

La problemática de la coexistencia entre la agricultura familiar y la agroindustria: una aproximación desde la producción de quesos

Clara Craviotti*

RESUMO

El artículo aborda la coexistencia de la agricultura familiar con la agroindustria tomando como referencia empírica una cuenca lechera caracterizada por la heterogeneidad de agentes intervinientes, tanto en la producción primaria como en la industrial, que incluye la presencia significativa de unidades familiares que elaboran quesos en sus propios predios. Partiendo de diferentes enfoques teóricos que problematizan la cuestión de la coexistencia, se analizan las peculiaridades de este sistema productivo y su inserción en los mercados en el contexto de la producción láctea argentina. Se discuten los vínculos establecidos con otros agentes que dan cuenta de la existencia de tensiones no resueltas, y también de ciertas complementariedades.

Palabras clave: Agricultura familiar; Agroindustria láctea; Coexistencia.

* Doctora en Geografía y Licenciada en Sociología (Universidad de Buenos Aires); Master en Ciencias Sociales (Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales). Investigadora del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), en la Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires, Argentina.

ABSTRACT**THE ISSUE OF THE COEXISTENCE BETWEEN FAMILY FARMING AND AGROINDUSTRY: AN APPROACH FROM CHEESE PRODUCTION**

The article addresses the coexistence of family farming and agroindustry, taking as empirical reference a dairy basin characterized by the heterogeneity of agents in the processing and production stages, which includes a significant sector of family farmers who make cheeses in their own holdings. Drawing upon different theoretical approaches that deal with the issue of coexistence, the peculiarities of the cheese production system and its insertion in the market are analyzed. The relationships established with other agents are also discussed, illuminating the existence of unresolved tensions and some complementarities.

Keywords: Family farming- Dairy Industry-Coexistence-

Introducción

En este artículo se aborda la problemática de la coexistencia de formas productivas con lógicas diferentes que ha permeado los estudios sociales clásicos sobre el agro, y se ha renovado con los cambios acaecidos con la globalización. Se plantea un marco general de análisis y se toma como referente empírico a la cuenca oeste de la provincia de Entre Ríos (Argentina), caracterizada por la presencia de unidades familiares remitentes de leche a usinas lácteas y otras que elaboran quesos tipo “sardo” en sus propios predios, que coexisten con empresas agroindustriales de diferentes características, dedicadas a la producción láctea.

Habitualmente la elaboración de subproductos ha sido visualizada como una estrategia de agregado de valor de la agricultura familiar, que amplía los requerimientos laborales respecto de la mera producción primaria, contribuyendo al fortalecimiento de los espacios locales. También se ha indicado su potencial para la construcción de autonomía gracias al distanciamiento de ciertos mercados de insumos y la creación de circuitos de venta localizados (NIEDERLE y WESZ JR., 2009). Sin embargo, un conjunto de aspectos puede dificultar en la práctica la consolidación de esta alternativa productiva, dando lugar a interrogantes sobre su continuidad en el mediano plazo, y sobre las condiciones de su coexistencia con la agroindustria empresarial.

El artículo se organiza del siguiente modo: En la siguiente sección se analizan contribuciones teóricas relevantes sobre la coexistencia de formas

productivas y modelos de producción. Empleando nociones de la teoría de las convenciones y la economía política, se describen a continuación las características generales de la producción láctea argentina, las peculiaridades del sistema productivo de los productores familiares elaboradores de quesos y sus formas de inserción en los mercados. Se ponen de manifiesto sus vinculaciones con la agroindustria empresarial, que dan cuenta de complementariedades y tensiones no resueltas. Por último, se argumenta acerca del rol de la dimensión institucional para consolidar las estrategias de agregado de valor de la agricultura familiar, y se discuten sus implicancias para la cadena y el sector en su conjunto.

La metodología empleada combinó diferentes técnicas y fuentes. Por una parte, se analizaron datos cuantitativos referidos a la producción láctea argentina y se reprocesaron datos de una encuesta del año 2009 a unidades productoras de leche efectuada por el Consejo Federal de Inversiones, que abarcó 426 casos en la cuenca estudiada. Este tipo de información permitió obtener un panorama de conjunto sobre la situación considerada; no obstante, el eje del análisis estuvo puesto en la información cualitativa obtenida, que permitió conocer las representaciones sobre la actividad y las condiciones materiales en que se desenvuelve. Se analizaron entrevistas en profundidad a diferentes tipos de informantes calificados (técnicos, funcionarios, proveedores de insumos, industriales) con variados niveles de actuación (nacional, provincial y local) así como a productores familiares del departamento Paraná y adyacencias, que elaboran quesos en sus explotaciones o lo hicieron con anterioridad; registros de intervenciones en un taller interinstitucional de tambo-quesería efectuado en 2015; noticias aparecidas en los principales periódicos nacionales y portales de Internet sobre el sector (con énfasis en el período de 2002 en adelante), así como documentos técnicos de referencia.

1. La cuestión de la coexistencia de agentes sociales agrarios: Algunas contribuciones relevantes

Las posibilidades de coexistencia de diferentes formas de producción ha sido una temática presente en los estudios sociales clásicos del agro. Desde perspectivas distintas CHAYANOV (1974) y KAUTSKY (2002) se refirieron a la cuestión de la persistencia de las explotaciones campesinas en el

contexto del avance del capitalismo. Así, mientras el primero afirmaba que este tipo de unidades, basadas en el equilibrio entre intensidad del trabajo y consumo, han existido en diferentes formaciones sociales, el segundo daba cuenta de las fuerzas que podían retardar su desaparición. Entre ellas su complementariedad, aunque de manera subordinada, con la gran explotación a través del aporte de fuerza de trabajo. Su visión influyó en los trabajos latinoamericanos de los años 60-70 que referían a la “funcionalidad” del campesino para el modo de producción dominante, y que se oponían a la visión leninista clásica de la diferenciación y desaparición de estas unidades.

Por esta misma época, un grupo de trabajos producidos por la sociología francesa propusieron la idea de “absorción” de las pequeñas explotaciones por el capitalismo (SERVOLIN, 1972), proceso que las llevaba a incorporar nuevas técnicas y realizar una reproducción ampliada, sin por ello llegar a convertirse en unidades de tipo empresarial. Desde el punto de vista de este autor se establecía una coexistencia estable entre estos modos de producción, en la que el Estado cumplía un papel fundamental asegurando un ingreso mínimo a los pequeños productores. El modelo de desarrollo imperante en los países de desarrollo industrial avanzado luego de la segunda guerra mundial, apoyado en la producción y el consumo de masas sustentaba esta idea de la coexistencia.

La vertiente de la teoría de las convenciones desarrollada a partir de principios de los noventa, también en el contexto francés, alude de manera implícita a la cuestión de la coexistencia, al argumentar que existe una pluralidad de formas de producción y de valores presentes en los intercambios económicos.¹ Desde esta perspectiva, las convenciones (reglas de comportamiento y rutinas de acción) permiten reducir la incertidumbre en las transacciones. Pueden existir múltiples convenciones de manera simultánea, todas ellas legítimas, que se apoyan en diferentes formas de calificación y evaluación (PONTE y GIBBON, 2005). Un punto interesante del enfoque es que no sólo considera los dispositivos cognitivos y representaciones, sino también el ambiente material que contribuye a la coordinación y a la cons-

1 La teoría de las convenciones nace del intento de incorporar la referencia a lo social a la explicación de la acción económica (THÉVENOT, 1989). Está influenciada por los desarrollos teóricos ligados a la teoría de la regulación, y parte de una mirada más amplia que la comprensión de las meras transacciones económicas, procurando explicar también la complejidad/diversidad de los tejidos productivos existentes.

trucción de híbridos entre diferentes órdenes de valor (THÉVENOT, 2005).²

Sobre la base de esta perspectiva, algunos autores trabajan alrededor de la coexistencia de diferentes convenciones de calidad en un mismo eslabón de una cadena agroalimentaria (CHEYNS y PONTE, 2016). Otros sostienen la idea de la creciente complejidad del sistema de producción y distribución de alimentos, que no sólo habilita la emergencia de circuitos alimentarios alternativos -en los cuales los valores comerciales e industriales serían de importancia secundaria- sino también la presencia de diferentes “mundos de producción” (MURDOCH y MIELE, 1999) o “mundos alimentarios” (MORGAN, MARSDEN y MURDOCH, 2006), en una variante analítica que incluye más claramente los aspectos culturales y las diferentes referencias de consumo. En esta diversidad habría lugar para las pequeñas explotaciones familiares, que emplean procedimientos de elaboración artesanales.

Los estudios enmarcados en la perspectiva de las transiciones socio-técnicas (SPAARGAREN, OOSTERVEER y LOEBER (2012) coinciden con esta idea, y sostienen el reemplazo del régimen alimentario prevaeciente, orientado hacia la eficiencia y la intensificación de la producción y el consumo, por una variedad de orientaciones de valor. Aunque contemplan que cambios de índole macro pueden generar “ventanas de oportunidad” para el desarrollo de innovaciones, argumentan que éstas se desarrollan mejor de abajo hacia arriba, en nichos estratégicos que deben ser protegidos. El foco de esta perspectiva es el análisis de los cambios que se producen en múltiples niveles y dimensiones (sociocultural, socio-técnica y política), con un énfasis en el rol de los actores que tratan de bloquear o fortalecer la transición. Sin embargo y aunque está implícito que puede haber tensiones, no analiza las condiciones en que se da la coexistencia entre diferentes niveles y agentes.

Otros trabajos, que se preocupan por la estructura agraria emergente del conjunto de fenómenos asociados a la globalización, introducen un

2 Esta última cuestión puede ser vista como un punto problemático del enfoque, que ha sido visualizado como incapaz de dar cuenta de las situaciones de imposición de relaciones de poder, o aquellas donde los individuos se niegan a participar en la búsqueda de acuerdos (BERHAM, 2003). Sin embargo, según algunos de sus proponentes, la perspectiva brinda herramientas para analizar los abusos de poder, y permite revelar las formas de evaluación que se esconden por detrás de procedimientos que pretenden ser neutros (THÉVENOT, 2005). En el mismo sentido, WILKINSON (1997) sostiene que, si bien el foco de la teoría está puesto en la negociación y el compromiso entre diferentes órdenes de valor, la metodología no impide un análisis orientado al conflicto.

nuevo ángulo desde dónde visualizar la temática de la coexistencia. Así para HERVIEU y PURSEIGLE (2015) la mundialización, la financiarización y la evolución tecnológica han generado nuevas formas de agricultura empresarial o “de firma” sin productores directos, pero altamente conectadas con el capital financiero y los mercados, que coexisten con formas de producción familiar reestructuradas, campesinos empobrecidos y sin tierra; estos últimos, a diferencia de los primeros, carecen de un estatuto y de una visibilidad tal que les permitan acceder a prestaciones sociales. En su perspectiva, dado que estas formas productivas son cada vez más diferentes entre sí, debemos alejarnos de una sociología del cambio para abordar una centrada en la coexistencia.

En el ámbito latinoamericano cobra importancia la visión no ya de diferencias, sino de confrontación entre modelos productivos opuestos, representados por diferentes sujetos (la agricultura familiar y la capitalista, en su nueva denominación agronegocio). El contexto general de planteo de la cuestión reconoce como punto fundamental las inequidades en el acceso a la tierra, profundizadas a partir de los procesos de acaparamiento desatados con el auge de los *commodities* orientados a la exportación y la producción de biocombustibles. En el caso de Brasil -probablemente el país donde el debate sea más nítido- varios trabajos suelen diferenciar dos modelos de desarrollo rural en disputa: el del agronegocio basado en grandes explotaciones, el monocultivo y el uso intensivo de insumos industriales; y el modelo de la agricultura familiar basado en pequeñas explotaciones de producción diversificada, orientada a mercados locales. En la lectura de MANÇANO FERNANDES (2004) la reproducción de ambas formas de organización social es incongruente, implicando disputas por el territorio material e inmaterial. Considera que existen dos paradigmas: el del capitalismo agrario, que propone superar las desigualdades existentes a través de la «integración» del campesinado o «agricultor de base familiar» al mercado capitalista, y el de la cuestión agraria, que tiene a la lucha de clases como punto de partida, y apunta a la superación del sistema imperante. En Argentina, también se plantea que la coexistencia armónica entre agricultura familiar y agronegocio no es posible ya sea en el plano material (debido a la contaminación, el secado de vertientes, el avance de la frontera agropecuaria) como desde el punto de vista conceptual, por el debilitamiento o no reconocimiento de los saberes campesinos (LANGLAIS y GIARRACCA, 2014).

No obstante, existen situaciones donde las tensiones entre sujetos no se manifiestan de manera evidente, y en las que el carácter binario de la oposición entre agricultura familiar y agronegocio puede conducir a simplificar las múltiples interrelaciones existentes entre los agentes. En ocasiones, se corre el riesgo de desembocar en una suerte de esencialismo que asocia sujetos con formas de producir determinadas, pasando por alto las hibridaciones, y la polisemia de ambos conceptos.

Al respecto vale la pena tener presente que, en el caso argentino, la categoría “agricultura familiar” constituye una creación política nacida de la mano de la interlocución con el Estado. En tanto categoría en construcción, ha sido y es objeto de múltiples negociaciones en las que intervienen técnicos, administradores y organizaciones agrarias, además de científicos (SCHIAVONI, 2010). Así, según la postura adoptada denota a campesinos con un acceso limitado a recursos productivos, o cubre una heterogeneidad de sujetos desde la agricultura campesina hasta la familiar capitalizada, cuyo denominador común es su involucramiento en las tareas productivas y la inserción subordinada en los circuitos económicos.

En el caso del agronegocio, varios trabajos (TEUBAL, 2009; REBORATTI, 2010) destacan la conformación de unidades productivas de gran escala, con un peso importante de las formas flexibles de tenencia de la tierra (arrendamiento y alquiler); la orientación a la exportación; la intensidad en el uso de tecnologías e insumos industriales; la vinculación con el capital financiero. Sin embargo, el uso de la categoría deja abierto múltiples interrogantes: si refiere a la cúpula del sector agroalimentario en sus diferentes eslabones o sólo a la etapa productiva; si incluye a las empresas de mediana escala; cuál es su aplicación en actividades agroindustriales cuyo destino principal es el consumo interno. Estas imprecisiones se refuerzan en tanto se suele tomar como referente empírico central al principal producto de exportación del país (la soja) y las áreas geográficas que experimentan su expansión. Otras producciones y espacios son pocas veces considerados.

Se requiere entonces ampliar la mirada con análisis “situados”, indicando cómo se conjugan los recursos clave (trabajo, tierra, capital, conocimiento) en los diferentes tipos de agentes identificados, así como el tipo de relaciones que establecen en la especificidad de su contexto. Ello permitirá iluminar si se trata de agentes claramente diferentes o existen solapamientos, y las interrelaciones existentes entre ellos. En definitiva, los tipos de vínculos

entre los agentes son la cuestión central a la hora de problematizar la cuestión de la coexistencia.

Con este propósito, un análisis orientado a captar la peculiar inserción de la agricultura familiar quesera y el carácter de su relación con la agroindustria láctea en un contexto espacial determinado se desarrolla en los apartados que siguen.

2. Evolución de la producción lechera argentina y sus efectos

La producción láctea con sus heterogeneidades en materia de escalas y estilos productivos es particularmente interesante para explorar la cuestión de la coexistencia. Argentina produce anualmente alrededor de 10.000 millones de litros de leche, pero la mayor parte de la producción (cerca del 80%) se destina al mercado interno. Mientras la industria láctea está compuesta por alrededor de 1.000 firmas y conforma un oligopolio estratificado (GUTMAN y RÍOS, 2009), la etapa primaria está a cargo de 11.500 unidades (SCHALLER, 2010). En 2002 habían sido contabilizadas 15.250 explotaciones, de las cuales 13.318 se ubicaban en la región pampeana; un 40% de ellas se basaba sólo en mano de obra familiar, y un 36 % tenía menos de 50 vacas en ordeño (FAO-FEPALE, 2012).

Además de las variantes en las formas de organización del trabajo adoptadas por los productores, existen diferencias en la composición del rodeo y el tipo de alimentación del ganado, implicando sistemas productivos de diferentes grados de intensividad y productividad. En términos generales, sin embargo, la tendencia en el país va en dirección de una mayor difusión del ensilaje y las pasturas, y hacia el empleo de material genético de calidad. En el caso de la industria láctea, las principales innovaciones son la automatización de los procesos productivos, la conformación de centros de distribución y el surgimiento de nuevos productos, como los alimentos funcionales y la leche ultra-esterilizada, en envases larga vida (SCHALLER, 2010). Las articulaciones producción-industria, por su parte, han sido y continúan siendo muy importantes para explicar la evolución de la actividad. Se ha destacado su rol en la difusión de tecnologías, y en la selección/exclusión de productores (GUTMAN y LAVARELLO, 2005).

En términos procesuales la modernización de la actividad láctea supuso

el incremento de escala, pero se vio acompañada de una fuerte reducción en el número de unidades productivas (Cuadro 1). Otro factor que incide en el mismo sentido es el incremento de las exigencias por parte de las usinas para recibir la leche cruda. El proceso de concentración productiva es mayor que el registrado en el conjunto de las explotaciones agropecuarias del país (MATEOS, 2006) y se acentúa en las situaciones de crisis, que suelen ser recurrentes en la actividad lechera. En este tipo de coyunturas desaparecen unidades, mientras que otras ensayan diversas estrategias de persistencia, que incluyen la elaboración de subproductos.

Cuadro1 - Argentina. Actividad láctea. Evolución de indicadores seleccionados

	1988	2000	2004	2008
Producción (en miles de litros)	6.590	9.817	9.168	10.030
Nº de unidades -tambo- (en miles)	30.5	18.7	12.9	11,1
Nº de vacas (en miles)	2.011	2.322	2.100	2.100
Litros/tambo/día	544	1.438	1.985	2.468
Nº de vacas/tambo	66	124	162	188

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

Los rasgos mencionados han conducido a plantear la presencia de circuitos diferenciados. Así el trabajo de VÉRTIZ (2016) para la cuenca de abasto de la provincia de Buenos Aires identifica un sector integrado por una heterogeneidad de unidades (pero que en gran medida han incorporado el paquete tecnológico difundido en el sector), empresas proveedoras de bienes y servicios, usinas lácteas y firmas distribuidoras que operan en los canales formales; y por el otro, un circuito en el cual conviven explotaciones de muy baja escala que destinan la leche a la elaboración de subproductos, recolectores intermediarios, y pequeñas fábricas de masa de mozzarella que operan en condiciones de informalidad.

Puede argumentarse que ambos circuitos no constituyen compartimentos estancos, sino que están relacionados; hay deslizamientos desde uno a otro y viceversa, cuando productores-elaboradores se reconvierten hacia la entrega de leche a las usinas lácteas. Esta cuestión será profundizada en el apartado que sigue.

3. La producción quesera en los productores familiares de Entre Ríos

La provincia de Entre Ríos, si bien es la cuarta provincia productora de leche en Argentina, aporta sólo el 3% del total. Se trata del distrito con mayor proporción de explotaciones (77%) con menos de 100 vacas totales (MARINO, CASTIGNANI y ARZUBI, 2011). Además, en casi el 80% de los establecimientos la mano de obra es exclusivamente familiar (CFI, 2010). Otra particularidad de la lechería entrerriana es la elaboración de subproductos en el predio. Para el año 2002 alrededor de 750 productores (un 41% del total), procesaba la leche en sus establecimientos (ORSINI y MINGO, 2007), mientras que estimaciones posteriores indican más de 600 unidades (PATRIARCA, 2009 en GIECO et al., 2011). Con estas cifras, Entre Ríos sería la provincia argentina con mayor cantidad de unidades dedicadas 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). Este tipo de productores coexiste en el mismo espacio geográfico con otros que entregan su leche a las industrias. Para ese mismo año fueron contabilizadas 647 unidades remitentes (PROGRAMA DE DESARROLLO LECHERO, 2009).

El sector industrial es heterogéneo, dificultándose su agrupamiento bajo la denominación común de agronegocio: una mirada cuidadosa permite identificar tres estratos, de características diferentes: El estrato superior, conformado por una única empresa, que se distingue por su elevada escala productiva (1.200.000 litros de procesamiento diarios), y el tipo de productos elaborados, todos deshidratados (leche en polvo, fórmulas infantiles y suero desmineralizado al 90%), principalmente destinados a la exportación. Le sigue un estrato mediano de empresas de menor escala (aunque de todos modos supera los 100.000 litros diarios), con firmas que producen principalmente quesos para el mercado interno y han encarado algunos proyectos orientados al mercado externo, así como dos empresas de origen cooperativo que producen lácteos frescos y/o leche en polvo para el mercado interno. Luego se ubican un amplio conjunto de empresas, cuyo rango va desde los 2.000 a los 40.000 litros diarios, que es el más numeroso y produce diferentes tipos de quesos; en algunos casos también productos frescos. A estos estratos, con presencia material en el espacio analizado,

deben agregarse algunas usinas de provincias cercanas que compran leche a productores de Entre Ríos y constituyen las principales empresas lácteas a nivel nacional.

Desde el punto de vista espacial se han identificado dos cuencas en la provincia de Entre Ríos, este y oeste, aunque sus fronteras no son nítidas. La segunda de ellas es la más importante, ya que concentra el 75% de las unidades productivas, alrededor de 2/3 de las usinas lácteas y de la capacidad de procesamiento de leche (Díaz Cano, 2007). Allí también se ubica la mayoría de los productores elaboradores de quesos. El 43% de ellos produce menos de 300 litros diarios de leche y el 35% posee menos de 20 vacas en ordeño.³ Con respecto a los tambos que remiten leche a las usinas, su equipamiento es más limitado (CRAVIOTTI, 2017 en base a CFI, 2009). Son unidades intensivas en trabajo, que en buena medida está a cargo de la familia. Las tareas realizadas incluyen las que forman parte de la *rutina del tambo* (como el ordeño); la siembra, cosecha y mantenimiento de las pasturas, la alimentación del rodeo, y las tareas ligadas a otras producciones, en tanto se trata de unidades diversificadas (PARDIAS, 2013).

Las crisis del sector lácteo, y en particular la retirada de la firma Nestlé de la región en el año 1998, habría sido un disparador de la conversión de productores lecheros hacia la elaboración de quesos. Sin embargo, la persistencia de esta estrategia puede ser atribuida a factores menos coyunturales: existen notorios problemas de la red vial, en la que predominan los caminos de tierra, dificultando la recolección de la leche en los días de lluvia, y una estructura productiva que como señaláramos, se caracteriza por la importancia de las explotaciones de superficies limitadas, basadas en mano de obra familiar (BUTARELLI, 2012). Las principales usinas lácteas suelen dejar de lado este tipo de unidades como proveedoras de leche por los mayores costos de recolección que implican, reduciendo el abanico de opciones para los productores. La adopción de un peculiar estilo productivo orientado a la potenciación de los recursos propios coadyuva también a su continuidad, y se expresa en el empleo del suero -un subproducto de la elaboración del

3 La cantidad de litros necesarios para elaborar un kilo de queso oscila entre 10 y 12 según la calidad de la leche empleada. Si se toman 12 litros, un volumen de 300 litros de producción diaria implica unos 8 quesos por día, en hormas de 3 kg. cada una (es de señalar que el peso de las hormas producidas por estas pequeñas unidades no es uniforme, y varía según la cantidad de leche producida en el día).

queso- como complemento de la alimentación de animales, evitando o disminuyendo el gasto en raciones (CRAVIOTTI y PARDÍAS, 2014).

Estos productores elaboran casi en su totalidad quesos de pasta semidura “tipo” sardo, que no reúnen las características del incluido en el Código Alimentario Argentino (CAA; Ley 18284) -básicamente un queso de pasta dura y baja humedad, con una maduración mínima de tres meses.⁴ Las razones por las cuales han optado por elaborar este tipo de quesos son la relativa facilidad del proceso y su no requerimiento de frío. Sin embargo, el hecho de que en la mayor parte de los casos las instalaciones y el producto en sí no están habilitados por el Estado, incide en la modalidad de comercialización predominante: Casi dos tercios de los productores queseros de la cuenca oeste vende exclusivamente a acopiadores (intermediarios) que se acercan a sus predios, compran el producto, lo transportan y luego lo rallan, funden o revenden con sus propias marcas. Una cuarta parte de los productores también vende en su propio predio y un 10% “puerta a puerta”, en pueblos o ciudades cercanas (CRAVIOTTI, 2017). Tal como ocurre en otros contextos latinoamericanos, la importancia de los intermediarios varía según la localización y las condiciones de la infraestructura de acceso a los mercados (KRONE, THOMÉ DA CRUZ y MENASCHE, 2010).

Si bien el “incrustamiento” en relaciones sociales (GRANOVETTER, 1985) suele ser vista como característica de los circuitos cortos de comercialización, el tipo de vínculo de los productores con los acopiadores nos remite al mundo de los lazos interpersonales, donde la confianza en los compradores se asienta en la presencia continua de éstos -una vez por semana o cada 15 días- a lo largo del año. La existencia de un entramado de relaciones entre los productores que pertenecen a una misma comunidad facilita la construcción de reputación a los compradores; así, a partir de su vínculo inicial con algún productor que se constituye en referente en la zona éste logra acceder a otros. Estos vínculos pueden incluir otros “arreglos” además de la compraventa de los quesos; hay acopiadores que también venden alimentos a los productores, les financian insumos u otros recursos.

4 Según el CAA este queso debe ser de masa compacta, consistente, fractura quebradiza y granulada (art. 637). En el art 606 de la misma norma se admite la elaboración de quesos sin pasteurizar la leche, pero éstos deben madurarse por lo menos 60 días. Los datos de la encuesta CFI indican que dos tercios de los productores queseros de la cuenca oeste no madura los quesos, debido a que no obtendrían un mejor precio por ello, la carencia de una sala de maduración, y problemas financieros.

La relación con el acopiador incluye bajas en el precio (con variantes que pueden oscilar en un 50% o más) o inclusive pagos diferidos durante la época de menor demanda de los quesos tipo sardo (el verano).⁵ Si bien no existen patrones de calidad codificados que organicen estas transacciones, otras situaciones de ajuste de precios hacia abajo - además de la época del año- son las “fallas” en los quesos. En términos generales, las condiciones planteadas no son objetadas por los productores, en pos de asegurar la continuidad del vínculo.

Se puede argumentar entonces que la presencia de una convención de tipo doméstico, basada en el conocimiento mutuo, se entremezcla con otra impersonal, de tipo mercantil. Varios de los productores entrevistados consideraron que el precio es fijado unilateralmente por los acopiadores en función de la situación del mercado, sobre la cual éstos no incidirían. Sin embargo, algunos también reflexionaron que existirían *acuerdos* entre los compradores.

En definitiva, la asimetría de poder entre productor y acopiador posibilita a este último fijar las condiciones de la transacción. Tal como nos sintetizaba un productor de 300 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.* (E1, 2012)

4. Convenciones de calidad y coexistencia

Existen asimismo diferentes visiones sobre la calidad de los quesos originados en estos pequeños establecimientos familiares que dan cuenta de tensiones no resueltas, en un proceso que no es ajeno a la posición ocupada en el campo social.

Por una parte, la visión sobre las limitaciones del productor quesero es sostenida por la mayoría de las empresas lácteas. Estos agentes suelen ha-

5 La encuesta CFI identificó un promedio de venta de 9,13\$ por kilo de queso y de 8,79 por kilo de queso no madurado. Esta última es la situación más frecuente. Si se emplean 12 litros para obtener un kilo, un precio de 8,79 por kilo implica una remuneración de 0,73 el litro. El precio del litro de leche pagado por las usinas se ubicaba en 0,76 en promedio en la fecha de la encuesta (septiembre-noviembre de 2009), lo que implicaría que el trabajo de elaboración no es valorizado. De todos modos, debe tenerse en cuenta que los productores no sólo prestan atención al precio sino también al ahorro en gastos de alimentación de los animales a través del empleo del suero que proviene de la elaboración, situación ésta que permite la explotación del trabajo familiar.

cer hincapié en los aspectos higiénico-sanitarios –principalmente la falta de pasteurización de la leche empleada en la elaboración-. Se basan en estándares técnicos medibles; en una convención de índole industrial:

La gente todavía cree que el queso de campo es un queso sano, está equivocada, se va comer una brucelosis seguro (E2, 2012).

Esta gente no pasteuriza... esta gente te agarra una leche de cualquier vaca, con tal que sea de color blanca (...) Y aparte del queso malo que es, lo que le ponen. Mucho producto para abultar, para sacar kilo. (E3, 2012).

El problema era antes lo artesanal. El queso artesanal. Y uno busca la receta, esto es estándar. Usted pasteuriza la leche y la leche la va a salir perfecta ¿no es cierto? (E4, 2012).

Como indicamos, la elaboración de quesos en las explotaciones se hace a partir de leche cruda, con fermento producido por los propios productores o sus vecinos (generalmente se emplea el suero proveniente de la elaboración del día anterior), mientras que el cuajo es adquirido en comercios especializados, con representantes que se acercan regularmente a las explotaciones que- seras. Cada productor sigue su propia receta, pero por lo general ésta presenta aspectos comunes con otras de la zona ya que han recibido capacitaciones de los mismos técnicos y adecuaron las pautas aprendidas a sus posibilidades.

En esta forma artesanal de producción el gusto del queso puede variar de acuerdo a la peculiar composición de las pasturas según el momento del año: *Y a veces el pasto que comen, eso influye. Según el pasto verde que hay, y las manzanillas (E 5, 2012).* Otros factores que inciden en la diversidad de los quesos es que los productores suelen no medir la acidez de la leche para precisar la cantidad del fermento a emplear; no necesariamente utilizan el mismo método de calentamiento de la leche; ni “llegan” a la misma temperatura de cocción. *En el tiempo de calentamiento, ellos apuran o retardan, por las actividades que ellos tienen (E6, 2015).* Aunque por lo general ésta no supera los 40 grados, temperatura que se ubica por debajo de la requerida para la pasteurización. Según interpretaba un informante calificado,

A cada uno a lo largo del año también le sale distinto (...) la biología de la leche y del suero que tienen allí es variable, y cambia, hay días de humedad, hay días de frío, hay veces que dejaron el suero de la mañana, otras lo dejaron de la tarde, hay diversidad interna (E7, 2015).

A pesar de la distancia entre ambos “mundos” productivos - el representado por la agroindustria láctea y el del productor quesero- que el conjunto de elementos esbozados puede sugerir, ambos se relacionan y conectan en varios nudos de la cadena. Si bien los pequeños y medianos industriales locales fundamentalmente producen quesos de pasta blanda, algunos de ellos también compran quesos tipo sardo a los productores para revender o rallar. El informante antes citado consideraba que el queso tipo sardo es el que *menos rinde* en términos de cantidad de masa por litros de leche. Por esta razón, la mayoría de las industrias locales preferirían elaborar otra clase de quesos. *El queso que menos me rinde, que lo haga otro, yo se lo compro. Y el otro, como no tiene canal comercial, necesita mi canal. Trabaja más barato. Es una integración* (E7, 2015).

En estos casos la convención industrial se flexibiliza, y pone el acento en los recaudos que los productores toman durante la elaboración. En palabras de un industrial y acopiador entrevistado, sus proveedores: *No pasteurizan, pero ... tienen un ordenamiento...elaboran la leche... de la ubre a que es queso pasa una hora* (E8, 2012). Se configura así una cadena relativamente opaca, pero inteligible para los propios agentes que la conforman.

En otras situaciones, más que una integración vertical no formalizada se produce el intento de una forma de producción de avanzar sobre la otra (WILKINSON, 2008). Así en momentos de auge de la actividad láctea algunas usinas de tamaño mediano han fomentado la conversión de productores queseros en entregadores de leche. Para hacerlo posible han financiado la compra de equipos de frío, un recurso clave que permite a los productores retener la leche durante dos o tres días y moderar la influencia de los días de lluvia sobre la logística de recolección de las usinas.

Esta conversión también ha sido apoyada por técnicos estatales que orientan su asistencia técnica a facilitar el cambio del sistema productivo en los productores queseros:

he tratado en lo posible de, y estoy reconvirtiéndolos a entregar leche. (...) Porque el tema de vender la leche a un acopiador, de vender el queso a un acopiador es algo que no, no funciona... En algunos años tenían en una época que el precio se acomodaba. Pero la ecuación de tener... vender quesos o vender leche ha sido nefasta para los temas del queso de unos años a esta parte, y cada vez peor. (...) También está el problema de mano de obra. Tenés un montón de mano de obra extra,

tenés un montón de tiempo dedicado a algo y un montón de tiempo que generalmente estás restando a otra actividad, que es la parte de alimentar mejor a tus vacas, de verlas de vez en cuando, de salir a comprar insumos, a ver precios, a curiosear datos con el vecino; un montón de cosas que son importantes (E11, 2012)

Otro conjunto de técnicos estatales orienta en cambio sus acciones a mejorar el sistema productivo de los tamberos queseros, a través de la capacitación en buenas prácticas de higiene, la búsqueda de apoyo financiero para instalar salas de maduración colectiva y la adecuación de la normativa vigente a las características de la producción en pequeña escala. Sus propuestas parten de jerarquizar la importancia de la agricultura familiar:

Siempre tratamos, no de apoyar este sistema que sabemos que tiene sus falencias como tal, la informalidad. Tratamos de apoyar el sistema familiar para que se quede en el campo y ayudarlos a mejorar y crecer en cuanto a pautas de higiene y bromatológicas (E12, 2012)

Hay que apostarle a la agricultura familiar que te asegura diversidad en la producción, porque si no, terminás sembrando soja en todo el territorio de la provincia, vos podés recaudar muy bien pero no vas a tener soberanía alimentaria (E13, 2015).

En este punto hay que tener presente que la normativa vigente a nivel nacional (Código Alimentario Argentino, elaborado en concordancia con el Codex Alimentarius a nivel internacional) está pensada para industrias de gran escala, que tienen peso en los organismos encargados de la elaboración de estas normas. El trabajo conjunto de técnicos pertenecientes a varias instituciones de la provincia de Entre Ríos logró generar una norma para la habilitación de microemprendimientos de alcance provincial (Resolución 026/2010), con una sección específica para las *queserías lindantes al tambo*. En vigencia desde octubre de 2010, 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

estipula la maduración de los quesos no inferior a los 60 días, como alternativa a la pasteurización⁶.

Empero, y a pesar de ser un avance con respecto a la situación previa, la norma sólo posibilita la habilitación de las instalaciones y no el registro del producto según el encuadre del Código Alimentario Argentino, que permite su venta a nivel nacional. La comercialización en el nivel local o provincial significa en los hechos un mercado restringido, lo que incide para que la inscripción de los establecimientos de productores queseros sea relativamente baja. Otras alternativas, como la maduración colectiva de los quesos y la búsqueda de una calificación distintiva, requieren de organización por parte de los productores y no han adquirido desarrollo. Las razones requieren ser profundizadas; una hipótesis al respecto es la existencia de un circuito mercantil que, si bien involucra asimetrías, está suficientemente consolidado en relación a otras opciones que involucran riesgos y coordinación en materia de pautas de elaboración. Estos riesgos podrían disminuir de existir una política integral orientada al sector. En la situación actual existe una suerte de *impasse*, que dificulta la consolidación de un espacio de reproducción autónomo para la agricultura familiar.

Conclusiones

La temática de la coexistencia es compleja y se enriquece con análisis “situados”. La polarización entre agricultura familiar y agronegocios corre el riesgo de pasar por alto la heterogeneidad presente en varios eslabones de las cadenas agroalimentarias y los territorios en que se asientan, así como la comprensión de las variadas formas de interacción entre los agentes. Pueden existir hibridaciones y complementariedades, así como conflictos que no siempre se expresan de manera manifiesta.

En el caso específico de la producción familiar quesera, su coexistencia con la agroindustria empresarial muestra un gradiente de situaciones: desde integraciones no explicitadas a acciones concretas que apuntan al

6 Cabe indicar que a nivel mundial este aspecto es motivo de controversias. En el caso europeo se autoriza la venta de quesos elaborados con leche cruda sin el requisito de la maduración. En estos casos se deben emplear rigurosos métodos de control en base a normas HACCP, con procedimientos de higiene cuidadosamente documentados y monitoreados (THOMÉ DA CRUZ y MENASCHE, 2014).

cambio de su sistema productivo. Su sustento simbólico son las calificaciones negativas de los quesos artesanales y de quienes los producen, frente a productos industriales cuyos procedimientos están legitimados por la normativa prevaleciente.

La cuestión de la coexistencia de diferentes sujetos agrarios puede ser vista, en lo sustantivo, como una reformulación del tradicional debate sobre la persistencia campesina que preocupó a teóricos como Chayanov, Kautsky y Lenin. Se trata de un debate no saldado, y que interesa no sólo en términos puramente académicos, sino también de políticas públicas. Se relaciona con cómo se distribuyen los recursos entre agentes diversos; cómo se dirimen las tensiones entre ellos, y cuál es el resultado en términos sociales, económicos y territoriales.

Aquellos enfoques, como la teoría de las convenciones, que sostienen la posibilidad de una coexistencia armónica entre la agricultura familiar y la agricultura empresarial se basan en argumentos explicativos diferentes. A pesar de ello, coinciden en destacar el papel del Estado, a través de regulaciones que reducen o compensan las asimetrías existentes y de políticas que fortalecen la inclusión de los sectores desfavorecidos.

Otras contribuciones han puesto de manifiesto la importancia de la organización colectiva de los productores para aumentar su poder relativo en las transacciones, aunque en ocasiones esto mismo puede reforzar sus diferencias internas (GARCIA-PARPET, 2003). El asociativismo permite construir normas que den visibilidad a elementos de calidad alternativos, en un proceso que también está ligado a la existencia de políticas públicas orientadas (SINGULANO, 2016).

La falta de consolidación de un adecuado espacio de protección -en términos de los estudios sociotécnicos- de la agricultura familiar quesera, que contemple acciones orientadas a garantizar la inocuidad de sus productos, pero reconozca y ayude a valorizar la especificidad de la producción artesanal, es un factor que incide en el debilitamiento de este peculiar sistema productivo. Ello no es neutro en términos territoriales ni en cuanto a la estructura agraria resultante, ya que la eventual conversión hacia la entrega de leche encierra transformaciones significativas: Probablemente desarticule un particular estilo productivo que, aunque con limitaciones, se apoya en el trabajo familiar, la potenciación de los recursos propios y la diversificación de actividades.

Además de las inversiones requeridas en instalaciones de enfriamiento, los productores remitentes suelen incurrir en elevados gastos en alimentación a fin de obtener un alto rendimiento; aplican paquetes tecnológicos estandarizados que apuntan al incremento de la productividad y tienden a la especialización. También modifican la organización del trabajo al interior de sus unidades. El proceso supone una dinámica de intensificación productiva, que entraña procesos de exclusión de productores.

Por último, las transformaciones aludidas reducirían la especificidad de la cuenca lechera analizada en relación a otras cuencas pampeanas, dada por la fuerte ocupación del suelo gracias a la residencia en el predio de pequeñas unidades familiares.

Referencias

BARHAM, Elisabeth (2003), "Translating Terroir: The Global Challenge of French AOC Labeling". *Journal of Rural Studies* v. 19, n 1, pp. 127-138.

BUTARELLI, Silvina (2012), *Empresas familiares agropecuarias: Estrategias de reproducción en un contexto de agriculturización. Período 1999-2009*. Departamento Nogoyá, Provincia de Entre Ríos, República Argentina. Tesis para optar al grado de Magister en Extensión Agropecuaria. Esperanza: Universidad Nacional del Litoral.

CHAYANOV, Alexander (1974) [1925], *La organización de la unidad económica campesina*. Buenos Aires. Nueva Visión.

CHEYNS, Emmanuelle ; PONTE, Stefano (en prensa), *L'économie des conventions dans la littérature anglophone des études agro-alimentaires*. In *Transformations et transitions*, editado por Gilles Allaire y Benoît Daviron.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES (2010), *Diagnóstico Cuencas Lácteas*. Provincia de Entre Ríos.

CRAVIOTTI, Clara; PARDÍAS, Silvina (2014), "Los espacios de resistencia de la agricultura familiar: Estilos productivos lecheros en Entre Ríos, Argentina". *Revista de Estudios de Despoblación y Desarrollo Rural* n. 16, pp. 39-67.

CRAVIOTTI, Clara (2017), "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, n.41, pp.199-220.

DÍAZ CANO, Muncha (2007), *Identificación de clusters en actividad y potenciales encadenamientos productivos*. Buenos Aires: Banco Interamericano de Desarrollo.

FAO-FEPALE (2012), Situación de la lechería en América Latina y el Caribe en 2011. Santiago de Chile: FAO.

GARCIA-PARPET, Marie France (2003), “A construção social de um mercado perfeito: o caso de Fontaines-en- sologne, Estudos Sociedade e Agricultura n.20, pp.5-44.

GIECO, Adriana; DELLA GIUSTINA, Zandra; ETCHEVERS, Francisco; PÉREZ, Daniel; GERVASONI, Laura; VALLECILLO, Mónica; CRUAÑES, Josefina; LÓPEZ, Guillermo; GUERRA, Elio (2014), “Características reológicas de los quesos producidos por tamberos queseros de la provincia de Entre Ríos”. Ponencia presentada en Food Innova, Concordia, 20 al 23 de octubre.

GRANOVETTER, Mark (1985), “Economic action and social structure: The problem of embeddedness”. *American Journal of Sociology* n. 91, pp. 481-510.

GUTMAN, G.; LAVARELLO, Pablo (2005), “Reconfiguración de las empresas transnacionales agroalimentarias y sus impactos locales. El caso de las industrias lácteas”, *Revista Interdisciplinaria de Estudios Agrarios* n. 23, pp. 5-33.

GUTMAN, Graciela; RÍOS, Paula (2009), Dinámica reciente de la industria láctea en Argentina. Estrategias de innovación y de integración regional. Informe Final. Proyecto: Políticas regionales de innovación en el MERCOSUR: obstáculos y oportunidades. Buenos Aires: REDES-CEFIR.

HERVIEU, Bertrand; PURSEIGLE, François (2015), “The sociology of agricultural worlds: from a sociology of change to a sociology of coexistence”. *Review of Agricultural and Environmental Studies* v. 96, n 1, pp. 59-90.

KAUTSKY, Karl 2002 [1899], La cuestión agraria. España Siglo XXI. 9 edición.

KRONE, Evander; THOMÉ DA CRUZ, Fabiana; MENASCHE, Reanta (2010), “Del Lomo de Las mulas a la Clandestinidad: Dilemas entre las Exigencias Legales y el Sistema Tradicional de Producción del Queso Serrano de los Campos de Cima da Serra (Brasil)”. Ponencia presentada en el International EAAE-SYAL Seminar – Spatial Dynamics in Agri-food Systems.

LANGLAIS Patricia; GIARRACCA, Norma (2014), “Algunas reflexiones sobre la coexistencia de sistemas agrarios (“agronegocio” y agricultura familiar) en la Ley de semilla”. Grupo de estudios de movimientos sociales en América latina. Disponible en <http://www.ger-gemsa.org.ar/>. Acceso 14 agosto. 2016.

MANÇANO FERNANDES, Bernardo (2004), “Cuestión Agraria: conflictividad y desarrollo territorial”. Ponencia presentada en Lincoln Center Institute of Land Policy, Harvard University. Disponible en <https://web.ua.es/en/giecryal/documentos/documentos839/docs/bmfunesp-2.pdf>. Acceso 12 junio 2013.

MANCUSO, Walter ; LITWIN, Gabriela (2009), “Los sistemas tamberos entrerrianos en los años 2002 y 2008”. *Sistemas de Producción* 40.

MARINO, Magdalena; CASTIGNANI, Horacio; ARZUBI, Amílcar (coord.) (2011), *Tambos pequeños de las cuencas lecheras pampeanas: Caracterización y posibles líneas de acción*. Buenos Aires: INTA-MAGYP.

MATEOS, Mónica (2006), *La industria láctea: Heterogeneidad estructural y comportamiento tecnológico*. In Graciela GHEZAN, Ana ACUÑA; Mónica MATEOS (Org.), *Estrategia y dinámica de la innovación en la industria argentina*. Buenos Aires: Astralib. p. 139-175.

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS PUBLICAS (2011), *Complejo ganadería bovina. Lácteos. Serie Producción regional por complejos productivos*, Secretaría de Política Económica.

MORGAN, Kevin; MARSDEN, Terry; MURDOCH, Jonathan (2006), *Worlds of Food: Place, Power, and Provenance in the Food Chain*. Oxford: Oxford University Press.

MURDOCH, Jonathan; MIELE, Mara (1999), ‘Back to Nature’: Changing Worlds of Production in the Food Sector”. *Sociologia Ruralis* v. 39, n.4. pp. 465–83.

NIEDERLE, Paulo; WESZ JUNIOR, Waldemar (2009), “A agroindústria familiar na região Missões: construção de autonomia e diversificação dos meios de vida”. *Redes* v.14, n. 3, pp.75-102.

ORSINI, Germán; MINGO, Graciela (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, Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires.

PARDIAS, Silvina (2013), “Una mirada a las estrategias reproductivas de familias y unidades tamberas en Entre Ríos”, V Congreso Argentino y Latinoamericano de Antropología Rural, 11 al 15 de marzo, Santa Rosa.

PONTE, Stefano; GIBBON, Peter (2005), “Quality standards, conventions and the governance of global value chains”. *Economy and Society* v. 34, n. 1, pp. 1-31.

PROGRAMA DE DESARROLLO LECHERO (2004), *Cuestionario a establecimientos elaboradores de productos lácteos*. Gobierno de Entre Ríos.

PROGRAMA DE DESARROLLO LECHERO (2009). *El sector lechero en cifras X*. Gobierno de Entre Ríos. Disponible en <http://www.todoagro.com.ar/noticias/nota.asp?nid=12211>. Acceso 9 de junio de 2015.

SCHALLER, Aníbal (2010), “Lácteos”. *Alimentos Argentinos* n. 48, pp. 36-38.

SCHIAVONI, Gabriela (2010), *Describir y prescribir: la tipificación de la agricultura familiar en Argentina*. In Mabel Manzanal y Guillermo Neiman

(Org.) Las agriculturas familiares del Mercosur. Trayectorias, amenazas y desafíos. Buenos Aires: Ediciones CICCUS, pp. 43-59.

SERVOLIN, Claude (1972), L'absorption de l'agriculture dans le mode de production capitaliste. In Yves TAVERNIER, Michel GERVIS y Claude SERVOLIN (Org.) L'univers politique des paysans dans la France contemporaine. Paris: Presses de la Fondation National de Sciences Politiques.

SINGULANO, Marisa (2016), "Um mercado controlado por intermediários: padrões de qualidade e formas de coordenação das transações em uma região produtora de café em Minas Gerais". Política & Sociedade, vol. 15, n.33, pp. 11-45.

SPAARGAREN, Gert; OOSTERVEER, Peter; LOEBER, Anne (2012), Sustainability transitions in food consumption retail and production. In Gert SPAARGAREN, Peter OOSTERVEER y Anne LOEBER (Org.) Food practices in transition. Changing food consumption, retail and production in the age of reflexive modernity. New York: Routledge, pp. 1-33.

TAVERNA, Miguel (2010), Documento base del programa nacional de leche. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. 2010.

THEVENOT, Laurent (1989), "Economie et politique de l'entreprise ; economies de l'efficacité et de la confiance". In Luc BOLTANSKI y Laurent THEVENOT (Org.) Justesse et justice dans le travail, Paris : Presses Universitaires de France .

THEVENOT, Laurent (2005), « Convention School » In Jens BECKERT y Milan ZAFIROVSKI International Encyclopaedia of Economic Sociology. London: Routledge.

THOMÉ DA CRUZ, Fabiana y MENASCHE, Renata (2014), "Tradition and diversity jeopardized by food safety regulations? The Serrano Cheese case, Campos de Cima da Serra region, Brazil". Food Policy n. 45, p. 116-124. 2014.

VÉRTIZ, Patricio (2016), "El rol de la pluriactividad en la persistencia de la producción familiar láctea en la cuenca de Abasto Sur de Buenos Aires". Trabajo y Sociedad n. 27, pp. 475-499.

WILKINSON, John (2008), Mercados, redes e valores. Porto Alegre: UFRGS Editora.

Entrevistas citadas

E1: Productor quesero, 300 litros de producción diaria de leche

E2. Empresario lácteo, 200.000 litros de procesamiento diario

- E3: Empresario lácteo, 18.000 litros de procesamiento diario
- E4: Empresario lácteo, 15.000 litros de procesamiento diario
- E5: Productor quesero, 200 litros de producción diaria
- E6: Docente de universidad estatal con formación en química
- E7: Docente de universidad estatal, con formación en química
- E8: Empresario lácteo, 7.000 litros de procesamiento diario; también acopia quesos tipo sardo
- E9: Técnico estatal, asesor de productores
- E10: Técnico estatal, asesor de productores
- E11: Funcionario de Bromatología