

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

MARICELA GASCANTE 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 prioritization 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,

pero estas últimas suelen ser las más numerosas y artesanales (promedio actual 7 ha). La producción de leche y queso en esta zona se ha diversificado recientemente con la elaboración de subproductos de mayor vida útil. Sin embargo, el queso continúa siendo el más importante desde el punto de vista económico (Ivankowich y Aguilar, 1989).

Se ha estimado que 70% del queso fresco consumido popularmente en el país proviene de los alrededores del Volcán Turrialba (Boucher y Blanco, 1991).

Construcción y su evolución del SIAL: referencia histórica

Turrialba es citada por primera vez en escritos históricos del año 1564. Se presume que su nombre deriva del idioma nativo de las palabras *turi-re* y *aba*, que significan fuego y río, así como del nombre dado por los españoles, Torre alba o Torre blanca, en referencia al volcán del mismo nombre. En 1700 la población en Turrialba era muy escasa debido a las pestes y migraciones. Para entonces se trataba de una región húmeda y selvática donde no muchos colonizadores se arriesgaban a permanecer (Salguero, 2000). En 1866 se reportó la última erupción del Volcán Turrialba, aunque ha presentado cierta actividad en los últimos años. A principios del siglo XX, las faldas del Volcán de Turrialba constituían una zona de montaña y selva nubosa, donde daba inicio la colonización agropecuaria que involucró tanto a nacionales como extranjeros, atraídos por la bondad de sus tierras y su clima. Hace 100 años existían en La Pastora y Santa Cruz dos tipos de producción claramente diferenciadas: fincas de subsistencia dedicadas a la siembra de maíz y la ganadería de doble propósito, y las fincas de mayor altitud y cercanas al volcán que constituían grandes latifundios dedicados a la ganadería extensiva de leche. Con el tiempo la zona creció y especializó su producción hacia la ganadería de leche en la parte superior y el cultivo de café en la parte más baja de las montañas. La elaboración comercial de queso se reporta ya en el año de 1917 en La Pastora de Santa Cruz, de donde el producto se extraía con carretas por caminos de barro. Alrededor de los años cuarenta se introdujo el ganado guernsey con el cual se mejoró mucho la producción y para los años sesenta se experimentó con la introducción del pasto

“kikuyo” (*Penisetum clandestinum*) en la zona. La intensificación de la producción ganadera intensiva posibilitó el uso de áreas menores de producción con lo que se establecieron fincas de menor tamaño (promedio 7 ha).

ESTRUCTURA Y DINÁMICAS DEL SIAL

A continuación se presentan los detalles relativos a la estructura de este SIAL, sus recursos específicos, las externalidades elaboradas en torno a su producción agroindustrial y los procesos relacionados con la cadena agroindustrial del queso desde la producción lechera hasta la comercialización del queso. Además, se describen sus productos agroindustriales y el saber hacer y conocimientos ligados a su elaboración, los actores involucrados en la cadena, sus interrelaciones y los términos de comercialización del queso, tanto dentro como fuera del SIAL.

Recursos específicos

La actividad económica que se ha desarrollado en las montañas al norte de Turrialba ha sido determinada por sus recursos específicos de suelos, pastos, altitud, clima y temperaturas. En especial la altitud ha sido un factor delimitante para la diferenciación de cultivos como la siembra de caña y café en las zonas hasta los 900 metros y la explotación ganadera a partir de esta altura. Estas características se traducen en recursos estratégicos del territorio para favorecer la actividad quesera. Además, con el paso de los años se han desarrollado notables mejoras en las razas lecheras, los pastizales, así como la especialización y la calidad de sus productos derivados de la leche (queso, natilla, yogurt, etc.). A pesar de que se ha comprobado en la zona que las condiciones de mayor altitud son ideales para la obtención de leches con mayor contenido de grasa, mejores condiciones para los pastos y el ganado, la presión por tierras en la zona ha impulsado a adaptar la producción a menores alturas y con resultados similares.

Esta zona cuenta también con el recurso de la belleza paisajística y escénica, desde sus montañas se aprecia gran parte del valle de Turrialba y las montañas de la Cordillera de Talamanca, además en las

cercanías se ubica el Volcán Turrialba, que constituye un recurso de enorme valor turístico. El paso por Santa Cruz de Turrialba es obligatorio para aquellos turistas que deseen visitar el volcán, por lo que este distrito puede llegar a constituir un atractivo más para el desarrollo del agroturismo, mediante la combinación de la venta de sus quesos y enfatizando su historia y tradición. Un recurso no menos importante de señalar en este SIAL es el potencial humano de la zona cuyos niveles de educación y salud son muy elevados y cuya fuerza laboral se concentra en labores relacionadas con la producción primaria. Los recursos estratégicos físicos, geográficos e histórico-culturales del distrito de Santa Cruz de Turrialba han ofrecido condiciones óptimas para el establecimiento y desarrollo de un SIAL en torno a la elaboración de quesos.

Externalidades positivas y negativas

En este caso se reconocen los tres elementos claves en este territorio SIAL que son: la búsqueda de soluciones técnicas y organizacionales, el crecimiento endógeno fundado sobre las externalidades de capital humano y la confianza entre los actores. La producción de quesos tiene en esta zona un gran efecto sobre la generación de empleos e ingresos, no sólo dentro del núcleo familiar sino también en la contratación de mano obra local para atención del ganado, las labores de ordeño, la elaboración de quesos, etc. Existen, además, otras actividades de servicios relacionadas con la comercialización y adquisición de insumos que contribuyen al crecimiento endógeno. Cabe mencionar que la elaboración de quesos ha permitido mantener la actividad lechera en épocas de crisis en el comercio de leches fluidas y ha mejorado las condiciones de vida de los pobladores locales.

En estudios anteriores (Cascante-Sánchez, 2000 y 2001) pudo establecerse con claridad que las relaciones de amistad y familiaridad dentro del SIAL juegan un papel relevante dentro del funcionamiento de estas empresas queseras y sobre las formas de transmisión de conocimientos, innovaciones e información. La mayor parte de la difusión de conocimientos e información se lleva a cabo de manera informal entre familiares y vecinos. Además,

las relaciones de proximidad pueden generar externalidades favorables al crecimiento de una o varias empresas; las externalidades construidas por algunas empresas locales pueden llegar a afectar de manera positiva o negativa a las demás. En este sentido, el queso originario de Santa Cruz de Turrialba, posee fama y prestigio bien posicionados en el mercado nacional y existe una vasta experiencia de sus productores en el manejo y la comercialización de sus productos queseros. La calidad del queso artesanal obedece a la alta calidad de las leches locales y a las técnicas (prácticas) de elaboración tradicional a partir de leches enteras propias. En el caso del queso pasteurizado, se asegura la calidad sanitaria del producto mediante su pasteurización. Dado los volúmenes de queso comercializados en el mercado interno, se ha creado un prestigio ligado a la calidad, que se traduce en una externalidad que puede afectar o favorecer a los demás queseros. Por otro lado, si se presentan problemas de calidad en el consumo quesos frescos, intoxicaciones masivas y otros problemas relacionados, estos hechos afectan la fama de unos y otros por igual.

Caracterización de sus productos AIR

El queso más popular en Costa Rica es el llamado queso blanco fresco, cuyo consumo aproximado alcanzaba 14.076 Tm. por año (Ivancovich y Aguilar, 1989). Con este nombre se denominan aquellos quesos blancos y frescos, provenientes de plantas artesanales, miniplantas y plantas grandes. El queso producido en las laderas del Volcán Turrialba es denominado popularmente como "Queso Turrialba", y es el preferido popularmente por el consumidor. Sin embargo, un análisis sobre la participación en el mercado quesero nacional coloca al sector artesanal como la agrupación de mercado más importante y reconocida dentro de las fronteras nacionales (ver Hidalgo, 2001). Ambos sectores, artesanal y semiindustrial, se encuentran representados en este SIAL. Las queserías artesanales elaboran otros productos lácteos además del queso fresco como el queso salado maduro y natilla (crema de leche ácida). Por su parte, las miniplantas queseras ofrecen una mayor gama de productos que incluyen natilla, yogurt, queso fresco, queso madurado, queso mozzarella, etc. Las miniplantas están asociadas a la

“Asociación de Miniplantas Queseras de Turrialba” (ASOPLUT), sus productos son sometidos a análisis de calidad y control adecuados.

Aproximadamente se obtienen en este SIAL 120 Tonm mensuales de queso artesanal y 150 Tonm de queso pasteurizado y natilla por mes (ASOPLUT, 2000), con un valor equivalente a los 93.2 millones de colones (unos US \$267 000).

Saber hacer e innovación, ligados a procesos de elaboración

Los procesos originales de elaboración de queso utilizados por los abuelos han sido mejorados con pequeñas innovaciones especialmente en medidas de higiénicas, manejo de la leche y el queso, y la sustitución de los instrumentos de madera por acero inoxidable. El saber hacer tradicional se combina con algunas capacitaciones informales recibidas del Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) o del Centro de Investigación y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica (CITA).

Los quesos frescos artesanales de Santa Cruz son ricos en grasa y de color más amarillo; son elaborados a partir de leche entera utilizando métodos artesanales que implican la obtención de la “cuajada”, desuerado, salado, moldeo y prensado. La obtención y prensado de la cuajada, así como el salado y el tiempo de prensado marcan la diferencia entre los tipos de queso artesanal. En el caso del queso suave, la cuajada se produce en caliente y no se prensa o se hace por un tiempo menor,⁴ mientras que para el queso compacto la cuajada se obtiene en frío o en caliente y lleva varias horas de prensado. El hecho de que cada artesano utilice su propio método de elaboración origina una gran variedad entre los quesos producidos. Esta gran variabilidad y calidad de los quesos artesanales se manifiesta tanto en términos de sus características físicas y organoléptica, como de su calidad y uso posterior (panaderías, frituras en sodas, fresco, etc.).

En el poblado de “Calle Leiva” se observaron quesos artesanales de diferente color (del blanco al crema),

4 Este último al no ser prensado el tiempo suficiente presenta problemas de desuerado y pérdida de peso durante la comercialización.

sabor (del ácido, insípido a salado), forma y textura (cremoso, boronoso, firme, seco). Las “variedades” de queso artesanal se reconocen popularmente con las denominaciones de “fresco, duro, semi duro, salado, sin sal”, etc.; pudo identificarse un queso tipo que es el más gustado por el consumidor, de corte homogéneo, rico en grasa y de color amarillo claro.⁵ Por su parte, el queso de las miniplantas es más homogéneo, ya que utilizan procedimientos y equipos estándares basados en la transferencia tecnológica adquirida a través del Programa de Queserías Rurales del MAG. Este es un queso blanco, con menor contenido graso y textura uniforme semidura; posee registros del Ministerio de Salud, marca propia con sus especificaciones y registros de calidad. Actualmente existe en la zona un gran interés por obtener la denominación de origen o geográfica para los quesos de la región y con esto proteger la tradición y fama ganada durante años con sus quesos.

ACTORES DEL SIAL

Se estableció una tipología para los actores principales (las queserías) tomando en consideración el tipo de organización empresarial y el tipo de AIR (diferenciación tecnológica). Existen en este SIAL dos categorías de actores principales: la quesería artesanal (o AIR tradicional) y la miniplanta quesera (o AIR inducida).⁶ En términos generales, 81% de las pequeñas unidades productoras de queso artesanal son empresas familiares que se han heredado, junto con la finca de ganadería de leche, de padres a hijos y nietos, es decir que cuentan con un fuerte arraigo cultural. Según estudios recientes, 60% de estas empresas laboran dentro del sector informal y no poseen marcas ni registros sanitarios, además exhiben grandes carencias de recursos para el transporte e inversiones en su finca.⁷ El ordeño y la elaboración de quesos son procesos manuales con técnicas y equipos rudimentarios. Estas microempresas utilizan tecnologías de tipo artesanal, leches enteras con alto contenido graso y bajos rendimientos por kilo de queso procesado (7:1).⁸

5 Comunicación personal visita a la casa de la familia Torres, Calle Vargas.

6 La clasificación en AIR inducida y tradicional es parte del marco conceptual de la AIR definido por PRODAR.

7 Idem 9.

8 Estos rendimientos son bajos en relación con los reportados en esta zona.

Una estrategia individual comúnmente utilizada durante la época lluviosa por los queseros consiste en elaborar sólo queso seco salado que se mantiene por mayor tiempo. Para 1999 se estimaba que en toda la región de las faldas del volcán Turrialba existían aproximadamente 650 pequeños productores lecheros, de ellos unos 250 elaboraban queso artesanal. Después de la crisis sufrida por razones climáticas durante ese año, el número de lecheros y queseros se redujo y para la fecha de este estudio, se contabilizaron dentro del territorio del distrito Santa Cruz de Turrialba unos 150 productores de queso artesanal (ésta se consideró como la población meta de la cual se obtuvo la muestra para este estudio). Algunos de estos productores se encuentran afiliados a la "Asociación de productores agropecuarios de Santa Cruz de Turrialba" (ASOPROA), fundada en enero de 2000. Esta organización tiene como propósito principal ejecutar los fondos del Programa de Reconversión Industrial del CNP para la modernización y mejoramiento de estas fincas lecheras y queserías. Respecto a las miniplantas procesadoras, el segundo grupo de actores principales, su creación se remonta a 1989 cuando por intervención del MAG, la Central Agrícola Cantonal, la asesoría de la Cooperación Suiza y los fondos del Banco Internacional de Desarrollo (BID), se llevó a cabo un Programa de Queserías Rurales en la zona. Por este medio se fundaron inicialmente 17 miniplantas privadas y cooperativas que procesaban inicialmente unos 35 000 litros de leche o 5 000 kilos de queso diarios y 600 kilos de natilla (Yee, 1994). Las miniplantas utilizan tecnología adaptada, con medidas más estrictas de calidad y operan dentro del sector formal de la economía. También las miniplantas se vieron muy afectadas después de la crisis del 99 y redujeron su número de 25 a 18 en el año 2002, esta cantidad se ha ido reduciendo recientemente (15 empresas en Santa Cruz, población meta). Como respuesta a esta situación se originó una acción colectiva que se cristalizó con la creación de la "Asociación de Plantas Unidas de Turrialba" (ASOPLUT), también en el año 2000.

Alrededor de las queserías tradicionales o artesanales coexisten otros actores relacionados a nivel local y externo, que se vinculan a la cadena de producción del queso, mediante la oferta de servicios para la elaboración del queso o la extracción de leche, o

bien vinculados con la fase de comercialización y transporte del queso. Otros actores vinculados a las queserías artesanales y miniplantas son los distribuidores de insumos agropecuarios, distribuidores de insumos para el queso, distribuidor de medicamentos, distribuidores de productos para desinfección y limpieza, representantes de agencias de distribución y de mantenimiento de equipos de ordeño, artesanos dedicados a la elaboración de instrumentos y utensilios en acero inoxidable, intermediarios-comerciantes y representantes de agencias de distribución y de mantenimiento de equipos de procesamiento. Durante este estudio pudo tipificarse el actuar de cada uno de ellos, pero no es posible profundizar esta información en este capítulo. Otras instituciones gubernamentales relacionadas con este SIAL son el INA (Instituto Nacional de Aprendizaje), el Sistema Bancario Nacional, el Banco Nacional, el Banco Popular, el Instituto Costarricense de Turismo (ICT), el IICA, Programa para las PYMES del Ministerio de Economía, entre otras.

Relaciones y articulaciones

En términos generales, la forma de vinculación que poseen los actores del SIAL y su complejidad dependerán del tipo de quesería de que se trate, así por ejemplo, las unidades productivas más "desarrolladas" y complejas integran a su actividad un menor número de etapas dentro de la cadena alimentaria. Las miniplantas tienden a eliminar aquellas etapas concernientes a la producción pecuaria y la extracción de leche, especializándose en el acopio, transformación y comercialización de ésta. Contrariamente, las empresas más tradicionales y pequeñas poseen mayor integración vertical, por lo que se vinculan a la producción lechera y la elaboración de queso. Las etapas de transporte y comercialización, que demandan capital "extra" y buenas vías de comunicación, son relegadas por estas empresas a otros actores.

La metodología aplicada a este caso SIAL permitió establecer un alto nivel de comunicación y relación entre los actores principales (queseros), así como una cultura común de los pobladores y vecinos, quienes han desarrollado un sentido de pertenencia ligado al territorio SIAL definido, que

constituye un potencial base para la difusión de información, el fortalecimiento de la cooperación interna y la activación del SIAL, a pesar de sus relaciones de competencia. Estas relaciones dan origen a un capital social que se expresa en sus acciones colectivas informales o tácitas, procesos de información e innovación. A modo de ilustración se presentan en el siguiente apartado las vinculaciones ligadas a la comercialización del queso en ambos grupos de empresas.

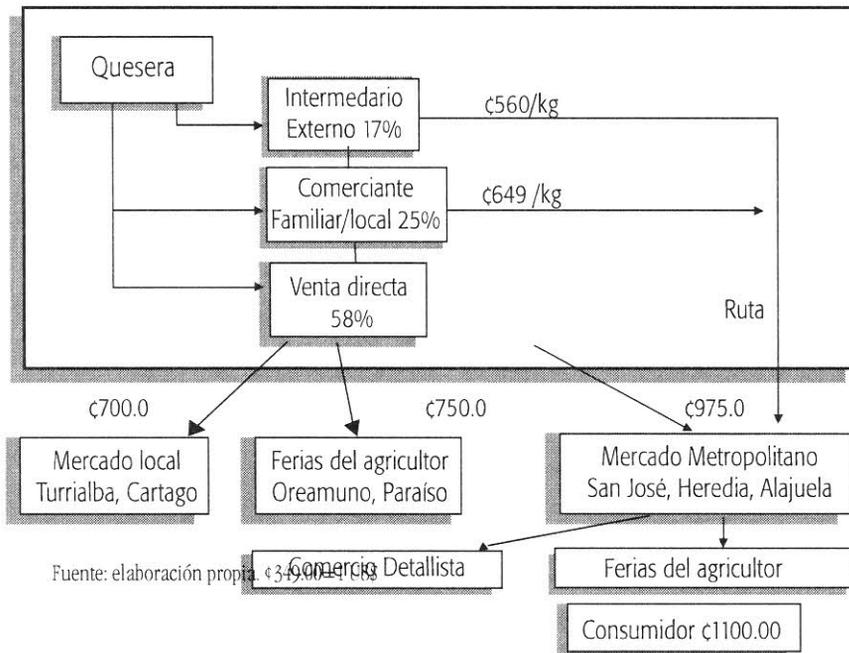
La comercialización del queso

Las queserías artesanales presentan una amplia variedad de estrategias para vender su queso. Muchos productores vinculan su familia o a un círculo de conocidos o vecinos para colocar su reducida producción y asegurar su venta en mercados mejores. Por su parte, las miniplantas tienen un mercado más estable y colocan su producto registrado en comercios detallistas o mayoristas mediante contratos

formales e informales. Con la información obtenida se elaboraron los diagramas siguientes (figuras 1 y 2), que muestran las cadenas de comercialización, vinculaciones y precios ligados a cada tipo de queso crudo (artesanal) o pasteurizado (miniplantas). Cálculos realizados con base en la información primaria indican que la ganancia bruta por venta de queso crudo y pasteurizado procedente del SIAL asciende a cerca de US\$ 169 000.00 dólares mensuales (unos 59.3 millones de colones).

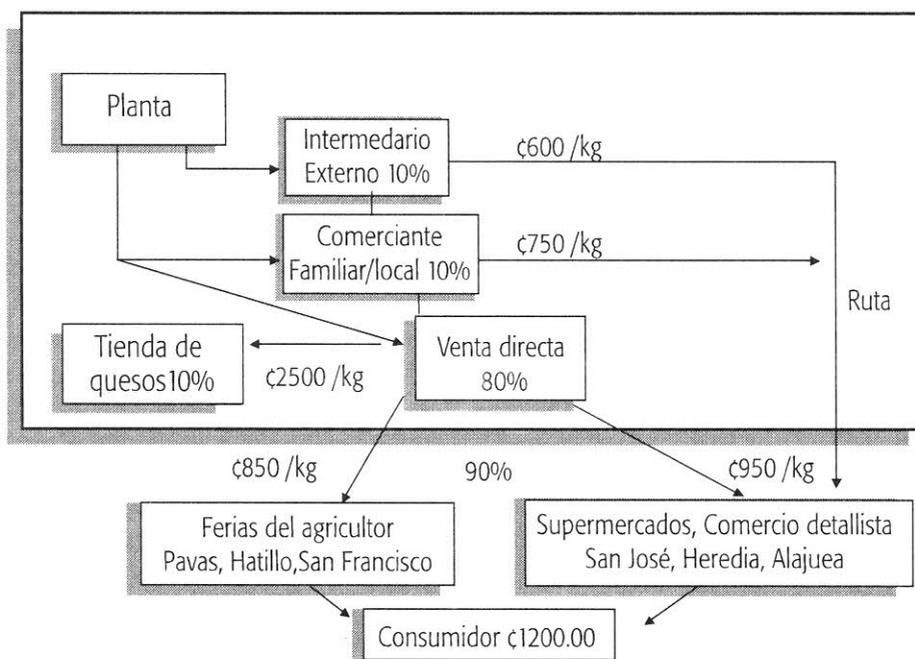
De esta cantidad, aproximadamente 70% ingresa por venta directa y 17.5% mediante la venta por comerciantes locales, el resto se comercializa a través de los intermediarios externos. Estos resultados demuestran que los intermediarios no poseen en realidad tanto peso como popularmente se cree y que poseen más efectos negativos que positivos sobre el SIAL.

Figura 1. Rutas de comercialización de queso crudo (artesanal)



Fuente: elaboración propia

Figura 2. Rutas de comercialización del queso pasteurizado



Fuente: elaboración propia. $4\,349.00=1\text{ US\$}$

Esta información se utilizó como insumo importante en el desarrollo de acciones posteriores al proyecto SIAL, según se comenta en el apartado siguiente. Otro resultado de mucho valor para este fin fue el análisis de problemas y generación de algunas soluciones posibles elaboradas por cada grupo de actores en el mismo Taller. Entre los problemas citados por los "planteros" se encuentran la baja calidad de la leche y la falta de conciencia de calidad por parte de los lecheros; por su parte, los productores mencionaron la falta de créditos y financiamiento, la desunión de los productores, la falta de asesoría técnica; para los comerciantes los problemas principales eran la calidad del queso y su venta; otros actores consideraron que los precios bajos del queso y la leche eran los problemas principales. A pesar de la contraposición de algunas de estas respuestas, se obtuvo una panorámica general de la problemática del SIAL y algunas de las soluciones pertinentes.

FODA Y ANÁLISIS DE PROBLEMAS DENTRO DEL SIAL

En diciembre de 2002 se llevó a cabo el Taller de Activación para el proyecto SIAL, durante el cual cada grupo de actores efectuó un análisis FODA de su situación actual. Los resultados obtenidos se resumen en el cuadro siguiente:

Cuadro 1. Resultados de análisis FODA del SIAL

Fortalezas	Cercanía geográfica del mayor mercado nacional Existencia de conocimiento tradicional y experiencia Fama y reconocimiento de sus quesos locales Integración vertical de la producción Mercado común especializado Capital social Transferencia local de conocimientos
Oportunidades	Buena comunicación técnica comunal Cercanía geográfica Materias primas locales y comunes Insumos iguales, igual mercado Denominación de origen en propuesta Fondos de Reconversión Productiva-CNP
Debilidades	Malos (bajos) precios del queso Presencia de intermediarios Alta perecibilidad y mala calidad sanitaria del queso Malos caminos y vías de acceso
Amenazas	Grandes productoras de queso Pérdida de identidad de marca Restricciones de salud Malos precios Falta de comunicación e información de los productores Enfrentamientos entre grupos principales de actores

Fuente: elaboración propia con resultados del Taller de activación (2002).

A MODO DE CONCLUSIÓN

A continuación se presentan algunas conclusiones derivadas de los resultados anteriores, respecto a la clasificación, funciones y estrategias de los actores de este SIAL. Además, se hace referencia a algunas acciones concretas que se están llevando a cabo como fruto de la movilización local y activación lograda con la ejecución de este proyecto SIAL.

Clasificación del SIAL por grado de activación y multifuncionalidad

Este SIAL se clasificó como del tipo 3, el cual se caracteriza por poseer organizaciones en torno a ciertos objetivos y metas comunes, que están iniciando acciones colectivas operativas. Este sería el caso de la ASOPROA, y de la ASOPLUT en menor grado (esta última se debilitó a partir de 2003). Con la aprobación en 2002 del proyecto presentado por ASOPROA ante los fondos de Reconversión Industrial del CNP, son cada vez más frecuentes y necesarias las acciones colectivas internas al SIAL. También se han generado nuevas iniciativas que exigen de ambas organizaciones una buena coordinación horizontal con la debida capacitación.

Además de la evidente función económica que desempeñan la producción y venta del queso para todos los actores (lecheros, queseros, planteros, comerciantes y suplidores) de este SIAL, y su contribución a la seguridad alimentaria local y de la zona metropolitana del país, se le atribuyen otras. Su función social se traduce en la generación directa de puestos laborales en cada eslabón de la cadena agroalimentaria, los que contribuyen a su vez a la organización y estabilidad social del SIAL. Las mujeres encuentran posibilidades de inclusión laboral en la elaboración, empaque y venta local del queso, mientras los más jóvenes colaboran en la producción de leche y comercio de éste. La cadena de producción de queso ocupa el territorio de manera óptima, gracias a sus condiciones y recursos específicos antes descritos. Esta producción centenaria ha generado una identidad cultural dentro del SIAL, desarrollando un sentido de pertenencia y la valorización de la producción. Desde el punto

de vista ambiental, existe la preocupación por el tratamiento y uso de aguas de desecho en la elaboración del queso; sin embargo, no hay hasta ahora acciones concretas para su resolución ni para el sobrepastoreo y la erosión de suelos. Hay un creciente interés por la protección de sus recursos naturales y escénicos, sus nacientes de aguas, y otros (Cascante-Sánchez, 2003).

Estrategias de “activación” del SIAL: recapitulación y recomendaciones

Las estrategias de activación para este SIAL se deben definir en el marco algunos factores de influencia que operan sobre las empresas queseras aquí localizadas, tales como: la dualidad de las relaciones de cooperación-competencia expresada en las relaciones personales y comerciales entre los actores principales, la fama y calidad de los quesos locales, el mal estado de las vías de comunicación y las posibilidades de desarrollar un proyecto de agroturismo en el SIAL. Para iniciar este apartado se presenta un breve análisis sobre las experiencias logradas mediante estrategias individuales y colectivas, dentro de las prácticas de los productores de queso artesanal y pasteurizado, para luego concluir con algunas recomendaciones al respecto.

En el caso de los queseros artesanos, una de las estrategias individuales más importantes es mantener su producción integrada verticalmente como forma de mantener su finca, su cultura y en algunos casos la calidad propia de sus quesos. Otra estrategia positiva es la venta directa de su queso en las Ferias del Agricultor, la venta al consumidor directo o una ruta de distribución al comercio detallista cercano a Santa Cruz. Estos queseros poseen una beneficiosa vinculación de comerciantes locales o familiares, la cual es positiva porque favorece el ingreso individual y local (dentro del SIAL). Otras estrategias complementarias empleadas son el uso de la capacitación individual y de créditos bancarios para mejoras de la finca y la “quesera” y la búsqueda de suplidores de confianza. Por su parte, los “planteros” han desarrollado sus propias estrategias basadas en su especialización en la transformación agroindustrial, la capacitación, información y financiamiento por medio del Programa de Queserías Rurales. Estos empresarios afrontaron el riesgo de pasar de

ser lecheros y queseros artesanales a agroindustriales, afrontando los retos de inversión y el apego a sus costumbres. Además, las plantas han introducido dentro de sus estrategias la calidad, marcas, empaques y la diversificación de productos lácteos tales como natilla, yogurt y quesos madurados. Lamentablemente, en los últimos años este grupo ha experimentado una enorme competencia de empresas privadas instaladas en la zona y que utilizan el sello del queso tipo Turrialba y acaparan sus mercados.

Con respecto a las estrategias colectivas, se comprobó que una de las más aprovechadas por los lecheros locales ha sido la creación de gremios como COOPESANTAGRUZ R.L. en los años ochenta, ASOPROQUE (Asociación de Productores de Queso) en los noventa y ASOPROA en el 2001. Todas se han motivado en especial en torno a situaciones de crisis, para la resolución de problemas o ante una opción de apoyo o financiamiento. Sin embargo, estas organizaciones han servido de base y coordinación para convocar otras actividades importantes en conjunto con la Asociación de Desarrollo Comunal de Santa Cruz, para llevar a cabo las cuatro versiones anuales de la Feria Nacional del queso (Expoferia) en Santa Cruz. La organización colectiva con otras agrupaciones locales en torno a esta feria anual implica la coordinación horizontal con otros actores del SIAL para lograr la exposición de equipos y alimentos para ganadería, actos culturales, etc., así como la elaboración de un enorme queso, que es una actividad de gran colorido y trascendencia con amplia cobertura nacional e internacional.

Cualquier propuesta formal para los procesos de activación de este SIAL debe plantearse tomando en consideración los resultados obtenidos en el Taller de activación con los actores (FODA, problemas principales, etc.), la experiencia de las acciones individuales y colectivas antes comentadas, así como las ventajas pasivas del SIAL (condiciones de clima de la zona, buenos pastos desarrollados, hato ganadero establecido, tradición quesera, volumen de leche producido y queso de buena calidad, fama y prestigio de los productos lácteos de la zona), cuya activación podría lograrse mediante acciones colectivas formales.

No obstante, como requisito indispensable antes de cualquier paso para la activación de este SIAL es necesaria la conciliación entre ambos grupos de actores principales, y luego la participación de los otros actores presentes en el territorio. Lo anterior, por cuanto se han identificado algunas relaciones de exclusión entre los grupos de actores principales, como parte de los fenómenos de proximidad negativos de este SIAL. No cabe duda que, en términos de organizaciones, la ASOPROA se ha fortalecido a raíz de la ejecución de los fondos aprobados por el proyecto de los Fondos de Reconversión del CNP en el año 2003. Lamentablemente ésta no ha sido la misma situación para ASOPLUT, por lo que habría que trabajar primero individualmente en su consolidación y dar origen a nuevas ideas y propuestas conjuntas (inclusivas) después. Otros requisitos previos a la activación de este SIAL serían: el fortalecimiento de otras organizaciones locales, rescatar y aprovechar la cultura común, las relaciones de amistad, la confianza mutua y el interés en el desarrollo local y las experiencias previas. En este sentido, la organización espontánea que ya existe es el elemento base para lograr la activación de este SIAL, puesto que por su medio pueden impulsarse proyectos colectivos que incluyan a todos los actores locales. Una consideración importante en la coordinación de estos procesos es que "toda acción de desarrollo dentro del SIAL deberá fiscalizarse correctamente" a fin de garantizar el éxito y evitar desconfianzas debidas a decepciones y fracasos anteriores, por lo que hay que ganar la confianza de todos para lograr la unión y solidaridad del grupo como un todo. Algunas de estas iniciativas se han visto planteadas en una propuesta generada conjuntamente con ASOPROA en 2003, a partir de la información generada por el proyecto SIAL y los resultados del análisis FODA y de Árboles de Problemas obtenidos durante el Taller de activación del SIAL (2002) (Cascante et al., 2003). Este plan define tres líneas principales: la producción lechera, la obtención y comercialización del queso y el desarrollo del agroturismo en la zona, y posee los siguientes componentes:

Cuadro 2. Líneas del Plan Estratégico para ASOPROA

Leche	Queso	Agroturismo
Mejoramiento de fincas y ganado	Tipología y caracterización	Expoferia del queso*
Control sanitario del ganado	Determinación de calidades	Ruta del queso*
Buenas prácticas sanitarias en la extracción y manejo de leches	Estandarización de procesos	Finca ecológica
Capacitación	Buenas prácticas de elaboración	Senderos al volcán
Control de calidad de leches	Capacitación	Tours agroecológicos
Sistema de acopio y procesamiento de leches	Sello de calidad*	Tiendas de quesos y productos tradicionales propios
Comercialización de leches	Denominación de origen*	Proyectos ambientalistas con la comunidad
Elaboración de concentrados	Control de calidad	Mejora de caminos
Procesamiento de leches	Centro de ventas y exhibición	
	Comercialización directa	

* Iniciativas en ejecución durante 2004.

Por su parte, otras organizaciones locales como la Asociación de Desarrollo Comunal y la Junta de Administración Escolar, al conocer el plan, crearon conciencia sobre su potencial participación en el desarrollo de algunas iniciativas incluidas en éste, tales como el agroecoturismo y el mejoramiento ambiental. La movilización social interna que se generó dentro del SIAL creó nuevos grupos de trabajo que involucraron no solamente a los productores de queso, sino también a jóvenes, mujeres y niños de la zona. Durante 2004 dieron inicio en este SIAL varias iniciativas como: un proyecto sobre mejoramiento de la calidad de quesos artesanales, un proyecto para el diseño de un Plan de Agroturismo, un proyecto sobre Denominaciones de Origen para el queso y la reacción de una propuesta sobre mejoramiento de la calidad de quesos artesanales. Algunos representantes de los productores y la comunidad tomaron parte en una Feria sobre productos agroindustriales en Turín, Italia, en octubre de 2004. Esta oportunidad abrió sus perspectivas de trabajo y capacidades. Por otra parte, se concluyó con la inversión respectiva al Proyecto de Reconversión Productiva con el debido mejoramiento de las queserías artesanales y las fincas. A raíz de estos nuevos impulsos, se han

observado algunas iniciativas de tipo privado como ventas de productos tradicionales, sodas-restaurantes, entre otros. 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, que aunadas a las riquezas escénicas y turísticas, y la riqueza de su fauna y flora, traerían ingresos no sólo para la producción quesera, sino también para otros pobladores con 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 para enrumbar a los pobladores rurales hacia proyectos concretos para su desarrollo local.

BIBLIOGRAFÍA

- ASOPLUT (2000), "Modernización y comercialización: plantas y producción quesera de la zona de Turrialba", Propuesta a los Fondos de Reversión Productiva del CNP, Turrialba.
- Boucher, F. (2001), "Futuro de la quesería de Cajamarca", Serie Documentos de Trabajo SIAL núm. 10. IICA-CIRAD-CIAT, Lima.
- Boucher, F. y M. Blanco (1991), "La Agroindustria rural en Costa Rica", PRODAR/IICA, San José, Costa Rica.
- Cascante, M.; M. Gamboa y C. Gómez (2003), "Plan Estratégico para ASOPROA". ponencia. Taller PES-RECODES, ACERFA, noviembre, San José, Costa Rica.
- Cascante-Sánchez, M. (2003), "*The multifunctionality in Agro Food Systems: cases in Costa Rica*", en: Proceedings. ReCALL. 3rd International Symposium-cumWorkshop in Latin America: Globalisation and poverty –The role of Science–. Recife, Brasil.
- Cascante, M. (2001), "*Las empresas de base familiar como fundamento de la agroindustria rural en Costa Rica: análisis de cuatro actividades productivas*", RECALL Seminario Internacional: "Retos y posibilidades de cooperación científica a nivel regional y suprarregional para un desarrollo sostenible", en: <http://www.wiz.unikassel.de/recall/costarica/proceedings/Sanchez.pdf>, (consultado: 5/8/2004).
- Cascante-Sánchez, M. (2000), "Entwicklungsmöglichkeiten und Perspektiven der ländlichen Agrarindustrie", Tectum Verlag. Marburg Lahn, Alemania.
- Hidalgo, O. (2001), *Análisis sistémico de la producción de queso en Costa Rica para el diseño de lineamientos sectoriales competitivos*, Tesis de Maestría en Política Económica, CINPE/UNA Heredia, Costa Rica.
- IFAM (1992), "Cantones de Costa Rica", 6 ed., IFAM, San José.
- Ivankowich, C. y F. Aguilar (1989), "Generalidades sobre motivaciones asociadas al consumo de queso", CITA, Costa Rica.
- Jiménez-Gamboa, R. (1996), *Tierra de provisión: La Pastora y Santa Cruz de Turrialba*, Inversiones OGGA, San José.
- Kilksberg, B. (1999), "Capital Social y cultura, claves esenciales del desarrollo", en Revista CEPAL 69. Chile.
- Nadvi, K. y H. Schmitz (1999), "Clustering and industrialization: Introduction", en World Development. 27:9.
- Yee, M. (1994), "Las queserías rurales de Costa Rica", MAG, Turrialba, Costa Rica.
- Requier Desjardins, D. (1997), "Globalización y evolución de la Agroindustria Rural en los países andinos: un enfoque sobre los Sistemas Agroalimentarios Localizados", en www.cybercable.tm.fr (consultado: 24/5/2004).
- Requier Desjardins, D.; F. Boucher y C. Cerdán (2002), "Globalisation, competitive advantages and evolution of production systems: rural food processing and localised agri-food systems in Latin-American countries", en Colloque "Les systemes agroalimentaires locaux: produits, entreprises et dynamiques locales", Montpellier, Francia.
- Salguero, M. (2000), "*Cantones de Costa Rica*", Editorial Costa Rica, San José.