



¿Quién come queso de mantel?  
La transformación de lácteos en Páucar del Sara-Sara

*Juan Santa Cruz*

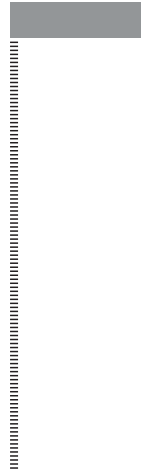


Foto Archivo del Programa

## Introducción

La ganadería lechera<sup>1</sup> es una de las actividades más importantes en el mundo andino en nuestro país. Su importancia tiene impacto social y económico, en términos de seguridad alimentaria, de empleo y generación de ingresos para nuestra población. El principal destino de esta producción es la industria láctea moderna y la producción artesanal. Esta es comercializada a nivel local o regional a través de derivados lácteos sin mayor estandarización, o de canales alternos, muchas veces de manera desorganizada y sin posibilidades de competir en mercados de calidad.

Históricamente, la producción láctea andina se ha comercializado a través de quesos producidos por familias campesinas, como un hecho natural dentro de la economía del hogar. Un circuito de cadenas invisibles que no pasa por las estadísticas oficiales, pero que provee alimento en la mesa diaria de gran cantidad de la población.

---

<sup>1</sup> La ganadería lechera comprende 628.125 vacas en producción, distribuidas en 296.633 unidades productivas. El 78% de la población de ganado lechero especializado está en la costa compitiendo con la agricultura intensiva.

En este marco, **desco**, desde fines de 2004, realiza acciones de promoción con familias campesinas en los valles de Huancahuanca y Pararca, de la provincia de Páucar del Sara-Sara, donde la producción de lácteos es un componente muy importante en la vida de las familias, con importantes resultados en la mejora de la calidad de los productos agropecuarios de transformación primaria, sus capacidades de negociación y la participación organizada en el desarrollo local.

Es a partir de esta experiencia que queremos compartir miradas y reflexiones alrededor de la producción campesina, la producción, comercialización y consumo de productos con identidad local, las lógicas que mueven a las familias a definir las formas y términos de su relación con el mercado, sus temores, la resistencia para la innovación y los cambios, de los productores del queso de mantel, producto artesanal característico de la provincia de Páucar del Sara-Sara en Ayacucho.

## El mercado lácteo nacional

Si bien el consumo interno de lácteos se ha incrementado, nuestro país aún presenta un déficit que no cubre las necesidades nutricionales establecidas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), que recomienda un consumo per cápita de 130 litros de leche al año. En el Perú se consumen anualmente un promedio de 56 litros de leche por persona. Países vecinos como Ecuador y Chile consumen actualmente 110 y 126 litros respectivamente. Solamente Bolivia es el único país sudamericano que tiene un consumo promedio anual menor al peruano (23 litros per cápita).

En la última década el sector lácteo en el Perú ha tenido un importante crecimiento, tendencia que se mantiene hasta la actualidad. Entre 1995 y 2006 la producción de leche se incrementó en un 66%, mientras que en el primer trimestre de 2007

la producción de leche fresca a nivel nacional aumentó un 3,2% con relación al mismo período del año anterior.<sup>2</sup> El incremento de la producción de leche ha estado marcado por un mayor consumo de este producto por parte de la industria láctea, que ha aumentado su participación porcentual como destino de la leche fresca de 27,4% en 1995 a 54,17% en 2006.<sup>3</sup>

### *Perú : producción y destino de la leche*

Destino	1995		2006	
	TM	%	TM	%
Consumo industrial	235.289	27,44	772.327	54,17
Industria artesanal	428.788	50,00	479.100	33,60
Mermas	17.150	2,00	28.515	2,00
Terneraje	176.291	20,56	145.832	10,23
Total	857.518	100,00	1.425.774	100,00

Fuente: Rolando Piskulich. *El sector lácteo en el Perú*. Exposición presentada para el Curso Taller Internacional: desarrollo de cadenas lácteas competitivas. Lima, agosto 2007.  
Elaboración: propia.

El actual conflicto entre industriales lácteos y ganaderos por el incremento del precio de la leche fresca, o por un mayor margen de ganancia, ha permitido la visualización de un mercado que para muchos es desconocido. El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) realizó en el primer trimestre del presente año un análisis del mercado de la leche en el Perú,<sup>4</sup> donde se señala que predomina una situación de oligopsonio: pocos compradores

<sup>2</sup> CEPES-AGALEP (2007).

<sup>3</sup> La producción, y por tanto el consumo de productos industriales lácteos, entre 1995 y 2006 ha crecido vertiginosamente: la producción de yogurt ha crecido en más de 500%, la de queso en 198% y la de leche evaporada en 126%.

<sup>4</sup> INDECOPI (2007).

del producto y un gran número de vendedores, los que a su vez tienen escasos niveles organizativos, y por tanto poco poder de negociación frente a la industria que, en 2006, compraba la mitad de la producción lechera nacional (el 70% de esa mitad era comprado por la empresa Gloria).

Más allá de la definición de los factores para la determinación del precio de la leche, las dificultades para colocar la producción del pequeño ganadero en el mercado limitan drásticamente el crecimiento del sector. La poca tecnificación e intensificación de la ganadería lechera en las diferentes cuencas no permite volúmenes importantes y atractivos de producción. Tenemos así que en las dos principales regiones productoras, Arequipa y Cajamarca, el 80% de los proveedores produce un máximo de 100 kg por día de leche fresca, lo que atenta directamente contra la competitividad del sector.

### *Clasificación regional de proveedores según tamaño de hato*

Rangos kg/día	Arequipa	Lima	Cajamarca	La Libertad
0 - 30	42,98%	23,60%	66,95%	10,67%
31 - 100	41,88%	34,74%	28,23%	35,53%
101 - 200	11,93%	10,47%	2,80%	20,81%
201 - 500	2,47%	11,36%	1,22%	18,78%
501 - 1000	0,41%	7,80%	0,50%	7,61%
1001 - 5000	0,24%	9,13%	0,30%	5,58%
Más de 5000	0,09%	2,90%	0%	1,02%
Total	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

Fuente: ADIL

Elaboración: AGALEP

Esta competitividad también se ve afectada por el importante consumo de leche en lata, lo que refuerza la posición de la industria como principal compradora de leche fresca para su posterior procesamiento.<sup>5</sup> De ello da cuenta el INDECOPI en su informe, que señala además que existe una alta correlación entre el consumo de leche evaporada y la ausencia de una refrigeradora en los hogares peruanos. Asimismo, la falta de acceso de los productores a tecnologías de acopio y refrigeración, la lejana ubicación de las cuencas lecheras con relación a las grandes ciudades, la falta de infraestructura vial y medios de transporte adecuados, no permiten a los ganaderos elegir el cliente ni negociar adecuadamente el precio de su producto.<sup>6</sup>

El Plan nacional de desarrollo ganadero 2006–2015,<sup>7</sup> tiene como uno de sus principales objetivos el incremento de la rentabilidad de la pequeña y mediana ganadería, que están constituidas en un 72% por ganaderos productores de leche fresca (aproximadamente 114 mil unidades agropecuarias). En ese sentido, una de las recomendaciones que realiza el INDECOPI es «promover la industria de derivados con mayor desarrollo de la industria artesanal, para así reducir la condición cautiva de los productores».<sup>8</sup>

Actualmente, el 33% de la leche fresca a nivel nacional tiene como destino la industria artesanal, que tiene un mercado paralelo al mercado industrial moderno, que presenta importantes potencialidades y oportunidades de desarrollo en el mercado interno en base al procesamiento y comercialización de derivados lácteos.

---

<sup>5</sup> A su vez, la leche evaporada en lata es el principal producto lácteo de exportación. Sus principales destinos son Haití, Nigeria, Trinidad y Tobago, Gambia, Bolivia, entre otros (información tomada del *Boletín vida láctea*).

<sup>6</sup> «Las diferencias en el precio pagado al productor lechero se deben a aspectos cualitativos ligados al uso de mejores tecnologías en los procesos de producción que aseguren mayor calidad del insumo, la cual es controlada por las mismas empresas compradoras del insumo, pero también a factores ligados a la cercanía respecto de los mercados más grandes». INDECOPI (2007).

<sup>7</sup> Ministerio de Agricultura, *Plan nacional de desarrollo ganadero*.

<sup>8</sup> INDECOPI (2007).

Es el caso de la pequeña cuenca lechera ubicada en la provincia de Páucar del Sara-Sara (Ayacucho), donde se elabora, entre otros productos, un tipo de queso tradicional, conocido como el queso de mantel, que tiene un consumo local de más del 50% de su producción, así como un pequeño espacio de colocación en el mercado limeño a través de migrantes residentes en nuestra capital.

## La cuenca lechera de Páucar del Sara-Sara<sup>9</sup>

La provincia de Páucar del Sara-Sara está ubicada en el sur del departamento de Ayacucho, con alturas que van desde los 1.410 hasta los 5.505 metros, una extensión de 2.096,92 km<sup>2</sup> y una población de 10.140 habitantes, 48% de ellos viven en áreas rurales.<sup>10</sup> Se encuentra aislada de los centros de decisión de políticas regionales y nacionales, con una economía local basada en actividades primarias (ganadería vacuna y agricultura de autoconsumo),<sup>11</sup> sin mayor dinamismo y una débil articulación con el mercado nacional.

La población de la provincia es relativamente joven. Se estima que el 75% es menor de 30 años, con una tasa de analfabetismo

---

<sup>9</sup> El presente estudio tiene como base la intervención de **desco** a través de su Programa Regional Sur y la Unidad Operativa Territorial de Páucar del Sara-Sara, que interviene en cinco de diez distritos de la provincia ubicados en las sub-cuencas hidrográficas de Huancahuanca (distritos de Pausa, Lampa y Marcabamba) y Pararca (distritos de Sara-Sara y Pararca), tributarios más importantes del río Ocoña. En este espacio se han desarrollado diversas experiencias de innovación y diversificación de los productos lácteos. En el último tercio de 2004, se inició la ejecución del Proyecto Sara-Sara. Desarrollo Agropecuario Sostenible y Fortalecimiento Institucional en 5 Distritos, implementando dos módulos de procesamiento de lácteos, con grupos formados en su mayoría por mujeres, que han iniciado una nueva experiencia en la elaboración de quesos (de leche fresca cruda y pasteurizada), yogurt, manjar y mantequilla, dinamizando fuertemente el consumo local del yogurt (un producto casi desconocido en la provincia hasta entonces).

<sup>10</sup> INEI (2005).

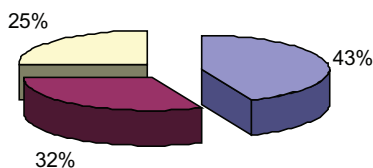
<sup>11</sup> El 62% de la PEA provincial, está ocupada básicamente en la actividad agrícola, mientras que el 30% a los servicios y sólo un 8% a las actividades de transformación. Situación que explica que sea una economía provincial de carácter primario.



que en mujeres llega al 42%, frente al 18% del promedio nacional, y un 38% de madres solteras.<sup>12</sup>

De la superficie total, el 30% (6.287,5 ha) está constituido por suelos agrícolas, el 27% (5.789,9 ha) se encuentra bajo riego y el 2,27% (477,5 ha) son tierras en secano. El 32% de los suelos agrícolas bajo riego está ocupado por alfalfares y el 43% por el kikuyo, que también es utilizado para el pastoreo. Solo el 25% de tierras están destinadas a la producción de cultivos alimenticios.

### *Uso de las tierras de cultivo en la provincia Páucar del Sara-Sara*



■ Área invadida por kikuyo ■ Área con alfalfa □ Área con cultivos alimenticios

Elaborado en base a la información de la Agencia Agraria de Pausa, 2006.

### *Características de la ganadería vacuna en la provincia*

La zona sustenta su economía en la crianza de ganado vacuno, contaba hasta los años sesenta con una directa articulación con el mercado limeño a través del puerto de Chala para el abastecimiento de ganado para carne. Esta ruta tradicional desarrolló un eje económico con las provincias de Parinacochas, Páucar del Sara-Sara y Caravelí.<sup>13</sup> El circuito se rompe debido

<sup>12</sup> El diagnóstico de la situación en la Micro Red de Pausa, realizado en 2003, del Ministerio de Salud, ratifica el estudio de SNV-Perú. *Perfil Región Sur*, Ayacucho, 1998.

<sup>13</sup> En cuyo tránsito se realizaba la relación comercial y ha desarrollado un importante corredor económico.

al desarrollo de la carretera Panamericana Sur y la Ruta 26 (Nazca-Puquio-Coracora-Pausa).

Hasta 1978, el distrito de mayor desarrollo ganadero era Pararca, centro de concentración y estación obligatoria de descanso de ganado vacuno de toda la zona con dirección a Lima. En los siguientes años, la política gubernamental de promoción de la pollería, la importación de carne de res, y la posterior eliminación del Banco Agrario, generaron una fuerte crisis en la ganadería vacuna de la provincia.

La estructura productiva agropecuaria se vio deteriorada por la implantación de la Reforma Agraria, con efectos regresivos en el nivel tecnológico para el manejo de los cultivos y las crianzas, y produjo la contracción de la inversión en el agro, por lo que muchos productores decidieron vender sus propiedades. El detonante definitivo para la pérdida de la capacidad productiva de los productores, la desarticulación de los circuitos económicos, el abandono de los campos y las infraestructuras productivas, la destrucción de la ganadería y la agricultura, fue la presencia de la violencia terrorista entre 1985 y 1995.

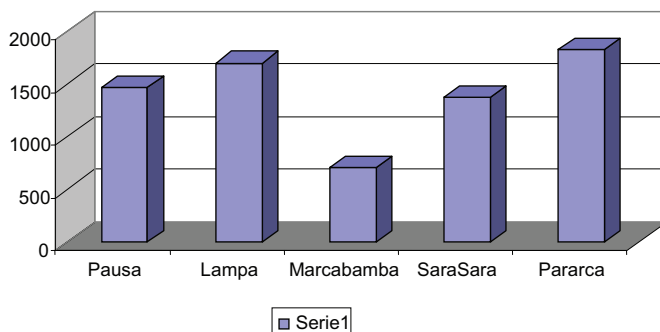
La producción promedio de leche con los animales criollos, para los años 1979-1980, según información recogida por la Cooperativa Apóstol Santiago, era de dos litros por vaca al día. El incremento de las áreas de producción forrajera en Pausa influyó significativamente en el incremento de la producción. En septiembre de 2004 encontramos que el promedio general de producción de leche era de cuatro litros de leche por vaca al día.

En la actualidad, la población pecuaria de Páucar del Sara-Sara, de acuerdo a la información de la Agencia Agraria de Pausa al 2006, es de 27.702 cabezas de vacuno, 32.007 cabezas de ovinos, 9.698 de camélidos sudamericanos (alpacas y llamas), 5.209 cabezas de caprinos y 4.921 cabezas de porcinos. Según la opinión de las autoridades, productores líderes y las personas

mayores, especialmente de Pararca, estas cifras son inferiores a las que supuestamente se tenían en la década de 1980.

El porcentaje de la población ganadera en los distritos del ámbito de intervención de **desco** concentra el 50% de la población vacuna de la provincia, y se distribuye de la siguiente forma.

### *Población de ganado vacuno en el ámbito del proyecto*



Fuente: Agencia Agraria Pausa.  
Elaboración: Propia.

### *Procesamiento y elaboración de derivados lácteos*

El distrito de Pausa, capital de la provincia, experimentó a partir de 1978, un crecimiento importante de su economía producto de la implementación de la irrigación Pausa, que permitió la ampliación de la frontera agrícola y el desarrollo de una pujante ganadería lechera con la introducción de vacunos de alto valor genético. Este proceso estuvo acompañado por la iniciativa de la Cooperativa Apóstol Santiago promovida por la Parroquia de Pausa, que implementó una planta de elaboración de quesos de diversos tipos<sup>14</sup> orientados a un mercado fuera de la localidad

<sup>14</sup> Especialmente de maduración lenta: tilsit, andino, parmesano. Es una planta muy equipada, con personal capacitado en la Escuela de Quesería de Chuquibambilla (Puno).

y con el servicio de una posta de inseminación artificial. Por su parte, el Ministerio de Agricultura a través de la Agencia Agraria, también intentó promover en los mismos años el mejoramiento genético de los vacunos, con la implementación de módulos de inseminación artificial, pero sin mayor éxito.<sup>15</sup>

En 2004, la Dirección de Promoción Agraria del Ministerio de Agricultura, con el apoyo del Servicio Holandés de Cooperación al Desarrollo-SNV, promovió la constitución regional de la cadena de lácteos y conformó un Comité Técnico Provincial de Lácteos en Pausa, apoyando la formación de la Asociación de Productores Agropecuarios y Lácteos de Pausa (APALP) y de la Asociación de Productores Agropecuarios de Pararca (ASPAVIRPA), organizaciones que han suspendido su funcionamiento debido a problemas entre dirigentes y socios.<sup>16</sup>

Desde inicios de 2005, **desco** ha impulsado en Pausa y Pararca el funcionamiento de dos plantas de procesamiento para la elaboración de quesos mejorados, yogurt, manjares y mantequilla, manejados casi en su integridad por mujeres. Las dos plantas han logrado colocar sus productos en el mercado local y se encuentran gestionando su formalización empresarial. Asimismo, en la comunidad de Chacaray (distrito de Lampa), se producen diariamente 60 litros de yogurt, colocados de manera permanente en comunidades y distritos vecinos.<sup>17</sup>

---

<sup>15</sup> Por información de funcionarios de la Agencia Agraria Pausa, se sabe de tres módulos instalados que no funcionaron. Solo el módulo de Pararca operó por un tiempo muy corto, con una escasa y negativa experiencia. Según los agricultores, «de 12 vacas inseminadas solo preñó una», y finalmente el profesional contratado por la municipalidad se llevó parte de los equipos.

<sup>16</sup> En 2006 el Gobierno Regional de Ayacucho, aprobó un financiamiento de 200 mil soles para la implementación de una planta pasteurizadora de leche en Pausa, con recursos del Proyecto AGORHA, pero debido a diferencias e incomprensiones entre los directivos de APALP, los ganaderos (a los que supuestamente representaba la APALP) y el gobierno local provincial, demoraron la definición del modelo de gestión, y el financiamiento fue desestimado.

<sup>17</sup> Comunidades de San Antonio, Chaiccha (distrito de Lampa), Lacaya, Collahuacho e Incuyo (del distrito de Puyusca, provincia de Parinacochas). Los equipos

Buscando asegurar una mayor provisión de leche para estas experiencias, se vienen ejecutando acciones de mejoramiento genético del ganado lechero a través de la implementación de tres módulos de inseminación artificial en Pausa, Pararca y Marcabamba con resultados bastante exitosos.<sup>18</sup> En ese sentido, se viene promocionando la introducción de especies y variedades forrajeras, así como la conservación forrajera para las épocas de escasez con la finalidad de no afectar la producción lechera. Actividades relacionadas al manejo eficiente del agua y la parcela se acompañan con acciones de capacitación a través de promotores pecuarios formados para asegurar la sostenibilidad de la experiencia, quienes brindan asesoramiento técnico y acompañamiento permanente a los ganaderos.

## **Mercado y cambios tecnológicos: producción y comercialización del queso de mantel**

Los cambios tecnológicos en el proceso de elaboración de los derivados lácteos en la zona han surgido como producto del interés de agentes externos: la cooperativa, el Ministerio de Agricultura, la intervención de **desco**. Todas estas iniciativas han buscado mejorar los procesos productivos, estandarizando la calidad con el fin de acceder a mercados atractivos que permitan incrementar los ingresos de los productores. Sin embargo, y a pesar de expresar el deseo de cambio, los ganaderos mantienen los moldes tecnológicos tradicionales, porque su oferta es consumida en mercados locales que no demandan mayores modificaciones a los productos.

---

fueron implementados por PRONAMACHS en 2002 y estuvieron guardados durante tres años por falta de asistencia técnica y capacitación especializada.

<sup>18</sup> En tres años de intervención se tienen 212 crías de inseminación, con semen de las razas Holstein, Shorton, Brown Swiss y Jersey, todas de temperamento lechero, con 83% de fertilidad.

La idea que mantienen los productores es que la calidad del queso local es muy buena, porque se consume masivamente en la localidad y se vende en los mercados de Ica y Lima, a pesar de que la producción es dispersa y de variada calidad, por lo que no permiten la introducción de cambios en su elaboración. La mayoría considera que sus productos se ajustan a los requerimientos del mercado, y que sus limitaciones están básicamente en los volúmenes que individualmente no pueden cumplir. Sin embargo, reconocen su incapacidad para emprender un trabajo asociativo y producir una oferta agregada con mayor competitividad.

## **El proceso productivo familiar**

La producción de quesos en la provincia forma parte de la estrategia campesina de diversificación de actividades económicas para asegurar la subsistencia familiar. Los costos de producción del queso en la zona son bajos, debido a la mayor disponibilidad de recursos: forrajes, mano de obra familiar, que no son valorizadas en términos monetarios.

La mayor participación familiar minimiza los gastos monetarios en la producción y reduce la necesidad de contratar mano de obra externa. La disponibilidad de algunas familias de grandes extensiones de pastos naturales permite el acceso a un forraje barato, sin la necesidad de invertir en el cultivo del mismo. El acceso de mano de obra familiar facilita la asignación y organización de tareas como el pastoreo, ordeño, traslado de la leche a la casa, preparación de la cuajada, desuerado, amasado, que son realizadas a la par de otras tareas agrícolas. Estas familias, por tanto, están en mejores condiciones para ofrecer productos a bajo precio.

El proceso de elaboración del queso se inserta en la dinámica productiva diaria familiar. Se inicia muy temprano con el

ordeño en la parcela, inmediatamente es aplicado el cuajo a la leche fresca y mientras ésta se corta, el encargado va realizando las demás labores agrícolas como el riego, corte de forraje para los cuyes, atención a los animales, recojo de leña, entre otras. Al final de estas tareas la leche ya está lista para ser filtrada, la suspenden en un mantel para el desuerado final por unas tres o cuatro horas, o hasta la mañana siguiente (este tiempo depende de la modalidad que adopta cada familia como parte de su experiencia o conocimiento adquirido). El amasado o batido y el salado se realizan manualmente, ardua tarea de la que depende –según los propios productores– que el queso tenga una textura uniforme y un mejor sabor. Luego, el queso ingresa en las «molderas»<sup>19</sup> y la prensa. El queso no pasa por un proceso de pasteurización debido a que la población cree que mediante este proceso se elimina la grasa y el producto pierde –según los consumidores– el sabor natural que caracteriza al queso de la provincia.

Al final del proceso, con los saldos de la cuajada, se elaboran quesos pequeños, prensados sólo con la fuerza de la mano, denominados «masara», que pesan en promedio unos 100 a 150 gramos. La mayoría de las familias con menor producción de leche, elaboran la «masara», que se destina al consumo familiar diario (combinado con cancha o mote, especialmente por los niños). El queso de molde es destinado a la venta a nivel local o regional,<sup>20</sup> o enviado al mercado limeño a través de familiares residentes en Lima, quienes lo comercializan principalmente en el sur de Lima.<sup>21</sup>

---

<sup>19</sup> Una correa tejida de paja o ichu, de diferentes tamaños que se adaptan para quesos, principalmente de un kilo y medio kilo.

<sup>20</sup> Chala e Ica son los mercados más cercanos, que aseguran la colocación de los productos lácteos procesados de manera artesanal en Páucar del Sara-Sara, especialmente aquellos que provienen de Incuyo y Sallasalla.

<sup>21</sup> Estos familiares a quienes remiten la producción, residen en los distritos del cono sur de Lima y colocan los quesos en mercados y establecimientos formales de los

### *Mercado, distribución y consumo del queso de mantel*

La producción y destino de los quesos, tanto en Pausa como en el resto de la provincia, está determinada por el consumo interno familiar, el mercado local y los mercados regionales. En ningún caso existe una producción destinada exclusivamente para el mercado. En Pausa, casi el 50% de la producción está orientada al mercado local, un 20% sale como remesa para la familia en Lima e Ica y un 30% se destina para el consumo familiar en la propia localidad. En Pararca, un promedio de 60% es destinado al mercado limeño, el 17% a la venta en el mismo distrito y el 23% a la venta en los distritos vecinos.

Diariamente salen de Pausa con dirección a Lima, tres ómnibus, dos por la ruta Caravelí-Atico (empresas Sánchez y López) y otro por la ruta Coracora-Puquio (empresa Wari). Este es el medio de transporte utilizado para el envío de quesos paucinos a Lima. Un 20% de pasajeros se lleva al menos uno o dos kilos de quesos para la familia (un promedio de 15 kilos diarios). Paradas obligadas en la ruta son los distritos de Incuyo o Sallasalla, donde se adquieren quesos a menor precio<sup>22</sup> para ser destinados a la venta durante la ruta o en Lima, el destino final. Como podemos apreciar, la intermediación comercial entre el productor y el mercado limeño se realiza a través de la familia o amigos, de manera informal.

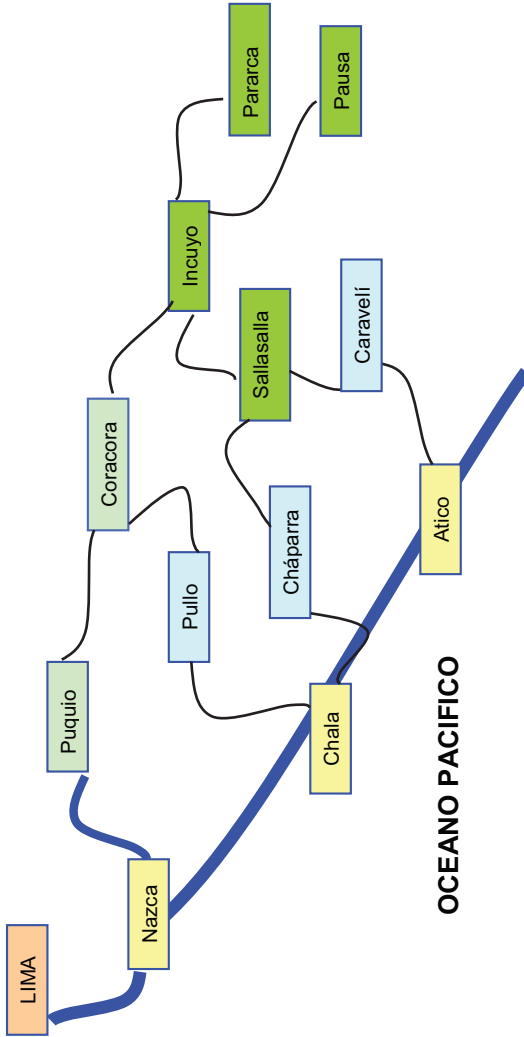
---

distritos de San Juan de Miraflores, Villa María del Triunfo y Villa El Salvador, pero también en el Mercado Central del Cercado de Lima, en Surco, Chorrillos, La Molina, Breña, Pueblo Libre y Los Olivos.

<sup>22</sup> La producción de Incuyo y Sallasalla (distrito de Puyusca, provincia de Parinacochas), presenta mayores ventajas en el acceso a recursos para la producción lechera, poseen mayor número de ganado y el pastoreo es realizado a campo abierto, en pastos naturales, situación que baja sus costos de producción así como el precio del producto final.



*Ruta de salida del queso de Sara-Sara*



Si bien Lima es un mercado grande con demanda creciente, esto no ha logrado influir en la introducción de cambios tecnológicos por parte de los productores en la elaboración del queso. Estos quesos han logrado una colocación permanente en Lima, consolidando un pequeño mercado que valora en ellos las características actuales que los remiten a su lugar de origen, al queso que consumían o producían sus padres o abuelos. A ello debemos agregar que la incursión y conquista de nuevos mercados siempre será un riesgo que los productores no están dispuestos a asumir.

El pago del queso enviado hacia Lima es recibido por los productores bajo la modalidad de giro, a través de los mismos familiares o, en algunos casos, de intermediarios. Si bien es cierto que estas familias colocan en el mercado limeño pedidos que mantienen regularidad, no existe una relación contractual tanto con la familia como con el intermediario, la comercialización sigue siendo informal aunque asegura cierto nivel de fidelidad de las partes, pero no garantiza la sostenibilidad de la actividad.

Los volúmenes de producción y los precios varían durante el año. Entre los meses de enero a junio la producción es alta, debido a la mayor disponibilidad de forrajes y los precios bajan, mientras que de julio a diciembre la producción es menor y los precios se incrementan, situación que está relacionada con la cantidad de vacas en producción.

Los integrantes de las iniciativas empresariales antes mencionadas, a pesar de haber introducido innovaciones tecnológicas, se mueven en la lógica de que el mercado seguro está conformado por consumidores conocidos, con quienes ya existe relación: el mercado local (pequeños establecimientos) y los mercados regionales, organizados con los familiares en Lima. Están convencidos de que estos mercados tienen una demanda insatisfecha, para lo cual necesitan ampliar su producción, sin tomar en cuenta las posibles exigencias del mercado, que

podrían convertirse en una traba para un crecimiento a escala, la diversificación y la innovación tecnológica y organizativa.

En el modelo organizativo, las iniciativas empresariales incorporan cambios pero con temor y recelo frente a una política controlista y tributarista por parte del Estado que, tal como está planteada, afecta seriamente sus posibilidades de crecer y conquistar nuevos y mayores mercados. Por otro lado, la combinación de cargos en la gestión gerencial con estructuras de carácter gremial (presidente, secretario, tesorero) afecta significativamente la gestión de la empresa. Es el caso de los conflictos que se generan con la práctica del accionariado, que se confunde con las cuotas o aportes que realizan en sus gremios, provocando un reclamo permanente por la recuperación exacta de los insumos invertidos.

### *Iniciativas empresariales para el procesamiento de lácteos*

En las dos plantas apoyadas por **desco** -El Paucinito y El Pararquino-, cada una de las asociadas supuestamente aportan su producción de leche. Después de la venta de los productos (queso, yogurt, manjar o mantequilla), todas recuperan el valor de su aporte, convirtiendo el módulo en una planta de servicios de procesamiento colectivo de lácteos.

La experiencia de El Paucinito y El Pararquino, ha contribuido en la promoción de la elaboración de productos que antes no se consumían en la provincia y que ahora son de consumo generalizado: especialmente yogurt, manjar y mantequilla. Esto ha generado el surgimiento de nuevas iniciativas familiares para la producción del yogurt, producto que tiene un mayor nivel de rentabilidad que el queso. La elaboración del queso pasteurizado ha sufrido un retroceso por la escasa demanda, no es atractivo para el paladar del mercado de estos grupos, y se regresa a la elaboración del queso tradicional.

Producto	Precio a nivel local (en soles)	Rentabilidad (%)
Queso mantel (kilo)	9	12%
Yogurt (litro)	3,5	62%
Manjarblanco (kilo)	10	75%
Mantequilla (kilo)	20	75%

La producción de El Paucinito<sup>23</sup> es pequeña. Elabora un promedio de diez kilos de queso diario, 100 litros de yogurt semanal, 40 kilos de manjar y 15 kilos de mantequilla, productos que son vendidos en el mercado local.

La producción promedio de queso en Pararca es de 66 kilos por día, de los cuales 28 kilos se elaboran en la planta El Pararquino,<sup>24</sup> y 38 kilos elaboran individualmente en sus casas. Esta cifra incluye la producción de otras tres familias. Semanalmente, el 65% del queso pararquino (258 kilos) es enviado a Lima, el 19% (75 kilos) se vende en la misma localidad y el 16% (63 kilos) se vende en la localidad vecina de Quilcata.<sup>25</sup> La producción de yogurt (60 litros por semana) es vendida en las pequeñas tiendas de Pararca, sus anexos y en Quilcata el manjar y la mantequilla (diez kilos de manjar y dos kilos de mantequilla) es de consumo local.

En Chacaray la producción es solo de yogurt: 60 litros diarios con mercado local definido en los pueblos vecinos.<sup>26</sup>

<sup>23</sup> Iniciativa conformada por tres familias (mujeres).

<sup>24</sup> Esta iniciativa está conformada por siete familias (cuatro mujeres y tres varones). La capacidad de los equipos es para 200 litros de leche, por cada proceso.

<sup>25</sup> Quilcata es la capital del distrito de Sara-Sara. En opinión de las personas entrevistadas, pareciera que del 35% de la producción de quesos que se colocan en el mercado local, un porcentaje importante es adquirido por familias que no elaboran quesos y necesitan enviar a la familia en Lima.

<sup>26</sup> Chaicha, San Antonio, Lacaya, Collahuacho, Incuyo y la propia localidad.

Finalmente, en Pausa otras ocho familias producen y comercializan un promedio de 48 kilos diarios de queso tradicional en la propia localidad, cuatro productores venden un promedio de 80 litros de leche fresca. Además, han surgido cuatro nuevas iniciativas familiares de procesamiento de yogurt con un promedio de producción diaria de 120 litros, como efecto de las experiencias generadas en el procesamiento de los derivados lácteos desarrollados en la localidad.

## **A manera de conclusiones**

En un contexto de fuerte enfrentamiento entre ganaderos y la industria de lácteos, se debe mirar a la industria artesanal no solo como una alternativa para mejorar los ingresos y las capacidades -la posibilidad de dar valor agregado- de los pequeños y medianos ganaderos de las cuencas lecheras de nuestro país, sino también como una apuesta por mejorar los niveles de nutrición de nuestra población más pobre que, en su afán por producir para vender a la industria, deja de lado sus propias necesidades alimenticias. El productor de leche, al no tener capacidad de procesarla, está obligado, por un lado, a vender su producto sin conseguir mayor ganancia, y por otro, a invertir más dinero en la compra de productos industrialmente procesados como la leche evaporada o el yogurt.

La vocación ganadera y lechera en Páucar cuenta con una trayectoria de más de 50 años, que viene reflatándose con éxito a través de iniciativas externas que promueven el creciente procesamiento y consumo de derivados lácteos, generándose un incipiente pero importante mercado local y regional para estos productos. Si consideramos el factor nutricional y de seguridad alimentaria, este impulso al consumo de derivados lácteos contribuye de manera sustancial a la mejora de las condiciones nutricionales de la población,

así como al incremento de consumo de productos producidos en el país.

El procesamiento de lácteos y la producción y comercialización del queso de mantel, muestran un potencial importante que ha encontrado un nicho de mercado en Lima, donde se valora la técnica tradicional de elaboración del queso, así como el lugar de procedencia, agregándole al queso un valor cultural. Sin embargo, el crecimiento de este nicho de mercado estará condicionado, y a su vez limitado, por aquellas características que hacen atractivo el producto para sus actuales consumidores.

Las posibilidades de crecimiento de este mercado, a través de la masificación del consumo del queso de mantel, paradójicamente dependerá de que:

- Cumpla todas las normas sanitarias y de comercialización que formula la normatividad vigente, corriendo el riesgo de perder el mercado cautivo que ya tiene, arriesgándose a competir con otros quesos que ya tendrían las mismas características y que ya tienen un importante mercado cautivo.
- Se mantenga tal como es ahora, incrementando la producción y la venta, pero a través de los canales informales ya existentes hacia los mercados y paraditas de la capital, lo que limita significativamente sus posibilidades de masificación.

En ambos casos, esto dependerá de la voluntad y preparación de los pequeños ganaderos para arriesgarse a invertir y apostar por el procesamiento de queso o derivados lácteos. Sin embargo, la racionalidad económica campesina sustentada en la diversificación de actividades económicas complementarias como estrategia para la disminución del riesgo, dificultará la decisión para concentrar el esfuerzo económico productivo familiar a una única actividad económica. Iniciativas empresariales como las que hemos expuesto vienen cuestionando estas

afirmaciones. Del éxito de las mismas dependerá también el desarrollo de la industria artesanal láctea en la provincia de Páucar del Sara-Sara.

Finalmente, nos gustaría llamar la atención sobre aquellos productos regionales, como el queso de mantel y otros quesos, que vienen siendo comercializados en los mercados y paraditas de la Lima popular: la máchica, el charqui, el plátano maduro, el morón, entre muchos otros, que tienen gran acogida tanto en los migrantes de primera, segunda y hasta tercera generación como en sus entornos sociales, quienes han aprendido a valorar la gastronomía regional de sus amigos y vecinos. Estos productos repiten el mismo patrón productivo y de comercialización, se generan en el interior del país como parte de la producción cotidiana para el consumo familiar y local, y son enviados a Lima a través de encomiendas, viajeros eventuales o regulares e intermediarios que contribuyen a la consolidación de estos mercados paralelos.

Si bien estos productos tienen consolidados sus pequeños nichos de mercado y tienen clientes cautivos, ¿qué posibilidades tienen para crecer?, ¿se pueden adaptar las normas sanitarias y tributarias peruanas para impulsar el crecimiento del mercado de productos regionales en nuestra capital? Es importante contar con respuestas a estas preguntas, con el fin de incentivar el consumo interno, la revalorización de nuestra gastronomía y de nuestra identidad.

## Bibliografía

CEPES-AGALEP

2007 *Vida láctea. Boletín informativo del sector lechero-ganadero*, n° 41, julio-agosto.

CHIRIBOGA, Manuel

2007 *Comercialización y pequeños productores*. Estudio elaborado para FIDAMÉRICA. Quito.

CHOQUE ALATA, Dagoberto

s/f *Mercado interno, burguesía y sociedad civil. Coracora-Chala-Lima. (1900-1950)*.

DIRECCIÓN GENERAL DE PROMOCIÓN AGRARIA

2005 *Plan regional de la cadena de lácteos*. Ayacucho.

FONDO MULTILATERAL DE INVERSIONES

s/f *Informe final del proyecto Formación y fortalecimiento de una red de microproductores rurales en Tallamac Cajamarca*.

GOBIERNO REGIONAL DE AYACUCHO

1996 *Proyecto planta procesadora de lácteos*. Pausa.

INDECOPI

2007 *Mercado lácteo*.

INEI

2006 *Censo nacional 2005*.

MINAG. OFICINA GENERAL DE PLANIFICACIÓN AGRARIA

2006a *Tendencia mundial para el desarrollo ganadero*. Taller Plan nacional de desarrollo ganadero regional Ayacucho.

2006b *Plan nacional de desarrollo ganadero 2006-2015*. Lima.

2002 *Plan estratégico de desarrollo regional del sector agrario*. Ayacucho.

MINSA

2003 *Diagnóstico de la situación de salud en la micro red de salud*. Pausa.