ingreso neto ha (\$/ha).

* Indicadores sociales: participación en las reuniones (%); participación en cursos, jornadas, etc.

Actividades desarrolladas hasta la fecha:

1. Reunión interdisciplinaria con técnicos y profesionales de las diferentes instituciones.
2. Determinación geográfica de las áreas de trabajo.
3. Visita personalizada a los productores tamberos queseros incluidos en las zonas determinadas precedentemente y su posterior conformación de los grupos de trabajo.
4. Con cada grupo se realizaron las capacitaciones: en producción de leche de calidad y cantidad, pasturas, tecnología de ordeño, raciones, sanidad, manejo reproductivos, gestión económica, dinámicas grupales.
5. Análisis físicos químicos y microbiológicos a muestras de leche, agua y queso, utilizadas como herramienta de diagnóstico.
6. Reuniones intergrupales que permitieron el intercambio de experiencias, evaluación de resultados de ensayos agronómicos y analíticos de calidad de leche y agua.
7. Afianzados los conocimientos en producción primaria y calidad de leche, se comenzaron las capacitaciones teórico- prácticas en producción de quesos. Estas se desarrollan en los establecimientos de los mismos productores.
8. Participación junto a entidades como: Secretaría de la Producción de Entre Ríos, Subsecretaría de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar (MINAGRI), Bromatología Provincial, Facultad de Bromatología, INTA delegación Paraná y otras, en el debate, organización, adecuación de diferentes exigencias bromatológicas, acordes a los volúmenes de leche producidos y redacción de la normativa para posibilitar la inscripción a nivel provincial de las industrias tambo-queserías.
9. Organización de jornadas informativas sobre la nueva normativa que rige para la habilitación bromatológica de tambo- quesería.
10. Evaluación a través de encuestas del grado de adecuación de cada uno de los establecimientos a la norma bromatológica vigente. Res. 026/10 ICAB.
11. Recorrida por los establecimientos de los productores para asesorar sobre los requerimientos prioritarios para su adecuación a la norma. Se comenzó por la zona de la localidad de Bovril Entre Ríos.
12. Consensuar entre los técnicos, profesionales y productores un protocolo de elaboración de queso de pasta dura ajustado a diferentes niveles tecnológicos de pequeños y medianos queseros.
13. Evaluación de las posibilidades de cooperación o asociación de los productores de cada zona.

Actualmente nos encontramos realizando las actividades 9,10 y 11.

Resultados

- Se generó información zonal del sistema y nivel productivo de los productores, los cuales son utilizados para el intercambio con los distintos actores técnicos, profesionales y gubernamentales del medio, potenciando la información disponible.

-Los análisis de laboratorio tomados como índices técnicos sobre la producción de cada uno de los establecimientos de los grupos de trabajo, mostraron en una primera instancia un 62% de las muestras de agua con valores microbiológico superiores a los límites de aptitud; por lo cual se realizó un trabajo de asesoramiento en limpieza de tanque de almacenamiento y cañerías, lo que permitió descender el porcentaje de inconvenientes a solo 10% de las muestras.

En tanto que las determinaciones microbiológicas realizadas sobre muestras iniciales de leche de cada uno de los establecimientos permitió calificar como muy bueno (< 100.000 UFC/ml) un 24% de las muestras; bueno (100.001 - 200.000 UFC/ml) un 18%; regular (200.001 - 500.000 UFC/ml) un 22% y Malo (>500.001 UFC/ml) un 36%; lo cual refleja el nivel higiénico dado en la manipulación, transporte y almacenamiento de la leche.

Luego de las capacitaciones teóricas y prácticas, se realizaron nuevas mediciones de laboratorio, que permitieron visualizar una evolución favorable, evidente en los siguientes resultados: muy bueno un 50% de las muestras; bueno un 7%; regular un 29% y Malo solamente un 14%.

Un tercer índice que permitió ver la evolución dada luego de las capacitaciones fue la calidad de los quesos elaborados; los que inicialmente presentaban mayoritariamente defectos en corteza y masa, producto de problemas microbiológicos y mecánicos de elaboración que, con el transcurso de las enseñanzas fueron disminuyendo notablemente.

-Se logró la integración de técnicos y profesionales de diferentes instituciones que desde hace años venían trabajando con este grupo social en la provincia, en forma desperdigada e individualmente.

- El resultado anterior generó reuniones con los productores que peticionaron la flexibilización de la norma del CAA para su inscripción bromatológica.

- Con este nuevo objetivo, luego de más de un año y 10 (diez) reuniones y/o jornadas, se plasmó lo actuado en la resolución 026/10 del ICAB, que estipula diferentes exigencias edilicias y bromatológicas acuerdo a las dimensiones productivas del establecimiento; dividiéndolos en tres categorías según el volumen de producción de leche: hasta 100 l/día, desde 101 a 500 l/día y desde 501 a 1500 l/día.; con fines de habilitación de los establecimientos lácteos.

-Se difunde la nueva normativa incentivando a productores a trabajar adecuadamente, desde las condiciones higiénicas, edilicias y tecnológicas.

Conclusiones

En lo realizado hasta el momento se han logrado resultados muy valiosos desde dos puntos de vista:

- En relación directa con el medio social: obtención de información zonal que brinda un panorama amplio de la situación socio-productiva de los mismos y gracias a las capacitaciones realizadas se han logrado mejoras en la producción y calidad de leche obtenida de los pequeños tamberos-queseros.
- En relación indirecta se ha logrado integración institucional con fines específicos de trabajo, logrando obtener una reglamentación adecuada a las particularidades del sector lácteo de nuestra provincia.

No obstante hoy, el reto es aún mayor, lograr la inscripción bromatológica de los tambos-queserías de la provincia de Entre Ríos, para de esta forma generar una producción artesanal con entidad propia. Para ello, se prevé continuar trabajando en la adecuación edilicia de los establecimientos y en la realización consensuada de un protocolo de elaboración de quesos; con el fin de su incorporación al sistema de comercialización formal con marca propia o en forma conjunta. Ello redundará en precios acordes a la calidad del producto y les permitirá buscar sus propios mercados, avanzando en la cadena láctea y logrando su propio “fortalecimiento” en lo productivo, en lo económico y social.