

Potencialidades y limitantes de la agroindustria rural quesera en la parroquia Moroturo, estado Lara

Mercedes García

Investigador. INIA Lara. Centro de Investigaciones Agrícolas del Estado Lara. Barquisimeto.

La agroindustria rural quesera se refiere a las empresas que se encuentran localizadas en áreas desde las cuales proviene el bien, la leche, que constituye la materia prima para esta actividad. Como toda agroindustria rural (AIR) posee una gran importancia, porque genera empleo, frena las migraciones hacia las ciudades y mejora el nivel de bienestar de las familias.

La producción de queso artesanal criollo en el medio rural

La producción de quesos en Venezuela forma parte importante del sector lechero, por ser una actividad generadora de un alto porcentaje de ocupación rural. En este sentido, se estima que unas 50.000 personas están ocupadas en el sector lechero.

Por otra parte, 28,9% de la producción de leche cruda nacional se destina a la elaboración de queso artesanal, al autoconsumo y a otros usos; 28,2% lo absorbe la industria quesera; 17,1% se envía a las plantas pasteurizadoras; 22,1% para la fabricación de leche en polvo y 3,7% para leche UHT.

La producción de queso en Venezuela todavía conserva una fuerte base artesanal por la ineficiencia de la cadena de enfriamiento. Los quesos blancos frescos o duros son producidos en fincas y representan cerca del 40% de la producción nacional. El consumo aparente se sitúa en 42,5 kilogramos por persona al año, cifra relativamente elevada en relación con otros países latinoamericanos.

El estado Lara es una de las entidades federales con mayor producción de quesos por su gran potencial agropecuario; ocupa el séptimo lugar en la producción de queso en el país y el quinto lugar en producción de leche. En la mayoría de sus municipios se producen quesos a partir de leche

de bovinos y de caprinos. Esta actividad forma parte importante de la cadena agroproductiva en este estado y contribuye a fortalecer la economía de la región, en especial en las zonas rurales.

El municipio Urdaneta, específicamente, ocupa el segundo lugar en el estado Lara como productor de queso vacuno (Zerpa 2002; Zerpa 2003), con gran cantidad de explotaciones ganaderas de bovinos que son productoras de leche y quesos, de medianos y pequeños productores que generan volúmenes de leche cruda, pero que por la falta de centros de acopios de leche en la región, ineficiencia de la cadena de enfriamiento, el mal estado de las vías y un servicio de transporte deficiente, fabrican quesos artesanalmente en sus fincas, con normas sanitarias escasas.

También existe poco dominio de las técnicas utilizadas por el productor y el quesero, tanto en el manejo de rebaños para evitar la contaminación de la leche durante el ordeño, como en la elaboración del queso, el cual se produce de la manera tradicional y sobre la base de conocimientos empíricos acerca del proceso; además, existe un número considerable de intermediarios en el proceso de comercialización del queso, quizás debido a la cercanía con la ciudad de Barquisimeto (García 2002). Por todo lo antes expuesto, el producto elaborado es menos competitivo y, a su vez, el precio de venta se encuentra por debajo de lo establecido en el mercado.

Antecedentes

La agroindustria rural quesera en la parroquia Moroturo, como zona agrícola de reciente auge debido a que anteriormente allí prevalecía una economía pecuaria, no dispone de programas de asistencia técnica o capacitación que permitan a los productores y pequeños empresarios adaptarse a las realidades y circunstancias propias del medio que confrontan. Tampoco existen políticas de

Estado que permitan mejorar la calidad del producto, creando incentivos que promuevan el interés del productor y del resto de los actores en toda la cadena productiva del queso blanco criollo.

Con el objetivo de conocer y analizar las potencialidades y limitantes de la quesería rural en la parroquia Moroturo del estado Lara, zona ganadera del municipio Urdaneta que ocupa el segundo lugar en el estado en cuanto a producción de leche y queso, se analizaron los resultados de una encuesta técnica aplicada a 12% de las fincas que- seras y de las entrevistas realizadas a 50% de las que- seras rurales presentes en la zona.

La producción de leche y queso en el estado Lara

No existen informes impresos recientes sobre la estadística estatal oficial. En el cuadro anexo se observa un incremento de la producción de leche y de queso en la parroquia Moroturo durante el año 2003, con cantidades acumuladas de producción de 6.056.308 litros y 542.731 kilogramos, respectivamente. Este incremento puede estar relacionado con la tendencia del sistema de producción hacia la producción de leche y con el mejoramiento de los precios de la leche y queso

en el mercado. Este indicador ubica al municipio en el segundo lugar en cuanto a producción de leche y queso en el estado, después del municipio Torres, conocido en el país por su tradición ganadera.

Canales de comercialización del queso

Por lo general, la comercialización en las comunidades del Valle de Moroturo, El Tesoro y Totoremo sigue el esquema que se describe a continuación:

1. *Ganadero*: los productores ordeñan y fabrican el queso diariamente y lo almacenan en su propia finca, vendiéndolo detallado o a los intermediarios rurales o urbanos.
2. *Comprador transportista*: intermediarios de la misma localidad o que vienen de Barquisimeto (43%).
3. *Mayorista rural*: casi todos son productores que adquieren el queso de una o varias fincas (29%).
4. *Mayorista urbano*: compran al ganadero, a los compradores transportistas o al mayorista rural (14%).

Producción de leche y queso (en litros y kilogramos), por municipio en el estado Lara. Año 2002-2003.

Municipios	Torres I lugar	Jiménez	Urdaneta II lugar	Morán	Crespo	Simón Planas	Iribarren	Palavecino
Producción de leche (litros) Año 2003	36.594.712	15.905.739	6.056.308	9.859.700	5.091.050	4.699.204	383.857	60.239
Producción de queso (kilogramos) Año 2003	2.224.161	—	542.731	—	220.298	70.070	40.161	2.821
Producción de leche (litros) Año 2002	34.558.877	16.107.162	5.198.235	6.953.000	5.770.400	5.622.769	587.938	7.130
Producción de queso (kilogramos) Año 2002	4.483.369	—	485.575	—	295.470	81.891	79.444	465

5. *Comercio detallista*: adquieren el queso del mayorista urbano o del ganadero (14%).

Potencialidades y limitantes de la agroindustria rural quesera

Se evidencia que los productores del Valle de Moroturo y El Tesoro tienen pocos años de experiencia en ganadería bovina de doble propósito, debido al reciente cambio en la economía de la zona. En Totoremo existe una mayor tradición ganadera y los productores tienen más de 30 años en el negocio de la ganadería lechera.

En cuanto al manejo de los rebaños, en el Valle de Moroturo existe un mejor control de las enfermedades y planes sanitarios más completos para el manejo de las enfermedades infecto-contagiosas y transmisibles al hombre, pero en los sectores: Totoremo y El Tesoro sólo cuentan con un plan sanitario para controlar la brucelosis. Por lo general, en estos dos sectores no existe un control eficiente y continuo de vacunaciones, ni de las pruebas diagnósticas de las principales enfermedades que atacan al ganado.

En relación con los aspectos productivos, se observa un rendimiento bajo en la producción de leche, con rangos de 2 a 4 litros diarios; la suplementación ocurre solamente durante la época de sequía; no usan otros recursos diferentes a los pastizales; fundamentalmente utilizan el pasto estrella (90%); y existe un predominio de la raza cebú.

En cuanto a las características de la mano de obra, existe una gran participación de tipo familiar, sobre todo en las explotaciones pequeñas, en las cuales el hombre es el encargado del manejo de los animales, mientras que la mujer se encarga de las labores del hogar y de la venta de los productos.

Los gastos del rubro lechero por concepto de mano de obra y compra de insumos se presentan durante todo el año, pero la mayoría de los productores no llevan registros de dichos gastos. Asimismo, los ingresos de la actividad ganadera son constantes durante todo el año y están representados, principalmente, por la venta de leche, queso y carne.

En lo que respecta a la infraestructura y equipos, la mayoría no posee sitios de ordeño adecua-

dos, equipos de ordeño, galpones, tractores e implementos. Por otra parte, en lo referente a los aspectos de la producción, la mayoría de las unidades se dedican a la elaboración de queso blanco en forma artesanal, el cual comercializan a través de intermediarios de la zona o en Barquisimeto. También se evidencia que la comercialización de la leche ocurre en baja escala, sobre todo en la comunidad de Totoremo, donde existe una receptoría privada a la cual arriman la leche 13 productores de la zona. Esta leche se vende, posteriormente, a dos queseras industriales del estado Yaracuy: El Cauchal y Carabobo (información obtenida en la zona).

Fortalezas de la agroindustria rural quesera

La agroindustria quesera presenta algunas fortalezas de carácter general, tales como:

- Posibilita el aumento de los ingresos de los pequeños productores y genera empleo en la zona rural.
- Contribuye a motivar y consolidar las organizaciones campesinas, implementando las redes de comercialización.
- Ayuda al papel integrador de las zonas rurales marginadas y es una excelente herramienta contra la pobreza.
- Promueve el desarrollo de productos de origen campesino de mejor calidad y los insertan en mercados especializados.
- Permite mejorar y diversificar la dieta en el sector campesino.
- Permite el acceso a un producto comestible más económico en la dieta del venezolano.
- La producción de leche y queso en la parroquia Moroturo, aparentemente se ha incrementado en 100%, según los datos estimados y comparados con la Dirección de Estadística Sectorial Lara para el período 2000 - 2002.

Limitaciones de la agroindustria rural quesera

La agroindustria rural quesera en la parroquia Moroturo presenta limitaciones que se repiten en otras agroindustrias rurales tradicionales de Venezuela, como son:

- El incremento del costo de los insumos ha provocado un incremento en los costos de producción, con grandes dificultades para cumplir con las normas mínimas que garanticen la calidad del producto.
- El queso blanco es un producto no madurado, muy frágil en la comercialización y el almacenamiento, por la necesidad del productor de recuperar la inversión de capital en el menor tiempo posible, y corriendo el riesgo de perder sus cualidades al corto plazo por lo que el consumidor puede rechazarlo en el momento de realizar la compra.
- La agroindustria rural ha sufrido el debilitamiento continuo del aparato productivo por la falta de inversión.
- Las invasiones a la propiedad privada han afectado peligrosamente la capacidad productiva del productor. El hecho de no contar con seguridad jurídica en lo que respecta a sus propiedades ha creado también desconfianza en los inversionistas y repercute en los altos costos de producción, que luego, serán asumidos por los consumidores finales.
- Ausencia de infraestructura y equipos adecuados para el manejo del ganado, del ordeño y de la elaboración del queso.
- No existen criterios ni estrategias tecnológicas para la suplementación alimenticia durante la época de crisis en sequía.
- Es prioritario establecer programas continuos de prevención y control de enfermedades transmisibles al ser humano, ya que la leche cruda no pasteurizada es la materia prima utilizada en la manufactura del queso criollo y por lo tanto, constituye un grave peligro de salud pública.

Bibliografía

- Capriles, M. 1993. Realidades de la producción de leche con vacunos en Venezuela. Sistemas pecuarios tropicales. 1er Ciclo de Conferencias. Guanare, estado Portuguesa, Ven. p. 1-38.
- Correa, D.; Fernández, B. 1996. Evaluación del sistema de control de calidad de las agroindustrias lácteas del estado Yaracuy y una propuesta complementaria a la norma COVENIN 1000-90. UCV. Facultad de Agronomía. Maracay, Ven. 116 p.
- COVENIN. 1990. Guía para el diagnóstico de calidad de empresas. Fondonorma. Caracas, Ven. 36 p.
- Fondo Nacional de Investigaciones Agropecuarias: FONAIAP. 2000. Sondeo rural participativo en comunidades pilotos de los municipios Urdaneta e Iribarren del estado Lara-Venezuela. *En*: Curso de herramientas participativas. ICRA-RIMISP-CP-SAGAR. Puebla, Méx. p. 71.
- García, M. 2003. Informe de gestión. INIA, Centro de Investigaciones Agropecuarias del Estado Lara, Barquisimeto, Venezuela.
- Zerpa, E. 2002. Estadística sobre la producción de leche y queso (entrevista). Ministerio de Agricultura y Tierras (MAT), Dirección Sectorial de Estadística, Unidad de Estadística. Barquisimeto, estado Lara, Venezuela.
- Zerpa, E. 2003. Estadística sobre la producción de leche y queso (entrevista). Ministerio de Agricultura y Tierras (MAT), Dirección Sectorial de Estadística, Unidad de Estadística. Barquisimeto, estado Lara, Venezuela.
- Sarría, S. 1994. Evaluación de la calidad total de las industrias lácteas ubicadas en los municipios San Rafael de Onoto y Agua Blanca, estado Portuguesa, Venezuela. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía. 89 p.
- Spósito, E. 1994. La Investigación de fincas en la transferencia de tecnología agrícola. Universidad Central de Venezuela. Facultad de Agronomía. 130 p.

El INIA

*Posee en su línea de investigación de vanguardia,
biotecnología aplicada a la nutrición
de rumiantes*