

SISTEMAS AGRÍCOLAS, MERCADOS Y COMPETITIVIDAD DE PEQUEÑA ESCALA.

UNA NUEVA FORMA DE ORGANIZACIÓN DE LA AGROINDUSTRIA

RURAL:

**LOS SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS. EL CASO DE
LOS PRODUCTOS LACTEOS DE CAJAMARCA.**

Autores:

François Boucher.	Fax: (51-1) 4424554	e-mail: prodar@iicacrea.org.pe
Dénis Requier D.:	Fax (331) 39255300	e-mail: Denis.Requier- esjardins@c3ed.uvsq.fr
José Muchnik:	Fax: 0467611223	e-mail: jose.muchnik@cirad.fr
Denis Sautier:	Fax: 0467611223	e-mail: denis.sautier@cirad.fr
Bernard Bridier:	Fax: 0467611223	e-mail: bernard.bridier@cirad.fr
Mariela Del Pozo A.	Fax:: (51-1) 4424554	e-mail: mdelpozo@iicacrea.org.pe

Afiliación Institucional:

Centro de Cooperación internacional en investigación Agronómica para el Desarrollo (CIRAD), Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Programa de Desarrollo Agroindustrial Rural Para América Latina y El Caribe (PRODAR).

Dirección Postal: Apartado 14-0185 Lima 14, Perú.

RESUMEN

Estudio sobre sector lácteo del departamento de Cajamarca para comprobar la existencia de un SIAL y aportar nuevos elementos conceptuales.

Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL): Sistemas constituidos por organizaciones de producción y de servicio, asociados a un territorio específico sobre la base de sus características y su funcionamiento.

Resultados:

Actores identificados: Proveedores de leche, productores de: Quesillo o queso pre-mantecoso, queso mantecoso, queso tipo suizo, acopiadores.

Por la localización y articulación de los actores, definimos el territorio de interés para el SIAL con 6 provincias de Cajamarca.

Activos específicos como Queso mantecoso, queso tipo suizo, fama, tradición, Saber Hacer.

Se realizó el estudio FODA.

Encontramos:

Características semejantes entre el sector lácteo de Cajamarca y sistemas de producción localizados.

Concentración geográfica de PYMEs de especialización parecida, con efectos positivos ligados a la proximidad, un saber hacer tradicional y una historia común compartida por los actores comprometidos en ese sector.

Estas son bases de un “SIAL - Productos Lácteos” en el sur de Cajamarca.

Ponencia presentada al **16º Simposio de La Asociación Internacional de Sistemas de Producción y 4º Simposio Latinoamericano sobre Investigación y Extensión en Sistemas Agropecuarios.** “Globalización y Desarrollo Local: Retos al Pequeño Productor”.

Tema: SISTEMAS AGRÍCOLAS, MERCADOS Y COMPETITIVIDAD DE PEQUEÑA ESCALA.

Título: UNA NUEVA FORMA DE ORGANIZACIÓN DE LA AGROINDUSTRIA RURAL:
LOS SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS. EL CASO DE LOS PRODUCTOS LACTEOS DE CAJAMARCA.

Código: 233sistemas

Afiliación Institucional:

Centro de Cooperación internacional en investigación Agronómica para el Desarrollo (CIRAD), Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Programa de Desarrollo Agroindustrial Rural Para América Latina y El Caribe (PRODAR).

Dirección Postal: Apartado 14-0185 Lima 14, Perú.

Autores:

François Boucher. Fax: (51-1) 4424554 e-mail: prodar@iicacrea.org.pe

Dénis Requier D.: Fax (331) 39255300 e-mail: Denis.Requier-esjardins@c3ed.uvsq.fr

José Muchnik: Fax: 0467611223 e-mail: jose.muchnik@cirad.fr

Denis Sautier: Fax: 0467611223 e-mail: denis.sautier@cirad.fr

Bernard Bridier: Fax: 0467611223 e-mail: bernard.bridier@cirad.fr

Mariela Del Pozo A. Fax: (51-1) 4424554 e-mail: mdelpozo@iicacrea.org.pe

Palabras Claves:

Sistema Agroalimentario Localizado – Construcción de Territorios

SUMMARY

Study on dairy sector in the Cajamarca Department in order to prove the presence of SIAL and contribute new conceptual elements.

Localised Agronourishment Systems (Sistemas Agroalimentarios Localizados – SIAL): Systems constituted by production and service organisations associated to a specific territory on the basis of their characteristics and functioning.

Results:

Identified actors: Milk suppliers, producers of fresh cheese or pre-cream cheese, cream cheese and Swiss-type cheese, buyers.

Due to the actors' localisation and interrelation, we define the SIAL's territory of interest as 6 Cajamarca provinces.

Specific actors: Cream cheese, Swiss-type cheese, name, tradition, know-how.

The FORD study was executed.

We found:

Similar characteristics between the dairy sector in Cajamarca and localised production systems.

Geographical concentration of similar field PYMEs with positive effects linked to the proximity, traditional know-how and a common history shared by actors committed in this sector.

These are the bases of a “SIAL – Dairy Products” in the south of Cajamarca.

Paper read at the 16th Symposium of the International Association of Production Systems and the 4th Latin American Symposium on Investigation and Extension of Agricultural and Livestock Systems. “Globalisation and Local Development: Challenges for the Small Producer.”

Subject: AGRICULTURAL SYSTEMS, MARKETS AND COMPETITIVENESS AT A SMALL SCALE.

A NEW WAY OF ORGANISATION OF THE RURAL AGRO-INDUSTRY:
LOCALIZED AGRONOURISHMENT SYSTEMS. THE CASE OF THE DAIRY
PRODUCTS IN CAJAMARCA.

Code: 233 sistemas.

Institutional Membership:

Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica Para el Desarrollo – CIRAD (Centre for International Co-operation in Agricultural Investigation for Development), Instituto Interamericano de Cooperación Para la Agricultura – IICA (Interamerican Institute for Co-operation in Agriculture), Programa de Desarrollo Agroindustrial Rural Para América Latina y El Caribe – PRODAR (Programme for Rural Agroindustrial Development in Latin America and the Caribbean).

Mail Address: Apartado 14-0185, Lima 14, Peru

Authors:

Francois Boucher: Fax: (51-1)4424554 E-mail: prodar@iicacrea.org.pe

Dénis Requier D: Fax: (331)39255300 E-mail: Denis.Requier-Desjardins@c3ed.uvsg.fr

José Muchnic: Fax: 0467611223 E-mail: jose.muchnik@cirad.fr

Denis Sautier: Fax: 0467611223 E-mail: denis.sautier@cirad.fr

Bernard Bridier: Fax: 0467611223 E-mail: bernard.bridier@cirad.fr

Mariela Del Pozo A: Fax: (51-1)4424554 E-mail: mdelpozo@iicacrea.org.pe

Key Words:

LOCALIZED AGRONOURISHMENT SYSTEMS – CONSTRUCTION OF TERRITORIES.

UNA NUEVA FORMA DE ORGANIZACIÓN DE LA AGROINDUSTRIA
RURAL:
LOS SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS.
EL CASO DE LOS PRODUCTOS LACTEOS DE CAJAMARCA

I. LA AGROINDUSTRIA RURAL SE ORGANIZA FRENTE A LA GLOBALIZACIÓN.

En el pasado, a los pequeños productores rurales se les ha negado importancia económica y social en América Latina, aludiendo la falta de capacidad empresarial por parte de éstos y porque no fue considerado un sector clave para lograr el crecimiento económico.

El modelo de crecimiento adoptado por los países de la región hasta la década del 80, buscó dejar de depender de la importación de bienes manufacturados, creándose artificialmente un mercado interno que los produzca y, a través de aranceles prohibitivos se evitó la entrada de los mismos al país.

Bajo este escenario el crecimiento del sector agropecuario fue prácticamente nulo al no encontrar un espacio económico y político para su desarrollo.

El resultado es un pequeño productor rural con las siguientes características:

- a) Patrón generalizado de autoconsumo
- b) Mercado pequeño para comercializar sus productos
- c) Reducida área cultivable por unidad agrícola
- d) Baja capacidad adquisitiva que no permite invertir en insumos y tecnología que aumente la productividad del área cultivable
- e) Nivel tecnológico rústico-tradicional
- f) Acceso restringido al crédito
- g) Sector menos favorecido en cuanto a servicios básicos.

En este contexto, a principios de los 80's se inicia en América Latina un debate dirigido a que se solucionen los problemas de sobrevivencia y de ingresos de las pequeñas fincas, acosadas por la marginalización respecto de los mercados y a la escasez de tierra frente al crecimiento demográfico.

En medio de este debate surge el tema de la Agroindustria Rural como una importante opción de desarrollo rural.

Entonces la AIR nace por un lado espontáneamente como una estrategia más de supervivencia y de reproducción de las economías rurales, éstas son las AIR llamadas tradicionales, y por otro lado, por el esfuerzo de Organismos No Gubernamentales (ONG) y entidades nacionales para constituir las llamadas AIR inducidas (por proyectos de desarrollo).

Los esfuerzos en pro de la AIR, comenzaron en la década de 1980-1989, cuando algunas instituciones como el Centro de Investigación de la Agricultura Tropical (CIAT), de Colombia, del Centro de Tecnología de Alimentos (CITA), de Costa Rica, iniciaron proyectos de transformación de los productos agropecuarios con la participación de los mismos productores.

Desde entonces, comenzó a desarrollarse el siguiente planteamiento que hoy en día, se viene difundiendo: **la mayoría de los campesinos de la región no pueden sobrevivir solamente produciendo materia prima agropecuaria barata, sino que deben tener acceso al valor agregado producido a lo largo de la cadena alimentaria en las etapas postcosecha, desde la transformación hasta la comercialización** (Boucher y Riveros, 1995; Machado, 1997).

Al principio se concibió la AIR esencialmente como un medio para reforzar el control del campesino latinoamericano sobre la creación de valor agregado en la cadena de producción: se suponía que, procesando al menos en parte la materia prima que él produce, tenía la oportunidad de retener un porcentaje más elevado de dicho valor agregado, lo que le permitía incrementar su nivel de ingreso.

La AIR latinoamericana tiene varias formas: a veces se trata de pequeñas actividades de procesamiento dispersas en las fincas o de cooperativas operadas por comunidades

campesinas. Pero a menudo, especialmente por lo que toca a la AIR “espontanea”, la AIR se presenta como una concentración geográfica de pequeñas unidades de transformación de una materia prima determinada (trapiches, rallanderías, plantas queseras, procesamiento de frutas etc.). En este caso se nota con frecuencia que solo una minoría de campesinos se involucra en estas actividades, y a pesar de que todavía muchos se dedican a una actividad agrícola, ellos se especializan principalmente en el procesamiento de alimentos que representa su principal fuente de ingreso.

Podemos citar, casos empíricos que podrían proporcionar ejemplos de concentraciones locales de AIR:

- Las cuencas lecheras al Sur del departamento de Cajamarca (Perú), con agrupaciones de plantas queseras.
- Las plantas queseras de Ibaté en la Sabana de Bogotá(Colombia),
- Las parafinadoras de yuca para exportación, en la región de San Carlos (Costa Rica).
- Las queserías familiares (más de 100) en las faldas del volcán Turrialba, en Santa Cruz de Turrialba (Costa Rica).
- Las “fabriquetas” (unas sesenta) de queso de Nossa Senhora da Gloria en el estado Brasileño de Sergipe.
- Las regiones de producción de panela de Cundinamarca-Oeste, del valle del río Suarez en Colombia, de Puriscal en Costa Rica y de Magdalena (Cajamarca) en Perú, donde se agrupan numerosos trapiches
- Las fábricas de bocadillo de Barbosa-Velez en Colombia (169 en estos dos municipios adyacentes).
- El procesamiento de frutas de la región de Juazeiro da Bahía – Petrolina (Brasil).
- Las rallanderías de yuca del norte del Cauca (Colombia), etc.

Este tipo de AIR representa una parte importante, y probablemente creciente, del conjunto de la AIR.

De hecho dicho segmento de la AIR aparece como

- una actividad protagonizada por actores, quienes, por más que conservan una finca y una actividad agropecuaria, tienden a especializarse en el procesamiento no sólo de sus propias materias primas sino de otras procedentes del conjunto de campesinos de la zona, haciéndose estos últimos proveedores de dichas unidades de AIR,
- una actividad en la cual procesos de “clustering” (agrupación en racimos) se manifiestan con gran frecuencia.

Con estas dos características, la AIR no se diferencia fundamentalmente en este caso de otras actividades industriales protagonizadas por pequeñas empresas en otros sectores. Por eso puede ser que los análisis del comportamiento de dichas pequeñas industrias en el nuevo contexto de la liberalización y de la globalización retengan una cierta relevancia para la AIR.

Como sabemos los países latinoamericanos inician la década del 90 con un cambio radical en su política económica, es decir, se realizan reformas estructurales en lo económico y político. El Estado deja de ser el llamado “Estado Empresario” y el sector privado es ahora el encargado de la provisión de bienes y servicios de la economía orientando su actividad hacia el mercado externo con productos competitivos internacionales. (PLAZA, 1998).

En este proceso de globalización se debe reconsiderar las posibilidades de sobrevivencia de las AIR debido a sus dificultades a nivel de competitividad, calidad de productos e inserción en los canales modernos de distribución comercial.

En la presentación del “Nuevo Enfoque de Agricultura Ampliada, en el Marco de la Globalización”, Otero y Larios (1997) concluyen la necesidad de "internalizar el hecho de que la agricultura forma parte del medio rural y por lo tanto, tiene un papel social que desempeñar en el combate de la pobreza". Es allí donde se inserta plenamente la AIR, como un elemento generador de empleos no agrícolas sobre todo en zonas rurales, valorizador de la producción campesina, proveedor de bienes dentro de un esquema de seguridad alimentaria, creador de valor agregado y de ingresos que contribuyan a mejorar el bienestar rural.

Además en este mismo contexto, está apareciendo un nuevo modelo de desarrollo agrícola que trata de integrar elementos relacionados al medio ambiente, a la organización de las sociedades rurales, a la calidad e inocuidad de alimentos, etc. Se presentan nuevas preocupaciones sobre el desarrollo territorial y el desarrollo local.

Lo anterior, obliga a investigar las interacciones existentes entre el desarrollo Agroalimentario local y las dinámicas territoriales. Esta problemática ha llevado a plantear el concepto de “Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)”, que está directamente relacionado con la Agroindustria Rural y que permite la conceptualización de la AIR como un sistema local de producción, en donde el territorio se convierte en un actor importante construido histórica y socialmente.

A continuación presentamos el nuevo enfoque “Sistemas Agroalimentarios Localizados” como una alternativa en la lucha contra la pobreza en el sector rural, y luego para visualizar lo anteriormente planteado, presentamos un avance sobre el estudio de caso del Sistema Agroalimentario Localizado del Sector Lácteo del departamento de Cajamarca en el Perú.

II. LOS SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS (SIAL): ORIGEN Y PERSPECTIVAS.

Muchnik y Sautier (1998) definen los SIAL como: "sistemas constituidos por organizaciones de producción y de servicio (unidades agrícolas, empresas agroalimentarias, empresas comerciales, restaurantes, etc.) asociadas, mediante sus características y su funcionamiento, a un territorio específico. El medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber-hacer, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones, se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada".

El tema de SIAL se fundamenta sobre la experiencia de los distritos industriales y clusters transferida a las zonas rurales.

Distritos Industriales:

Este término fue acuñado por el economista inglés Alfred Marshall a principios del siglo XX, para referirse a concentraciones industriales que agrupaban a numerosas pequeñas y medianas empresas (PYMES) de especialización parecida o al menos cercana.

Elaboraban una variedad de productos en pequeñas series para un mercado externo a su propia zona, en algunos casos de tipo nacional, pero sobre todo para la exportación. Existía en esos distritos un ambiente de "competencia-colaboración" entre dichas PYMES: si bien buscaban conseguir los mismos mercados, podían compartir en determinados casos mano de obra o capacidad productiva y practicar entre ellas un tipo de subcontratación generalizada. Estos comportamientos propiciaban una mayor flexibilidad productiva, elevando el grado de variedad de los productos propuestos y permitiendo cambios rápidos en los productos y procesos, lo que algunos (Piore M, 1984) llamaron "especialización flexible".

En estos distritos existía también un conjunto de instituciones, vinculadas entre ellas, que se dedicaban al fomento de la actividad del distrito: instituciones públicas, como gobiernos locales; educativas, como institutos de enseñanza técnica; privadas, como asociaciones de productores, organismos consulares, etc. Ese ambiente de colaboración, de difusión de la

información técnica o de mercado provenía del hecho de compartir una historia común, resultando en rasgos culturales y comportamientos comunes. Esos procesos podían referirse a una historia industrial o económica, pero también política o religiosa.

Las experiencias de los distritos industriales tuvieron lugar tanto en los países desarrollados como en vías de desarrollo, mostrando un crecimiento dinámico y de competitividad que van desde los éxitos de la “tercera Italia” hasta los ejemplos de “clusters” en el valle de Sinos en Brasil, de Sialkot en Paquistán, de Sfax en Túnez, entre otros.

En la década actual y en la anterior, el tema del vínculo entre dinámicas locales e innovación ha sido analizado con interés y cuidado. Por una parte, se ha denotado la presencia de muchas formas de sistemas locales, algunos de ellos con grandes empresas, organizando redes de subcontratación, y los antiguos distritos, evolucionando hacia nuevas formas. Por eso algunos autores (Schmitz, 1993) prefieren hablar de " *clusters* " más que de distritos industriales.

El nuevo actor en esta nueva perspectiva es el territorio, pero visto como un espacio construido histórica y socialmente, en el cual la eficiencia de las actividades económicas es fuertemente condicionada por sus relaciones de proximidad y de pertenencia a un espacio.

Agroindustria Rural y Sistemas Productivos Locales:

Los elementos comunes entre el planteamiento de los sistemas productivos locales y la AIR, son los siguientes:

- La AIR esta articulada a zonas rurales, es decir, a un territorio determinado.
- Se da un énfasis al crecimiento del valor agregado regional, vía el incremento de ese factor en las unidades empresariales.
- Se trata no solo de una actividad, sino de un conjunto de actividades vinculadas, algunas de ellas de producción o de servicios no específicamente agrícolas.
- Se hace referencia al carácter espontáneo de la aparición de la AIR como elemento dinamizador de las economías campesinas y también de la posibilidad de un proceso de construcción de la misma.

- Relaciona a un conjunto de instituciones y empresas involucradas en el proceso de desarrollo.

Con este nuevo enfoque se realza la importancia que tiene el territorio ya que ahora lo vemos como a un conjunto de activos “específicos “ tales como el producto, el saber hacer, las costumbres del lugar, el lenguaje, etc. que sólo se dan en ese lugar.

Eso permite replantear la teoría de la localización de las actividades, en la cual la proximidad con los recursos genéricos -tales como materias primas- desempeña un papel cada vez más reducido, ante el descenso en los costos de transporte.

Los elementos planteados pueden ser tratados en proyectos con visión de desarrollo empresarial, o en programas de carácter microregional (SIAL). Sin embargo, su real impacto se dará cuando sean concebidos y realizados en el marco de políticas de Estado de carácter nacional o regional, que garanticen el acceso a recursos financieros y permitan buscar una armonización de interés de desarrollo local con la aplicación de políticas microeconómicas.

Estas políticas trascienden el ámbito de los ministerios de agricultura e involucran a instancias de los sectores de industria, comercio y economía, dentro de un enfoque de desarrollo rural, para alcanzar objetivos de bienestar y calidad de vida, especialmente en las zonas deprimidas.

A continuación presentamos el caso del Sector Lácteo en la cuenca lechera del departamento de Cajamarca - Perú.

III. EL CASO: SECTOR LACTEO DEL DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA

Presentación del Departamento de Cajamarca y de su Sector Lechero.

Está ubicado al norte de la cordillera de los Andes del Perú, de acuerdo a las estadísticas del Instituto Nacional de Estadísticas e Informática (INEI) este departamento tiene una superficie de 33 247,77 kilómetros cuadrados, es decir 2,6% de la superficie total del país. Según el Tercer Censo Nacional Agropecuario realizado por el Ministerio de Agricultura, en 1996 el departamento de Cajamarca tenía una población total de 1 259 808 habitantes con una densidad poblacional de 37,8 habitantes por Km².

EL 75.3 % de la Población pertenece al área rural y en ésta el 50.1% está conformado por la población masculina.(Ministerio de Agricultura 1996).

El sur del departamento de Cajamarca donde se ubica la región lechera pertenece a la región Yunga Marítima (de 500 a 2300 m.s.n.m) la cual posee un clima entre cálido y templado, con temperaturas que varían entre los 14.3 y los 22° C y con lluvias que aumentan conforme se asciende. Estas características permiten una gran variedad de cultivos y pastizales, creando condiciones favorables para el desarrollo del agro y del sector lácteo.

El departamento de Cajamarca ocupa el segundo lugar en la producción de leche a nivel nacional, produciendo en 1998 la cantidad 168 841 TM. de leche, por ello, la producción y comercio de derivados lácteos es una de las principales actividades del departamento (INEI, 1997-1998).

En las primeras décadas del siglo XX, la región de Cajamarca se convierte en una zona ganadera, pues empiezan a importar ganado de los Países Bajos.

Desde entonces la población se dedicó a la crianza y al cuidado de estos animales y sobre todo a especializarse en la producción de derivados lácteos como quesos, mantequilla, manjar blanco, dulces de leche, natilla y otros.

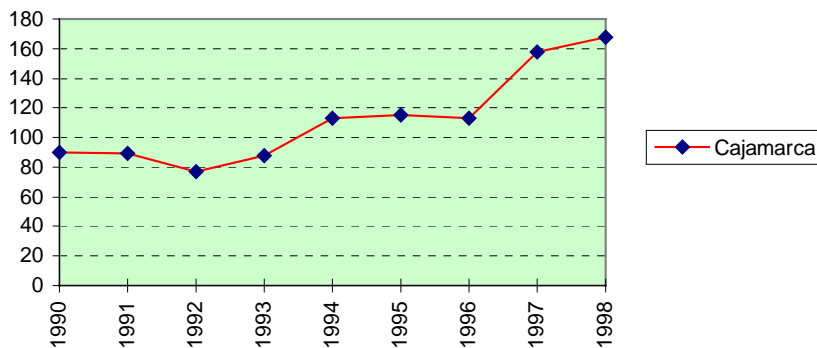
Con el transcurso de los años la fama de Cajamarca por sus ricos quesos y abundancia de leche fue creciendo a nivel nacional, al igual que la demanda de mantequilla, manjar blanco y de quesos, las familias que antes sólo producían para el consumo vieron que la

comercialización de estos productos podía ser una fuente importante de ingresos, de esta manera también creció la oferta de derivados lácteos.

Actualmente el mercado de derivados lácteos ha crecido en forma desordenada y la competencia es cada vez mayor, el afán que se tiene por vender el producto a un precio cada vez más bajo ha hecho que se descuide la calidad e higiene. A esto se añade el interés que ha surgido en las empresas transnacionales como Nestlé y Gloria que tienen centros de acopio en las cuencas lecheras de Cajamarca y compiten con los productores de quesos en la compra de leche ofreciendo mejores precios.

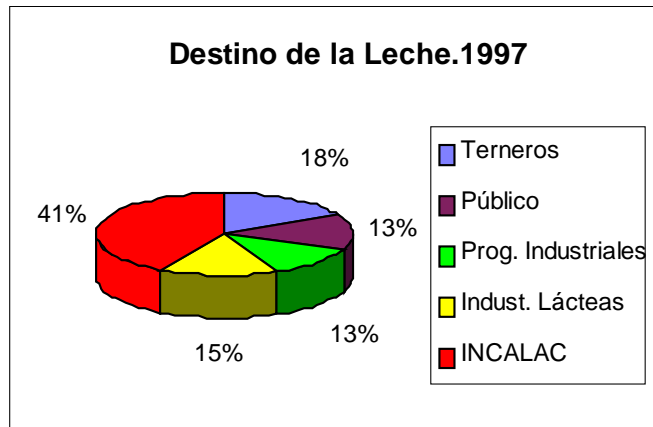
De acuerdo a lo emitido por el Ministerio de Agricultura podemos ver que en la última década la producción de leche ha ido creciendo, excepto en 1992 que presenta una baja debido a la intensidad del problema del terrorismo que se presentó en el país, también se ve un estancamiento en 1995 y 1996.

Producción de Leche en el Departamento de Cajamarca (miles de TM)



Fuente: Ministerio de Agricultura
Elaboración Propia

En 1997 la leche se distribuía de la siguiente manera:



Fuente: Ingeniero José Vigo Mendoza (INCALAC, filial peruana de Nestlé)

Como podemos ver en el cuadro, más o menos el 30% de la producción de leche se utiliza para la elaboración de quesillo, quesos, mantequilla, yogur, manjar blanco y otros.

Presentación de la investigación.

El estudio que mostraremos a continuación es parte del proyecto: **“Sistemas Agroalimentarios Localizados Y Construcción de Territorios”** propuesto por el CIRAD en cooperación con PRODAR-IICA, ITDG, así como también de la Universidad Católica del Perú y la Universidad de Versalles.

De acuerdo a la definición del SIAL dada antes, vemos que **“El Territorio” es el actor principal**, no es un simple soporte de las actividades económicas o un marco de localización de los agentes. Como espacio construido histórica y socialmente el territorio es un resultado y no un dato, y por eso en este estudio de investigación hablamos de “construcción de territorios”.

Las **Hipótesis**, dadas por el CIRAD, que evaluamos en el presente estudio son las siguientes:

- 1- Los SIAL tienen ventajas competitivas que están estrechamente ligadas a la activación de sus recursos específicos (productos, saber hacer, red de actores, instituciones...) y a su capacidad de combinar estas con los recursos externos al territorio.
2. La eficiencia en la activación y la combinación de los recursos específicos está fuertemente condicionada por las formas de aprendizaje y de coordinación territorial entre actores individuales, colectivos y públicos.

El estudio de investigación se realizó en el departamento de Cajamarca, con la finalidad de identificar a los actores del sector lácteo, identificar las relaciones que existen entre ellos y con estos elementos comprobar la existencia de un SIAL, definir su territorio, y aportar nuevos elementos conceptuales.

Metodología del estudio:

En primer lugar se entrevistaron a las instituciones del departamento para tener datos precisos sobre el sector lácteo, identificar sus actores y las articulaciones que existe entre ellos. Después se entrevistó a los comerciantes de derivados lácteos en la ciudad de Cajamarca, para conocer los problemas que enfrenta este sector y por último, se hicieron entrevistas a productores y acopiadores de quesillos y quesos en tres zonas rurales especializadas en la producción de quesos (Chanta, Bambamarca y Tongod), con la información obtenida se procedió al análisis y organización de los datos.

Resultados del estudio.

El sector lácteo de Cajamarca tiene dos productos tradicionales: el queso mantecoso y el queso tipo suizo.

El queso mantecoso es un queso semi-fresco cuya producción se divide en dos etapas: Primero se elabora el quesillo o queso-premantecoso producto de una cuajada natural y después este quesillo se mezcla con sal y pasa por un molino artesanal resultando una masa cremosa y agradable. Luego se les da la forma rectangular utilizando moldes de madera y se les coloca en una cajita para proceder a la venta.

El queso tipo suizo es un queso maduro, resultado de una cuajada de la leche previamente pasteurizada y seguido de un prensado con un poco de sal y de una maduración de tres días.

1. Los actores.

En primer lugar, se identificaron a los siguientes actores que participan en la producción de derivados lácteos en la cuenca lechera del departamento de Cajamarca:

Los proveedores de leche:

Pobladores del área rural, que se dedican a la crianza de ganado vacuno y venden la leche a los productores de quesos o a empresas como INCALAC. Están distribuidos en las

provincias de Celendín, Hualgayoc, San Pablo, San Miguel, San Marcos, Cajabamba y Cajamarca.

Productores de quesillo o queso pre-mantecoso:

Son aquellos pobladores que por lo general están ubicados en zonas muy alejadas a la ciudad y ante el temor de que la leche se avinagre elaboran el quesillo en forma artesanal.

Productores del queso Mantecoso:

El 80% de productores de queso mantecoso se encuentran en la ciudad de Cajamarca, el resto se distribuye entre las zonas de Bambamarca, Hualgayoc, Cutervo, Chota, Agua Blanca, Cochán.

Productores de queso Tipo Suizo:

Las zonas de mayor producción son:

Chugur, Tongod, Bambamarca, Celendín, Cajabamba, Perlamayo, Yanancancha.

Acopiadores o Intermediarios:

Son las personas que viajan a las zonas de producción para comprar el producto (leche o quesillo o queso mantecoso o queso tipo suizo) a un precio menor, después de reunir grandes cantidades del producto lo venden a precios más altos.

Instituciones:

Existen diversas instituciones que apoyan y se relacionan con el sector lácteo así como Instituciones del estado, el gobierno local, diversas ONG's y Asociaciones como la Cámara de Comercio y la "Asociación de Productores de Derivados Lácteos del Departamento de Cajamarca" entre otras. Hemos clasificado a las instituciones de acuerdo al apoyo que dan al sector lácteo: así tenemos las que dan capacitación y asesoría técnica como ITDG, SENATI, las que apoyan con créditos como FONGAL, FONDER, las dedicadas a la investigación como la facultad de Veterinaria de la universidad Nacional de Cajamarca, las que dan Información como ASODEL, las que apoyan en la promoción y marketing como el Ministerio de industria y Turismo y las que apoyan en la producción como SENATI.

2. Construcción del territorio del SIAL.

Estos actores, tanto de las cuencas lecheras como de la ciudad, se relacionan mediante pequeñas redes de producción-comercialización articuladas con las instituciones que dan apoyo, formando entre si un gran sistema.

En este sistema los actores se encuentran concentrados, así vemos que los productores de quesillo se encuentran agrupados en el área rural en zonas como Chanta, Yanacancha, Bambamarca, Celendín y Asunción; en donde semanalmente se realizan ferias. Hasta estas zonas vienen desde la ciudad de Cajamarca los productores del queso mantecoso para comprar el quesillo. En estas ferias los vendedores son muchos (entre 50 y 100) y los compradores pocos (entre 5 y 10), de tal modo que el precio del quesillo lo determinan los compradores.

También en el área rural están concentrados los productores del queso tipo suizo: Hace 28 años era un grupo pequeño (6 productores), hoy se estima el número de queserías alrededor de 50.

En la ciudad de Cajamarca están concentrados los productores de queso mantecoso, las tiendas de quesos y las instituciones.

Por la localización y articulación de los actores y redes encontradas, podemos definir el territorio de interés para el SIAL con las provincias de Cajabamba, Celendín, San Marcos, San Miguel, San Pablo articuladas a la ciudad de Cajamarca y a su propia cuenca lechera.

3. Los Activos específicos.

Se considera como activos específicos de esta zona los productos: el queso mantecoso y el queso tipo suizo que hemos presentado anteriormente.

Fama Calidad y Tradición:

Los quesos de Cajamarca son reconocidos y aceptados en todo el Perú, la demanda ha ido creciendo cada vez más y por ello también la oferta, esto ha traído consecuencias negativas ya que ante la competencia que existe por vender estos quesos, los precios y la calidad de este producto han caído. Además, las ciudades vecinas están produciendo este queso y los venden como quesos cajamarquinos aprovechando la fama que gozan los quesos de esta región.

El Saber Hacer:

En los pueblos alejados a la ciudad se tenía la costumbre de hacer el quesillo para el consumo familiar o para invitar a los amigos, así se evitaba que se malogre la leche pues no tenían refrigeración para conservarla; el sabor del quesillo no era aceptado por las personas de la ciudad ya que carece de sal, es así que ante la necesidad de vender el producto y hacerlo más comercial añaden sal al quesillo y muelen la mezcla para hacerlo más cremoso, de esta manera se tiene el queso mantecoso.

Aún hasta hoy la producción del queso mantecoso tiene dos etapas: La elaboración del quesillo en los pueblos alejados de la ciudad y La elaboración del queso mantecoso en la ciudad de Cajamarca. Para conseguir el quesillo los productores del queso mantecoso viajan semanalmente a las ferias de los distintos pueblos.

En cuanto al queso tipo suizo, en la década del 70 se inició en Cajamarca un proyecto suizo donde se empezó a producir este queso, la falta de apoyo del gobierno y los problemas políticos que en el país se acentuaban hicieron que el proyecto se disolviera en la década de los ochenta. Las personas que trabajaron aquí empezaron a producir el queso por su cuenta y a comercializarlo.

La enseñanza de los quesos se transmitió de padres a hijos, pero nunca entre personas que no sean de la familia, aún hoy continua siendo así, pues existe mucho celo entre ellos.

La tecnología utilizada en la elaboración de estos quesos es artesanal y casera.

Los elementos encontrados y sus características nos llevan a pensar que las hipótesis dadas se cumplen, sin embargo sería apresurado concluir que en el departamento de Cajamarca tenemos un Sistema Agroalimentario Localizado de Derivados Lácteos, ya que debemos de continuar profundizando el estudio.

4. El Sistema de producción y Comercialización de los Derivados Lácteos.

Las informaciones obtenidas nos permitieron construir el Sistema del sector lácteo del sur de Cajamarca, lo cual nos permite visualizar las articulaciones entre todos los actores del SIAL.

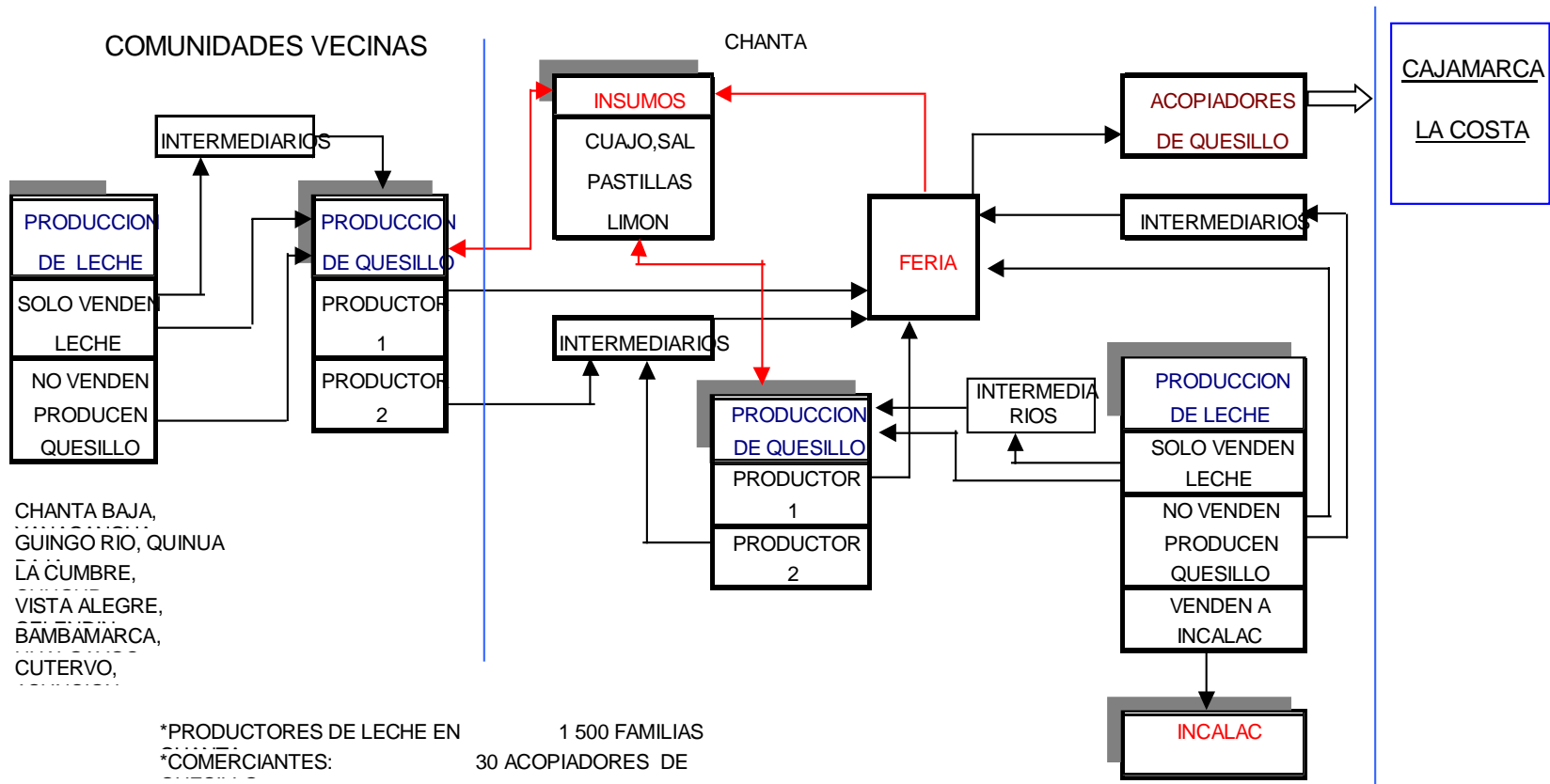
Presentamos a continuación las redes que encontramos en las pequeñas cuencas lecheras.

- El gráfico numero 1 nos muestra la red de producción y comercialización del quesillo en la zona de Chanta.
- El gráfico número 2 nos muestra la red de producción y comercialización del queso mantecoso en Bambamarca.
- El gráfico No 3 nos muestra la red de producción y de comercio del queso tipo suizo en Tongod.
- El gráfico número 4 nos muestra los flujos comerciales de la leche y de los quesos.

PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE QUESILLO: CASO CHANTA

GRAFICO No 1

PRODUCCION DE QUESILLO:-



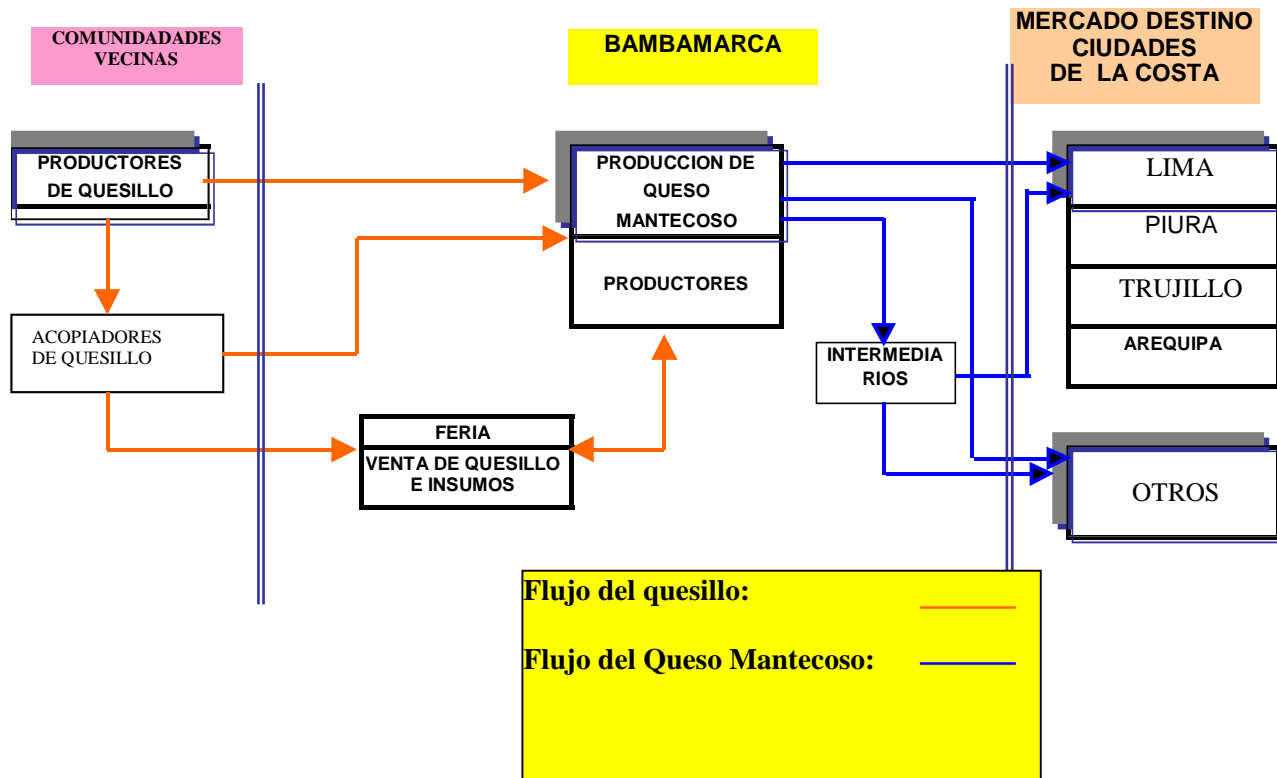
DESTINO	No Litros	%
INCALAC S.A	3978	40
INDUSTRIA LACTEA	5668	57
CONSUMO	100	1
TERNERAJE	199	2
TOTAL	9945	100

*3315 VACAS EN
*PRODUCCION PROMEDIO:
5 LITROS DE LECHE DIARIA POR VACA
*FACILIDAD DE TRANSPORTE
*FERIA: DIA SABADO

En el gráfico No 1 sobre la producción y comercialización del quesillo, caso Chanta, podemos apreciar que la red se divide en tres zonas:

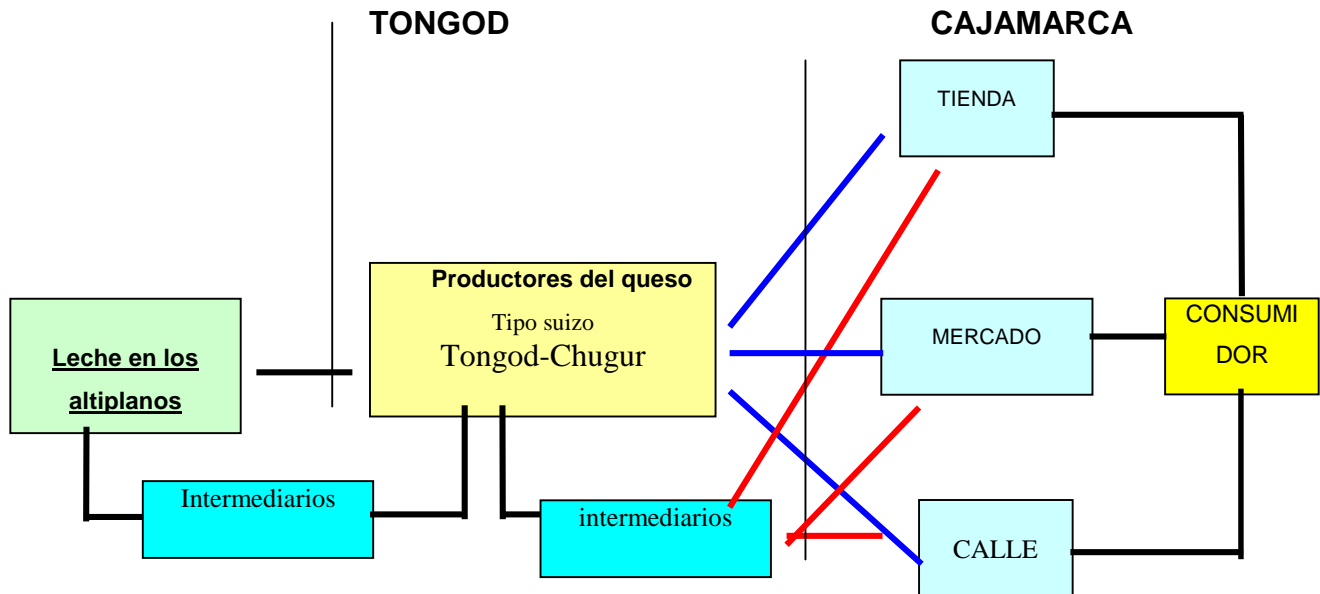
Las comunidades vecinas de Chanta desde donde se recoge la leche o el quesillo para llevarla a la feria, el pueblo de Chanta que es el lugar central donde se comercia el quesillo los días sábados. Luego la producción tiene como destino la ciudad de Cajamarca en donde se hace el queso mantecoso. También resaltamos la presencia de un centro de acopio de la empresa INCALAC.

**PRODUCCION Y COMERCIALIZACIÓN DEL QUESO MANTECOSO
EN BAMBAMARCA
GRAFICO No 2**



Este gráfico número 2, nos muestra una red menos compleja que la del queso, y podemos observar que existe un contacto directo entre los productores de queso en Bambamarca y los compradores de este producto en las ciudades de la costa.

Producción y Comercio del Queso Tipo Suizo en Tongod
GRAFICO No 3



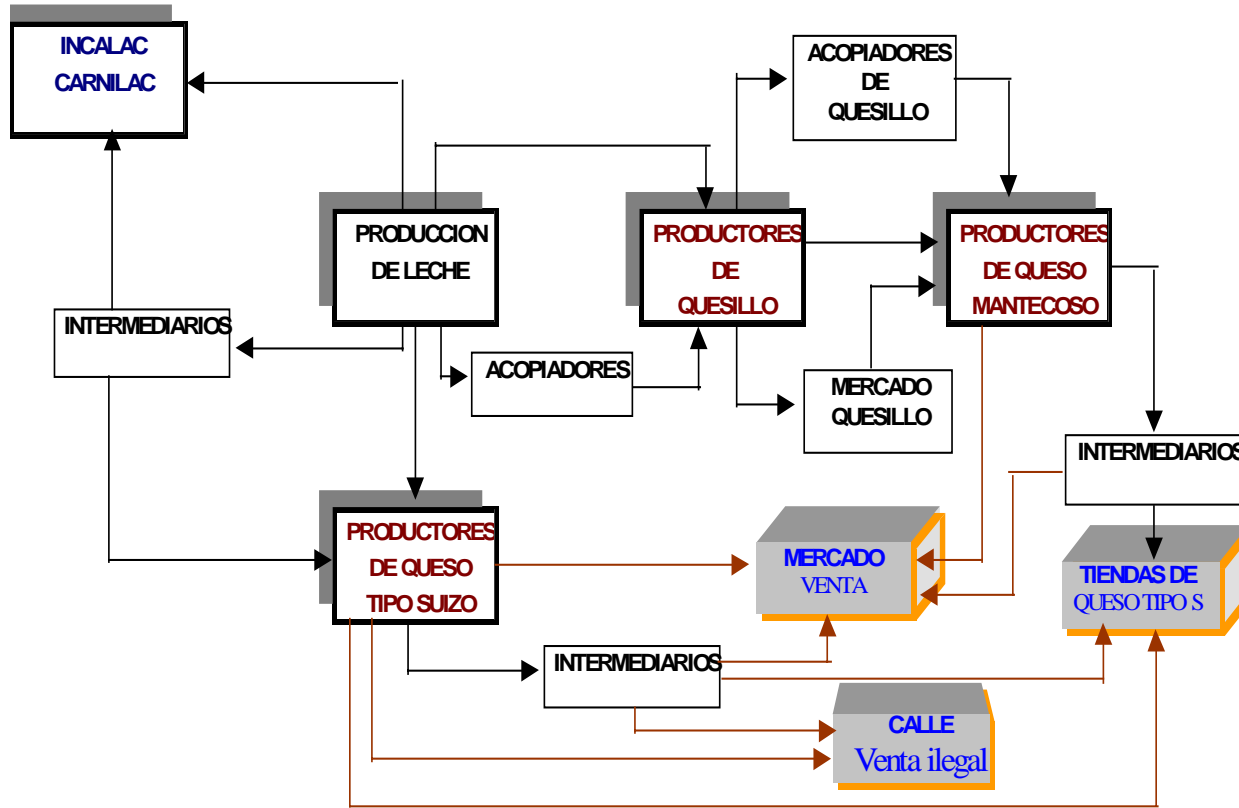
Tongod es una de las zonas más importantes en cuanto a la producción del queso tipo suizo.

La leche es traída de pueblos vecinos, ya sea por medio de acopiadores de leche o por los mismos productores que llevan la leche a las “fábricas” (nombre local de las queserías) de Tongod. Luego el queso es llevado a Cajamarca por los mismos productores o por medio de acopiadores. En Cajamarca la producción de buena calidad se distribuye en las tiendas perteneciendo en su mayoría a los mismos dueños de las queserías o de sus familiares. y los que son de mala calidad se venden en la calle o mercado.

En toda la cuenca lechera existen muchos subsistemas o pequeñas redes, todas ellas se articulan con la ciudad de Cajamarca y forman un gran sistema lácteo como podremos ver a continuación.

Sistema de Producción y Comercialización del Queso Mantecoso y del Queso Tipo suizo

GRAFICO No 4



En este gráfico se trato de sintetizar los diferentes circuitos seguido por la leche.

La red empieza con la comercialización de la leche y el quesillo que son materia prima para la elaboración del queso tipo suizo y del mantecoso.

La leche tiene diversos destinos, por un lado existen lugares de acopio de la empresa Incalac (Nestle) quienes producen derivados lácteos utilizando tecnología de punta; por otro lado la leche es utilizada como materia prima para elaborar el quesillo y el queso tipo suizo, en ambos casos existen intermediarios o acopiadores que son los que se encargan de trasladar la leche a los lugares de producción, una mínima cantidad es utilizada para el consumo humano.

El quesillo es materia prima del queso mantecoso y también existe toda una red de distribución y comercialización del producto.

Luego podemos ver que los quesos tienen distintos destinos donde serán vendidos al público, en primer lugar están las tiendas donde por lo general el queso es de mejor calidad y cumple con algunas normas de sanidad y presentación, luego los quesos se venden en las feria y mercados, en este caso la calidad no siempre es buena, sin embargo es aquí donde se comercia la mayor cantidad de quesos; por último está el mercado ilegal donde el producto es de pésima calidad y los precios muy inferiores a los que se venden en las tiendas y en los mercados.

5. Análisis FODA.

Para completar el estudio se realizó un análisis de Fortalezas, Debilidades, Oportunidades y Amenazas tipo FODA.

ANALISIS FODA DEL SIAL EN ESTUDIO

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> ■ Zona de mucha riqueza mineral. ■ Zona productora de leche que pertenece a una de las cuencas lecheras más importantes del Perú. ■ Población joven. ■ Desarrollo de la región por las minas. ■ Cajamarca es un departamento atractivo para el turismo por la trascendencia histórica y los monumentos que son patrimonio nacional. ■ Población muy regionalista e identificada con su departamento. <p>No existen problemas de delincuencia ni terrorismo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ El sector productor de quesos es muy individualista. ■ Existe mucha desconfianza entre ellos y es muy difícil lograr consenso. ■ El 80% de la producción de quesos se vende en forma ilegal y son productos de mala calidad. ■ Bajo nivel de educación. ■ Falta de higiene, calidad, normas de control. ■ Ausencia del estado. ■ Poca información e infraestructura. <p>El 90% que se dedica a esta actividad tiene poca capacidad de inversión.</p>
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> ■ Asociación del Sector lácteo del departamento de Cajamarca ■ Demanda del producto a nivel nacional. ■ Existen diferentes proyectos que buscan reactivar el sector. <p>Como: Cajamarca Competitiva. La Cámara Láctea</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Paisajes ideales para el desarrollo del agroturismo. <p>Existe mucho apoyo por parte de las instituciones extranjeras.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ La competencia de empresas grandes como Nestlé. ■ Mercado Informal, donde se comercian productos de mala calidad a precios bajos. ■ Contaminación de las minas. ■ Falta de información para el consumidor sobre la calidad del producto.

Este análisis como podremos ver a continuación, muestra a un sector encaminado a superar los problemas que tiene en el proceso de producción. Aquí se subraya la creación de la

Asociación del Sector Lácteo del departamento de Cajamarca que tiene como principal objetivo mejorar la calidad y proteger el producto original con una **marca colectiva y un sello de calidad**. Esta Asociación podría convertirse en el motor de desarrollo del sector lácteo y en el actor que da vida y promueve el SIAL antes mencionado.

Lecciones y Perspectivas.

Este estudio nos ha ayudado a conocer a los actores del sector lácteo de Cajamarca y a las articulaciones que existen entre ellos. Por la localización de estos actores podemos decir que el “territorio” en estudio está conformado por la ciudad de Cajamarca y las pequeñas cuencas lecheras del departamento.

En este estudio pudimos observar que en **el territorio compuesto por las pequeñas cuencas lecheras del departamento y la ciudad de Cajamarca existen características semejantes a la de los distritos industriales mencionados antes y son:**

- Concentración geográfica de pequeñas empresas de especialización parecida, con sus efectos positivos ligados a la proximidad.
- Un saber hacer tradicional y una historia común compartida por los actores comprometidos en ese sector.
- Existencia de un conjunto de instituciones vinculadas entre ellas y dedicadas al fomento de la actividad del distrito, en este caso al fomento de la producción de derivados lácteos.

La existencia de un ambiente de “competencia - colaboración” entre las pequeñas empresas. La competencia es cada vez mayor conforme aumenta el número de productores de queso, esto les lleva a mejorar la calidad de sus productos o a que el precio disminuya, pero también existe un espíritu de colaboración entre ellos es así que actualmente se ha formado la “Asociación de Productores de Derivados Lácteos del departamento de Cajamarca” con la finalidad de ayudarse mutuamente y de superar los problemas comunes que enfrentan y para crear una marca colectiva y un sello de calidad.

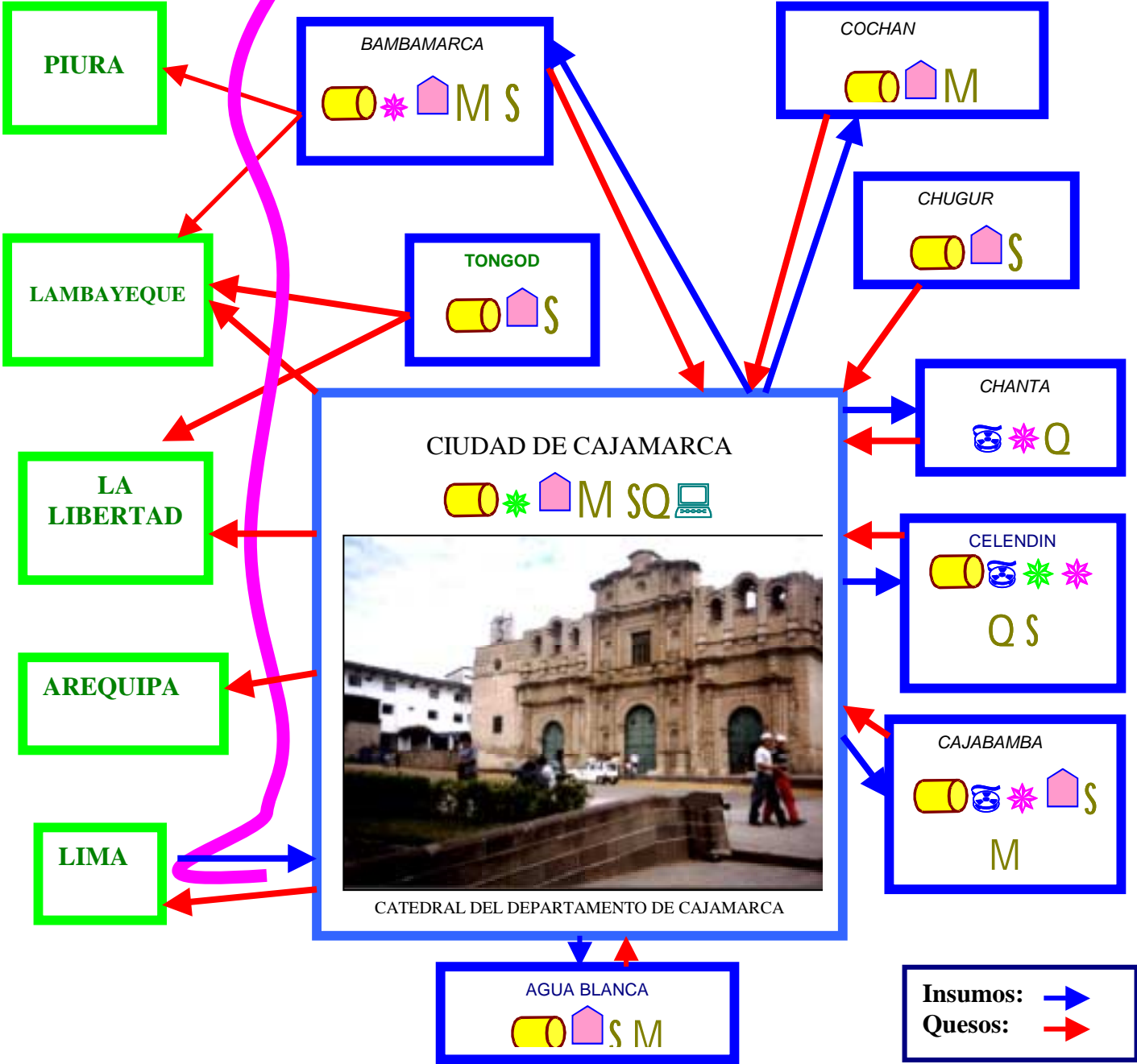
En el estado actual del estudio, se ha podido definir un territorio donde se concentran los actores del sistema “derivados lácteos “ de Cajamarca.

Las características semejantes a los distritos industriales encontradas, hace pensar que estamos en presencia de un SIAL, tal como se definió en las hipótesis. Esta idea se refuerza con la creación de la Asociación de Productores de Derivados Lácteos del Departamento de Cajamarca que permite potenciar las articulaciones entre los actores.

En la etapa siguiente se trabajará para potenciar esta Asociación y ayudar a crear la marca colectiva y su sello de calidad. Se espera de esta forma pasar de la fase de Diagnóstico a una fase de Investigación.

Para finalizar, mostramos un gráfico de síntesis donde se puede apreciar el flujo comercial de insumos y de quesos que existe en la zona sur del departamento de Cajamarca.

**SISTEMA AGROALIMENTARIO LOCALIZADO
CASO: SECTOR QUESERO DE CAJAMARCA**



Insumos: → (blue arrow)
Quesos: → (red arrow)

LEYENDA

QUESERIA	INSTITUCIONES	TIENDA QUESERA
FERIA	INCALAC - CENTROS DE ACOIYO	CARNILAC - CENTROS DE ACOIYO
PRODUCCION QUESILLO	PRODUCCION QUESO MANTECOSO	PRODUCCION QUESO TIPO SUIZO

BIBLIOGRAFIA.

AMAT Y LEON, Carlos; CHAVEZ, Antonio; GALARZA, Elsa; GOMEZ, Rosario.

Análisis y Recomendaciones de Política para el Sistema Lácteo.

UNIVERSIDAD DEL PACIFICO - FACULTAD DE ECONOMIA.

Lima, 1992.

BOUCHER, F. 1998. Agroindustria rural en el Horizonte del 2000. Boletín CREA No. 3.

Fascículo Técnico No. 11. IICA. Lima, Perú.

BOUCHER, F. RIVEROS, H. 1995. La Agroindustria rural en América Latina y el Caribe. I.

Su entorno, marco conceptual e impacto. Serie de Estudios de Agroindustria Rural #1.

PRODAR-IICA, San José, Costa Rica. 159 p.

BOUCHER, F.; BRIDIER, B.; MUCHNIK, J.; REQUIER DESJARDINS, D. 1998.

Globalización y evolución de la AIR en América Latina: los Sistemas Agroalimentarios

Localizados. In Simposio Internacional sobre Sistemas Agroalimentarios. Caracas,

Venezuela.

CASAS TRAGODARA, Carlos.1986. Oferta y Demanda de Leche en el Perú.

Lima, Perú.

FRIAS CORONADO, Carlos.1995. Pobreza Campesina: ¿Sólo un Problema Rural?

Cajamarca, Perú.

GONZALES DE OLARTE, Efraín.1984. Economía de la Comunidad Campesina.

Instituto de Estudios Peruanos.

Lima.

IEP

GONZALES DE OLARTE, Efraín. 1980. Familia y Relaciones de Clase:

El Campesinado y el Terrateniente en la Sierra Norte del Perú 1900 – 1980.

Lima, Perú.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA E INFORMATICA.

Banco De Publicaciones Electrónicas.

Colección: Compendios Estadísticos 1997-1998.

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION Y PROMOCION AGROPECUARIA. 1985.

Política Económica e Inversión Pública Y Privada Para El Fomento De La Producción De Leche.

Lima, Perú.

KUAN CUBILLAS, María Judith. 1894. La Actividad Lechera y la Política de Precios.

Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Fa. Ciencias Sociales.

Lima, Perú.

MACHADO C., A. 1997. Agroindustria y Desarrollo Rural. Eco Ediciones, Bogotá.

MENDO VELAZQUEZ, Marcial.

Estudio de Mercado de leche y Derivados Lácteos, para la zona de Chanta y Yanacancha.

Ministerio De Agricultura. 1996.

Tercer Censo Nacional Agropecuario

Cajamarca

1996.

MUCHNIK, J.; SAUTIER, D. 1998. Systèmes Agro-Alimentaires Localisés et construction de territoires. CIRAD. Montpellier, Francia.

- OTERO, M.; LARIOS, F. 1997 La Agricultura Ampliada en América Latina y el Caribe: Un nuevo enfoque en el marco de la globalización. Boletín CREA No. 2 Fascículo Técnico No. 1. IICA. Lima, Perú.
- PIORE M., S. C. 1984. The Great Industrial Divide. New York, Basic Books.
- PLAZA, Orlando. 1998. Desarrollo Rural: Enfoques y Métodos Alternativos
Pontificia Universidad Católica del Perú
Lima, Perú.
- REINHARD, Seifert. 1997. Cajamarca: Problemática Agraria y Vía Campesina.
En: Perú Problema Agrario en Debate.
SEPIA VI.
- REQUIER-DESJARDINS, D. 1996. L'économie du développement et l'économie des territoires: vers une démarche intégrée. In Les nouvelles logiques du développement (Abdelmalki, Courlet ed.). Paris, L'Harmattan.
- REQUIER, D. 1999. Agro-Industria Rural y Sistemas Agroalimentarios Localizados.
Revista Conmemorativa del 10 Aniversario - PRODAR. Lima Perú.
- SCHMITZ, H. 1993. Small Shoemakers and Fordist Giants: Tale of a Supercluster. World development 23:1.