

POTENCIALIDADES DE DESARROLLO Y MOVILIZACIÓN LOCAL: UN ESTUDIO SIAL EN SANTA CRUZ DE TURRIALBA

MARICELA CASCANTE SÁNCHEZ^{1*}

RESUMEN

El queso fresco blanco, conocido como queso Turrialba en Costa Rica, es un producto de mucho valor económico y social, que ha despertado un interés particular en el análisis de sus estructuras de producción y las redes interrelacionales entre los diferentes actores involucrados en su elaboración y comercio local y regional. Se comprobó la existencia de un SIAL en Santa Cruz de Turrialba que cuenta con organizaciones con objetivos y metas comunes que han dado origen a acciones colectivas operativas. Este SIAL ha generado también acciones operativas individuales que han diversificado, entre otras, la comercialización de su producto. En el plano colectivo, la planificación y priorización de sus proyecciones futuras están afectando no solamente el área de la producción agroindustrial sino también otros campos como el turismo agroecológico.

ABSTRACT

The fresh white cheese in Costa Rica is well known as "Turrialba cheese". This cheese has high economic and social value and its production structure and its local and regional relations networks became a very interesting fact of analysis. It has been proved the occurrence of a local Agrofood System (SIAL) in Santa Cruz of Turrialba, where organizations with specific common purposes and goals were present. This situation originated individual operative actions in order to diversify their products and markets. On the collective side, the planification and priorization of their future projects and ideas, have influenced not only the production, but also another fields like the development of agro ecological tourism in the region.

1 Ph.D., Investigadora, Universidad Nacional de Costa Rica, mcascan@una.ac.cr

INTRODUCCIÓN

El estudio sobre concentraciones de empresas productoras y de servicios localizadas, así como los fenómenos ligados a su interacción y desarrollo de competencias, han generado reflexiones de diversos autores y la definición de términos como los “distritos industriales”, “redes locales de pequeñas empresas”, “clusters”, etc. Fenómenos similares también han sido observados en el marco del estudio de la AIR (Agroindustria Rural²) en América Latina, en relación con concentraciones de AIR, basadas en agrupamientos de pequeñas empresas, localizadas en territorios rurales (Requier-Desjardins, 1997). Con el propósito de dar una respuesta a estas empresas AIR ante las formas de producción y consumo globalizado, se ha desarrollado el marco teórico-metodológico que define el “Sistema Agroalimentario Local” (SIAL)³ y su análisis. Dentro de las etapas del análisis metodológico SIAL, se propone la activación de estas concentraciones de AIR mediante la propuesta de proyectos para el desarrollo de sus capacidades, basadas en sus ventajas locales. Este artículo tiene como propósito presentar un resumen general de los resultados obtenidos en un estudio SIAL y algunas de las iniciativas, proyectos y propuestas derivadas a partir de éste, así como mostrar su efecto sobre la movilización social de los pobladores.

METODOLOGÍA

La identificación de concentraciones de AIR en Costa Rica alrededor de diversos productos agroindustriales, se llevó a cabo mediante investigaciones desarrolladas por el Programa Cooperativo para el Desarrollo de la Agroindustria Rural (PRODAR), el Consejo Nacional de la Producción (CNP) y Cascante-Sánchez, 2000. Para este estudio SIAL se eligió el caso de las queserías ubicadas en las faldas del Volcán Turrialba por tratarse de una zona de vasta tradición y estabilidad productiva. Para el desarrollo de la investigación participativa del SIAL

2 AIR es aquella empresa localizada en zonas rurales dedicada a la cosecha, empaque o transformación de productos agrícolas, alimentarios, forestales, acuícolas o artesanales, cuyo valor agregado permanece en zonas rurales.

3 “...como aquel sistema constituido por organizaciones de producción o servicio (unidades agrícolas, empresas agroalimentarias, comercios, etc.) asociados mediante sus características y funcionamiento a un territorio específico”.

se siguieron las fases metodológicas sugeridas por el proyecto PRODAR-CIRAD, que consistieron en: un diagnóstico rápido para confirmar informaciones de primer orden; la recolección de información básica mediante entrevistas abiertas a muestras al azar de los actores (10% para los actores principales); la definición de la historia común mediante revisión bibliográfica y entrevistas abiertas con informantes clave; el establecimiento de redes comerciales a partir de las relaciones entre los actores; la confirmación del territorio con el uso de mapas digitales y el mapeo participativo con los actores, y la validación de resultados en un Taller de activación con todos los actores del SIAL. Debido al compromiso adquirido con la comunidad y los productores, posterior al desarrollo del proyecto SIAL, se incluyó una etapa de seguimiento y planificación a fin de brindar el acompañamiento necesario en el desarrollo de proyectos e iniciativas, y en la formulación de un Plan estratégico para la Asociación de Productores Agropecuarios de Santa Cruz (ASOPROA). Todas estas informaciones fueron la base para el análisis de los resultados que se presentan a continuación.

RESULTADOS

Caracterización de la zona de estudio

Al noreste de la cabecera del Cantón de Turrialba (Provincia de Cartago), se eleva el Volcán Turrialba en la Cordillera Volcánica Central de Costa Rica. Sus faldas constituyen un área montañosa con suelos fértiles de origen volcánico y topografía muy accidentada. Todas estas condiciones han dado lugar al florecimiento de una cultura ganadera de leche desde hace más de un siglo. Según pudo constatar en el Taller de activación, la mayor parte de los productores lecheros de esta zona se concentran en los once poblados alrededor del distrito de Santa Cruz de Turrialba. Este distrito cubre una superficie aproximada de 127.40 Km², cuenta con 3 274 habitantes y con altitudes entre los 900 y 3 200 msnm; su temperatura promedio está entre los 10 y 19° C, su precipitación anual entre 3 000-3 500 mm y su humedad relativa es de 85% (IFAM, 1992: 89). Desde el punto de vista productivo, en este Distrito se pueden encontrar fincas-queseras grandes, medianas y pequeñas,

