

**UNIVERSIDAD NACIONAL  
SISTEMA DE ESTUDIOS DE POSGRADO  
MAESTRÍA EN DESARROLLO RURAL**

**FACTORES DINAMIZADORES DE LA QUESERÍA EN CAÑO  
INDIO, COMO POTENCIAL DE DESARROLLO EN EL  
ESTADO PORTUGUESA, VENEZUELA**

**ISABEL TERESA MACIA BRAVO**

**Costa Rica 2023.**

**Tesis sometida a consideración del Tribunal Examinador del Posgrado en Desarrollo Rural de la Escuela de Ciencias Agrarias, para optar por el grado de Magíster Scientiae en Desarrollo Rural.**

**FACTORES DINAMIZADORES DE LA QUESERÍA EN CAÑO  
INDIO, COMO POTENCIAL DE DESARROLLO EN EL  
ESTADO PORTUGUESA, VENEZUELA, durante el periodo  
2022 - 2023**

**ISABEL TERESA MACIA BRAVO**

**Tesis presentada para optar al grado de Magíster Scientiae en Desarrollo Rural. Cumple con los requisitos establecidos por el Sistema de Estudios de Posgrado de la Universidad Nacional, Heredia, Costa Rica.**

## **MIEMBROS DEL TRIBUNAL EXAMINADOR**

Dr. Greivin Rodríguez Calderón  
Representante del Consejo Central de Posgrado

Dr. Warner Mena Rojas  
Coordinador Maestría en Desarrollo Rural

MSc. José Francisco Fonseca Ramírez  
Tutor de tesis

MSc. Marvin Blanco Murillo  
Miembro del Comité Asesor

MSc. Patricia Rojas Medina  
Miembro del Comité Asesor

Isabel Teresa Macia Bravo  
Sustentante

**Descriptor**

Queserías rurales, activo territorial, Queso llanero, Guanarito, Venezuela.

## Resumen

El municipio Guanarito, estado Portuguesa, Venezuela, localizado en la zona sur, se caracteriza por su actividad en ganadería bovina, cuya producción de leche es procesada en líquida pasteurizada, quesos industriales de diferentes tipos y queso llanero de elaboración artesanal. La capacidad instalada de producción es de 12.000 TM distribuida en 28 empresas y representa aproximadamente 2% de la capacidad total en el Estado (Secretaría Desarrollo Económico, comunicación personal, 20 de junio de 2021). El sector Caño Indio, Parroquia Guanarito capital, está ubicado al suroeste del Municipio, se caracteriza por la producción de queso llanero y representa la concentración quesera más grande del Estado. Macia y Urdaneta, (2019, p. 72) reportaron que en 2017, 81 fincas estaban activas, dentro de las nueve comunidades que conforman el sector, y cuya dinámica se sostiene por la acción colectiva, la participación, los saberes y tradiciones locales; más que por el rendimiento y la productividad en el proceso productivo.

Se ha planteado analizar los factores dinamizadores de la quesería en Caño Indio para visibilizar la falta de posicionamiento en el país del queso llanero como producto de origen en la región y que sea aprovechado en estrategias de desarrollo. Bajo enfoque cualitativo de investigación y metodología SIAL, se trabajó con actores clave de los productores, intermediario comprador de quesos, voceros comunitarios, proveedores y consumidores, mediante conversatorios, observación, registros y entrevistas con preguntas semiestructuradas en el lugar de ocurrencia de los hechos. Datos, que permitieron evaluar los factores territoriales de la agroindustria rural del queso llanero, analizar estrategias de producción y comercialización y valorar el potencial como producto de origen.

Los resultados se generaron más que todo, desde las versiones de informantes clave, con base a preguntas orientadoras de la significancia del producto y los atributos como recurso de identidad en la región. El esbozo de la información captada en el terreno, develó la permanencia y arraigo de la tradición quesera, la trasmisión de saberes por generaciones, una actividad productiva propia de los queseros con

calidad sensorial y del territorio y la continuidad en venta a puerta de finca. También, la existencia de un escenario potencial para la declaración del queso llanero como activo de los llanos venezolanos, mediante la construcción de una marca distintiva, a lo cual, no existe marco regulatorio actualizado en el país. Así, las características del queso llanero la determinan los saberes de sus hacedores, los recursos naturales (pasturas, madera, cuajo, ramas, agua, suelos), la tecnología propia (moldes y prensas) y las costumbres y tradiciones del llanero. Estos resultados serán socializados con productores, consumidores y entes gubernamentales e institucionales, en aras que sean divulgados, en la consideración del reconocimiento del producto como componente generador de desarrollo local y regional.

## **Abstract**

The Guanarito municipality, Portuguesa state, Venezuela, located in the southern zone, is characterized by its activity in bovine cattle, whose milk production is processed in pasteurized liquid, industrial cheeses of different types and artisanal cheese from the llanero. The installed production capacity is 12,000 MT distributed in 28 companies and represents approximately 2% of the total capacity in the State (Economic Development Secretariat, personal communication, June 20, 2021). The Caño Indio sector, Guanarito capital Parish, is located to the southwest of the municipality and is characterized by the production of llanero cheese from the productive units in 2017, 81 farms were active, within the nine communities that make up the sector, and represents the concentration largest cheese factory in the state. Macia and Urdaneta, (2019, p. 72) reported that in 2017, 81 farms were active, within the nine communities that make up the sector, and whose dynamics are sustained by collective action, participation, local knowledge and traditions; more than for performance and productivity in the production process.

It has been proposed to analyze the dynamic factors in Caño Indio to make visible the lack of positioning of llanero cheese as a product of origin in the region and that it be used in development strategies. Using a qualitative research approach and SIAL methodology, we worked with key actors from the producers, intermediary purchasers of cheeses, community spokespersons, suppliers and consumers, through conversations, observation, records and interviews with semi-structured questions in the place of occurrence of the events. Data, which allowed evaluating the territorial factors of cheese concentration, analyzing production and marketing strategies and assessing the potential as a product of origin of llanero cheese.

The results were generated from the versions of key informants, based on guiding questions of the significance of the product and the attributes as a resource of the territory. The outline of the

information collected in the field, revealed the permanence and roots of the cheese tradition, the transmission of knowledge for generations, a productive activity typical of cheese makers with sensory quality and the territory and the continuity of sales to buyers at the door of estate. Also, the existence of a potential scenario for the declaration of llanero cheese as an asset of the Venezuelan plains, through the construction of a distinctive brand, for which there is no updated regulatory framework in the country. And it is that the characteristics of the llanero cheese are determined by the knowledge of its makers, the natural resources (pastures, wood, rennet, branches, water, soil), its own technology (molds and presses) and the customs and traditions of the llanero. These results will be socialized with producers, consumers, and governmental and institutional entities, in order to be disseminated, in consideration of the recognition of llanero cheese as a component that generates local and regional development.

#### Key words

Rural cheese factories, territorial asset, Queso llanero, Guanarito, Venezuela.

## **Agradecimiento**

La realización del presente estudio, Tesis de Maestría en Desarrollo Rural, merece especial agradecimiento a la Universidad Nacional de Costa Rica, por la oportunidad de permitir su culminación. Decisión, que expresa la apertura de dicha institución para sumar y no restar, en sus estadísticas de respuestas a problemas del campo, en distintas regiones geográficas.

También, es oportuno, expresar mi agradecimiento al Señor Gonzalo Ferrer, comunidad Botalón, Caño Indio, por su aporte en la logística a mi persona para la ejecución del trabajo de campo. Sin su ayuda, no hubiese sido posible involucrar a los diecisiete actores que participaron en la investigación.

Al ilustre cuerpo de autoridades de la Universidad Nacional, al Señor Gonzalo, a todos los queseros que gustosamente se involucraron en el trabajo, MUCHAS GRACIAS!

**Dedicatoria**

Sirva el presente documento de tesis, como una fuente de inspiración y reconocimiento a cada uno de los queseros que sostienen la más importante concentración de agroindustria rural láctea, en el municipio Guanarito del estado Portuguesa, Venezuela. A todos ellos, dedico este trabajo de investigación.

## Índice

Capítulo I: Introducción .....	1
Antecedentes .....	4
Justificación .....	6
<i>Importancia</i> .....	7
<i>Pertinencia</i> .....	9
<i>Originalidad</i> .....	10
Planteamiento del problema .....	11
Objeto de estudio .....	14
Estado actual del conocimiento .....	19
Objetivos de la investigación .....	25
Capítulo II: Marco Teórico .....	26
Desrrollo rural y territorio .....	26
<i>El enfoque sistemas agroalimentarios localizados</i> .....	29
Cadenas productivas .....	34
Capítulo III: Metodología .....	37
Ruta de investigación .....	37
Técnicas para la recolección y análisis de los datos .....	40
Categoría de análisis .....	40
Instrumentos y técnicas para la recolección de los datos .....	40
Limitaciones de la investigación .....	47
Capítulo IV: Análisis e interpretación de los resultados .....	48
Factores de producción y comercialización del queso llanero .....	48
<i>Caracterización de fincas queseras</i> .....	50
Estrategias de producción y comercialización del queso llanero .....	71
Hablan los consumidores .....	73
Atributos del queso como producto de origen .....	76
Capítulo V: Conclusiones y recomendaciones .....	85
Conclusiones .....	85
Recomendaciones .....	89
Referencias bibliográficas .....	92
Anexos .....	97

Anexo 1: Narraciones de informantes clave .....	97
Anexo 2: Instrumento guía para consumidores.....	107
Anexo 3: Instrumento guía para actores de la cadena productiva .....	108

## Índice de tablas

Tabla 1: Producción de leche y queso municipio Guanarito, portuguesa.....	15
Tabla 2: Unidades de análisis objetivo específico 1.....	42
Tabla 3: Unidades de análisis objetivo específico 2.....	44
Tabla 4: Unidad de análisis objetivo específico 3.....	44
Tabla 5: caracterización productores de queso en Caño Indio.....	64
Tabla 6: Producción diaria de leche y queso productores participantes.....	69
Tabla 7: Productos unidades de análisis objetivo específico 1.....	70
Tabla 8: Reconocimiento del queso llanero desde los consumidores.....	74
Tabla 9: Productos esperados unidades de análisis objetivo específico 2.....	75
Tabla 10: Incidencias en la valorización del queso llanero como producto territorial.....	77
Tabla 11: Triangulación elementos coincidentes en la categoría producto territorial.....	79
Tabla 12: Incidencias en la valorización del queso llanero como activo del territorio.....	79
Tabla 13: Triangulación elementos coincidentes en la categoría activo territorial.....	82
Tabla 13: Triangulación elementos coincidentes categoría activo territorial. Continuación.....	82
Tabla 14: productos esperados en la categoría de análisis objetivo específico 3.....	83

## Índice de figuras

Figura 1: Concentraciones queseras en Caño Indio.....	16
Figura 2: Viviendas e instalaciones queseras en Caño Indio.....	17
Figura 3: Molde y prensa de uso en la elaboración del queso llanero.....	18
Figura 4: Queso llanero almacenado para la venta.....	18
Figura 5: Cuajado de queso llanero comunidad Los Taques.....	60
Figura 6: Desuerado de queso llanero comunidad Los Taques.....	60
Figura 7: Elaboración del queso en Caño Indio.....	62
Figura 8: Técnicas de almacenamiento implementadas por los hacedores del queso.....	66
Figura 9: Prensado del queso llanero comunidad Agua verde.....	62
Figura 10: Prensado del queso llanero comunidad Los Taques.....	68

**Lista de abreviaturas**

Cadivi:	Comisión de Administración de Divisas
Cavilac:	Cámara Venezolana de Industria Láctea
Covenin:	Comisión Venezolana de Normas Industriales
CLAP:	Comité Local de Abastecimiento y Producción
CEPAL:	Comisión Económica para América Latina y el Caribe
Fedeagro:	Confederación de Asociación de Productores Agropecuarios
Fundacite:	Fundación para la Ciencia, Tecnología e Innovación
INE:	Instituto Nacional de Estadísticas
PAE:	Programa Alimentación Escolar
PAMI	Programa Alimentación Materno Infantil
Sdeipor:	Secretaría Desarrollo Económico e Industrial
SIAL:	Sistemas Agroalimentarios Localizados
Sunagro:	Superintendencia Nacional de Gestión Agroalimentaria
UCV:	Universidad Central de Venezuela
UNA: A	Universidad Nacional, Costa Rica
UNELLEZ	Universidad Nacional de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora

## Capítulo I: Introducción

La generación de bienes y servicios en el medio rural, desarrollada por los actores directos de la producción, que, en principio, con la intención de conservar la materia prima, generan nuevos productos sobre el cual basan sus ingresos, es una actividad enmarcada dentro del concepto de la agroindustria rural. Lo cual representa una concentración productiva, alrededor de un producto, que marca su importancia en la región, por los aportes en producción de alimentos y mejoramiento de la calidad de vida de los actores.

A tal efecto, Boucher y Pomeón (2010, pp. 2-3), al revisar la evolución del concepto Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL), coincid

en en el hecho, que las Agroindustrias Rurales (AIR) cimentaron en un principio la construcción de una nueva metodología, como lo es el SIAL. Puesto que aquellas representan un activo o bien del territorio en que se encuentran. Estas develaciones, se mantiene en el transcurrir del tiempo, cuestión que se puede leer en publicaciones recientes, como en Guerra et al. (2023, p. 2) que visibilizaron actividades productivas concentradas y fueron reconocidas como un activo territorial, por ser acciones propias de los pobladores como medio de vida. Los autores determinaron las capacidades locales y generaron estrategias de organización, como redes alimentarias con el propósito de disminuir desigualdades y asegurar la salud agroalimentaria. Por su parte, Muchnik (2006, p.1) y Boucher (2011, p. 11), develaron la existencia, también, de elementos como las capacidades locales, la cultura, el arraigo a los saberes, la producción local sostenida en comunidades rurales, que constituyen un reservorio clave para el desarrollo de espacios territoriales determinados.

En consecuencia, el reconocimiento del carácter sustentable de la agroindustria en el medio rural dio origen a políticas de reconocimiento como el rol de grupos minoritarios, igualdad de género y permanencia de la producción como medio de subsistencia y oportunidades de adquirir ingresos con la venta de excedentes. Al respecto, Giraldo (2010), realizó su aporte en cuanto al trabajo organizacional de

mujeres campesinas en el manejo de la agroindustria, y labores adicionales para la subsistencia como “huertas caseras, cría de animales domésticos y también la recreación” (p. 47); múltiples tareas que ha favorecido el respeto hacia ellas, realce de su liderazgo, participación de todos los miembros del núcleo familiar y ser ejemplo de otras comunidades.

Sin embargo, es de notar, que aspectos como como las relaciones de poder de manera equitativa, entre los actores de la cadena productiva, lo que trae como consecuencia una igual distribución del valor agregado, ocurre a la inversa. Así, los actores protagonistas generan la materia prima, pero el escalamiento hacia el mercado como último eslabón en la línea de producción, no se consolida. Y de allí se encuentren muchos casos de productos que se comercializan a través de terceros como son los intermediarios, que aunque se hacen necesario, dadas las limitaciones en que se desarrolla la producción (falta de vehículo, tiempo, inexistencia de estructura de comercialización, por ejemplo), igual, no se impulsan estrategias para avanzar hacia el mercado. Y entonces, más bien se favorece el conformismo. Es por ello, que el modelo de desarrollo territorial se afianza en las diferenciaciones locales, pero también en la igualdad de oportunidades.

Y es así, pues, las actividades agroindustriales desarrolladas en el campo constituyen el cimiento de la articulación, producto – territorio, lo que conllevó a comprender, desde la última década del siglo pasado, de acuerdo con Requier Dejardins y Torres (2017, p. 75), que las actividades de agregación de valor en el campo forman parte de un sistema agroalimentario con características de sostenibilidad, denominado Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL). Debido a que se cuida el ambiente, se reconoce la participación de los recursos naturales en la producción, se practica la inclusión de género, se valoriza el paisaje y se realza el patrimonio, sus saberes y arraigos culturales. El SIAL, quedó definido como sigue, Ramírez (2013, p. 1)

Organizaciones de producción y de servicio (explotaciones agrícolas, empresas comerciales, restaurantes) asociadas, por sus características y su funcionamiento, a un territorio específico. El

medio ambiente, los hombres, sus técnicas, sus comportamientos alimentarios, sus instituciones y sus redes de relaciones, se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada. (Ramírez, 2013, pp. 133-134, citando a Muchnik, 1996, y Muchnik y Sautier, 1998: 4)

Así, la agroindustria rural dejó de ser una actividad aislada para ser reconocida como parte de sistema en producción anclado a un territorio y con carácter de sostenibilidad y de importancia clave para disminuir los avatares de la pobreza. Estudios de la Comisión Económica para América Latina y el Caribe CEPAL (2019, p. 176), reafirman la existencia de concentraciones de agroindustrias rurales en América Latina a partir de las cuales se ha reconocido un territorio que se ha construido con la actividad social, las capacidades productivas y con la participación de los recursos naturales del entorno, dinámicas que se consolidan en el producto representativo de una marca territorial. En cuanto a políticas en materia para un desarrollo sostenible del medio rural, los bienes y servicios como signos distintivos de un territorio, son la clave para la comercialización desde los mismos productores.

En países como México y otros países de Centro América, son ejemplo que han presentado avances en políticas gubernamentales en el sentido de medir el éxito de planes y programas, con base al enfoque territorial. En relación con este contexto, Barboza et al., (2019, p. 17), aseveraron que la gobernanza, el intercambio interinstitucional en la toma de decisiones y la valoración del liderazgo local, fueron elementos clave para evaluar los avances y aciertos de acciones gubernamentales en la implementación de políticas públicas de desarrollo de territorios costarricenses.

Con base en lo anterior, se plantea el presente estudio, para analizar desde concentraciones queseras del municipio Guanarito, sector Caño Indio, estado Portuguesa, Venezuela, la producción del queso llanero y visibilizar estrategias que converjan en la elaboración de un producto competitivo por su calidad integral (territorial, higiénica, sanitaria y organoléptica) y que sea impulsada desde los

productores. Actividad que se ha mantenido con autogestión y relanzamiento del saber-hacer de los queseros, pese a que han presentado limitaciones en cuanto a disponibilidad de servicios básicos y vialidad en condiciones intransitables en algunas comunidades.

Las referidas limitantes, han incidido en la calidad higiénico-sanitaria del queso, dado a las demoras en la entrega para la comercialización, y la operatividad eficaz en el proceso de elaboración. El queso llanero, es un producto obtenido con leche cruda de ganado bovino mediante etapas básicas de elaboración como el cuajado, desuerado, prensado y almacenado.

### **Antecedentes**

La calidad microbiológica, higiénico-sanitaria y territorial de la leche y el queso llanero de ganado vacuno en el municipio Guanarito, estado Portuguesa, Venezuela; ha sido analizada. Castejón (2003, p. 4), trabajó en cuanto al manejo de las fincas, capacitación del personal y normativa sanitaria, encontró que solo 22% del personal obrero estaba entrenado en cuanto la higiene en el ordeño, manejo de la leche y sanidad animal; 50% tenía permiso sanitario. En muestras de nueve empresas queseras, se detectó contaminación moderada de flor microbiana y cepas levaduriformes.

Por su parte, Torres y Rodríguez (2006, p. 18), en muestras de leche tomadas al azar, en 20 fincas localizadas en el sector Caño Indio, encontró 62% de contaminación por *Staphilococcus* sp. y 22% por *Corynebacterium* sp. valores que superaron el límite máximo permitido por la Comisión Venezolana de Normas Industriales (Covenin, número 3821).

Godoy y Torres (2008, p. 21), analizaron muestras de queso llanero almacenado en cajones de madera y otros en suero verde, en instalaciones de la producción, y encontraron contaminación con coliformes, *staphilococcus* hongos y levaduras; todos superiores al límite máximos permitido. Es de señalar, que el producto es fabricado en la misma finca donde se produce la leche; es decir, el productor genera la materia prima y la transforma también.

Así mismo, Bonifas et al., (2018, p. 7), analizaron el desempeño de pequeños y medianos productores de leche en predios de Carchi, Ecuador; a fin de que se garantizase la calidad higiénico-sanitaria y fisicoquímica del producto. Previo a capacitación e intercambios sobre buenas prácticas de manejo, muestras de leche fueron evaluadas. Los resultados revelaron que el 90% de las muestras están dentro de los parámetros de ley para la composición fisicoquímica de la leche; mientras que menos de un 10% apenas han mejorado aspectos higiénicos y por ende la calidad microbiológica; el resultado fue desfavorable para la calidad sanitaria.

En Riobamba, Ecuador, Arguello et al., (2015, p. 70), estudiaron la calidad microbiológica de quesos artesanales y encontraron contaminación microbiana de *Staphilococcus*, coliformes, *enterobacterium* y listerias, probablemente proveniente de instalaciones inadecuadas y deficientes prácticas de manufactura y determinaron que el 77% de las muestras estudiadas superaron el incumplimiento de 40% de los criterios preestablecidos en la normativa nacional, lo cual infiere la necesidad de mantener el rigor de limpieza en instalaciones y utensilios, al igual que salud e higiene en los operarios.

Al respecto, Macia (2014, p. 81), estudió las potencialidades del queso llanero como producto asociado al territorio de producción, y entre las lecciones aprendidas están el arraigo de los queseros a la actividad productiva, el saber-hacer obtenido y transmitido de generación en generación, el proceso productivo de elaboración propiamente dicho y las formas de comercialización. La actividad quesera en Caño Indio es la principal fuente de ingreso de los hacedores y el apego a la producción se sobrepone a necesidades de valoración económica en cuanto a rendimiento y productividad, por ejemplo.

Macia y Urdaneta (2019, p. 373), caracterizaron las queserías rurales en Caño Indio desde la acción colectiva, encontrando que dicha actividad productiva guarda su importancia en lo social más que en lo económico. Relaciones amistosas y trabajo solidario en cooperación 80%, confianza en un 40%; resaltan ante una relación costo-beneficio por debajo de uno en 81 fincas estudiadas.

Fernández (2020), al valorar quesos artesanales mexicanos, resaltó la organización de actores como poder base para la defensa de la originalidad de sus productos y la consideración que los consumidores hacen del mismo. Las características únicas del territorio, los saberes de los queseros entre otros elementos distintivos definen la calidad territorial, que al mismo tiempo determina la calidad fisicoquímica y sensorial. La creación de una marca colectiva, el logo y la consecuente normativa para su utilización; fueron las estrategias a seguir en defensa de la identidad de los quesos mexicanos en estudio.

### **Justificación**

Primeramente, se resalta el hecho, que en el sector Caño Indio, del municipio Guanarito, existe un concentración quesera, cuyos fundadores han permanecido en el tiempo, tras el traspase generacional, del saber y la tradición. No obstante, el potencial futurista de dicha concentración productiva no ha sido valorado por las autoridades regionales. Los queseros, han demostrado valor al enfrentar y lograr la generación de alimentos y recursos monetarios pese a la existencia de limitaciones en cuanto a vialidad, transporte, ausencia institucional y hasta gubernamental en muchos casos. Por el contrario, han apelado a sus saberes, arraigos culturales, y más importante a unirse entre homólogos de la producción para afrontar problemas de afectación común; como construcción de diques, puentes, escuelas, ambulatorios médicos, entre otros. En aras de mejorar la infraestructura en la comunidad, y en consecuencia en el devenir productivo. No sin dejar de mencionar, el aporte muchas veces invisibilizado, que estos actores hacen a la seguridad alimentaria de la región, a la generación de empleos y, en consecuencia, al mejoramiento de la calidad de vida.

Pero también, el respeto a la naturaleza y su conservación tras reconocer el aporte del ambiente a la producción, en el caso de la elaboración de quesos, el agua, pasturas naturales, maderas y hojas de plantas específicas, que forman parte del proceso de fabricación. En concordancia con López et al., (2016, p. 443), los modelos de desarrollo deben asegurar y por ende garantizar la conservación de la capacidad de carga de los ecosistemas en el uso de los recursos naturales para la producción.

Específicamente los queseros de Caño Indio, municipio Guanarito, han fundado, desarrollado y mantenido la concentración productiva más con base a saberes ancestrales, apegos culturales y valoración del producto (queso llanero) tanto como el fruto de su arte como del medio para obtener ingresos monetarios y más oportunidades en la vida familiar. En la actualidad, enfrentan además secuelas de la pandemia que se vive a nivel mundial, la crisis económica venezolana que ha devenido en escasez de combustible, transporte automotor y asistencia institucional, entre otras consecuencias.

No obstante, la quesería del sector persiste como una de las más grandes concentraciones del municipio en la producción de queso llanero y cuya comercialización se mantiene mediante intermediarios, compradores a puerta de finca. Como lo aseveran, Quijandría et al., (2000), definieron la pobreza como una “actitud de vida” (p. 18), pues la superación de dificultades depende primeramente de la disposición a reconocerlas y actuar en pro de su solución; no solo para sí mismo sino también para el entorno y más allá de dicha frontera. Ello, incide en mejoramiento de la autoestima lo cual une a las familias, activa la producción local, así como también la necesidad de trabajo conjunto.

### *Importancia*

El desarrollo de la presente propuesta de investigación, marca su importancia en cuanto a que se develaran elementos, mediante el enfoque SIAL, que permitirá mostrar alternativas de solución a los problemas de las queserías. Información sobre el devenir productivo, los activos territoriales, las relaciones entre los actores, entre otros elemento, servirán de base para la toma de decisiones, no solo de los mismos actores del queso en la producción, sino también en la orientación de políticas desde el Estado, así como también para futuras investigaciones. Es un documento de carácter pionero como estudio con enfoque de sistema agroalimentario localizado (SIAL), del queso llanero, cuya metodología de diagnóstico y activación, promete ventanas sostenibles para el reconocimiento y visibilización de dicho sistema. Desde el año 2017, no se tiene información de la producción láctea en Caño Indio,

mientras que se conoce que la actividad quesera se mantiene y la comercialización del producto continúa mediante negociaciones con intermediarios.

En concordancia, es importante señalar, la realidad de Venezuela en cuanto a registros fehacientes de producción agrícola y otros rubros. Desde inicios de la segunda década de 2000, la información se deriva de voceros políticos, noticias de conveniencia gubernamental más que todo y no de las instituciones y organismos competentes, principalmente el banco central, ente oficial para el despliegue de estadísticas en el país. No en balde, Morales (2016), en su análisis al sistema agroalimentario venezolano, asevera lo siguiente:

Algunas informaciones son tomadas del informe Sistema Agroalimentario Venezolano, ejecutado por la Unidad de Investigaciones Agroalimentarias del Instituto de Economía Agrícola y Ciencias Sociales de la Facultad de Agronomía de la Universidad Central de Venezuela (UCV). Antes de iniciar el análisis resulta necesario ampliar mucho más, el por qué se tuvo que proceder de la manera señalada en el mencionado párrafo a fin de disponer de las evidencias empíricas que dieron sustento al análisis emprendido. Sobre este particular se resalta que, a lo largo de los últimos años, se ha venido reduciendo e incumpliendo, por parte de los organismos oficiales, con la obligación de proveer información estadística oportuna y veraz, y de rendir cuentas a la población. Sirvan de ejemplos el caso relacionado con la información mensual y trimestral de ingresos y gastos del gobierno nacional, la cual fue publicada, por última vez, en 2009, y la que se relaciona con la Comisión de Administración de Divisas (CADIVI), entidad que reportaba, en sus inicios, cada dos días el monto de divisas asignado, después esta periodicidad fue semanal y mensual, luego trimestral y, finalmente, dejó de publicar la información en 2012. (Morales, 2016, p. 52).

Por otra parte, las queserías de Caño Indio representan en sí mismas un reservorio productivo de queso llanero como producto típico de la región, de riqueza cultural, saberes que se transmiten de generación en generación, aspecto que deviene en unión familiar y continuidad en la producción. Es una dinámica que gira en torno al producto, y que en un futuro pudiese convertirse en estrategia de considerar en proyectos para el desarrollo local rural. Al respecto, Cejudo (2000, p. 14), denotó que cuando las actividades productivas se desenvuelven sobre la base de lo social y cultural, se favorece la conservación del ambiente y el uso racional de los recursos naturales.

Así, con el estudio que se propone, se aspira valorar el perfil social, económico y cultural de la concentración quesera, tras la investigación en campo y el intercambio con los actores protagonistas y otros relacionados. En consecuencia, se develará el estado actual de la dinámica productiva, información que será entregada a entes gubernamentales como la Alcaldía, y Gobernación del Estado, y también a actores de la producción. Todo ello ha de repercutir en la toma de decisiones en el reforzamiento de la actividad o en la reorientación de estrategias para la producción.

### *Pertinencia*

Venezuela es un país que deviene en una crisis política desde mediados de la década de 2000, consistente en paralización de la producción agrícola nacional, incremento de las importaciones, deficiencias en servicios básicos de convivencia, alza inflacionaria desproporcionada; deficiente redes de distribución alimentarias, entre otros factores (Morales, 2016, p. 51) por una parte. A su vez, la pandemia, existente desde casi dos años, y particularmente el déficit de combustible para transporte automotor, por la otra. No obstante, la generación de alimentos en el medio rural es una forma de vida, como, por ejemplo, la concentración quesera de Caño Indio, en donde “se continúa con la producción de queso llanero”, producto que se comercializa dentro del Estado y en menor volumen en la región central del país (D. Solís, comunicación personal, 17 de mayo de 2021).

Así se contribuye a la disponibilidad de alimentos, y las familias productoras perciben ingresos monetarios. Por ello, el estudio que se propone es pertinente ante la necesidad de fortalecer las queserías proponer acciones de diversificación productiva (valorización de la canasta de productos y servicios del territorio). Es un trabajo, enmarcado dentro de los proyectos dirigidos al desarrollo rural (objeto de la maestría en Desarrollo Rural) para apalancamiento de las actividades productivas, medios para la producción y mejoramiento de condiciones para la vida en el campo. También, porque está identificado dentro de la línea de investigación agroindustrias rurales del estado Portuguesa, dirigido por la Universidad Nacional de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora (UNELLEZ).

### *Originalidad*

El estudio de las queserías rurales del estado Portuguesa, específicamente las de Caño Indio, es único en el tema hasta el presente y que ha estado enmarcado en un proyecto que nació en el año 2000, una aspiración de la UNELLEZ en convenio con el Fondo Nacional para la Ciencia, la Tecnología e Innovación (FONACIT) en sus inicios, para levantar el diagnóstico de la agroindustria rural en la región portuguesaña. Durante esa década, se realizaron varias investigaciones con relación a las lecherías y concentraciones queseras del municipio Guanarito, sin embargo, los resultados no han sido divulgados.

El devenir del trabajo investigativo en Caño Indio es contentivo de seis indagaciones realizadas por la institución universitaria UNELLEZ, el Ministerio de Salud, departamento de sanidad, y el FONACIT. Son estudios inherentes a calidad integral de la leche y el queso llanero, relaciones entre actores, acción colectiva, características económicas, sociales y ambientales, así como determinación de elementos conducentes al posicionamiento del queso como un recurso identitario del territorio en particular.

Igualmente es de señalar, el carácter resiliente de las queserías en Caño Indio y que ha resultado ser un reservorio cultural de saberes que los actores mantienen como arte y pilar en su economía familiar. Y, es que como se revela en Fernández (2020), la organización de los queseros, el

reconocimiento del producto por los consumidores, las técnicas artesanales de elaboración, el histórico de producción, entre otros elementos de arraigo tradicional; definitivamente, son elementos que dan características diferenciadoras del origen de un producto lo cual es clave para el desarrollo económico y social de la localidad.

### **Planteamiento del problema**

La concentración quesera en Caño Indio, apostada en las cercanías de dicho Caño o brazo del río Portuguesa, se caracteriza por la existencia de una acción colectiva que basa su eficiencia en elementos sociales como la cooperación (aproximadamente 80%), confianza (41%) y participación (44%), todo en una población de 81 fincas productivas (Macia y Urdaneta, 2019, p. 377). Desde esta perspectiva, la práctica de elaboración del queso se desarrolla bajo valores de relaciones amistosas, de solidaridad, de transmisión del saber-hacer y del arraigo cultural, fortalezas que se han transmitido, de acuerdo con Gutierrez et al., (2021, p. 22), de generación en generación. Las queserías de Caño Indio, están organizadas, desde el 2015, bajo la figura de comuna en cumplimiento de la Ley de Consejos Comunales (2010).

No obstante, las queserías en estudio han atravesado una serie de problemas desde su fundación, centrados más que todo en la inexistencia de vialidad interna apropiada para el tránsito automotor tanto en épocas de sequía, como en el periodo lluvioso. Lo que permitirá, a su vez, abrir ventanas para la comercialización del queso y que no sea, solamente con los intermediarios, actores componentes de la cadena productiva. La mayoría de las fincas están alejadas de la carretera engrazonada que comunica Caño Indio con la capital del municipio Guanarito. Bestia, tractor, canoa, a pie, moto; son los medios de traslado dentro de la concentración quesera.

A su vez, nuevas demandas se suman en la priorización de necesidades como suministro de combustible (gasolina, gasoil) que de acuerdo con voceros clave, esto ocurre una o dos veces al mes, y en cantidades racionadas que no dan para más de un día de labores; también cuestionan la inexistencia

de rutas de transporte apropiado (doble tracción) desde Guanarito capital hasta Caño Indio, mejoramiento de la vía principal de acceso al sector, construcción de puentes, apertura de nuevas vías.

Otras necesidades, refieren a la ausencia de apoyo crediticio para mejoramiento de rebaño, instalaciones corralejas, sustitución y reparación de maquinaria. La necesidad de construcción de escuelas, centro de atención para la salud, acercamiento con el gobierno local, intercambio con proveedores de materia prima y producto terminado, son otros de los requerimientos.

En cuanto a la venta de los quesos, normalmente cada quesero hace una negociación con intermediarios, quienes en tiempo de sequía llegan a las fincas y en período lluvioso acuerdan un punto de encuentro el domingo (generalmente) para recoger la producción. Según la necesidad, logran cambiar por comida, medicinas e insumos. También puede ocurrir, que, si no hay acuerdo o conformidad con el comprador, se decide cambiar a otro que, si satisfaga sus expectativas, aunque sea medianamente, ya que la complejidad de rutas y transporte se impone en la movilización. Hay queserías que venden su producto a través de familiares, quienes reciben la producción y lo entregan detallado a vecinos, familia, y amistades. En otras circunstancias más críticas, los productores han preferido regalar la producción en la localidad, al no llegar a acuerdos viables con los compradores.

La dinámica quesera de Caño Indio se presenta desde dos miradas que al parecer caminan en contrasentido. Por un parte, vista desde el territorio, presenta elementos clave para su desarrollo en lo económico, lo social y lo ambiental; entre los que se cuentan, el accionar productivo con base a valores de arraigo cultural y formas de vida como los saberes transmitidos por ancestros o aprendidos en el devenir de la producción. Por la otra, está la acción colectiva, basada en la cooperación en pro del logro de objetivos comunes consistentes a la producción de los quesos, como por ejemplo, acuerdos en precios de venta, traslado del producto, intercambios por otros productos.

Por ende, la solidaridad, la cooperación, las relaciones amistosas y de confianza; son cimientos de una economía alternativa como la denominada economía solidaria que priorizan en la humanidad de

las personas antes que el incremento de capitales (Chávez y Monzón, 2018; Razeto, 1990). En este sentido, LLanez y Sacristán (2021, p. 262), relacionaron la economía solidaria con el desarrollo territorial, y encontraron que ambos enfoques se han de complementar, dado el carácter holístico del primero, y su énfasis en el desarrollo social y en total equilibrio con el entorno, cuestiones que marcan la sostenibilidad de los procesos productivos.

En contraste, la producción y comercialización del queso llanero en Caño Indio no logra desarrollarse en su posicionamiento en mercados internos y externos, siendo la vialidad y el transporte como las principales limitantes, además de las debilidades en cuanto a calidad higiénico-sanitaria, estrategias de ventas, para el relanzamiento del producto por los mismos productores del queso. Sin embargo, este escenario, presente desde los inicios de la producción del queso llanero no ha representado una amenaza a la existencia de la concentración quesera<sup>1</sup>, dado el sostenimiento en el transcurrir del tiempo junto a la presencia de intermediarios que surten a mayoristas y detallistas localizados en ciudades de la región central del país.

Por lo que es de inferir, que estrategias (Espejel et al., 2018, p. 428), como el reforzamiento de saberes, el afianzar las negociaciones con los intermediarios, la defensa del proceso productivo del queso y la actitud solidaria, han sido determinantes en la continuidad de la producción. Pero persisten factores que intervienen en los diferentes eslabones de la cadena productiva (espacios físicos, materiales y equipos apropiados para a elaboración; almacenamiento higiénico del producto, medios de transporte oportunos y viables, rutas de ventas administradas por los queseros, entre otros) que afectan negativamente la calidad higiénica, sanitaria y sensorial del producto.

De acuerdo con Ramos (2021, p. 68), en su estudio sobre la disposición de los consumidores a pagar el valor real de productos con denominación de origen, encontró que los consumidores si están dispuestos a pagar el precio referido en un producto de marca, en virtud de que reconocen los atributos

---

<sup>1</sup> Agroindustrias rurales del queso

territoriales en el bien, están informados de su calidad integral, dado la trazabilidad obligatoria a que se somete la cadena de producción para asegurar dicha marca y también porque normalmente es un mercado cautivo, el que prefiere este tipo de productos.

Por lo tanto, el problema de esta investigación fue evaluar la falta de posicionamiento del queso llanero como producto de origen en la región para su aprovechamiento en estrategias de desarrollo.

### **Objeto de estudio**

En Venezuela, para el año 2013, según datos de la Comisión venezolana de la industria láctea (Cavilac), se produjo aproximadamente 1.300.000 litros de leche, de los cuales 26,1% fue destinado a la producción de queso a nivel industrial, mientras que el 58,5% se utilizó para la producción artesanal. Esto significa, que alrededor del 85% de la producción es absorbida para la elaboración de quesos y un 15% restante para otros productos lácteos (leche pasteurizada, yogur).

Particularmente, para queso artesanal, el volumen de leche en 2013 fue aproximadamente 800 litros y en 2009, un aproximado de 600 litros; lo que da una variación porcentual de 39,75%, apreciable incremento para el rubro. Es de resaltar el aumento de la producción artesanal del queso el cual fue de 33,6% en 2009 y de 58,5% en el año 2013 frente al queso industrial cuya producción fue de 38,4% y 26% en los años respectivos. En la actualidad, en las queserías rurales de Portuguesa se mantiene la práctica de elaborar queso con escasa tecnologías, equipos e infraestructura; así como la permanencia de concentraciones de queseros que elaboran el producto en su propia finca.

También, las estadísticas de la Confederación de Asociación de Productores Agropecuarios (Fedeagro, 2013), indican que el consumo de queso artesanal a nivel nacional mantuvo un incremento sostenido desde 2004 (38,1 MTM) ubicándose en 2013 en 101,28 MTM. Para el 2014, el consumo per cápita fue de 6,3 kg/persona/año.

En cuanto a la actividad agrícola en el municipio Guanarito, esta se caracteriza por la producción de leche y queso de ganado bovino, recurso de significativa importancia en dicho territorio. No obstante, los niveles de producción alcanzados en 2007, año en que el Municipio alcanzó el primer lugar en litros de leche, 51,27 %, de los cuales, 76, 48 % fue transformado a queso. Según el Instituto Nacional de Estadísticas (INE), para el año 2011, Guanarito ocupó mantenía el liderazgo en producción de leche, del total generado en el estado Portuguesa, 44.000 por mil litros (INE, 2011).

Aunque se desconocen las cifras actuales en producción de leche y queso en Guanarito, se puede aseverar que estas han variado considerablemente hacia la disminución. La tabla 1, contiene la capacidad instalada y operativa de la producción, según reporte de la Superintendencia nacional de gestión agroalimentaria (Sunagro), para el año 2016, X. Briceño (comunicación personal, 20 de junio 2021). Son los únicos registros encontrados hasta el presente y se reportan a manera de visualizar el estado actual de la producción láctea en el Municipio en estudio.

**Tabla 1**  
*Producción de leche y queso municipio Guanarito, estado Portuguesa*

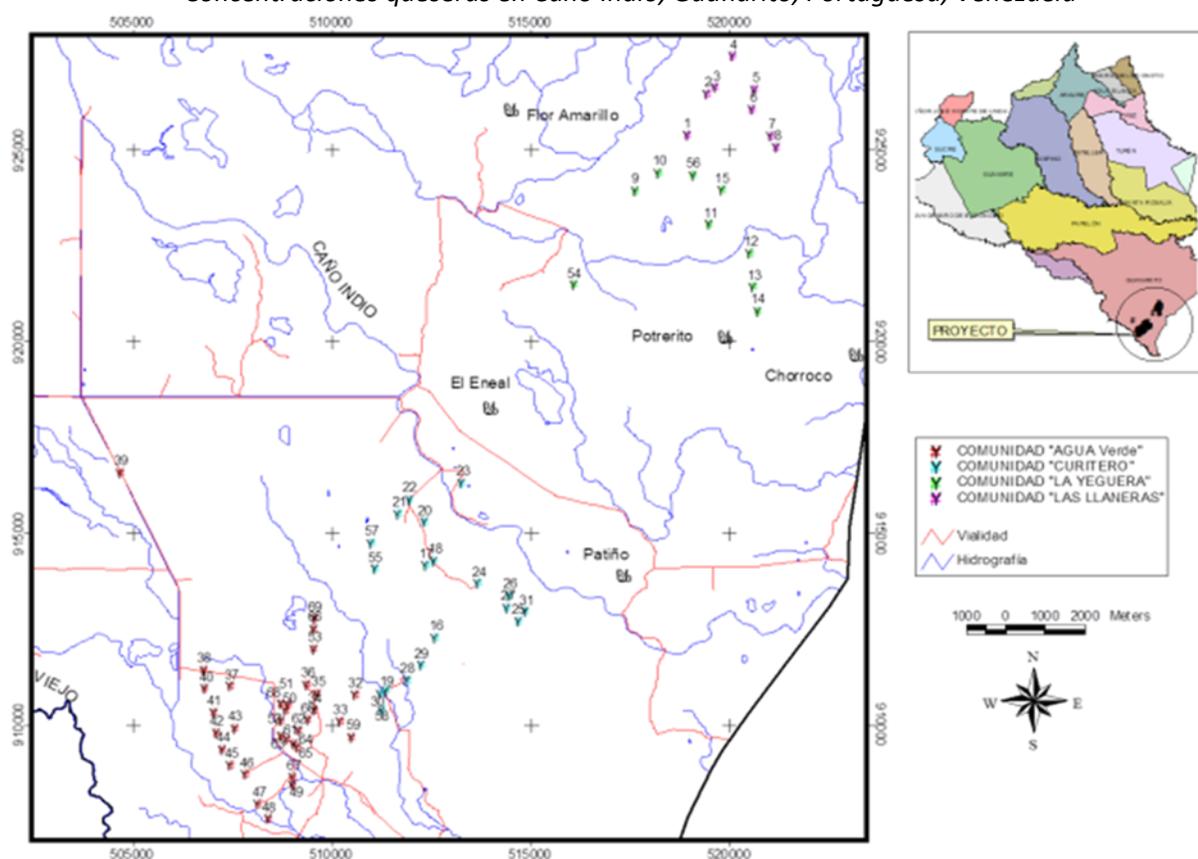
Empresa	Propiedad	Procesamiento (l, Kg)		Rubro
		Instalado	Operativo	
Lácteos Los Gabanes	Pública	9.000	9.000	Leche
Empresa láctea Carraito	Privada	180.000	180.000	Queso
Comuna San Juan	Privada	8.000	8.000	Queso
Simón Bolívar	Privada	160.000	160.000	Queso
Lácteo El Porvenir	Privada	10.000	10.000	Queso
La Esperanza del Llano	Privada	12.500	12.500	Queso
Agroindustrias lácteas	Privada	180.000	180.000	Queso
Asoprolag	Privada	180.000	180.000	Queso
La Caroreña C.A.	Privada	350.000	350.000	Queso
Futuro 2021	Privada	10.000	4.000	Queso
Lácteos Palencia	Privada	150.000	150.000	Queso
Lácteos Doña Pura	Privada	100.000	100.000	Queso

Nota: la tabla 1, contiene las estadísticas de producción leche y queso en el municipio Guanarito, del estado Portuguesa. Fuente: elaboración propia (2021), con base en los registros de sunagro, sucursal del estado Portuguesa (2021).

Se desprende del registro presentado en la tabla 1, columna procesamiento, que apenas 9000 litros se destina a leche (procesada) y aproximadamente 1000 toneladas de queso en producción; es de inferir que en la actualidad la situación es más crítica dada la escasez de combustible y su consecuente incidencia en suministro de insumos, reparación de vías, mantenimiento del transporte entre otras.

Con relación a las queserías en el municipio, destaca la concentración en la zona sureste, Sector Caño Indio (figura 1).

**Figura 1**  
*Concentraciones queseras en Caño Indio, Guanarito, Portuguesa, Venezuela*



Nota: En la figura 1 se muestran concentraciones de queserías localizadas en Caño indio, en este caso, las localizadas en las comunidades Agua verde, Curitero, La Yeguera y las Llaneras. Fuente: Centro cartográfico Unellez (2018) con base en datos geográficos (2017).

En general, es una concentración fundada por ganaderos conocedores del queso llanero, y que elabora en la misma finca con materia prima (leche) propia. Los predios, en su mayoría ubicadas a lo largo del Caño, son similares en cuanto a la topografía, clima, suelos, vegetación, vialidad, tipos de viviendas, servicios. Internamente, cada unidad agroproductiva también presenta similitud en viviendas (tipo y materiales de construcción, disposición de potreros, vaquera, sala de proceso) (figura 2), con pocas variantes en los predios de mayor tamaño.

Para el año 2017, había un total de 81 fincas, distribuidas en comunidades que conforman la comuna de Caño Indio. Las unidades productivas presentaron homogeneidad en cuanto a tipos de vivienda (construcciones de tablas y techo de palma, piso de tierra), proceso de fabricación del queso (ordeño, cuajado, desuerado, prensado, moldeado), dos instituciones educativas (primaria y secundaria) y una iglesia evangélica.

**Figura 2**

*Viviendas e instalaciones de proceso, queserías de Caño indio*



Nota: Se muestra en las fotografías el tipo de vivienda en Caño indio, paredes de madera, techo de zinc, piso de tierra en la mayoría de los casos. Normalmente, el queso se elabora en el interior de la vivienda. Fuente: Fotografías de autoría propia tomada en 2017, en Caño Indio.

Los productores del queso llanero han desarrollado tecnologías para la fabricación del producto, con el uso de materiales como la madera que se produce en la zona. Así, han innovado en fabricación de moldes y prensas y también en acondicionamiento del espacio físico (figura 3).

**Figura 3**  
*Molde y prensa de madera para el queso*



Nota: Se muestra en la fotografía parte de la tecnología desarrollada por actores del queso, molde madera y tacos para prensar. Fuente: Fotografía de autoría propia tomada en 2017, en Caño Indio.

El queso se elabora en la cocina del hogar y se utilizan los enseres (tazas, tobos, pesas) comunes destinados solo para la producción. Una vez elaborado, se almacena en suero verde (figura 4), hasta acumular la producción semanal que será entregada al intermediario comprador, normalmente el domingo.

**Figura 4**  
*Queso llanero almacenado para la venta*



Nota: En las fotografías se muestra la tecnología en cuanto a moldes, desarrollada por los hacedores.

Fuente: Fotografías de autoría propia tomada en 2017, en Caño Indio.

La producción de queso llanero se mantiene activa, pese a las múltiples limitaciones y debilidades que en general sufren los actores protagonistas: deficiente viabilidad, carencia de rutas de transporte, racionamiento drástico de combustible y la pandemia, entre las más resaltantes. Por ello, el presente trabajo de investigación presenta como objeto de análisis la dinámica productiva del queso en Caño Indio, para estudiar los factores dinamizadores de la producción y la comercialización que apalancan el producto como un recurso del territorio, pero que no son visibilizados o reconocidos. Y así, generar lineamientos de consenso que sean considerados en futuros proyectos de apalancamiento de las queserías en la región portuguesaña, con un enfoque de sistema agroalimentario localizado, por ejemplo.

La investigación que se plantea fue desarrollada juntamente con los actores protagonistas, es decir los hacedores del queso llanero, pero también los comercializadores o intermediarios, básicamente en la develación de las principales limitantes que acarrearán en el presente, las posibles salidas de solución, así como también la postura de los productores ante el sostenimiento de la actividad. Como instituciones participantes estuvo la UNELLEZ, en la ejecución de la investigación propiamente dicha y la Alcaldía del municipio Guanarito, la Gobernación del estado Portuguesa, en la generación de información estadísticas y registros de las queserías. También, empresas proveedoras de insumos para la materia prima y el producto terminado, para las relaciones con los queseros.

### **Estado actual del conocimiento**

Las concentraciones de agroindustrias rurales, comunes en América Latina, suscitan cadenas productivas cuya importancia radica en la valorización del acervo sociocultural y económico, las tecnologías autóctonas para la transformación y consumo de alimentos, todo en beneficio de pequeños productores y consumidores. Entre tales concentraciones, destacan las queserías, ya que la leche se ha convertido en elemento dinamizador de territorios por las diversas bondades que ofrece no solo como alimento básico en la dieta diaria y la versatilidad de transformación en diversos alimentos lácteos, sino también por ser un recurso que promueve una dinámica de comercialización y producción de derivados directos y otros indirectos relacionados como el turismo, redes hoteleras, empresas secundarias de servicios entre otros impactos.

Entre los productos lácteos, está el queso, recurso representativo de relevancia en sistemas agroalimentarios localizados de América Latina. Espinosa-Ayala et al. (2012, p. 159), destacan “los factores de competitividad”, de las queserías en Aculco, estado de México, y encontraron que los quesos tradicionales de este sistema agroalimentario, es competitivo, en precios y acceso a mercados exigentes. No obstante, y pese a que el valor generado “no se distribuyó de manera equitativa” a lo largo de la cadena, se develación fortalezas como el arraigo en los pobladores por la producción de queso típicos, favorable localización geográfica, conocimiento local.

Blanco (2012, p. 130), en su estudio del agroecoturismo como potencial de activación de un SIAL, encontró, en Salinas de Ecuador, en las queserías en Turrialba Costa Rica, en las concentraciones queseras en Cajamarca Perú, y en los quesos artesanales de México, que dichas concentraciones poseen un potencial turístico que atado a la tipicidad de los quesos, ha devenido en una estrategia de desarrollo territorial. Así, es de inferir, la existencia de recursos acertadamente denominados activos patrimoniales, presentes en las queserías, inherentes de ser observados y considerados en el impulso de dinámicas territoriales agroproductivas.

Tales activos patrimoniales como, por ejemplo, las redes de actores locales, tipicidad de los productos del terruño, acervo cultural, identificación con la naturaleza y su conservación; son recursos que fortalecen procesos de desarrollo local. Boucher (2015, p. 5), explicó que estos recursos están presentes en los procesos de agregación de valor llevados a cabo por las economías campesinas, que generan un producto estrechamente relacionado con el territorio específico dentro del cual se elabora, con los actores involucrados y su saber-hacer; relación que ha de estar manifiesta en el producto y también ser apreciada por el consumidor. Como lo aseveraron Europea et al., (2019, p. 8), los recursos existentes en el territorio son a su vez potenciales de desarrollo para otras alternativas como el turismo rural, que efectivamente ha dado buenos resultados.

Lo que si es cierto, que los actores de la producción de bienes y servicios en el medio rural conocen el oficio, dado que mayormente es la actividad y a veces la única, para la subsistencia y la generación de ingresos al abastecer la población regional y nacional. Y los productos generados de la construcción social en un territorio particular, presentan señales distintivas reconocidas por los consumidores. Córdova et al., (2018), señalaron la valoración en cuanto a atributos que se reflejan en el bien como lo artesanal “sano” y natural, además del carácter tradicional de elaboración. Sin embargo, la comercialización es débil, la distribución, calidad, continuidad en el volumen, por ejemplo; que afecta negativamente su posicionamiento en el mercado, lo cual es la finalidad de toda actividad productiva con miras de desarrollo.

Ocurre, entonces, que el problema de la falta de escalonamiento en las cadenas productivas se inicia una vez el producto está elaborado o bien la materia prima se ha obtenido, donde la preocupación deviene en las ventas, bien por la falta de transporte, o vías dificultosas, o no llega el intermediario, o no hay acuerdos en el precio, y muchas más dificultades. Entonces, es necesario impulsar el desarrollo de capacidades y el empoderamiento de la cadena resulta estratégico para disminuir las debilidades y entonces fortalecer la producción.

En el mismo sentido, Torres (2017, p. 15), recalca el elemento, capacidades locales, en los actores protagonistas de las agroindustrias como capital social en el medio rural, que, interconectadas con políticas de gobernanza, concurso institucional, desembocan en la diversificación de la oferta de productos para el mercado, y también en la generación de fuentes de trabajo también diversos. El autor analiza las capacidades cimentadas en la agroindustria rural, en la cual se fortalece estas capacidades para ser ofertadas en el mercado laboral.

A su vez, otras debilidades se encuentran en la producción primaria, entre las que cuentan bajo volumen de producción y calidad de la materia prima. Así, y con base en la investigación de Ríos et al., (2016), en lo cual caracterizaron y analizaron el funcionamiento de la cadena agroalimentaria láctea de la amazonia ecuatoriana, y encontraron que las debilidades estuvieron centradas en el productor de leche, el cual presenta poco poder en la fijación del precio al momento de la compraventa del producto.

Por su parte, Camacho et al., (2017, pp. 25-26), evaluaron las variables económicas y tecnológicas en sistemas de producción de la lechería familiar en Puebla, México; con el propósito de medir su influencia en el rendimiento y productividad de las unidades. Todo mediante la construcción de un modelo lineal múltiple con regresión de mínimos cuadrados ordinarios. La evaluación reportó como resultado que aproximadamente 80% de las variables analizadas contribuyen significativamente al incremento de volumen de leche de las unidades; cuestión que permitió el realizar sugerencias para la reorientación de políticas regionales que acierten en los rendimientos de la leche de los pequeños productores.

Igualmente, Amaya (2017, p. 90), investigó la producción láctea en la región central de Nicaragua, como principal rubro en la economía del país, con lo que pudo dilucidar que realmente el sector lechero bovino es un potencial para el desarrollo económico y social de la nación y sobre todo de los pequeños y medianos productores generadores de la materia prima. Sin embargo, es una actividad que se desarrolla en limitaciones en tecnología e infraestructura por el posicionamiento de los productos en el mercado. Estas desventajas, que inciden en la calidad organoléptica y sanitaria del producto final, se repiten en las

queserías rurales de Venezuela, y otros países latinoamericanos; situación que persiste en el transcurrir del tiempo, caso particular de nuestro país, municipio Guanarito supera los 40 años sin vialidad y medios de transporte adecuados.

Es por ello, que las concentraciones de agroindustria rural que giran en torno a un producto, han de caminar hacia la consolidación de un sello distintivo que represente el territorio donde se elabora. Para lo cual se debe garantizar la calidad integral, territorial, sensorial, higiénica y sanitaria. Como el caso denominación de origen “queso Turrialba” investigación de Aguirre y Rubí (2015, p. 94), donde se explica el cómo este proyecto ha trascendido hace la conformación de redes entre actores protagonistas e institucional para dar cabida a procesos de trazabilidad, por ejemplo, en aras de afianzar conocimientos, intercambiar tecnologías y sobre todo para apalancar su denominación y ser empuje a otros bienes similares de alcanzar tal nivel de comercialización.

Con el objeto de que las concentraciones de unidades familiares productivas en queso artesanal, en Sonora, México, continuasen con la actividad, pese a la amenaza persistente de la regulación nacional en tema de inocuidad e higiene sanitaria, Villaseñor (2016), analizó lo que llamó ideas compartidas por la colectividad para la calidad, los elementos involucrados en el estudio bajo un análisis cualitativo, consistieron en las unidades propiamente dicha, las interrelaciones con homólogos y la comunidad así como el mercado de los quesos. Las técnicas de análisis comprensivo denotaron que el apego al territorio, la identidad cultural del producto en los consumidores se sobrepone a normativas de higienes e inocuidad.

En otro orden, es de resaltar, la importancia que tienen los agricultores como entes primarios en la producción de alimentos, que precisamente en el estado de pandemia, se reflexionó que no solo el coronavirus paralizaría el planeta, sino también el hambre en caso de que los trabajadores del campo olvidaran la tierra. Al respecto, Rubio (2020), realizó un reportaje para evidenciar el valor de agricultores y ganaderos en España, quienes además de sobrellevar la carga de problemas que padecen y se subsistan en la producción, han continuado labrando el campo con más limitaciones aún como las generadas en

tiempo de pandemia. Precios bajos, especulaciones, políticas desfavorables (p. 7) son parte de la problemática que enfrentan, pero con la materialización de alimentos en anaquel.

Así, se encuentra que el sector agroalimentario ha dado respuesta frente a la crisis sanitaria mundial en mantener activas las cadenas de producción, surtiendo el mercado, aunque en disminución y poca variabilidad, según Miguel (2020), y, es que el COVID-19 ha surgido como un elemento más en “la esquematización del sistema agroalimentario” (p. 3), donde los actores protagonistas de la producción y organización de la cadena son el eje central en el desafío al cumplimiento de lineamientos universales como la “seguridad alimentaria, el empleo e inclusión y el impacto ambiental” (p. 3).

Quiroga et al., (2020, pp. 10-12), al estudiar el impacto del COVID-19 en las cadenas productivas, refieren al lanzamiento de estrategias innovadoras a nivel de la agricultura familiar que incluya todas las etapas de la cadena (producción primaria, procesamiento, almacenamiento, comercialización); innovaciones que han de ser repercutidas en el soporte institucional y gubernamental. Refiriéndose a la implementación de medios digitales de información y sistematización de la información de la dinámica productiva a todo lo largo de la cadena para registros periódicos, dinámicos y confiables. También, la comercialización confiable y efectiva en línea, diversidad en oferta de productos, calidad integral de los alimentos; entre otras estrategias, que, desarrolladas por los actores de la producción, se presentan como salidas al fortalecimiento de dicha cadena.

Así mismo, Piola et al., (2020), al evaluar el impacto del COVID-19 en los sistemas productivos de la costa norte de Buenos Aires, Argentina, en cuanto a labores culturales en los cultivos y posturas del productor, encontraron que las actividades en el campo continuaron tanto en pequeñas como en grandes extensiones. Los investigadores apuestan por la “sustentabilidad de los sistemas agropecuarios del territorio, que en tiempos de un gran desorden mundial de la producción mostraron cierta estabilidad” (p. 12).

## **Objetivos de la investigación**

### **Objetivo general**

Evaluar los factores dinamizadores de la producción y comercialización del queso llanero para visibilizar su potencial como producto de origen en la región y que sea aprovechado en las estrategias del fortalecimiento del SIAL y del desarrollo territorial.

### **Objetivos específicos**

1. Estudiar la concentración quesera de Caño Indio para develar los factores de producción y comercialización del queso llanero como producto de origen y su aprovechamiento en planes de desarrollo de la región.
2. Analizar estrategias de producción y comercialización del queso llanero para su posicionamiento como producto de origen en la región.
3. Evidenciar los atributos del queso llanero como producto de origen y su aprovechamiento en los planes de desarrollo en la región.

## Capítulo II: Marco Teórico

### Desarrollo rural y territorio

Hablar de desarrollo rural, nos lleva a entender que se refiere un espacio geográfico en el cual se ha mitigado factores que lo determinan como la pobreza (en el sentido de disponer servicios básicos, infraestructura para educación y salud, suficientes ingresos monetarios, por ejemplo), el desorden ambiental, la desigualdad de género, la desorganización de los actores, y sobre todo no reconocer el territorio como factor clave para un desarrollo perdurable en el tiempo, es decir sostenible. Desarrollo que no está aislado del entorno urbano, por el contrario, la interrelación entre ambos espacios se da por sí sola, ejemplo en las acciones de la dinámica urbana como institucionales, políticas, intercambio comercial, entre otros vínculos intrínsecos y necesarios en la mitigación de los elementos mencionados. Como lo esbozó Penagos (2020), que “los procesos de transformación son oportunidades para disminuir desigualdades en espacios rurales alrededor de otros urbanos entre los cuales ocurren interacciones sociales, ambientales, económicas de manera sistemática” (p. 52).

Igualmente, Gómez y Garduño (2016), estudiaron la interrelación rural-urbana específicamente en un caso en El Salvador, como una forma de valorar a profundidad los lazos e intersecciones entre ambos espacios. Mediante metodología de grupos focales, también detectaron interés desde los actores locales por la valoración de aquellos nexos, al mismo tiempo que reconocen el aporte como un complemento a sus actividades productivas. Asimismo, se destacan brechas de “desigualdades y la afectación al ambiente (contaminación, degradación) y también considerable nivel de inseguridad, ocasionado por el intercambio rural-urbano” (p. 16).

En ese contexto, Berdegué (2016), expuso la necesidad de reabrir el debate nueva ruralidad-territorialización-pobreza latinoamericana; con base a la construcción teórica de las últimas tres décadas. La conceptualización del territorio, el carácter holístico de la economía, las debilidades en políticas de

gobernanza, (la tecnología e innovación) y la acción del sector privado para con la agricultura; son elementos que el referido autor afloró como una nueva causa para con el desarrollo territorial. Todo, desde la experiencia en la implementación de modelos de desarrollo para el medio rural en los últimos treinta años. Sería la estrategia eficaz para enfrentar retos, fracasos y errores persistentes.

Ciertamente, la teoría del desarrollo territorial ha evolucionado principalmente por el reconocimiento de lo diverso, heterogéneo y dinámico que es un territorio; características climáticas, saberes locales, ecosistemas, culturas, topografía, medios de producción, etc. Son elementos que identifican y determinan el carácter ambiental, social y económico de dichos espacios rurales. Como lo definió la Cepal (2019), el territorio como concepto se construye con dos cimientos, lo “geográfico” y lo “etológico”; el primero con los elementos heterogéneos propios de un espacio natural y el segundo, a las interrelaciones entre los seres vivos que allí habitan y de cómo interactúan y demarcan una dinámica particular que les permite desarrollarse y perdurar en el tiempo.

Precisamente, los seres humanos de un territorio son los que lo construyen al articular el ambiente, los elementos naturales, sus saberes y propósitos que junto a sus formas de vida y culturas definen el norte de las comunidades con la construcción y materialización de una dinámica productiva que concluye en un producto generado con características distinguibles y competitivas. Sin embargo, los resultados no serán sólidos sin el concurso y participación de actores intervinientes que son los entes gubernamentales e institucionales sean públicos o privados y todos en su conjunto, garanticen el equilibrio ambiental tras el reconocimiento de los ecosistemas interactuantes en la producción.

Por otra parte, nuevas tendencias teóricas afloran en la discusión que versa en el vacío que persiste al no ver logros en la abolición de la pobreza en América Latina; además de la necesidad cada vez más creciente del reacomodo ambiental por el cambio en el clima. López et. al, (2016), plantearon lo que denominaron “sostenibilidad ambiental” como el eje vertebral en cualquier modelo de desarrollo, visto desde un punto de vista conservacionista más que economicista. Introducen el concepto de

bioeconomía como un desafío al logro por igual de eficiencia económica con el uso de los recursos naturales, pero también con la conservación de los mismos no como recursos de la producción sino como equilibrio ambiental perdurable.

Así mismo, la economía solidaria, está siendo considerada como una teoría emergente en el modelo de desarrollo territorial, al valorizar el rol de las comunidades en proyectos de desarrollo. Llenez y Sacristán (2021, p. 256), en consideración a cuestiones como la intervención de los territorios para planificarlos en función de las concentraciones productivas, de la mirada a lo endógeno para detectar potenciales, y que en consecuencia se devela el ser humano como protagonista de la conjunción de todos los elementos interactuantes para impulsar una dinámica localizada; encontraron concordancia y complementariedad del concepto de economía solidaria dentro de la teoría de desarrollo territorial.

Igualmente, Cubillo et al., (2016), en sus aportes al combate de las desigualdades e insostenibilidad en las implementaciones de modelos de desarrollo, centraron su atención en el ser humano, para lo cual tomaron la teoría denominada “el buen vivir” originada desde los grupos indígenas de Ecuador y Bolivia. Su análisis converge en la falta de equilibrio sociedad – ambiente y la visión economicista de procesos de desarrollo. Los autores enfatizan que la equidad, la identidad y la sostenibilidad son los elementos, como “armonía social, armonía personal y armonía integral”, respectivamente (p. 54).

Encontramos entonces, que el desarrollo territorial rural, surge como una innovación de enfoque dentro del contexto del desarrollo rural. Manzanal (2017), en su revisión de las políticas y gobernanzas en materia de desarrollo rural, así como también del territorio, versa en la persistencia del vacío en la materialización de los logros (vistos como el incremento de la producción agrícola en las zonas rurales el mejoramiento de infraestructura, de la vialidad, el empoderamiento de la cadena productiva por los actores, especialmente en el eslabón comercialización), y en la profundización de las desigualdades. Estas deben ser tomadas en cuenta a la hora de generar políticas de atención al contexto rural y sobre

todo a la claridad, de lo que significa el territorio, en su conceptualización multidimensional y de sostenibilidad.

En consecuencia, ha ocurrido una evolución en el modelo de desarrollo desde el territorio, que marca la tendencia al aseguramiento de la calidad de vida de las familias rurales desde la conservación de los recursos naturales, la mirada primeramente al ser humano como ente dinamizador de los procesos, las interrelaciones con el espacio urbano, básicamente la continua construcción y mantenimiento del equilibrio sociedad-ambiente-producción. Escenario, a partir del cual se han de construir las políticas públicas para la implementación de los planes y programas gubernamentales. Porque “el buen vivir” ya es una teoría en avanzada como alternativa de desarrollo rural, así lo confirmaron Torres y Ramírez (2019, p. 80), que el vivir bien se debe a movimientos que surgen desde las mismas formas de vida, que coexisten en un todo articulado y activado, libre y con capacidades ancestrales únicas.

### ***El enfoque SIAL en el desarrollo territorial***

Desde inicios de los noventa y continuado en la década de 2000, en América Latina, surgieron preguntas y se evidenciaron necesidades en cuanto a dimensionar la agroindustria rural en un contexto múltiple de generación de bienes y servicios e impactos tanto en lo interno como en lo externo de las concentraciones productivas. En esa reflexión, Macía (2014, citado en Linck, 2014) aseveró, que:

...la agroindustria rural no concierne a una actividad productiva por sí sola, sino que ha de ser vista como un elemento inserto en un sistema de múltiples dimensiones y en donde interactúan actores diversos que se interrelacionan entre sí por el factor proximidad y que, a su vez, tienen relaciones con los actores de su entorno. (p. 5)

Entonces surge el concepto de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), como un enfoque emergente para el desarrollo rural en el cual no solo se valora la cadena agroalimentaria

propriadamente dicha, sino también los eslabones aguas arriba (consumidores, proveedores producto terminado, entes institucionales de investigación y comercialización, publicidad), aguas abajo (proveedores materia prima, entes institucionales y gubernamentales para el fortalecimiento de la producción, transporte, entre otros) y los intervinientes como instituciones educativas, de salud, de organización (legislación), del turismo.

Las concentraciones de agroindustrias rurales constituyen el punto de partida al enfoque y por ende, los actores organizados alrededor de un producto como resultado del empoderamiento de la producción agrícola, aunque sea en pequeña escala, conformaron un escenario en el cual se comprendió “la conexión de la actividad transformadora con el territorio (cultura, forma de vida, recursos locales naturales y humanos, conocimiento local, capacidades, organización social, clima, suelos) que repercutía en la generación de bienes y servicios con especificidad territorial” (Macia 2014, citado en Linck, 2014, p. 5).

Al respecto, López et al. (2019, p. 439), reiteran que en los SIAL se movilizan recursos que son activos del territorio como los recursos naturales, las concentraciones de agroindustrias y si existen infraestructuras se crean ventajas comparativas que luego se interseccionan con las proximidades geográficas. También refieren a la competitividad existente por las innovaciones y las capacidades para estas, así como para la organización.

De allí que, se hace necesario detectar en el SIAL los elementos específicos que determinan la llamada tipicidad de un producto. Boucher (2011), consideró estos sistemas localizados como la estrategia de relanzamiento de las agroindustrias rurales, ya que éstas no son actividades aisladas enfocadas en lo económico, sino más bien, un importante contenedor de recursos que han de ser “activados mediante la acción colectiva y la coordinación en los planos vertical y horizontal” (p. 26). El SIAL, surge precisamente de esa mirada a la heterogeneidad y multifuncionalidad que existe y ocurre en un territorio. Como una forma de sistematizar desde lo teórico y metodológico, la cadena

agroalimentaria y su interrelación con agentes internos y externos que se desarrollan en torno a activos de producción como origen de la producción, relación de actores, construcción sociocultural, relaciones de proximidad, recursos naturales, entre otros elementos interactuantes.

En ese orden, Grass et al., (2017, p. 66), trabajaron sobre los elementos que fortalecen el marco metodológico de enfoque SIAL, basados en los llamados ejes teóricos, las fuentes de información que lo sustentan y las etapas que se deben cumplir en la aplicación de este enfoque como marco teórico en la investigación de sistemas agroalimentarios. Los autores construyeron tales ejes mediante la profundización teórica en materia de agroindustria y sistemas del agro. Finalmente generaron una propuesta para la utilización del enfoque SIAL en estudios de caso, consistente en dos fases: la primera de diagnóstico y la segunda de aplicación.

El tercer elemento es la comercialización de los productos, como factor determinante en el sostenimiento de la actividad; para lo cual se visiona la inserción de nuevas líneas productivas (productos orgánicos, promisorios, mínimamente procesados, de porciones prácticas para uso inmediato. Un cuarto elemento destacado, es la valorización de la agroindustria rural como componente de un sistema dinámico en la producción y comercialización de un bienes agrícolas, característico de concentraciones agroproductivas, redes activas de intercambio comercial, interrelación de actores tanto en lo interno de la cadena como en lo externo, amparada esta dinámica por el “factor proximidad” como se dijo anteriormente.

La comercialización de los productos generados de los activos territoriales, como lo son, la agroindustria rural, el turismo rural, la cesta de bienes y servicios, las redes locales, el reconocimiento del territorio como recurso económico, como recurso cultural (Valcárcel, 1998, p. 40). En igual contexto de la comercialización, Boucher y Riveros (2017), tras la creación del concepto “dinamización económica incluyente”, en el cual se interrelacionan las concentraciones de agroindustria rurales con el territorio y el SIAL activado por la dinámica colectiva que emerge de las concentraciones y desemboca en la

materialización de las “cadenas cortas de comercialización (CCC) y las cestas territoriales de bienes y servicios” (p. 55), ambas, estrategias de sostenibilidad, en el marco de la dinámica económica incluyente, que hablan los autores.

Por consiguiente, en la aplicación del enfoque SIAL, hay que partir del reconocimiento de la existencia de recursos territoriales y considerar la diversidad y especificidad que estos poseen. También, comprender que los pobladores rurales con el uso de estos recursos pueden explotar su capital (social), saberes, competencias, organización; todo para construir la actividad productiva que, al fin, marcará su proyecto de vida. Visión ésta que termina en frustración, en algunos casos, al momento en que los transformadores de materia prima pierden empoderamiento en el último eslabón de la cadena como lo es la comercialización y posicionamiento del producto en el mercado.

Tal como lo expresaron Muchnik (2008, p. 21), que el enfoque SIAL encierra un carácter integrador, descubre procesos de localización-deslocalización y de anclaje territorial de las actividades productivas. Por lo demás, que muestra elementos claves de considerar en la formulación de políticas públicas dirigidas al desarrollo eficaz de las actividades del agro.

Adicionalmente, Camacho et al., (2017, pp. 25-26), versaron una investigación en cuanto a las diferencias que existen entre las concentraciones empresariales denominadas clúster, y los SIAL. Y, desde la profundización teórica se establecieron aspectos puntuales que marcan una importante diferencia entre lo que sería el norte de concentraciones. Caso de los clústeres normalmente tiene hacia la rentabilidad económica, caso de los SIAL productividad no sin antes fortalecer la humanidad y las capacidades de las familias.

Todo ello conllevó a generar políticas hacia el mejoramiento de la agricultura, las capacidades productivas, atención a las sociedades rurales; es decir, la visibilización de un potencial que definitivamente coadyuva los avatares de la pobreza (entendido como la escasez y poco acceso a

recursos básicos) que se mantiene en el tiempo, y también elementos como la exclusión y la marginalidad, que se miden en incremento en los espacios rurales.

Así, se genera un producto creado desde lo local y por los actores protagonistas del medio. En el devenir de esta acción del ser humano se va consolidando un espacio, un terruño de multicomponentes, de tradiciones y conocimientos específicos. Por ello, los productos que de allí se derivan, están estrechamente ligados a esas sociedades rurales que reconocen su patrimonio.

Al respecto, Berdegué (2016), coincide en que el medio rural ha evolucionado desde ser un espacio geográfico puramente, a un territorio activado por la sociedad organizada. Cuyo proceso de construcción, ha devenido en un “crecimiento con inclusión social transformación institucional” (p. 29), pese a que tal desarrollo está marcado por una serie de fallas, pero también de aciertos. El autor plantea, además, que la ruralidad hay que digerirla tras un acompañamiento y apoyo de los entes gubernamentales y de investigación.

No obstante, son muchos los factores que atentan contra la calidad de vida generada por economías campesinas. Soloaga et al., (2016), relacionaron factores como escalas de producción y la interrelación urbano-rural, con la calidad de vida de los actores; y particularmente al revisar la situación de los pequeños productores agrícolas (veinte hectáreas o menos), encontraron que “la productividad decrece en la medida que las ciudades se encuentran alejadas del predio” (p. 43). Mediante modelos de regresión y análisis correlacional, los autores infieren que las mayores distancias dificultan la disponibilidad de insumos de calidad, así como limitaciones a acceso de tecnologías de la información.

Desde otra óptica, Cliche et al., (2015), analizaron el contexto latinoamericano en cuanto al empoderamiento de la mujer para el desarrollo con enfoque territorial y denotaron la importancia que ha sido el reconocimiento de la acción de los actores del medio rural, no necesariamente inherentes a la agricultura, lo que ha conllevado a un posicionamiento y potencialidad del medio, que ha emplazado la institucionalidad y las políticas, a marcar efectividad en la esencia de un desarrollo sostenible con base a

esa dinámica colectiva. El rol de las mujeres en trabajos asalariados no agrícolas (Venezuela entre 20-25%) y de jóvenes pertenecientes a familias rurales, han impulsado la economía familiar e impactado en el entorno. Entonces los autores expresaron:

La mayor importancia del empleo rural no agrícola ha generado cambios significativos en el paisaje rural tradicional de América Latina. El despegue de la agroindustria de exportación, la aparición de tiendas y comercios, negocios de transporte, talleres artesanales, restaurantes, oficinas y servicios educacionales, así como de muchísimos otros emprendimientos, inevitablemente aumentan y fortalecen los vínculos urbano-rurales, registran impactos a nivel económico y aumentan la oferta de oportunidades y opciones para los habitantes rurales. El conjunto de estos servicios contribuye a reducir la brecha en calidad de vida entre el mundo urbano y el rural. (Cliche et al., 2015, p. 25)

A modo de reflexión, el medio rural ha sido y es tema de consideración en la preocupación de impulsar un verdadero cambio en el bienestar de las familias en cuanto al disfrute de servicios e infraestructuras, empoderamiento de su producción y sobre todo de la comercialización. Por lo que las gobernanzas dentro de las políticas de gobernabilidad estén dirigidas al cuidado del ambiente y el respeto los ecosistemas, la humanidad de las personas, al logro de rendimientos y productividad por pequeñas que sean las unidades productivas y sobre todo el trebejo solidario, organizado y cooperación entre homólogos, con la mirada hacia objetivos comunes como lo es el lanzamiento de un producto competitivo en mercados exigentes dentro y fuera de fronteras.

### **Cadenas productivas**

El enfoque de cadena productiva, es importante en los estudios de las potencialidades de los territorios, puesto que se percibe de una manera integral, es decir, desde lo social, lo económico, lo

cultural, lo ambiental. Las tradiciones, o formas de vida, se convierten en el eje central para la búsqueda de elementos de arraigo y si están conectados con la producción local. Entonces, se habla sobre un plano horizontal, donde los actores de la producción, la incidencia del saber-hacer en el producto, la calidad sensorial, basada en tales saberes y sapiencias ancestrales, el hilo de transmisión generacional en la producción entre otros condicionantes, hacen de lo que conocemos como cadena productiva (eslabonamiento que sigue un flujo de proceso, etapa por etapa, desde la obtención de la materia hasta el producto final).

Como quiera que sea la denominación del concepto cadena para el estudio de la producción de un bien o servicio, se ha de partir del conocimiento de la materia prima (producción, manejo agronómico), se estudia el proceso productivo de transformación a bienes y servicios y luego el mercado de consumidores. Se analizan las interrelaciones entre las diferentes etapas involucradas, así como el posicionamiento del producto, todo lo cual es indicativo del desempeño de la cadena productiva. Todo ello implica lo que se llama el análisis de la cadena.

En concordancia con los estudios de cadenas, podemos mencionar, el trabajo de Choco, (2019, p. 64), cuyos resultados no se alejan de la realidad latinoamericana, en la cual, los eslabones pareciera que trabajan por separados: ejemplo, la comercialización no es del todo directa desde el productor de materia prima (leche), la mayoría son unidades pequeñas y familiares (de hecho se separa la cadena artesanal de la industrial), y se devela el predominio del trabajo local, con base a conocimientos tradicionales.

Si bien es cierto que los actores de la producción de bienes y servicios en el medio rural conocen el oficio, dado que mayormente es la actividad y a veces la única, para la subsistencia y la generación de ingresos para el grupo familiar. También, la comercialización de la producción es débil en cuanto a distribución, calidad, continuidad en el volumen, entre otros elementos, que afectan negativamente su

posicionamiento en el mercado, lo cual es la finalidad de toda actividad productiva con miras de desarrollo. De allí que, el desarrollo de capacidades y empoderamiento en cada eslabón de la cadena, resulta estratégico para disminuir las debilidades y entonces fortalecer la producción.

Por su parte, Sampaio et al. (2020), citado por Quevedo et al. (2021), resaltan la orientación que ha de tener el enfoque de cadena productiva, inherente a la consideración del territorio y a las costumbres y tradiciones de los actores. Todo bajo “políticas orientadas a la protección del ambiente y la identidad de las comunidades”, puesto que son elementos que apuntan a la sostenibilidad de la actividad productiva, al reconocimiento de activos presentes en el territorio, como los saberes por ejemplo, y a la generación de productos obtenidos en consonancia al respeto de los ecosistemas, y a la equidad social.

Así, Quevedo y colaboradores, construyeron el concepto de cadena productiva y la describieron como el conjunto de actores económicos y servicios de apoyo interrelacionados entre sí, dependientes del entorno en el cual se desempeñan, subdivididos en eslabones que van desde la provisión de insumos, la producción, transformación, comercialización, hasta llegar al consumidor final, orientada al desarrollo territorial (Quevedo et al., 2021, p.5).

Los autores definen la cadena productiva: producción – transformación – comercialización – consumidor y las unidades de apoyo que inciden directamente en todo el proceso. Pero la determinan dentro de un entorno de dimensiones como el “marco regulatorio y las instituciones”, lo “sociocultural” y lo “medioambiental” para desembocar finalmente en el desarrollo territorial.

### **Capítulo III: Metodología**

Toda investigación, amerita de la construcción previa del camino que se seguirá en el desarrollo de esta, y por ende las estrategias a implementar en pro de respuestas satisfactorias. Así, una vez se identifica el escenario en el cual ocurren los fenómenos de interés, se ha de plasmar de manera clara y coherente esta ruta de investigación, o pasos metodológicos que conducirán al logro de los objetivos planteados.

El presente capítulo, es contentivo de la metodología aplicada en la investigación realizada, a saber: enfoque y alcance, operacionalización de los objetivos, posibles limitaciones y código de ética a manejar. Es de señalar, que el contenido de estos aspectos se construyó con base al conocimiento que se tiene de las queserías en los llanos venezolanos, específicamente las formas de vida de los protagonistas, las condiciones de vialidad, la asistencia institucional y gubernamental, obtenidos en estudios previos realizados en la zona seleccionada.

#### **Ruta de investigación**

El enfoque de la investigación fue cualitativo, se trabajó con la metodología SIAL, específicamente en la aplicación de las herramientas sugeridas por Grass et al., (2017), en cuanto a historias orales, trayectorias genealógicas y calificación y certificación de productos. Todo como un abordaje a ejes temáticos del SIAL como lo son el “anclaje territorial de los productos y el vínculo entre la calidad y el territorio. El primero, referido a la elaboración de productos de manera exclusiva en espacios geográficos definidos y el segundo como la estrategia para certificar y calificar un producto” (p. 72), determinado por las características propias del territorio, incluidos los saberes de abuelos y ancestros. Son ejes que apalancan el queso llanero como producto originario del llano venezolano, que se usan recursos naturales autóctonos en el proceso de elaboración y, sobre todo, porque se sostiene de

conocimientos construidos y transmitidos por los actores de la producción de leche de ganado bovino, desde los ancestros y generaciones fundadoras de las queserías.

Desde el abordaje cualitativo, se analizaron los fenómenos inherentes a la dinámica productiva del queso llanero en Caño Indio, el devenir de los queseros, la faena diaria, el rendimiento en la producción, la decisión de continuar, la importancia en la sostenibilidad del producto; todo para dimensionar las queserías como una herramienta de desarrollo. Visto que la investigación cualitativa, nos permite extrapolar a lo cognitivo los hechos como se presentan en la realidad, tras la aplicación de técnicas como la observación, la categorización, la estructuración, la construcción y descripción de las cualidades, y las características de tales hechos o fenómenos. Los actores participantes esbozan la información de interés al investigador, de manera calmada puesto que se trata de contar su propia historia, en mismo ambiente y elementos con lo cual se ha creado. Al respecto, Guerrero (2016), aseveró:

La investigación Cualitativa se centra en comprender y profundizar los fenómenos, analizándolos desde el punto de vista de los participantes en su ambiente y en relación con los aspectos que los rodean. Normalmente es escogido cuando se busca comprender la perspectiva de individuos o grupos de personas a los que se investigará, acerca de los sucesos que los rodean, ahondar en sus experiencias, opiniones, conociendo de esta forma cómo subjetivamente perciben su realidad (p. 3).

La observación, como técnica para hacer bosquejo del entorno, o incluso a la gesticulación del actor interactuante, es útil de tener en cuenta. Fonseca (2017), en conferencia sobre diseño de proyectos de investigación rural, aseveró que en el análisis cualitativo se ha de tener en cuenta que la toma de datos puede generarse desde diversos focos, como el observar, encuentros informales, actitud del entrevistado, entre otras. Y que el investigador ha de tener una conducta abierta, equilibrada y paciente, a fin de no perder información relevante al logro del objetivo planteado.

Motivó la escogencia de un enfoque cualitativo para el desarrollo de la presente propuesta de investigación, la riqueza patrimonial que existe en dinámicas productivas como las queserías rurales, inherente a un reservorio de saberes, un patrón tecnológico de producción adaptado y desarrollado, la historia de construcción, la organización de los actores, los recursos naturales involucrados, entre otros elementos, que en su conjunto determinan las características finales de un producto que se constituye en un emblema regional como lo es el queso llanero venezolano. Entonces, la participación conjunta de la investigadora y actores protagonistas, fue necesaria a la hora de indagar soluciones en cualquier problemática presente, cuestión que se puede lograr en un enfoque de tipo cualitativo.

Y es que, dentro del contexto de corrientes del pensamiento, Hernández et al., (2014), refieren a que existen rutas investigativas denominadas “marcos interpretativos, como el realismo y el constructivismo” (p. 4). En consecuencia, a partir de las diversas corrientes se derivaron los enfoques de investigación como los son el cualitativo, el cuantitativo y el mixto. El investigador asume una postura para desarrollar su trabajo, y por ende los pasos metodológicos a ejecutar.

Este estudio de queserías se inició en su contexto endógeno y fenomenológico, escudriñando el devenir productivo hasta visibilizar su expansión en una comercialización sostenible de desarrollo económico y social de las familias productoras, su entorno local y regional. Toda vez, que la producción se oriente en la calidad y el sostenimiento de un producto competitivo para el mercado nacional y en el futuro, el comercio internacional.

La investigación tuvo un alcance explicativo, predictivo, bajo un análisis descriptivo interpretativo (Hernández, 2018) ya que, luego de describir los hechos, se analizaron sus causas y consecuencias, estableciendo relaciones entre elementos detectados mediante la observación directamente en la realidad. En la investigación explicativa se indaga en el porqué de la ocurrencia de un fenómeno, qué lo originó y cuáles implicaciones tiene tal fenómeno (relación causa-efecto). Por ende, el nivel de la

investigación fue comprensivo, reflejado en un esbozo de la situación problema a estudiar y el correspondiente análisis explicativo de las consecuencias y posibles soluciones a dicha problemática.

### **Técnicas para la recolección y análisis de los datos**

El diálogo y conversaciones guiadas con palabras clave y preguntas semiestructuradas, previamente establecidas, sirvió de base en el proceso de captura de los datos. Las visitas al lugar de acontecimiento de los hechos, la observación del proceso de elaboración del producto y la toma de fotografías, previo consentimiento hablado, fueron también, técnicas oportunas para generar información primaria de interés. Igualmente, se aplicó un instrumento como herramienta en la obtención de datos específicos, inherentes a la producción del queso.

Los datos, se organizaron por categorías, resultado de la triangulación desde los relatos de los informantes, aplicación del instrumento, resultado de otras investigación y soportes teóricos contrastantes. Al respecto, Guerrero (2016, pp. 4-9), indicó que los datos cualitativos se ordenan y categorizan a fin de mostrarlos “de manera numérica” para visualizarlos en gráficos o tablas y que faciliten la deducción de las respuestas buscadas. Datos de tipo cuantitativo, no fueron considerados

### **Categorías de análisis**

Dadas las condiciones de pandemia y la escasez de combustible para el tránsito en la zona de estudio, en principio, se trató de ubicar a los voceros clave, en las áreas de más fácil acceso; por ejemplo, localizarlos en sus días de visita a Guanarito capital, o los días de venta del queso, y en algunos casos utilizar la vía telefónica. Con base en las limitaciones mencionadas, y el conocimiento que se tiene de la actividad productiva (Guerrero, 2016; Hernández, 2014), los actores participantes fueron miembros de cada eslabón de la cadena, incluido el componente de proveedores y consumidores, con características, como se describe a continuación (Macia y Urdaneta, 2019):

- (a) Queseros, según criterios específicos, por ejemplo, tiempo de permanencia en la zona, y también años de experiencia en la actividad productiva.
- (b) Proveedores de insumos para materia prima y producto terminado, aquellos oriundos del municipio que normalmente mantienen relaciones con los queseros.
- (c) Intermediarios, compradores del producto a puerta de finca y venderlo a mayoristas, bodegueros.
- (d) Consumidores, compradores al detal para el consumo, asiduos en automercados, bodegas en localidades el estado Portuguesa. (pág. 55)

Sin embargo, el número y selección de informantes es sensible de sufrir cambios una vez se actúe en el desenvolvimiento de los hechos. Tal como lo aseveraron Quintana y Montgomery (2006), que, en estudios cualitativos, la muestra se conforma durante la investigación pues pueden surgir otros versionantes<sup>2</sup> importantes de considerar para el enriquecimiento de los datos. Los autores lo definen “como un muestreo progresivo y sujeto a la dinámica que se deriva de los propios hallazgos de la investigación” (p. 53).

En cuanto a las unidades de análisis, las cuales se definen de acuerdo con los requerimientos de información del objeto de estudio y en consecuencia los objetivos, estas se construyeron como una guía para orientar el trabajo, visto que algunas pudiesen ser substituidas o se agreguen nuevas según el desarrollo del trabajo de campo. Como lo aseveró Robles (2011), que los datos generados desde la investigación cualitativa se van estructurando en el diálogo, el cual debe ser ameno, pausado y sin fatiga; así se impulsa al informante a dar una versión cierta pues lo hace con base en sus conocimientos y aprendizajes que practica cotidianamente.

---

<sup>2</sup> Hablantes

En la tabla 2, se definen las unidades de análisis para lograr el objetivo específico 1, que refiere al estudio de la concentración quesera de Caño Indio para develar los factores de producción y comercialización del queso llanero como producto de origen y su aprovechamiento en planes de desarrollo de la región. Igualmente, se indican las estrategias y técnicas para lograr cada unidad y el producto esperado para cada una.

**Tabla 2**  
*Unidades de análisis para lograr el objetivo específico 1*

<b>Unidad de análisis</b>	<b>Descripción</b>	<b>Técnicas por desarrollar</b>	<b>Productos esperados</b>
Evolución histórica	Inicios de fundación. Experiencia como quesero. Transmisión de saberes.	Entrevistas con los productores.	Historia de las queserías en Caño indio desde su fundación hasta el empoderamiento en la elaboración del queso llanero.
Producción de materia prima.	Materia prima propia. Materia prima comprada. Materia prima arrendada. Nº de vacas de ordeño. Mano obra fija. Mano obra contratada. Mano obra eventual. Insumos producción materia prima.	Aplicación de cuestionario a productores.	Perfil de producción de la leche.
Transformación.	Condiciones de ordeño. Insumos proceso productivo. Equipos proceso productivo. Infraestructura proceso productivo.	Aplicación de entrevista a productores. Observación del proceso productivo.	Características higiénicas y organolépticas del queso llanero.

<b>Unidad de análisis</b>	<b>Descripción</b>	<b>Técnicas por desarrollar</b>	<b>Productos esperados</b>
Relación saberes-calidad territorial del producto.	Trasmisión de saberes Recursos territoriales utilizados en la fabricación.	Entrevistas a productores y consumidores.	Características territoriales del queso llanero.
Perfil de los productores.	Edad de los productores Nivel de estudio de los productores.	Entrevistas con los productores.	Perfil social del productor.
Relaciones de confianza.	Confianza en familiares. Confianza en vecinos.	Entrevista a los productores.	Relaciones de confianza entre los productores
Relaciones de cooperación.	Ayuda a personas. Ayuda al colectivo.	Entrevista a los productores.	Relaciones de cooperación entre los productores del queso.
Nivel de participación.	En la producción. Otras.	Entrevista a productores.	Nivel de participación de los productores del queso.

Nota: En la tabla 2 se muestran las unidades de análisis para el objetivo específico 1. Una aproximación a la información que se desea generar en el trabajo de campo de la investigación. Fuente: Elaboración propia (2021) con base en visitas realizadas en el año 2017.

La tabla 3, contiene unidades de análisis para el logro del objetivo específico 2, referido al análisis de estrategias de producción y comercialización del queso llanero para su posicionamiento como producto de origen en la región. También, las técnicas a aplicar y el producto esperado por cada unidad de análisis.

**Tabla 3**  
*Unidades de análisis para lograr el objetivo específico 2*

<b>Unidad de análisis</b>	<b>Descripción</b>	<b>Técnica por desarrollar</b>	<b>Productos esperados</b>
Divulgación de atributos del queso.	Descripción de atributos de calidad del queso. Historia de creación. Proceso productivo de elaboración. Recursos naturales involucrados y su conservación.	Aplicación de cuestionario a productores y consumidores. Actividades de degustación del queso.	Tipicidad del queso llanero.
Prosecución para la creación de una marca	Gestión de requisitos y procedimientos necesarios. Definición de la marca del queso.	Encuentros con productores, consumidores y entes institucionales.	Requisitos y procedimientos necesarios. Marca del queso llanero.

Nota: La tabla 3 contiene las unidades de análisis correspondientes al objetivo específico 2. Como una aproximación a la recolección de datos para analizar estrategias de producción y comercialización del queso. Fuente: Elaboración propia (2021) con base en visitas realizadas en el año 2017.

En la tabla 4, se muestran las unidades de análisis diseñadas para lograr el objetivo específico 3, así como también las técnicas a aplicar y el producto esperado para cada unidad. El mencionado objetivo, es concerniente a la valorización del potencial del queso como producto de origen y su aprovechamiento en los planes de desarrollo en la región.

**Tabla 4**  
*Unidades de análisis para el objetivo específico 3*

<b>Unidad de análisis</b>	<b>Descripción</b>	<b>Técnicas por desarrollar</b>	<b>Productos esperados</b>
El queso llanero como producto de origen.	Definición de los atributos del queso llanero. Importancia, preferencia y conocimiento del origen del queso. Reconocimiento desde los actores.	Entrevistas a productores, consumidores y expendedores.	Atributos del queso llanero como producto de origen.

Nota: Se muestran las unidades de análisis y su operacionalización para el objetivo específico 3. Aproximación a la información que se desea generar en el trabajo de campo, para valorar los atributos del queso como producto de origen. Fuente: Elaboración propia (2021) con base en visitas realizadas en el año 2017.

### **Instrumentos y técnicas para la recolección de los datos**

En aras de generar información primaria desde las vivencias de los hacedores del queso, se aplicó técnicas como la observación, encuentros personales en las fincas, conversatorios con líderes comunitarios y grupo focal con consumidores. El intercambio se desarrolló de forma amena y, más que la aplicación de un cuestionario o interrogatorio, se trabajó bajo la guía de las siguientes preguntas:

¿El queso llanero, se trata de un producto con historia? ¿Comente por favor?

¿Cuántos años tiene la actividad productiva en el territorio? \_\_\_\_\_ ¿Fue iniciada por los pobladores nativos del lugar? Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_ ¿Fue continuada por sus familiares? Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

¿Cómo aprendió hacer el queso llanero?

¿Cuáles son los pasos de elaboración del queso?

¿El proceso se mantiene en el tiempo o ha cambiado? ¿Cuáles cambios?

¿Ha comprado o desarrollado equipos para elaborar el queso?

Como una forma de estructurar (Hernández et al., 2010, citado por Urbano 2016) la información y realizar el análisis, las aseveraciones de los versionantes fueron organizadas según las coincidencias en categorías. Dicha técnica de categorización, fue guiada desde los objetivos específicos y reforzada mediante otra técnica como lo es la de triangulación (Urbano, 2016). De esta manera, se pudo verificar la existencia de categorías coincidentes en métodos diferentes de obtención de datos, lo que afianza los hallazgos o, por el contrario, si son diferentes. Guerrero (2016), indicó que los datos cualitativos se ordenan y categorizan a fin de mostrarlos “de manera numérica” para visualizarlos en gráficos o tablas y que faciliten la deducción de las respuestas buscadas.

Respecto al grupo focal, técnica aplicada a consumidores, se organizó un encuentro de diez participantes, con edades comprendidas entre 30 y 65 años, entre vecinos y familiares, contactados

personalmente y otros, vía telefónica. Al respecto, Karman y metropolitano (S/F) dicen, que se reúne un grupo de individuos seleccionados para la investigación y allí discutir y elaborar desde su opinión personal, la temática o hecho objeto de la investigación. Para ello, se define el perfil de los participantes, el tamaño o número de participantes (8, 10, 20 y hasta 50), así como también el rol de la investigador (a) como facilitador (a).

Las preguntas orientadoras de esta actividad, fueron las siguientes:

1. ¿Por qué le gusta el queso llanero? ¿Qué cualidad (forma, sabor, empaque, olor) le lleva a reconocer el producto?
2. ¿Relaciona el producto con el lugar de origen (el llano)? ¿Por cuáles atributos lo relaciona?
3. ¿Qué atributos reconoce en el queso llanero que lo acrediten como un recurso del territorio?
4. ¿El queso llanero es importante en la región? ¿Porqué?

Las respuestas de los participantes se organizaron en una tabla, para visualizar puntualmente los datos generados, detectar las coincidencias y poder así, llegar a determinar hallazgos importantes en futuros proyectos para la determinación del queso como un activo del territorio. Tales hallazgos, provenientes de los consumidores marcan su importancia en la comercialización del producto y deviene en fortaleza y apertura al reconocimiento deseado.

En síntesis, se realizó un trabajo investigativo bajo el enfoque cualitativo. La investigación cualitativa guarda su importancia, toda vez que se visualice el hecho que además de investigar un aspecto delimitado del objeto del estudio, se ha de considerar el ambiente circundante y sus elementos integradores. Es un trabajo co-construido entre el investigador y el sujeto participante sobre el cual se indaga el problema planteado (Conejero, 2020). Entonces, ese tipo de investigación por ser flexible, brinda el espacio para enriquecer los resultados con elementos obtenidos durante todo el periodo de campo independientemente se hayan planificado o no.

### **Limitaciones de la investigación**

La presente propuesta de investigación, ameritó del reconocimiento por parte de entes gubernamentales como la alcaldía del municipio Guanarito y la Secretaría de Desarrollo Económico del estado Portuguesa, de tal forma que se brindara apoyo en cuanto al traslado y acompañamiento. Visto la importancia que guarda la producción quesera en Caño Indio, única concentración en el municipio. Además, que dicha concentración, es una referencia, para la indicación de productos emblemáticos como lo es el queso llanero, es un estudio regional para la generación de planes, programas, políticas de impacto social y económico en el desarrollo del Estado. Pero no hubo respuesta favorable.

Así, la ausencia de rutas transporte hacia la zona y la escasez en la obtención de combustible, fue la principal limitación para la toma de los datos, logística y ejecución de los datos. No obstante, el proyecto, así como también los resultados generados, serán mostrados a líderes regionales del gobierno y representantes de instituciones clave, públicas y privadas, a fin de fortalecer su divulgación y acogimiento por el gobierno regional.

#### **Capítulo IV: Análisis e interpretación de los resultados**

Con el propósito de evaluar la falta de posicionamiento del queso llanero como producto de origen en la región para su aprovechamiento en estrategias de desarrollo, se plantearon como objetivos el estudiar la concentración quesera de Caño Indio para develar los factores de producción y comercialización del queso llanero como producto de origen y su aprovechamiento en planes de desarrollo de la región, el analizar estrategias de producción y comercialización del queso llanero para su posicionamiento como producto de origen en la región, y evidenciar los atributos del queso como producto de origen y su aprovechamiento en los planes de desarrollo en la región. Como era necesario, las unidades de análisis se determinaron en cada objetivo específico para el logro del propósito, por lo demás contenido del problema.

La muestra, organizada según características descritas por Macia y Urdaneta (2019), mencionadas anteriormente, se conformó de la siguiente manera: productores, visita en la finca, seis mujeres y 11 hombres. Comprador de queso, al momento de encontrarse en el lugar, uno. Proveedor de insumos, visita en el negocio, uno y consumidores, escogencia al azar, en negocios y encuentros fortuitos en localidades comerciales, diez. Se aplicó un cuestionario, se realizó conversatorios, se observó y se tomaron fotografías. Todos expresaron el consentimiento a participar.

##### **Factores de producción y comercialización del queso llanero potenciales como producto de origen**

El estudiar la concentración quesera para develar los factores dinamizadores de producción y comercialización del queso llanero, constituyó el propósito del primer objetivo específico de la presente investigación, todo para visibilizar su potencial como producto de origen en la región y que sea aprovechado en las estrategias de desarrollo. Para ello, se indagó en la dinámica productiva, el estatus histórico del proceso productivo y la incidencia de saberes y tradiciones en la generación de un producto típico de la región llanera venezolana.

Productores de las queserías de Caño Indio, municipio Guanarito del estado Portuguesa, continúan la actividad productiva del queso llanero, ellos producen la materia prima (leche) y en uno que otro caso, aquella pareja de jóvenes que se inician independiente, trabajan con leche prestada, mientras arranca su producción. Igualmente, respecto a la mano de obra, se encontró que prevalece el trabajo familiar, como ha ocurrido desde la fundación, que se ha encontrado (Macia, 2017) que la mano de obra contratada no supera el 20 % del total de fincas productoras de queso llanero. El procesamiento sigue la línea tradicional basada en saberes transmitido de generación en generación, y cumple las etapas básicas de ordeño, cuajado, descuerado, salazón, moldeado, almacenamiento. Como recursos naturales, participantes de la elaboración, utilizan cuajo natural (en pocos casos en la actualidad ya que se compra cuajo químico), agua, pasturas naturales, madera para equipos, y hojas de palma como cincho.

En cuanto a la adquisición de insumos, estos se resumen a un intercambio con el comprador, a puerta de finca, quién se responsabiliza de traerles comida, combustible, medicinas y vitaminas veterinarias, sal y cuajo del mercado. Todo valorado a la producción del queso, o sea, insumos pagados con el queso, cuestión que, en cierta forma representa un intercambio desigual, ya que el precio de venta del producto lo fija el comprador, con base, según sus argumentos, a los costos que le implica la búsqueda y adquisición en la ciudad. Consistentes estos últimos, en la compra de combustible por la vía del bachaqueo (revendedores de oficio), mayor precio en los insumos debido al racionamiento o escasez, según el caso.

Los queseros están consiente del bajo valor a su producto, pero se redimen ante la imposibilidad o altísimo costo de diligenciar por si mismos sus requerimientos. No obstante, existe la alternativa del señor Gonzalo, líder, productor y comerciante de la comunidad, quien les brinda todo el apoyo y atención a sus homólogos, pero también a visitantes, investigadores, familiares y amigos que llegan al lugar. Es un punto de encuentro clave para la conexión intracomunidad y también punto de concentración para la venta de los quesos en tiempo de lluvia.

Pese a desigualdades latentes en tema de precios compra-venta, pero que se han sobrellevado por la satisfacción de necesidades sin tener que salir de la finca, se han fortalecido las buenas relaciones amistosas y de cooperación entre queseros, queseros y comprador intermediario y en general, positiva actitud hacia la participación y búsqueda de soluciones a problemas comunes. Esta dinámica, se ha de visualizar desde el lugar de los hechos, tal como se apuntan a continuación, información obtenida desde actores protagonistas.

### **Caracterización fincas productivas en Caño Indio.**

Se presenta a continuación, la dinámica quesera de las fincas visitadas en el trabajo de campo. La información se extrajo del conversatorio sostenido, de la observación y las respuestas a preguntas orientadoras. La descripción devela elementos diagnósticos de las fincas, como son: la producción del queso propiamente dicha, el género en la actividad, la innovación, la permanencia, el arraigo, entre otros no menos importantes. Como se mencionó anteriormente, diecisiete unidades productivas fueron abordadas.

1. Finca San Ramón, comunidad Curitero. Productora Génesis, 32 años, ordeña y hace el queso. La leche es propia. En la actualidad produce 30 l diarios con lo que obtiene tres kilos de queso/día. Los insumos y requerimientos los adquiere en Guanarito, sal y cuajo para el queso, vitaminas y antibióticos para el ganado. No ha emprendido con ganado bufalino y tampoco tiene trabajadores.

Es de agregar, que el molde o “cincho” como se denomina en el llano, es plástico y a modo de prensa, un peso (piedras) y se adiciona durante tres o cuatro horas, tiempo promedio en que termina de desuerar y el queso está duro. La salmuera se cambia cada cinco días.

La productora, presenta buenas relaciones amistosas con el quesero. De padres oriundos de Caño Indio, Génesis aprendió hacer el queso desde muy joven y manifiesta que “el queso es todo para nosotros, es un producto criollo y natural”.

La unidad la maneja conjuntamente con su padre, tiene ocho años en el lugar. En la actualidad ordeña 10 vacas de 40 animales en total. No tiene ganado bufalino

## 2. Productor Juan Lugo. comunidad Curitero.

Llanero de Guanarito, tiene 35 años en Caño Indio. Aprendió desde niño el arte de hacer el queso llanero, por observación, a sus padres y vecinos. Ordeña 15 vacas de un total de 70 cabezas de ganado. Produce 55 litros de leche al día y obtiene entre 6 -7 kilos de queso. La particularidad de este productor, es que ahora como una variante en la forma de hacer el queso llanero, y que atenta con la tipicidad del producto originario, se combina el ganado criollo con bufalino, y para el queso une las los dos tipos de leche. El cuajado mejoró con la mezcla de las leche, comenta el productor. Igualmente, asevera, que el ganado bufalino en mejor para el tema de quesos, puesto que el ganado criollo, que ha estado prácticamente desde la fundación de la quesería (cruce de razas carora y pardo suiza), su leche es “clarita”, o sea, menos densa.

El covid-19 y la escasez de combustible (gasolina, gasoil) afectó la venta de los quesos, en cuanto al precio que bajó considerablemente, mas sin embargo, la compa-venta no se suspendió en ningún momento. El comprador les cambia gasolina, alimentos y otros insumos por queso.

El proceso productivo ha tenido pocos cambios desde que aprendió a elaborar el producto.

Básicamente en la etapa salado de la cuajada, que actualmente se hace en salmuera: 3 kg de sal en 5 l de agua sumergido durante dos horas.

El bloque de queso se coloca en una bolsa plástica y lo acumulan en un tambor o pipa de 200 l de capacidad. Hasta el fin de semana que viene el comprador.

3. Finca El Rincón, comunidad Curitero. Productor, Carlos Alberto Lugo.

Con un experiencia quesera desde niño, pues ayudaba a sus padres en las faenas producción de leche y queso. Ya son 28 años en la finca que formó en Caño Indio. No ha incorporado búfalos en la unidad productiva y tampoco tiene servicio de internet.

Ordeña dos vacas de un total de nueve animales, y produce un kilogramo de queso diario.

El combustible lo compra a revendedores. La producción de leche es propia. No tiene empleados y las instituciones no han hecho presencia en la zona desde más de diez años, comenta el señor Carlos Lugo.

4. Comunidad Curitero, Productor Francisco Lugo.

Tiene 34 años en el lugar y en la actualidad su unidad productiva es de solo búfalo y con 18 litros de leche elabora tres kilos de queso. El proceso de hacer el queso no ha sufrido mayores cambios, excepción que ahora pica la cuajada, cuya consistencia es mucho mejor, comenta.

Las relaciones con el comprador son de amistad y cooperación.

El combustible lo consigue a través de revendedores.

5. Comunidad Curitero, Pausides Lugo

En la unidad productiva del Señor Lugo, se continua con la elaboración del queso llaneo solo del ganado criollo, es decir, no ha introducido ganado bufalino. Tiene 60 reses con siete vacas de ordeño en la actualidad, en 30 hectáreas.

El proceso de elaboración del queso no ha sufrido cambios. El producto se almacena en suero verde, día a día hasta el fin de semana que viene el comprador.

El Sr. Pausides nos comenta que no cambia su queso de pura leche de ganado criollo. Tiene buenas relaciones con el comprador. A excepción de la baja en el precio de venta, la actividad quesera se mantuvo en tiempos de pandemia.

6. Comunidad Curitero, Productora Julia Fonseca.

Su unidad productiva tiene 28 animales, 11 vacas de ordeño en el presente. Tiene 30 años en el lugar y solo maneja ganado criollo (Carora). La producción diaria es tres kilos aproximadamente y lo conserva con suero verde salado. El proceso productivo sin cambios resaltantes, excepto la conservación (antes se guardaba en moldes de madera, dando volteos y se cubría con sal; el espacio tenía acceso a insectos, cucarachas más que todo, puesto que se hacía difícil controlarlos).

La gasolina la compra a revendedores y durante la pandemia, igual vendía sus quesos el fin de semana, ya que el comprador no dejó de visitarla en pos del queso.

7. Comunidad Curitero productor Lucirio.

Aunque ya introdujo ganado bufalino, en el presente ordeña solo ganado criollo, siete vacas, 18 litros para una producción de tres kilos de queso. Muy pocos cambios en el proceso productivo, específicamente en el corte de cuajada que ahora se pica en lugar de magullar. El queso se conserva en suero verde salado. Las relaciones con el comprador son buenas y en tiempos de pandemia no se alteró la entrega. Les trae la gasolina para ser pagada con queso.

## 8. Comunidad Agua verde, Productor Gonzalo.

El queso que se elabora en la unidad del Sr. Gonzalo, es fabricado con una mezcla de leche criolla y bufalina. Así:

Ganado criollo	+	Ganado bufalino	=	18 kilos queso/día
15 vacas de ordeño		23 vacas de ordeño		
45 litros / día		75 litros / día		

“Es necesario unir las leches, porque si el queso se hace solo de búfala, entonces no le va a gustar al consumidor”, señala el quesero. El proceso productivo es el tradicional.

## 9. Comunidad Botalón Gonzalero. Los Caroreños

Con nuevos dueños, la unidad se mantiene desde 40 años de su fundación, la finca Los Caroreños, tiene un sistema mixto de producción de leche, según lo siguiente:

De un rebaño de 100 vacas criollas (pardas con caroreñas), ordeñan 70 en la actualidad. Además, del rebaño bufalino, con nueve y en producción, así:

70 vacas criollas	+	9 bufalinas	=	13 – 14 kilos de queso
180 litros leche		40 litros leche		

Se mantienen relaciones de amistad con el comprador de los quesos a puerta de finca, desde un tiempo de más de diez años. El producto se vende en ciudades de la zona central del país, Valencia, Caracas.

Durante la pandemia, el precio de venta bajo considerablemente, sin embargo se mantuvo el comercio compra-venta. La gasolina que se usa en la finca, básicamente para el motor de la bomba de agua, puesto el servicio es vía pozo artificial, es surtida por el comprador de los quesos, cuyo precio es adosado a dicho producto y normalmente es elevado. No obstante, el productor se conforme, puesto que se la lleva a la casa.

10. Comunidad El Botalón, productora Graciela Hinestroza.

Procedente de tierras andinas, tiene 16 años en Caño Indio. Su rebaño sigue siendo el de vacas criollas (pardo suizo con caroreño), aunque tiene el proyecto de iniciarse en el manejo de ganado bufalino y mezclar esta leche con la del criollo. Puesto que está clara, que la sustitución completa no es conveniente por temor a rechazo del queso por los consumidores, como sigue: de siete vacas de ordeño, obtiene 12 litros de leche, lo cual le reporta un kilo y medio de queso.

Junta la leche de dos días, en cuajada picada con sal.

El proceso productivo sigue el esquema tal como se elabora en el sector desde siempre: ordeño – cuajado – desmenuzado de la cuajada – desuerado – picado de la cuajada – salazón en salmuera por una hora – moldeado – conservación en salmuera.

Al indagar con la Sra. Graciela respecto a su postura para con el queso llanero, esta nos comentó:

El queso llanero es un buen queso que se conserva en clima cálido, lo cual es una ventaja puesto que la mayoría no tenemos refrigeración. La sal y el lavado diario (mientras espera el fin de semana para la entrega al comprador intermediario) son necesarios, así como el remover.

El queso se entrega blanco duro, eso me lo enseñó mi esposo, que es llanero. La escasez de gasolina ha afectado mucho, se compra bacheada, el comprador la trae y se cobra con el producto. El covid-19 no afectó la recogida del queso cada fin de semana. Mis relaciones con el quesero comprador, son buenas, claro, siempre y cuando el precio nos favorezca, y así para los que me traen otros productos que necesito y los pago con queso. Actualmente vienen muchos compradores. Desde hace dos meses, se activó una ruta

lechera por aquí, así que también tenemos la oportunidad de comparar si nos conviene vender la leche mejor.

11. Comunidad Botalón, productor Baudilio Caisedo.

Finca fundada desde hace más de 53 años, ahora administrada, en la actualidad por uno de los nietos, Daniel Sánchez solo se maneja el ganado criollo, en la actualidad 45 animales con 12 vacas de ordeño. La producción es de 60 litros diarios con los que generan 9 kilogramos de queso. El proceso productivo se mantiene: ordeño – cuajado – quebrado cuajada – salado (a flor de cuajada kilo y medio de sal) - conservación en suero verde salado. El aprendizaje, provino de la familia, de generación en generación. Es un joven de 19 años decidido a continuar la tradición quesera.

El covid-19 y la escasez de combustible, no han afectado la venta de los quesos al intermediario quien los retira cada fin de semana. Este surte de gasolina, alimentos u otros insumos que el productor le pide, todo pagado con queso. Se muestran relaciones amistosas y conformidad en las transacciones.

12. Comunidad El Botalón, productora Ninfa Lugo.

Hija del productor Pausides Lugo, ya son dos años de fundación en su propia unidad quesera. De un total de 10 animales, nueve son vacas de ordeño, de donde genera un kilo y medio de queso diario.

Aprendió hacer el queso con sus padres por lo que el proceso productivo es el mismo de toda la comunidad:

La joven productora nos comenta que en virtud del poco volumen de queso diario (1 y ½ kg) realiza la conservación en la nevera, de lo contrario, o colocaría en baño de agua con sal. La fórmula de la salmuera que aplica en la salación, es de medio kilo de sal en dos litros de agua.

También, nos comenta que ella a tradición quesera, puesto que encuentra ser la mejor forma de sobrevivir y continuar. Tiene relaciones amistosas con los queseros compradores, quedándose con el que le da mejor precio a sus quesos.

13. Comunidad La Montaña, productora Nuris navas.

Tiene 2 años de fundada. Solo ganado criollo y no ha penado introducir bufalino. En la actualidad ordeña doce vacas que le generan 50 litros de leche, para una producción de siete kilogramos de queso. El proceso productivo no presenta variantes al que se sigue tradicionalmente, conserva en salmuera.

El comprador de queso siempre llega, con el que tiene buenas relaciones de negociación. Este le surte de gasolina, necesaria para el encendido de la bomba del agua del ganado, también, le paga alimentos y otros insumos con el queso.

14. Comunidad La Montaña, productora Ligia Caisedo.

Esposa del Señor Caisedo (cariñosamente El Gato), tienen esta segunda unidad productiva con 40 años de fundada, se maneja solo ganado criollo y en la actualidad hay 14 vacas en ordeño, de un total de 53 cabezas de animales. Obtiene 50 litros de leche para seis kilos de queso al día. Aplica la técnica de picar la cuajada y salar en grano, según la marca de la sal se gasta más o menos.

La señora ligia comenta que maneja tres formas de almacenar: salado de la superficie y volteo periódicos, lavado y colocado en bolsa estando ya seco y refrigerado, como lo hace actualmente. Con la pandemia y la escasez de gasolina, el comprador no faltó a la cita, no obstante, el precio del queso cayó significativamente. Para el caso donde hay electricidad no afecta la obligación de

obtener la gasolina a un precio elevado. En tiempos justo después de la pandemia, el valor por kilogramo de queso, fue entre 0.8 y 1.1 dólar.

De allí que es tarea de cada productor, estar pendiente de costos de producción, de acuerdo a la siguiente cuenta que saca Ligia y su esposo: “entre 6 – 7 litros de leche para un kilo de queso, estaría bien, pero y de 8 o más litros de leche por kilogramo de queso, es mejor vender la leche, no hacer queso”.

15. Comunidad Botalón, productor Giovanni Contreras.

Toda una vida de tradición quesera, el Sr Giovanni mantiene la tradición del queso llanero solo con ganado criollo; presenta como variante en la actualidad, que posee servicio de internet. Con 12 vacas genera 40 litros de leche que vende al rutero.

En su unidad de veinte hectáreas, sondeó con un pequeño rebaño de bufalinas, pero la experiencia le mostró pocas ventajas en este sentido, a lo que asevera:

Es cierto que la leche de búfala es más rendidora en la cuajada, en comparación con la del ganado criollo. Pero en mi caso necesito más tierra. Yo saco la cuenta en las crías, comen demasiado y todo lo que consiguen, entonces el ganado criollo no bebe agua sucia ni alimentos embarrialados. El queso llanero es el recurso para mantenerse en la comunidad. Las condiciones de la carretera no ayudan al rendimiento de la actividad productiva.

Este productor, en el presente vende la leche a la ruta que recientemente circula por la zona. No obstante, aprovechó para darnos su opinión respecto al queso llanero:

Es un queso único que el consumidor prefiere, incluso en otros países, tengo amigos en Colombia que me piden el queso con insistencia. Es un producto natural que no se compara con el queso de leche de búfala, por sus propias características. Yo no cambio mi ganado

criollo, pues sé que algún día, el queso como lo hacemos normalmente, solo con leche de ganado criollo, valdrá más después, con otra leche, deja ser queso llanero. Es que fíjese, prosigue el Sr. Giovanni, nuestras vacas comen pastos naturales, gamelote de la sabana, si tenemos algún potrero con pastos introducidos, pero normalmente el ganado come en la sabana.

16. Comunidad La Montaña, productor Pablo Huizza.

La unidad productiva del Sr. Huizza mantiene la tradición de solo ganado criollo y no se cambiaría de actividad puesto que “el queso llanero como lo hacemos nosotros, es único, natural y con características típicas”. El covid-9 y la escasez de gasolina afectaron enormemente el precio del producto, pero con la ventaja que el comprador siguió viniendo cada semana y los surtía de gasolina. Las relaciones son de amistad y cooperación.

El productor Pablo, ordeña seis vacas y le dan 20 litros de leche, con los que genera dos kilos y medio de queso. El proceso productivo se mantiene según la tradición. Cada semana reúne el queso en suero verde salado.

17. Comunidad Los Taques, productor Iván Herrera.

El Sr. Iván es líder comunitario y cronista del municipio Guanarito. En principio manifestó las buenas relaciones de compra- venta entre queseros e intermediarios que se mantiene en las comunidades y que aún en crisis como la pandemia, el comprador no falló a su cita el fin de semana. Alimentos, insumos veterinarios, combustibles, los provee el comprador y los productores le pagan con el queso. En fin una relación comercial, de “vender barato y comprar caro y siendo nosotros los responsables de tal desigualdad”. Otro aspecto que nos comenta el Sr. Ivan, es que las instituciones no los visitan desde el año 2013.

En las figuras 5 y 6, se puede observar el cuajado y desuerado, etapas del proceso de elaboración del queso por el Señor Iván y su familia. El mismo tomó y facilitó las fotografías.

**Figura 5**

*Cuajado del queso llanero, Comunidad Los Taques.*



Nota: Cuajado del queso llanero. Fotografía cortesía del Señor Iván Herrera, año 2023.

**Figura 6**

*Desuerado del queso llanero, Comunidad Los Taques.*



Nota: Cuajado del queso llanero. Fotografía cortesía del Señor Iván Herrera, año 2023.

Algo de resaltar es quién propone el precio o valor comercial del queso, normalmente lo hace el comprador. Pese que la relación es en términos de amistad y cooperación, la referencia del precio de venta se toma del comprador, quien negocia y propone según sus argumentos de justificación. La ventaja que se presenta en la actualidad es que llegan muchos compradores y entonces favorece escoger la mejor oferta.

En la finca del Sr. Ivan hay ganado criollo y bufalino, con “la idea de mejorar el rendimiento en cuajada al ligar los dos tipos de leche”, comenta el productor. Hoy en día, cuaja 40 litros de leche, que obtiene de 12 vacas en ordeño, para una producción de cuatro kilos y medio de queso.

El proceso productivo, se mantiene (figura 7), excepción de la técnica de picado cuajada que implementa ahora y almacenamiento en seco con lavado cada dos días y posterior curado con sal. Es un aprendizaje que se ha desarrollado entre los queseros, producto de la necesidad de prolongar la vida del producto y según sus manifiestos mejora la dureza y el sabor.

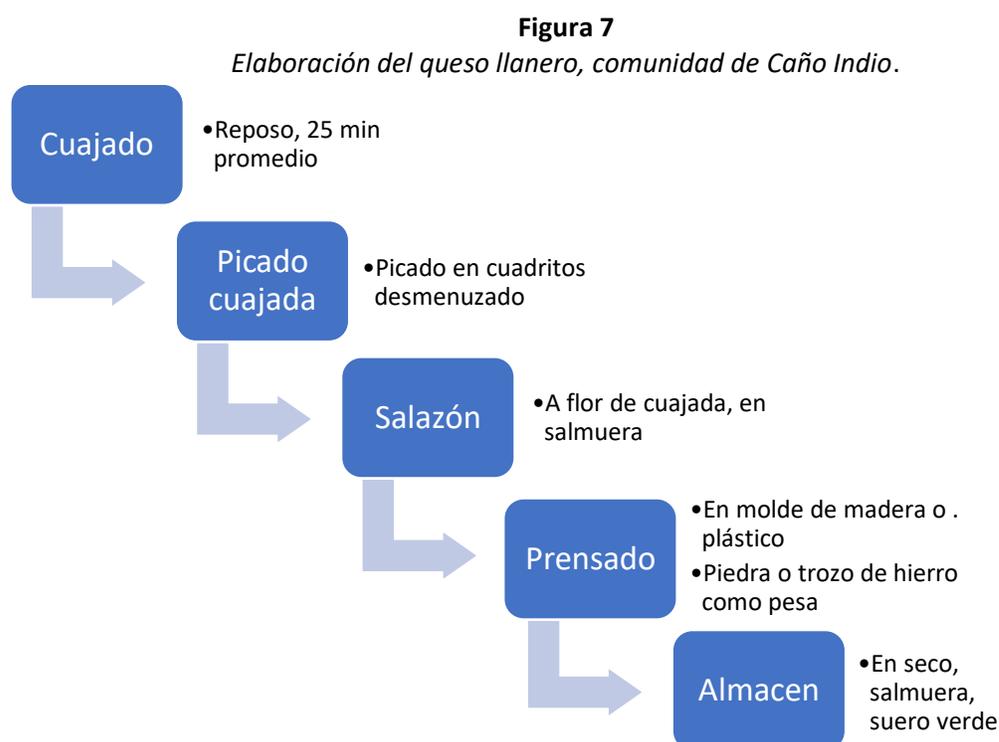
En consideración, a los descritos referenciales de cinco comunidades integrantes de la quesería en Caño Indio, en lo cual, diecisiete productores, tras consentimiento hablado, expusieron la dinámica productiva del queso llanero, como hallazgos se destacan los siguientes:

- Avances tecnológicos en aspectos como refrigeración en dos fincas
- Servicio de internet con la colocación de una antena en el sector. Entonces los productores pueden contratar dicho servicio, dos fincas ya lo tienen.
- Igualmente, resulta revelador la continuidad dada por los hijos, al asumir la producción como un legado de familia, como un medio de vida aprendido y seguro. Ninfa, con dos años de fundación, ya como dueña de hogar al lado de su pareja, asevera “aprendí de mis padres...es la mejor forma para sobrevivir y continuar”.

Igualmente, Daniel González, nieto de Baudilio Caisedo, “cansado de estar en el pueblo en colas de gasolina, me vine a la finca de mi abuelo....hago el queso, el comprador me trae lo que necesito y pagamos con el queso...estoy satisfecho con el precio”.

- Ensayo en las formas de conservación mientras acumulan durante la semana para la venta el sábado o domingo, es importante, toda vez que es iniciativa del productor con base a su apreciación y sapiencia de la calidad del queso y lo que le gusta al consumidor.

En la figura 7, se muestra el proceso de elaboración del queso llanero, en la quesería Caño Indio. Es de notar, que la estructura del proceso es básico, excepto con algunas variantes en el manejo de la cuajada y en el almacenamiento semanal del queso.



Nota: Proceso productivo elaboración del queso llanero. Fuente: elaboración propia (2023) con base en datos del trabajo de campo, año 2023.

El proceso de elaboración del queso llanero, en el sector Caño Indio, mantiene homogeneidad en cuanto a las etapas básica ordeño, cuajado, desuerado, moldeado, prensado y almacén. No obstante, se presentan variantes en el tratamiento de la cuajada, en aras de lograr mayor desuerado y por ende en la calidad del producto, en cuanto su sabor y dureza. También, en el almacenamiento semanal del queso, se encuentran variantes en el hecho, que se han incorporado algunas técnicas como guardarlo en seco con capas superficiales de sal, o sumergido en salmuera sin suero verde.

Otro dato relevante, es la incorporación de ganado bufalino en la producción, caso de tres queseros participantes y dos que lo mantienen como proyecto. Este hecho en sí mismo, representa una amenaza para la identidad del queso llanero, elaborado históricamente con leche cruda de ganado vacuno. No obstante mezclan los tipos de leche para elaborar el queso. A su vez, se impone la fortaleza, que 12 productores defienden la formulación tradicional.

A modo de resumen, en la tabla 5 se registran los datos recogidos del trabajo de campo, para el primer objetivo específico. Dicha información es como una síntesis extraída de los relatos que cada actor (a) participante desarrolló durante el intercambio en su finca, estrategia que permitió generar información desde lo social (experiencia quesera, relaciones entre actores), lo económico (producción de leche y producción de queso, innovación), lo territorial (trasmisión de saberes). Los eventos ocurrieron en el mes de abril del presente año, tras la visita, conversatorios y aplicación de instrumento a diecisiete queseros, de la concentración en estudio, arriba descritos.

**Tabla 5: Caracterización productores de queso en Caño Indio.**

Productor	Comunidad	Experiencia (años)	Transmisión de saberes	Producción de leche (l / día)	Producción de queso (kg/día)	Cambios en el proceso productivo
Génesis	Curitero	8	De su padre	30	3	Salado en salmuera. Se conservan secos. Lavado cada dos días hasta la venta
Juan Lugo	Curitero	35	Observando desde niño	55*	7	Salado en salmuera. Se conservan en bolsas dentro de un tambor con salmuera al 60 %
Carlos Lugo	Curitero	28	De sus padres	2	2 kg / semana	Salazón a flor de cuajada. Conservación en seco con salados superficiales. Lavado para la entrega
Francisco Lugo	Curitero	34	De sus padres	18	3	Picado y salazón a flor de cuajada. Almacén en seco con salados superficiales. Lavado para la entrega
Pauides Lugo	Curitero	45	De sus padres	9	1	Almacén en suero verde salado
Julia Fonseca	Agua Verde	30	De su esposo	20	3	Almacén en suero verde Salado
Lucirio	Agua Verde	Fundador	De su abuelo y padres	25	3	Picado de la cuajada, almacén en suero verde Salado
Sr. Gonzalo Con servicio de internet	Agua Verde	20	De su padre	120*	18	Picado de la cuajada, salado con salmuera. Almacén en seco con cubierta de sal y lavados periódicos

Nota: En la tabla 5, se muestran los datos caracterización de queseros para el objetivo 1. Fuente: Elaboración propia (2023) con base en los datos generados del trabajo de campo, año 2023.

Es de notar, que el organizar y sintetizar, como en la tabla 5 la información obtenida, permite una visualización más práctica de la dinámica actual de la quesería y también, de los componentes territoriales presentes, a saber: actividad productiva, tecnologías autóctonas, saberes generacionales, recursos locales para la producción, entre otros.

**Tabla 5**  
*Caracterización productores de queso Caño Indio. Continuación*

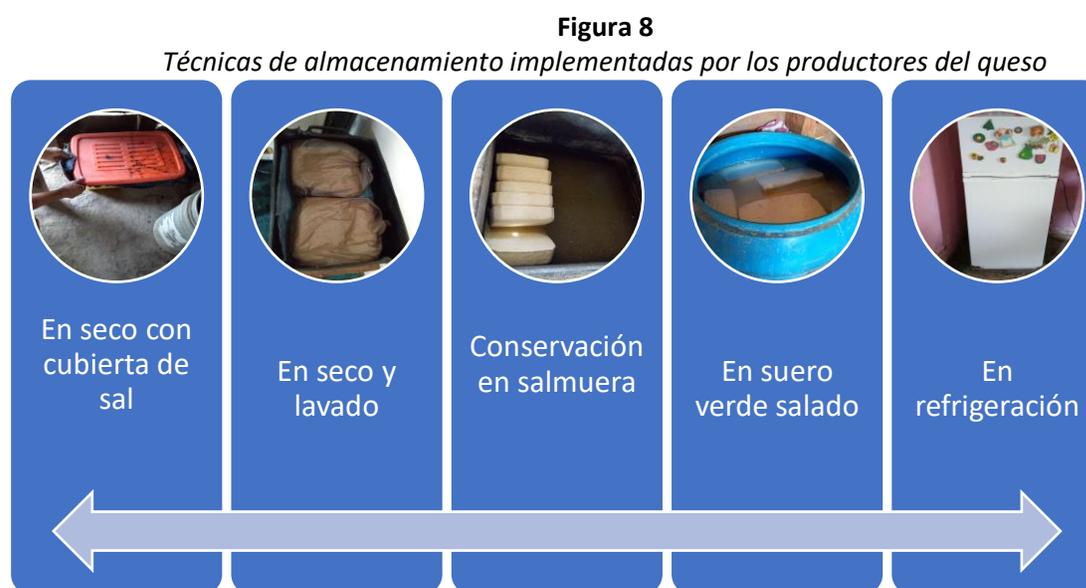
Productor	Comunidad	Experiencia (años)	Transmisión de saberes	Producción de leche (l / día)	Producción de queso (kg/día)	Cambios en el proceso productivo
Los Caroreños	Botalón Gonzalero	40	De queseros	240*	42	Picado y salazón a flor de cuajada. Conservación en seco con salados superficiales. Lavado para la entrega. Volteos Prensado por 18 horas
Graciela Hinestroza	Botalón Gonzalero	16	Del esposo	12	2	Desmenuzado y picado d la cuajada, salazón y conservación con salmuera
Giovanny Contreras	La Montaña	52	De mi familia y del patrón desde niño	70	Vende la leche	
Baudilio Caisedo	La Montaña	53 fundada	Del abuelo	60	9	Salazón a flor de cuajada y conservación en suero verde salado
Ninfa Lugo	La Montaña	2	De sus padres	12	2	Salazón con salmuera y conservación en refrigeración
Nuris Navas	La Montaña	12	De sus padres	50	7	Picado cuajada. Almacenamiento en salmuera
Ligia Caisedo	La Montaña	40	De familiares	50	6	Picado y salazón a flor de cuajada. Almacenamiento refrigerado o en seco empolvorado con sal y colocado en bolsa
Pablo Huizza	La Montaña	15	De queseros	20	3	Almacén en suero verde con sal
Ivan Herrera	Los Taques	50	De mi padre	40	5	Picado y salazón cuajada con salmuera almacén en seco curado con sal

Nota: En la continuación de la tabla 5, se muestran los datos caracterización de queseros para el objetivo 1. Fuente: Elaboración propia (2023) con base en los datos generados del trabajo de campo, año 2023.

Diecisiete productores de queso llanero, habitantes en cinco comunidades que fueron abordadas en Caño Indio, se constituyeron en una muestra de actores clave, para la obtención de información primaria en la producción quesera. La tradición quesera, es de muchos años, prácticamente de toda la vida, como ellos mismos lo comentan. Es de resaltar, la continuidad en la actividad por los hijos, como la

joven Ninfa, hija del señor Pausides Lugo, que ya se independizó en la construcción de su propia finca y producción de queso, al lado de la pareja. También, Daniel, nieto del productor fundador Baudilio Caisedo, es un joven de 19 años que decidió, hace un poco más de un año, irse a fabricar queso en Caño Indio, y “ayudar al abuelo que ya se cansa” y “por una mejor vida”.

Otro aspecto importante de considerar, son las técnicas de elaboración y conservación. Y es que los hacedores, en el devenir de su práctica productiva, han descubierto herramientas en el manejo de la cuajada y mantenimiento del producto durante la semana de acumulación, todo en pro de asegurar las características sensoriales como la dureza (respuesta fundamental al rayado), uniformidad, color, sabor. Características que demanda el consumidor que el productor conoce a través del comprador intermediario. En la figura 8, se puede apreciar las diferentes técnicas de almacenamiento desarrolladas por los hacedores del queso llanero.



NOTA: se muestran las diferentes formas de almacenamiento del queso, durante la semana de acumulación. Fuentes: construcción propia (2023) con base en trabajo de campo, año 2023.

De la figura 8, se puede observar, diferentes formas de almacenamiento del queso llanero, esto para la semana de acumulación y su venta el fin (de semana). Son aprendizajes de los hacedores, en pro

de la calidad exigida por los consumidores, como se dijo anteriormente, cuestión de suma importancia en la construcción del camino hacia la certificación. Un (1) productor conserva en seco envuelto en bolsas y lavados con agua salada cada dos días, tres (3) conservan en salmuera, seis (6) almacenan en seco con salados en la superficie y volteos, cinco (5) lo acumulan en suero verde con sal, dos (2) refrigeran los quesos hasta la venta el fin de semana.

El picado de la cuajada es una de las técnicas que más aplican los hacedores del queso. Puesto que han encontrado mejor compactación y por ende uniformidad en el corte. Como dijo Lucirio, “pero le digo que el zorro parece que se los va a llevar en los cachos! Yo no sé, un queso blanquito! Y eso usted le pasa el cuchillo y es como pasárselo.. queda como que sí.. como esos cuadros de papel, lisito!”.

En las figuras 9 y 10, se puede observar tecnologías de prensado ideadas por los hacedores del queso llanero, y que les han generado buenos resultados. Respecto a la dureza exigida por los consumidores (rendidor al rayado). Con conocimientos y recursos locales.

**Figura 9**

*Prensado del queso llanero, comunidad Agua verde, Caño Indio.*



Nota: Prensa diseñada por los queseros. Fuente: Fotografía de autoría propia tomada en 2023, en Caño Indio.

**Figura 10**

*Prensado del queso llanero, comunidad Los Taques, Caño Indio.*



Nota: Prensa diseñada por los queseros. Fuente: Fotografía cortesía del Sr. Iván Herrera, año 2023.

En cuanto a la producción de queso, se encontró que la cantidad en kilo diaria, está en buen rendimiento, con base a los litros de leche utilizados, tabla 6. Es de notar, el refuerzo que se hace tras la incorporación de ganado bufalino, para mayor volumen de leche, mayor rendimiento en la transformación de queso, mayor consistencia del producto, caso de los señores Juan Lugo, Gonzalo y Los caroreños.

Pero como se dijo anteriormente, la tendencia, según los queseros, no es cambiar totalmente el tipo de leche, visto la necesidad de preservar las características organolépticas del queso llanero, consagradas a partir de leche cruda de ganado criollo, su manejo y proceso de elaboración, natural y artesanal, sobre la base de los saberes que históricamente se han desarrollado. Aspecto éste último, de suma importancia, toda vez que se antepone al propósito de generar volumen y no calidad integral en el producto.

**Tabla 6**  
*Producción de leche y queso diaria en diecisiete productores participantes*

Producción de leche (l/día)	Producción de queso (kg/día)	l leche/kg queso	Producción de leche (l / día)	Producción de queso (kg/día)	l leche/kg queso
P1	30 3	10	P10	12 2	6
P2	55* 7	8	P11	60 9	6
P3	2 2 <sub>semana</sub>	7	P12	12 2	7
P4	18 3	6	P13	50 7	6
P5	9 1	9	P14	50 6	7
P6	20 3	7	P15	40 Vende	8
P7	25 3	8	P16	20 3	7
P8	120* 18	7	P17	40 5	8
P9	240* 42	6			

\*combinan leche criolla y leche de búfala. P: productor

Nota: La tabla 6, contiene los resultados de producción leche y queso en dieciséis fincas de la concentración quesera en estudio. Fuente: Elaboración propia (2023) con base en los datos generados del trabajo de campo, año 2023.

Los queseros, lógicamente, buscan mejorar el rendimiento en la relación leche/queso, y por ello, en la actualidad, iniciaron la introducción del ganado bufalino. Sin embargo, encontramos 6.71 (excluye el que vende la leche y los que combinan con bufalina), como promedio en litros leche por kilogramo de queso (l leche/kg queso). El cual es bueno, en ganado criollo (se exceptuó las fincas de combinación con bufalino), alimentado con solo pastos naturales y además, si lo comparamos con el rendimiento en 2017 de 9 l leche/kg queso, año en que la escasez de combustible no estaba tan acentuada como en la actualidad. También, es de considerar, la combinación de los dos tipos de leche (criolla y búfala), con base a tres queseros participantes, tenemos 7.00 l leche/kg queso, una diferencia de 0.29 puntos.

El resaltar factores económicos como el rendimiento en cuajada, marca su importancia, en la protección de la tipicidad del queso llanero como producto de origen y precisamente desde los

productores. Como dijo L. Pausides, (5 de abril 2023) “no cambio mi queso de leche cruda de ganado criollo”. También, Nuris, (5 de abril 2023) “yo estoy muy agradecida con mis animales y con Dios”.

Por su parte, C. Giovanni (6 de abril 2023), asevera:

Yo no cambio mi ganado criollo, pues sé que algún día, el queso como lo hacemos normalmente, solo con leche de ganado criollo, valdrá más después, porque con otra leche deja ser queso llanero. Es que fíjese, prosigue el Sr. Giovanni, nuestras vacas comen pastos naturales, gamelote de la sabana. Si tenemos algún potrero con pastos introducidos, pero normalmente el ganado come en la sabana.

Igualmente, H. Pablo ((6 de abril 2023), que “no cambiaría de actividad, el queso llanero es un producto natural”.

La tabla 7, contiene los productos esperados de las unidades de análisis correspondientes al objetivo específico 1.

**Tabla 7**  
*Productos de las unidades de análisis objetivo específico 1*

<b>Categoría de análisis</b>	<b>Descripción</b>	<b>Hallazgos</b>
Evolución histórica	Inicios de fundación. Experiencia como quesero. Transmisión de saberes.	Las queserías Caño indio, en la actualidad, se mantienen por las familias fundadoras y sus generaciones. El proceso productivo fue aprendido, transmitido y mejorado. La dinámica de venta es a puerta de finca con intermediarios.
Transformación.	Condiciones de ordeño. Insumos proceso productivo. Equipos proceso productivo. Infraestructura proceso productivo.	Las características higiénicas se alteran con el manejo y ameritan de actualizar los análisis microbiológicos que datan de 2008. Torres y Rodríguez (2006), Godoy y Torres (2008). La calidad organoléptica es demandada por los consumidores y los productores la cumplen.
Relación saberes-calidad territorial del producto.	Trasmisión de saberes Recursos territoriales utilizados en la fabricación.	El queso llanero se alimenta de saberes ancestrales y su continuidad de generación en generación. Pastos naturales, cinchos de hojas, moldes de madera, y cuajo de vacuno, en algunos casos. Determinan la calidad territorial del producto.

Categoría de análisis	Descripción	Hallazgos
Perfil de los productores.	Experiencia quesera Nivel de estudio de los productores.	La experiencia está, desde los dos años hasta más de 50 años, caso de los fundadores El nivel de instrucción es primaria.
Relaciones de cooperación.	Ayuda a personas. Ayuda al colectivo.	Las relaciones de cooperación entre queseros, de estos con los proveedores y compradores, son buenas. Se muestra satisfacción.

Nota: La tabla 7, contiene los resultados de las unidades de análisis del objetivo 1. Fuente: Elaboración propia (2023) con base en los datos generados del trabajo de campo, año 2023.

La concentración quesera de Caño Indio, mantiene su dinámica con base a las capacidades que tienen los hacedores en desarrollar el arte de hacer un tipo de queso con proceso productivo construido y mejorado por ellos mismos, mantienen buenas relaciones de amistad y cooperación con otros actores de la cadena productiva, como son los compradores intermediarios y los proveedores. Este contexto y elementos interactuantes, hacen del producto un ícono en la región llanera venezolana.

### **Estrategias de producción y comercialización del queso llanero para su posicionamiento como producto de origen en la región.**

El queso llanero es un producto elaborado mediante un proceso tecnológico definido en etapas básicas de ordeño, cuajado, desuerado, acondicionamiento, moldeado, almacenamiento y venta. En el caso de las concentraciones queseras de Caño Indio, marca la particularidad, que el producto constituye la principal fuente de ingresos de las familias, es el flujo de caja y la principal actividad económica del sector. Se produce en las mismas fincas, al igual que la venta al mayor, única forma de comercialización.

Destaca el hecho, que el cuajado se realiza inmediatamente después del ordeño y la innovación se centra en la conservación durante el almacenamiento por una semana, mientras se realiza la entrega al comprador intermediario. Que lo vende a mayoristas y detallistas en zona central del país.

Estas formas de conservación, se han desarrollado con base al distingo de cualidades, como la dureza (duro) y el color (tonalidades amarillas), por lo que cada quesero adopta y mejora la que le satisface, a él

y al comprador, quien socializa la preferencia de los consumidores que lo compran detallado en automercados, bodegas y puestos ambulantes de calle. Entre las técnicas de conservación que aplican están:

- Sumergidos en suero verde salado
- Sumergidos en salmuera
- Secos con cubierta de sal y colocados en una bolsa. Volteos periódicos y mantenimiento de la cubierta. Lavado para la entrega
- Secos con cubierta de sal y colocados en una cesta. Volteos periódicos y mantenimiento de la cubierta. Lavado para la entrega
- Refrigerado

Así, los queseros han encontrado mantener el gusto de los consumidores, en el deseo de adquirir un producto rendidor, con sabor a leche cruda. Son los rasgos resaltantes del queso llanero como alimento básico en el plato de los venezolanos.

Pero no será suficiente, hasta la visibilización y reconocimiento del producto como recurso territorial, es decir, un elemento dinamizador de la economía en el medio rural con potencialidades de expansión hacia fronteras nacionales e internacionales. Identificado por un nombre, una marca, una identidad. Visto que el queso llanero como producto de una zona geográfica, llanos occidentales, denota rasgos identitarios, Granados (2017), (“origen y tradición, territorio, calidad, reputación”), podría determinarse como potencial para la construcción de una denominación de origen, indicación geográfica, ambas, apropiadas “estrategias colectivas de valorización y diferenciación de recursos locales” (p. 3).

Dichas estrategias, para el caso del queso, se apalancan en la “dimensión histórica cultural” en lo cual los saberes y el proceso productivo de tradición, destacan el “factor humano” como elemento determinante en la elaboración de un producto diferenciado. Es por ello, que para avanzar en la valoración de las queserías y en particular la concentración de Caño Indio, se propone en este estudio dos acciones primordiales: la primera, el reconocimiento desde los consumidores y entes institucionales de los “signos distintivos” y la segunda, el proceso de construcción de la denominación de origen.

### **Reconocimiento desde los consumidores.**

Como una forma de acercamiento personal, mediante la técnica de grupo focal, se indagó entre consumidores su experiencia y percepciones sobre los atributos del queso llanero como recurso territorial. Como indicó Huerta (2014) que el grupo focal “permite que los participantes expresen libremente sus opiniones, se sientan cómodos en un ambiente libre de intercambios de ideas” (p.1). Significa entonces, que se toma en cuenta la experiencia directa de los involucrados.

Hablan los consumidores.

Con el fin de obtener información desde los consumidores, respecto a la tipicidad y los atributos en el producto y que sea reconocido como un recurso propio de la región de los llanos, un grupo de 10 personas fue abordado tras la aplicación de la técnica grupo focal. Se reunieron los participantes y se colocaron las preguntas preestablecidas, cuya respuesta se obtuvo desde los involucrados. La dinámica se desarrolló como una entrevista grupal, en que la investigadora daba la pregunta y luego anotaba la respuesta de cada uno. En algunos casos había interrupciones de parte del grupo, para agregar comentarios, o simplemente reafirmar una respuesta.

Aspectos claves inherentes a la valoración del queso llanero como activo del territorio, fueron abordados. Se indagó sobre la calidad del queso y su proceso de elaboración, la tipicidad, la calidad territorial y los atributos como producto de origen. La información obtenida se resume en la tabla 8.

**Tabla 8**

*Reconocimiento del queso llanero como un recurso territorial desde los consumidores*

<b>Descriptor Consumidores</b>	<b>Preferencia del producto</b>	<b>Reconocimiento atributos por el producto</b>	<b>Reconocimiento atributos por el territorio</b>	<b>Importancia en la región</b>
Consumidor 1	No hay como el queso llanero	Presentación, la cinchada, el moldeado	Representa las costumbres	Representa las faenas del llano
Consumidor 2	Lo comería todos los días	La venta por pedazos, el color, el sabor	El ganado, el trabajo de llano	Identifica el llano, de donde somos
Consumidor 3	Es un producto típico del llano	El sabor a leche, la dureza	Si, lo reconozco al verlo	No hay como el queso llanero Lo consumo por tradición
Consumidor 4	Si, lo prefiero por su sabor	Es un producto natural	Si lo reconozco	Es un producto típico, natural
Consumidor 5	Lo prefiero porque es rendidor	Por el sabor, el color y la presentación	Por el nombre, queso llanero	Claro! Es lo que comemos
Consumidor 6	Comemos mucho el queso llanero. Es rendidor	El color amarillento y como se vende, en trozos	Bueno, sabe a leche de vaca	Es un producto que se vende mucho
Consumidor 7	Es un resuelve como decimos aquí, en cada comida	Lo duro, para el rallado, el sabor a leche	Lo compro no sé, al verlo ya sé que es del llano	Producto de primera necesidad
Consumidor 8	Es nuestro queso, y bueno para rallar	La dureza, el bloque para la venta	Es costumbre comerlo	Es bueno para el desarrollo porque se vende bastante
Consumidor 9	Si, lo prefiero por su sabor	Es sabroso y me gusta de toda la vida	Sé de la vida en el llano	El gobierno debe ayudar a la producción
Consumidor 10	Es rendidor y me gusta mucho	El sabor, se reconoce al verlo	Soy del llano y como el queso de nosotros	Es un producto típico del llano

Nota: La tabla 8, contiene la opinión de consumidores respecto al reconocimiento del queso llanero.

Fuente: Elaboración propia (2023) con base en los datos generados del grupo focal, año 2023.

Así, encontramos respuestas emanadas desde consumidores del queso llanero, que refuerzan el histórico que el producto se consume normalmente, porque gusta mucho y es rendidor en formas de consumo de la gastronomía venezolana: de acompañamiento, rallado o en trozos. Los atributos sensoriales, la dureza (queso duro o semi duro), el color (blanco hueso) y el sabor (leche cruda), así como también la presentación para la venta, en bloque y se detalla en trozos, según la cantidad pedida, son reconocidos por el consumidor. Igualmente, el territorio llanero y sus características es recordado y evocado a través del producto, en particular el sabor a leche cruda, que conlleva el escenario imaginario de costumbres y tradiciones, vacas, ganado y llano.

A modo de resumen, la tabla 9 contiene los productos perseguidos en las unidades de análisis planteadas en el objetivo específico 2, respecto a estrategias de comercialización para el queso como producto asociado al origen. Consistentes en la determinación de los signos distintivos y su divulgación. Y el promover el proceso de construcción de la marca distintiva.

**Tabla 9**  
*Productos esperados para las unidades de análisis, objetivo específico 2.*

<b>Unidad de análisis</b>	<b>Descripción</b>	<b>Productos esperados</b>
Divulgación de atributos del queso.	Atributos de calidad del queso. Historia de creación. Proceso productivo de elaboración. Recursos naturales involucrados y su conservación.	La tipicidad del queso llanero está determinada por los atributos sensoriales: color, dureza y sabor. Por los atributos territoriales: único de la región llanera, producto natural de proceso tecnológico básico definido, así como la comercialización, en bloque y sin empaque.
Prosecución para la creación de una marca	Gestión de requisitos y procedimientos necesarios. Definición de la marca del queso.	En Venezuela no existe marco regulatorio para la creación de marcas distintivas. Sin embargo existen tres denominaciones de origen desde el año 2000: Cocuy de Pecaya, Ron de Venezuela y Cacao de Chuau, en cuya creación se basó en la decisión 481 de la comunidad que rige en materia de propiedad industrial.

Nota: La tabla 9, contiene los productos esperados a las unidades de análisis del objetivo específico 2.  
Fuente: Elaboración propia (2023) con base en los datos generados del grupo focal, año 2023.

Y es que el queso llanero, es un producto emblemático de los llanos venezolanos, elaborado normalmente en las fincas, o en su defecto en queseras localizadas en la zona de producción de la leche y cuyo propietario no necesariamente es productor de queso. No obstante, esta modalidad ha desaparecido en los últimos años, tras la compleja crisis de alza de precios, escasez de insumos, escasez de combustible, desaparición de líneas de transporte, por mencionar algunos factores que deviene en el país, y que irremediablemente, impactan negativamente en la producción agrícola.

Macia, (2014), en estudio de las cualidades del queso llanero como producto del territorio, resaltó elementos identitarios, así como la potencialidad que guarda el recurso de la región llanera, para considerarlo en un macro proyecto de certificación y reconocimiento:

El proceso de elaboración del queso llanero presenta una serie de elementos culturales: leche no pasteurizada, vacas alimentadas con hiervas nativas y pastizales introducidos, motivaciones para cantos y composiciones, camaradería e intercambio de cuentos e historias; y elementos naturales: pastura natural, moldes de hojas y madera local que todavía existen en algunas comunidades, cuajo de animal. Todo lo cual encierra un escenario propicio para el emprendimiento de sendos proyectos de redefinición de este efectivo anclaje territorial del producto, que bien podría ser en una marca colectiva en una primera etapa, para facilitar una apropiación identitaria de su proceso de construcción como queso llanero (p. 10).

Entonces, el reconocimiento de la tipicidad del queso llanero permitirá protegerlo como recurso territorial. Pero este proceso requiere un trabajo interactivo que incluya a actores territoriales y los productores organizados, en pro de garantizar la protección de la tradición de elaborar el producto con su proceso tecnológico propio y además, un saber hacer que forma parte de la cultura y costumbres de los pobladores en las comunidades ganaderas de los llanos venezolanos.

### **Valoración de los atributos del queso como producto de origen y su aprovechamiento en los planes de desarrollo en la región.**

Los atributos del queso llanero no serán reconocidos si en principio, los hacedores son los voceros principales, son los iniciadores de procesos colectivos en defensa del nombre y precios, son los defensores del proceso de elaboración. El mensaje se transmite así: los consumidores le manifiestan al vendedor detallista, los gustos, memoria hablada de la calidad sensorial de sus preferencias por el queso. El vendedor detallista, así se los transmite al vendedor mayorista y este, lo lleva al quesero a quien le compra su producción. Hecho, que arraiga la posición de los queseros en no generar cambios significativos en el producto como pasteurizar la leche, cambiar a ganado bufalino, o simplemente cambio del molde de madera.

Así, los productores que han decidido incorporar búfalas para la producción de leche (en este caso, tres de los diecisiete que participaron) igual combinan esta leche con la de la de bovina con el fin de mantener el sabor y olor, que cultural e históricamente ha caracterizado el queso llanero. Otros queseros, definitivamente no desean cambiar o combinar el ganado criollo (raza caroreña con pardo suiza), por una parte, por el temor de marcar cambios en el queso y por la otra, con la fidelidad al producto, medio de vida desde su niñez.

La tabla 10, contiene las versiones de informantes clave, queseros de Caño Indio, con respecto a la valorización del queso llanero, según la interrogante: ¿El queso llanero es un producto del territorio? A lo que seis participantes que aceptaron grabaciones de audios (Anexo 1), develaron notas relevantes a la pregunta orientadora, durante el conversatorio.

**Tabla 10**

*Incidencias de los informantes clave respecto a la valorización del queso llanero*

<b>Versionantes</b>	<b>Incidencias</b>
Versionante 1.	Es un queso prensado, bien hecho, da buen corte, entonces... De pura leche mi corazón!

Versionante 2	Yo cuando llegue aquí, yo soy de los andes, y yo llegué aquí hace como tres años y he aprendido muchos de aquí del llano, y encuentro que bonito trabajo tiene el llano y eso, he aprendido mucho aquí Un caroreño que estaba ahí, ellos me enseñaron a hacer el queso y aprendí con ellos y si vale la pena
Versionante 3	-Y seguirías haciendo queso o cambiarías la actividad? Quesero: No, Si sigo! Tengo que llevarlo porque la gente conoce, -Cuando no veían el queso y ese queso no era limpiquito decían “no no dame del coporito” -como el que sabe de quesos, yo por ejemplo veo un queso que lo han picado y yo se si esta salado sin probarlo
Versionante 4	No y que voy a cambiar, aquí tenemos que morir con la quesería porque eso es lo que uno tiene pues Si claro! Que uno se ayuda, por lo menos yo aquí siembro mucho maíz, pero lo favorito es la quesera porque después de la quesera, una res que usted venda pa` usted ver plata Si claro, natural! Y los compradores por lo menos son cumplidos
Versionante 5	yo dejé de quesiar, lo hace la esposa mía. Y ahorita Willian otro muchacho hijo mío el ultimo también hace queso bueno, todos hacen quesos buenos! Pero le digo que el zorro parece que se los va a llevar en los cachos! Isabel: Y qué será? Será que él tiene una técnica diferente? Quesero: Yo no sé, un queso blanquito! Y eso usted le pasa el cuchillo y es como pasárselo.. queda como que si.. como esos cuadros de papel, lisito!
Versionante 6	Esto del queso llanero es una escuela

---

Nota: La tabla 10, contiene las versiones de productores informantes del queso llanero como activo territorial Fuente: Elaboración propia (2023) con base en los datos generados de conversatorios, trabajo de campo, año 2023.

De las versiones emanadas por actores clave, respecto a la identificación del queso llanero como activo del territorio, podemos detectar coincidencias en relación a la categoría: producto territorial, calidad sensorial, identificadas con colores (tabla 11).

**Tabla 11**

Triangulación elementos coincidentes en la categoría producto territorial

Elemento	V1	V2	V3	V4	V5	V6
Producto territorial						
Calidad sensorial						

V, versionante

Nota: La tabla 11, contiene los elementos coincidentes de productores informantes del queso llanero como activo territorial Fuente: Elaboración propia (2023) con base en los datos generados del conversatorio con actores clave, trabajo de campo, año 2023.

Y en continuidad a la búsqueda de elementos que resaltarán los atributos del queso llanero como un activo del territorio, se indagó en los participantes, actores de las fincas visitadas y descritas en el objetivo específico 1, con la pregunta ¿qué es para usted el queso llanero?. Las aseveraciones se registraron en la tabla 12.

**Tabla 12**

*Incidencias de los informantes clave en la valorización del queso como activo del territorio.*

Versionantes	Incidencias
Versionante 1	El queso llanero es todo para nosotros. Es criollo y natural
Versionante 2	Estoy viendo que seando desde niño, toda una vida con el queso
Versionante 3	Mi experiencia quesera es de toda la vida
Versionante 4	Cambié a ganado bufalino a ver
Versionante 5	Mi preferencia es el ganado criollo para el quesito
Versionante 6	Mantengo solo ganado criollo para el queso
Versionante 7	Me gustaría trabajar con búfala pero combinar las leche
Versionante 8	Trabajo con búfala pero combino las leche
Versionante 9	Trabajamos con búfala pero combinamos las leche
Versionante 10	El queso llanero es un buen queso que se conserva en clima cálido, una ventaja cuando no se tiene refrigeración. Mi esposo como es llanero me enseñó

Versionante 11	El queso llanero es único, lo prefieren los consumidores incluso en Colombia. Yo no me cambio de mi queso criollo, algún día valdrá más. Nuestras sabanas tienen solo gamelote, pasto natural
Versionante 12	Tengo solo ganado blanco, criollo. Son 19 años haciendo el quesito
Versionante 13	Sigo la tradición quesera, es la mejor forma para sobrevivir y continuar
Versionante 14	Muy contenta con mi quesito, es un producto natural, de puro ganado criollo
Versionante 15	Es un queso natural, de solo ganado criollo
Versionante 16	El queso llanero es el recurso para mantenerse en la comunidad. De solo ganado criollo, no veo bien introducir búfala. Sigo la tradición quesera desde niño
<u>Versionante 17</u>	<u>No cambiaría de actividad, es un producto natural, de puro ganado criollo</u>

Nota: La tabla 12, contiene las versiones de productores informantes del queso llanero como activo territorial Fuente: Elaboración propia (2023) con base en los datos generados del conversatorio con actores clave, trabajo de campo, año 2023.

Los hacedores defienden el queso llanero como un producto típico del llano y de los llaneros. Hablan que es un producto natural y antiguo. El cuajo que se usó al principio fue de animales (vacuno, venado). Comprenden, también, la amenaza que se cierne al rededor del queso llanero con la introducción del ganado bufalino. “no se debe hacer solo de búfala porque el consumidor lo va a diferenciar, sobre todo en el color y el sabor”, asevera un poblador de agua verde. “En mi caso se cuaja por separado y luego unimos las cuajadas, pero el queso salió pintao, con parte amarillas. Pero eso sí, no es ningún problema unir la cuajada, porque la criolla le quita peso a la de búfala y estaría bien, como un peso intermedio”, comenta el señor Giovanni.

Por su parte el productor de Agua verde, Carlos Alberto Lugo afirma:

¿El queso llanero aquí?, es lo mejor que hay. Yo pongo el cuajo de ganao, lo hecho en suero salao y lo dejo unos dos días. De ahí agarro medio vasito y cuajo mi leche. Le hecho un poquito de cuajo comercial. Todo sigue igual desde toda la vida. Solo compro sal y cuajo para ayudar un poco el de ganao o a veces se me termina y entonces uso el cuajo que compro. Pero lo normal es

cuajo de ganao. Los cinchos de madera los hago yo, pero ahora tengo de plástico. El queso lo guardo en suero salao pa` que el queso se mantenga y lo tapo. Agrego puños de sal y pruebo. Cuando viene el comprador lavo los quesos y eso queda limpiecito. ¿las relaciones con el quesero?, buenas por demás. Le gustan los quesitos. El trae lo combustibles. Búfalas? Están trayendo buena búfala, que será eso?, dicen que es rendidora la eche. Pero yo sigo con el criollo, puedo tener unas dos búfalas y ligar la leche.

Para generar elementos del componente comercialización, en la cadena productiva del queso llanero, y además, reforzar las opiniones de los versionantes, se interactuó con uno de los compradores a puerta de finca, y también con un trabajador del desembarcadero Los Puentes. Este sitio, es la intersección de la carretera principal que comunica Caño Indio con Guanarito capital, otras comunidades y la zona Caño Indio, propiamente dicha.

En Los Puentes se desarrolla todo tipo de negociaciones, intercambios de mercancía, información a viajeros y visitantes, pero sobre todo, la compra – venta del queso llanero. En época de lluvia, los queseros de Caño Indio y otros sectores aledaños, traían el producto los puentes, algunos en canoa, otros en bestia, para la venta a los compradores, y cuando se construyó el puente, los queseros de caño Indio, esperan el comprador donde el Sr. Gonzalo, lugar de encuentro natural de la zona.

Comprador de queso llanero en Caño Indio.

El comprador de queso nos comentó que son cuatro años visitando la zona. Su ruta es hacia la ciudad de Barquisimeto, estado Lara y la dinámica es de recoger el producto y partir al siguiente día, puesto que no maneja refrigeración y ningún otro de sus colegas lo hace. No obstante, problemas con la calidad no se han presentado, lo cual ve como una bondad en el producto.

El precio que paga al productor, es según la plaza del mercado. Las relaciones, tanto con los productores como los otros compradores son de cooperación, de trabajo en equipo. Hay respeto, amistad y solidaridad.

Respecto al producto nos comenta:

El queso llanero de este lugar tiene bastante salida, bien prensado, duro, gustoso y rendidor al rallado. Es un queso artesanal, natural, que no se compara ni con el de Guanarito capital. El prensado y picado le hace la diferencia, la productora Nuris le pone pasión. Ella cuida de los animales con cariño y esto ayuda que le produzcan más leche. No tengo problemas de ley con el traslado, ya que hasta 500 kg no se amerita de mayores trámites.

Los puentes.

Los puentes, lugar de encuentro o mejor identificado como puerto donde se comercializa el queso llanero de Caño Indio. Tiene tres entradas: la de los compradores, la de Botalón y otras comunidades y la que va directo a la comunidad agua verde a la que se llega por una carretera relativamente nueva (10 años) y también por el canal única vía para trasladar los quesos en canoa hasta los puentes. Dicho canal es un brazo del caño El venado, que al igual que caño Indio desembocan en el río Guanaparo. A pesar que los compradores llegan más cerca de las fincas en periodo seco y periodo lluvioso, dado el mejoramiento de la vialidad con la construcción de nuevas carreteras, en los puentes, normalmente ocurren negociaciones entre productores del queso con compradores, proveedores, ganaderos.

Al observar en el contenido de las versiones manifiestas en la tabla 12, inherentes a los atributos del queso llanero como un activo del territorio, categoría de indagación a través de los versionantes, se encontraron coincidencias, en descriptores como son: queso criollo, puro y natural, transmisión del saber-hacer por generaciones, arraigo al producto. Las tablas 13 y 14 contienen estos elementos coincidentes.

**Tabla 13***Triangulación elementos coincidentes en la categoría activo territorial*

Elemento	V1	V2	V3	V4	V5	V6	V7	V8	V9
Producto criollo puro y natural	■				■	■	■	■	■
Combinación con bufalina				■			■	■	■
Arraigo al producto	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Nota: La tabla 13, contiene los elementos coincidentes de productores informantes del queso llanero como activo territorial Fuente: Elaboración propia (2023) con base a los datos generados del conversatorio con actores clave, trabajo de campo, año 2023.

**Tabla 13***Triangulación elementos coincidentes en la categoría activo territorial. Continuación*

Elemento	V10	V11	V12	V13	V14	V15	V16	V17
Producto criollo puro y natural		■			■	■	■	■
Combinación con bufalina								
Arraigo al producto		■	■	■	■	■	■	■

Nota: La tabla 13, contiene los elementos coincidentes (continuación) de productores informantes del queso llanero como activo territorial Fuente: Elaboración propia (2023) con base a los datos generados del conversatorio con actores clave, trabajo de campo, año 2023.

En síntesis, se encontró, que 71 % de los participantes, coinciden con el elemento producto criollo y natural, aproximadamente 24 % combinan con ganado bufalino y 88 % denotaron arraigo en el producto. A modo de resaltar el resultado esperado en la categoría de análisis del objetivo 3, en la tabla 14, se muestra dicho logro. Connotaciones que guardan pertinencia con el sostenimiento de la quesería en la zona, desde un punto de vista social y territorial, más que económico. Todo, para reforzar los elementos distintivos del queso llanero, los cuales se han venido indagando desde el año 2006.

**Tabla 14***Producto esperado en la categoría de análisis del objetivo 3.*

Categorías de análisis	Descripción	Productos esperados
El queso llanero como producto de origen.	Definición de los atributos del queso llanero.	Características sensoriales denotadas por los consumidores: rendidor al rayado, blanco hueso, sabor y olor a leche cruda.

<p>Importancia, preferencia y conocimiento del origen del queso.</p> <p>Reconocimiento desde los actores.</p>	<p>Recursos locales: madera, cuajo, saberes, pasturas naturales</p> <p>Tecnología local: prensas, moldes</p>
---	--

Nota: La tabla 14, contiene los atributos del queso llanero como producto de origen. Fuente: Elaboración propia (2023) con base a los datos generados del conversatorio y audios grabados con actores clave, trabajo de campo, año 2023.

Al revisar el histórico del queso llanero desde las opiniones de los protagonistas, encontramos la permanencia en el tiempo, de una tradición arraigada y que pese a las vicisitudes que han tenido que enfrentar, como la escasez de combustible desde antes de la pandemia, disminución del precio del producto a puerta de finca, elevado de mercancía de intercambio (ejemplo, combustible por queso). Los queseros mantienen la actividad productiva como principal fuente de ingreso. El arraigo a la actividad quesera, es un elemento común dentro de las opiniones de los queseros.

Un aspecto interesante de resaltar, es el posicionamiento del queso elaborado con leche de ganado criollo y no de búfala. Ellos miran con recelo el cambio a otras razas y por ello han encontrado que la combinación de ambos tipos de leche, es necesaria a fin de preservar las características organolépticas originales.

## Capítulo V: Conclusiones y recomendaciones

La concentración quesera de Caño Indio, en el municipio Guanarito del estado Portuguesa, Venezuela, existen desde hace más de cincuenta años, y se sostienen sobre la base de elementos, componentes del territorio tales como los saberes locales que se han cimentado desde sus ancestros; los valores tradicionales y culturales de la vida en el llano y la producción de leche de ganado bovino para la consecuente transformación a queso llanero. Pero también, los recursos naturales como pastos, suelos, agua madera, plantas, que son utilizados o que están involucrados directamente en la elaboración del producto.

Así, el producto se ha constituido en un alimento emblemático para los consumidores venezolanos y de otras latitudes. No obstante, la dinámica productiva, no es realizada en la región como una fuente importante para impulsar el desarrollo económico y social en la zona. Por ello, el problema abordado de esta investigación, fue, el evaluar la falta de posicionamiento del queso llanero como producto de origen en la región para su aprovechamiento en estrategias de desarrollo.

### Conclusiones

Se evaluaron los factores dinamizadores de producción y comercialización del queso llanero para visibilizar su potencial como producto de origen en la región y que sea aprovechado en las estrategias de desarrollo. Al respecto, se llegó a las siguientes conclusiones:

1. Factores de producción y comercialización del queso llanero como producto de origen.

En el abordaje a las características sociales, económicas y territoriales de las queserías en estudio, se encontró que se continúa aplicando el mismo proceso de producción desde más de 50 años, consistentes en producir leche de ganado vacuno y su inmediata transformación a queso. Además, el pilar esencial del sostenimiento, son las familias fundadoras y las sucesivas generaciones, tras un saber

aprendido, transmitido e innovador en la medida que los consumidores exigen las características sensoriales de costumbre: duro o semi duro para rallar, olor leche cruda de vacuno, color amarillento o blanco hueso, por lo que los hacedores, experimentan por ejemplo, en el quiebre de la cuajada (desmenuzar, picar) para mejor desuerado y consecuente respuesta a la dureza en el prensado.

Así también, desarrollan tecnologías como moldes de mayor capacidad de desuerado y volumen, prensas que le generen mejor uniformidad al corte y la dureza por supuesto. Orientaciones emanadas desde los compradores intermediarios quienes se han convertidos en voceros de los mayoristas y detallistas, acorde a la demanda del producto por parte de los consumidores. Por lo que, aún el modo de compra-venta del queso llanero en caño Indio, ocurre mediante una relación, por cierto de cooperación y amistad, productor-intermediario.

El queso llanero como producto, se elabora en un contexto de saberes ancestrales y que se transmiten de generación en generación. En dicho proceso, participan elementos locales como los pastos naturales, las hojas de palma para cinchos, la madera para moldes, y cuajo de vacuno, que determinan la calidad territorial del producto. Sumado al arraigo y defensa desde los hacedores que lo catalogan como “queso criollo y natural”.

Como hallazgo no previsto, se encontró la invulnerabilidad en la actividad productiva de Caño Indio, antes factores determinantes como lo fue el estado de pandemia por covid-19 y la escasez de combustible que ha persistido y agudizado en los últimos cinco años, y a la inexistencia de transporte público hacia la zona. Contrariamente, tal escenario afianzó las relaciones de amistad y solidaridad de los productores con el comprador intermediario, al constituirse este último actor, en el mensajero y proveedor de insumos y combustibles directamente en las fincas. Por supuesto, que la situación devino en una disminución del valor monetario por kilo de queso y racionamiento de suministros.

Otro hallazgo no previsto, pese a que se ha convertido en una práctica esperanzadora en la región llanera, es la introducción de ganado bufalino a la quesería de Caño Indio, dada su identidad en la producción del queso llanero tradicional. Sin embargo, la acción ha devenido en positivo en el apalancamiento de tal identidad tanto de productores como consumidores, para el sostenimiento de las características sensoriales originales. Como estrategia, los productores decidieron combinar la leche de bovino con la de bufalino, pero en ningún momento, hacer solo de bufalino.

Las queserías de Caño Indio se encuentran fortalecidas en su actividad, puesto que los hacedores ven aún con más convencimiento, que esa es su forma de vida y que generan un producto que no se quedará en anaquel por falta de demanda. No obstante, enfrentan y con mayor profundidad, limitaciones de otrora, como el transporte y la fluidez de insumos y combustibles para su operatividad. El sector perdió las escuelas de educación primaria y de educación secundaria establecida desde la década de 2000 la primera y 2010 la segunda.

2. Estrategias de producción y comercialización del queso llanero para su posicionamiento como producto de origen en la región.

Hasta el presente, la producción de queso llanero, principal actividad económica del sector Caño Indio, se comercializa mediante compradores intermediarios entre el productor y el mercado mayorista y detallista. Es un sistema de compra –venta que se mantiene como única salida de comercialización y que ha cimentado lazos comunicacionales con los consumidores, cuyos mensajes respecto al producto, llegan al productor a través del comprador a puerta de finca. Entonces, encontramos innovaciones en técnicas de manejo de la cuajada, el moldeado, todo para satisfacer demandas en la dureza, por ejemplo.

Sin embargo, no se detectan señales desde el cuerpo gubernamental, o institucional de la región, en que se valore el queso llanero como un producto identitario, que se visibilice y reconozcan sus

atributos como un recurso del territorio plano de la geografía venezolana. Y que luego, se identifique con una marca, una identidad. Así, como estrategias clave de valoración, está, por una parte el reconocimiento tangible de aquellos signos distintivos del queso como típico del llano, en principio desde los consumidores y las instituciones, y por otra parte, iniciar el proceso de construcción de la denominación de origen. Es de señalar, que en Venezuela no existe marco regulatorio para la creación de marcas distintivas. Sin embargo existen tres denominaciones de origen desde el año 2000: Cocuy de Pecaya, Ron de Venezuela y Cacao de Chuau, en cuya creación se basó en la decisión 481 de la comunidad que rige en materia de propiedad industrial.

3. Atributos del queso llanero como producto de origen y su aprovechamiento en los planes de desarrollo en la región.

Entre los tributos que definen la tipicidad del queso llanero como recurso del territorio, se encontraron las características sensoriales denotadas por los consumidores: rendidor al rayado, blanco hueso, sabor y olor a leche cruda. Los recursos locales: madera, cuajo, saberes, pasturas naturales y la tecnología local: prensas, moldes.

La producción de queso llanero en Caño Indio, representa la permanencia en el tiempo de una tradición arraigada que no ha sido alterada por las vicisitudes que han tenido que enfrentar, como la escases de combustible desde antes de la pandemia, disminución del precio del producto a puerta de finca, elevado precio de la mercancía de intercambio (ejemplo, combustible por queso). El arraigo a la actividad quesera, es un elemento común dentro de las opiniones de los queseros.

## Recomendaciones

El queso llanero como producto emblemático de la región llanera del occidente venezolana, constituye en sí mismo el elemento central de la dinámica productiva, que entorno a la leche, se desarrolla en Caño Indio. Dinámica caracterizada como una concentración de agroindustria rural que genera un único producto, de interés común, así como también, una estructura única de producción y comercialización. Todo lo cual, conlleva, que en principio, se reconozca la existencia del SIAL del queso llanero en el sector.

El elemento cooperación entre los queseros, las relaciones amistosas entre productores y compradores intermediarios, y la distinción de la identidad del producto desde el productor hasta el consumidor, entre otros elementos activos del territorio (saber-hacer, recursos naturales, clima, conocimiento local), conforma el cimiento para el siguiente paso, como lo es la activación del SIAL del queso llanero.

En consecuencia, la referida activación, implicaría el aseguramiento de la calidad higiénico sanitaria, la construcción del empaque y el desemboque en la creación de una marca colectiva. Todo ello, afianzado en estrategias de comercialización que no solo satisfaga demandas nacionales sino también internacionales.

Así, como factores dinamizadores que fortalecerían la concentración quesera en el sector Caño Indio, tendríamos los siguientes:

**La inocuidad del producto:** aseguramiento de la calidad higiénico – sanitaria, que, entre otros factores, debería cumplir con buenas prácticas de manufactura como la higiene en los materiales y utensilios utilizados, agua en condiciones de potabilidad, control de efluentes (colección para alimentar cerdos, perros, por ejemplo. En caso de una producción considerable, construir pozos sépticos), disposición de espacio solo para elaborar el queso, o apuntar hacia la construcción de una sala de producción. Todo lo

cual deviene en la inocuidad del queso como consecuencia de un mejoramiento del proceso productivo, mediante programas de capacitación desarrollado con los productores.

**La organización**, plantearse nuevas metas de accionar colectivo, como el registro de una organización social con fines de lucro, cuya producción llevaría un nombre distintivo, y que sea la carta de presentación en la búsqueda de reconocimiento y valorización. Esta formalización, y sobre la base de los elementos interactuantes presentes en la concentración quesera (la cooperación, la innovación, el arraigo pro un producto de identidad, que por lo demás, originó reputación en el territorio llanero venezolano), tendría la tarea de desarrollar nuevas capacidades desde lo endógeno hacia lo exógeno. Por ejemplo, el fortalecer la acción colectiva, la valoración interna de las fortalezas y debilidades, construcción de políticas de protección de la identidad, todo como una especie de gobernanza local, que por lo demás, apunte hacia el objetivo final, el cual es la activación del SIAL, como se dijo anteriormente.

**La capacitación**, necesaria para la calidad higienico - sanitaria y organoléptica. En consideración, que los puntos críticos de contaminación microbiana estarían desde el ordeño, utensilios y formulaciones, almacenamiento y traslado al mercado mayorista. Al igual que el manejo apropiado del rebaño en la alimentación y el bienestar y el proceso productivo, propiamente dicho. Esto será posible, en la medida que los mismos queseros lo impulsen ante entes gubernamentales y de investigación. Entonces, la asistencia para mejorar las capacidades, viene a ser el eje transversal a lo largo del proceso productivo. Pero también, se requieren capacidades para la gobernanza y el manejo del SIAL propiamente dicho.

Por otra parte, la divulgación de los trabajos de investigación en Caño Indio, ante entes gubernamentales e instituciones privadas, es una ventana para la apertura a la atención de las queserías y reconocer que representa un reservorio sostenible de desarrollo en la región. Mediante la estrategia de construir el escenario para la futura marca identitaria, denominación de origen o indicación

geográfica. Pero esto no será posible, si antes no se visibiliza el potencial de esta dinámica en su verdadera dimensión, como lo es, la determinación del SIAL quesero de Caño Indio.

En virtud a que ya existen una iniciativas y otras en proyecto, desde los productores, en la incorporación de ganado bufalino a los predios. Todo en el aprovechamiento de ventajas comparativas en cuanto a: mayor resistencia en terrenos poco intervenido, mayor contenido de grasa y por ende más rendimiento en queso, manejo menos riguroso, entre otras bondades, por lo demás de considerar el hecho de no limitar al productor que así lo decida. En estos casos, y en aras de proteger la tipicidad del queso llanero, es la oportunidad de reimpulsar la divulgación y determinación, ante autoridades competentes y los actores del queso, en que se reconozca el queso tradicional como un activo de los llanos y el valor que tendría en el mercado tras un sello distintivo. Mientras, se pudiese manejar como alternativa de diversificación, generando otro tipo de tipo, por ejemplo.

El presente estudio de la quesería en Caño Indio, es en sí mismo el punto de partida, la referencia a tener en cuenta en la construcción del macro proyecto interinstitucional de entes públicos y privados, inherente al posicionamiento u oficialización del queso llanero como producto de origen. Razón por la que se amerita el socializar los resultados generados, primero en los queseros y luego a organismos gubernamentales del estado Portuguesa. Y enfatizar el mejoramiento de la calidad higiénico sanitaria.

El diligenciar ante las instituciones universitarias, la introducción de los ejes temáticos, agroindustria rural y territorio y sistemas agroalimentarios localizados, como cátedras para el estudio, la investigación, y la extensión, se hace necesario. Así se fortalecen las líneas de investigación, por ejemplo, en calidad integral del queso llanero (higiénica, sanitaria, sensorial y territorial), la acción colectiva de actores de la producción agrícola, las concentraciones de agroindustria rural.

### Referencias bibliográficas

- Aguirre, C., y Rubí, J. (2015). Generando capacidades locales e institucionales para el diseño e implementación de un sistema de trazabilidad del queso Turrialba. *Perspectivas Rurales Nueva Época*, 13 (26), 93-100.  
<https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/6607>
- Amaya, A. (2017). Procesos innovativos y la competitividad del sector lácteo procesador de quesos en Nicaragua. *REICE*, 5 (10), 85-107. Vol. 5, No. 10,  
<http://revistacienciaseconomicas.unan.edu.ni/index.php/REICE>  
[revistacienciaseconomicas@gmail.com](mailto:revistacienciaseconomicas@gmail.com)
- Arguello, P.; Lucero, O.; Castillo, G.; Escobar, S.; Albuja, A.; Gallegos, J. y Carrascal, A. (2015). Calidad microbiológica de los quesos artesanales elaborados en zonas rurales de Riobamba (Ecuador). *Perspectiva*, 16 (18), 65-74. <http://www.revistas.upagu.edu.pe/index.php/PE/article/view/376>
- Barboza, L.; Rodríguez, A. y Sáenz, F. (2020). Las políticas de desarrollo rural en Costa Rica: Avances y desafíos desde las perspectivas del territorio. *Revista Rupturas*, 10(2), 1-20.  
<https://www.scielo.sa.cr/pdf/rup/v10n2/2215-2989-rup-10-02-1.pdf>
- Berdegú, J. (8 de noviembre de 2016). III Congreso Internacional de Gestión Territorial para el Desarrollo Rural. Cambios globales y locales y sus implicaciones para el desarrollo territorial. [Conferencia]. Transformación rural y desarrollo territorial, Brasilia. <http://www.Rimisp.org>
- Bonifas, N., De la Cruz, E., y Simbaña, P. (2018). Gestión de calidad de leche y medianos ganaderos de centros de acopios y queserías artesanales para la mejora continua. Caso de estudio: Carchi, Ecuador. *LA GRANJA. Revista de Ciencias de la Vida*, vol. 27, núm. 1, 2018.  
<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=476054842010>
- Boucher, F. (Ed.). (2011). La leche. Un instrumento de desarrollo territorial de los pequeños productores para acceder a nuevos mercados. . [https://agritrop.cirad.fr/552736/1/document\\_552736.pdf](https://agritrop.cirad.fr/552736/1/document_552736.pdf)
- Boucher, F. (2015). V Foro centroamericano de agroindustrias. [Conferencia]. Nuevas tendencias y perspectivas de la agroindustria centroamericana, Panamá.  
[https://agritrop.cirad.fr/577833/2/r%C3%A9sum%C3%A9Panama\\_FB\\_FINAL.pdf](https://agritrop.cirad.fr/577833/2/r%C3%A9sum%C3%A9Panama_FB_FINAL.pdf)
- Boucher, F. y Pomeón, T. (2010). De la agroindustria rural a los sistemas agroalimentarios localizados. Textos breves, IPDRS. [https://perurural.org/images/dialogos/archivos/dialogos\\_79\\_2012.pdf](https://perurural.org/images/dialogos/archivos/dialogos_79_2012.pdf)
- Boucher, F., Espinoza Ortega, A., y Pensado Leglise, M. (2012). *Sistemas agroalimentarios localizados en América Latina Alternativas para el desarrollo territorial*. Red Científica en Sistemas en Sistemas Agroalimentarios Localizados, México, DF (México)(RED SIAL México).
- Blanco, M. (2012). La activación de los SIAL vía el agroturismo: análisis del potencial de articulación en cuatro territorios queseros de América Latina. *Agroalimentaria*, 18(34), 123-131.  
<https://www.redalyc.org/pdf/1992/199222712010.pdf>
- Camacho, J.; Cervantes, F.; Palacios, M.; Rosales, F. y Vargas, J. (2017). Factores determinantes del rendimiento en unidades de producción de lechería familiar. *Ciencias Pecuarias*, 8 (1). pp. 23-29.  
<http://dx.doi.org/10.22319/rmcp.v8i1.4313>

- Cámara Venezolana de Industria Láctea (CAVILAC, 2013). La industria lechera en Venezuela. Informe. Período 2009 – 2013. [www.cavilac.org](http://www.cavilac.org)
- Castejón, R. (2003). *Contaminación en quesos en Guanarito, estado Portuguesa* [Trabajo de investigación]. Ministerio de sanidad y asistencia social.
- Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN, 3821-03). *Normas venezolanas. Queso blanco*. Ministerio de Fomento. Caracas.
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe, CEPAL, (2019). Planificación para el desarrollo sostenible en América Latina y el Caribe. Estudios regionales (117) (2020): 175-177. <https://www.cepal.org/es/publicaciones/44731-planificacion-desarrollo-territorial-sostenible-america-latina-caribe>
- Confederación de Asociación de Productores Agropecuarios (FEDEAGRO, 2013). Estadísticas agropecuarias sector lechero en Venezuela. <https://fedegro.org/estadisticas-agricolas/produccion-agropecuaria/produccion/>
- Córdova, E.; Jaramillo, L.; Córdova, V.; Carranza, I. y Morales, J. (2018). Chocolate casero tradicional en la región de la Chontalpa Tabasco, México: actores y saberes locales. Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional, 28(52), 0-0. <http://www.scielo.org.mx/pdf/esracdr/v28n52/0188-4557-esracdr-28-52-00005.pdf>
- Cejudo. (2000). *Desarrollo rural en la comarca del condado de Jaen*. Instituto de estudios Giennenses. Diputación Provincial de Jaen, España. pp. 13-21.
- Cliche, G.; Ranaboldo, C. y Serrano, C. (2015). Enfoque territorial para el empoderamiento de las mujeres rurales. América Latina y el Caribe. RIMISP. ONU-Mujeres, 2015.
- Chaves, R. y Monzón, J. (2018): La economía del bien común, empresa social y economía solidaria, CIRIE. <https://ojs.uv.es>
- Cubillo, A.; Hidalgo, A. y García, S. (2016). El Buen Vivir como alternativa al desarrollo para América Latina. Revista iberoamericana de estudios de desarrollo.
- Conejero, J. C. (2020). Una aproximación a la investigación cualitativa. Neumología Pediátrica, 15(1), 242-244. <https://www.neumologia-pediatria.cl/index.php/NP/article/view/57/57>
- Espejel, A.; Rodríguez, P.; Dulce, M.; Barrera, R.; Ariadna, I.; Ramírez, G. y Adán, G. (2018). Factores estratégicos de la innovación y mercado en queserías artesanales de México. *Revista Venezolana de Gerencia*, vol. 23 (82) Universidad del Zulia, Venezuela. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=29056115011>
- Espejel, A.; Rodríguez, P.; Dulce, M.; Barrera, R.; Ariadna, I.; Ramírez, G. y Adán, G. (2018). Factores estratégicos de la innovación y mercado en queserías artesanales de México. *Revista Venezolana de Gerencia*, vol. 23 (82) Universidad del Zulia, Venezuela. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=29056115011>
- Europea, U.; González, M.; Blanco, M.; Araujo, N. y Escamarrán, A. (2019). Diseño y operación de productos agroturísticos. <https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/8653/BVE20017778e.pdf?sequence=1>

- Fernández, H. (2020). Estrategias de valorización de los quesos artesanales de Aculco estado de México. [Tesis de Maestría, Universidad Autónoma del Estado de México]. <http://hdl.handle.net/20.500.11799/1098.21>
- Fonseca, F. (Tercer trimestre de 2017). Curso, Diseño de proyectos de investigación rural, UNA-MDR. [Conferencia]. Técnicas de investigación cualitativa, Costa Rica.
- Guerra, A., Rodríguez, N., y Virguez, O. (2023). Iniciativas de autonomía alimentaria como escenarios para la acción comunitaria en salud basada en activos. Nota de campo. <https://pdf.sciencedirectassets.com/>
- Guerrero, M. (2016). La investigación cualitativa. <https://repositorio.uide.edu.ec/>
- Gutiérrez, M., Suárez, M., y Villalba, A. (2021). Producir y comercializar en pandemia: estrategias emergentes de los agricultores familiares en Santiago del Estero durante 2020. *Trabajo y sociedad*, 22(37), 13-30. <http://www.scielo.org.ar/pdf/tys/v22n37/1514-6871-tys-22-37-13.pdf>
- Giraldo, O. (2010). Campesinas construyendo la utopía: mujeres, organizaciones y agroindustrias rurales. *Cuadernos de Desarrollo Rural* 7, (65): 43-61. <http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0122>
- Gómez, I. y Garduño. (2016). Caso de estudio Nexos urbano-rurales en el territorio: Los Nonualcos, El Salvador. RIMISP. <http://www.rimisp.org>
- Grass, J.; Cervantes, F. y Palacios, M. (2017). Elementos metodológicos para el fortalecimiento del enfoque de sistemas agroalimentarios localizados (sial). *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 13 (1), 63-85.
- Hernández, S. (2018). Metodología de la investigación – Sexta Edición, <http://euaem1.uaem.mx>
- Hernández, S.; Fernández, R. y Baptista, L. (2014). Capítulo 1. Definiciones de los enfoques cuantitativo y cualitativo, sus similitudes y diferencias, en Metodología de la investigación, sexta edición, McGraw Hill Education, México, pp. 2-21
- Instituto Nacional de Estadísticas. (INE, 2011). Estadísticas. [www.ine.gov.ve](http://www.ine.gov.ve)
- Karman, J. C., y Metropolitano, R. Sistemas expertos en la asignación de cursos a profesores1. <http://ceajournal.metro.inter.edu/>
- López, A.; Zúñiga, C.; Sol-Sánchez, Á. y Santiváñez, J. (2016). Teorías del desarrollo sustentable para el siglo XXI: un breve análisis. *Revista Iberoamericana de Bioeconomía y Cambio Climático*, 2(1), 437-451. <https://revistas.unanleon.edu.ni/index.php/REBICAMCLI/article/view/54/52>
- Llenez, H. y Sacristán, C. (2021). Desarrollo territorial y economía solidaria: análisis desde el concepto de desarrollo, el medio ambiente y la incorporación de las comunidades en una estrategia de desarrollo territorial. *Revista de la facultad de ciencias económicas y administrativas*, XXII (1), 254-278

- Macia, I. (2014). Estudio preliminar del queso llanero como producto vinculado al origen y su potencialidad para la creación de la indicación geográfica. [Trabajo de investigación]. UNELLEZ, Vicerrectorado de Producción Agrícola.
- Macia, I. y Urdaneta, F. (2019). Eficiencia de la acción colectiva: una caracterización en queserías rurales del Estado Portuguesa, Venezuela. *Serbiluz*, 36 (4), 365-386.  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7497275>
- Manzanal, M. A. (2017). Desarrollo, territorio y políticas públicas: Una perspectiva desde el desarrollo rural y territorial.
- Miguel, A. (2020). Siembra Desarrollo: una apuesta hacia una pequeña agricultura y alimentación resilientes al COVID-19. <https://opendocs.ids.ac.uk/opendocs/handle/20.500.12413/16653>
- Morales, A. (2016). La política agroalimentaria entre 2002 y 2014: una referencia al caso de los productos lácteos. *Economía*, XLI (41), 41-71. <https://www.redalyc.org/pdf/1956/195649910003.pdf>
- Muchnik, J. (19 de octubre de 2006). III Congreso Internacional de la Red SIAL ALTER 2006 [Conferencia]. Sistemas Agroalimentarios Localizados: Evolución del concepto y diversidad de situaciones. Conferencia, Baeza, España.
- Penagos, A. (2019). La Agenda 2030 y la transformación de los territorios rurales: un desafío para institucionalidad latinoamericana. Rimisp. <http://www.fao.org/3/ca5432es/ca5432es.pdf>
- Piola, M.; Delprino, M.; García, L.; Ros, P.; Marcozzi, P.; Ibern, D. y Glaria, O. (2020). La producción agropecuaria en la costa noreste bonaerense frente a la pandemia de Covid-19. La mirada desde los productores. EEA San Pedro. <https://repositorio.inta.gob.ar/handle/20.500.12123/7624>
- Quevedo, Y., Portela, L., Cabrera., y Mata, M. (2021). *Sostenibilidad de cadenas productivas: precisiones teóricas*. Revista Universidad y Sociedad, 13(6), 461-470.  
[http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2218-36202021000600461](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202021000600461)
- Quiroga, M.; Ríos, F., Alcoba, N.; Romero, R.; Regazzoni, E.; Gerbi, P. y Quiroga, J. (2020). Impacto de la emergencia sanitaria por COVID-19 en las cadenas productivas de la agricultura familiar de Salta y Jujuy.  
[https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/64029369/REPORTE\\_Impacto\\_del\\_COVID\\_en\\_las\\_Cadenas\\_Productivas\\_de\\_la\\_Agricultura\\_Familiar\\_del\\_NOA-libre.pdf?](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/64029369/REPORTE_Impacto_del_COVID_en_las_Cadenas_Productivas_de_la_Agricultura_Familiar_del_NOA-libre.pdf?)
- Quijandría, B.; Monares, A. y Ugarte, R. (2000). *Hacia una región sin pobres rurales*. LOM Ediciones.
- Ramos, L. (2021). Análisis de la disposición a pagar de los consumidores por quesos producidos con razas autóctonas, en pastoreo y con denominación de origen.  
<https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/22700/>
- Ramírez-Valverde, B. (2013). Sistemas agroalimentarios localizados: identidad territorial, construcción del capital social e instituciones. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 10(1), 133-137.  
[www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1...](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1...)
- Razeto, L. 1990. Modelos organizativos de talleres laborales. [www.luisrazeto.net/category/contenido/](http://www.luisrazeto.net/category/contenido/) [2013 febrero 15]
- Requer, D. (2005). Los SIAL, Sistemas Agroalimentarios Localizados: Un nuevo modelo de desarrollo para articular la agroindustria rural y el territorio. *Perspectivas Rurales*. 9 pp. 1-2.

- Requier, D. y Torres, G. (2017). Sistemas agroalimentarios localizados (SIAL) y circuitos cortos en América Latina. En Guibert, M. y Sabourin, E. (Eds.), *Ressources, inégalités et développement des territoires ruraux en Amérique latine, dans la Caraïbe et en Europe* (1<sup>ra</sup> ed., Vol. 1, pp. 119-132). Institut des Amériques/Agence française de développement/Fondation EU-LAC, 2020. <https://www.researchgate.net/publication/342000568>
- Riveros, H. (02 de septiembre de 2009). La agroindustria rural en América Latina: contexto y retos a enfrentar. <http://www.iica.int/Esp/organizacion/LTGC/agroindustria/>
- Riveros, H. (1990) La agroindustria rural en América Latina y el Caribe. <http://repiica.iica.int/docs/B1167e/B1167e.pdf>
- Robles, B. (2011). *La entrevista en profundidad: una técnica útil dentro del campo antropológico*. Cuicuilco. [www.redalyc.org](http://www.redalyc.org)
- Rubio, N. (2020). El campo en tiempos de coronavirus: una vuelta a lo esencial. <https://idus.us.es/handle/11441/102251>
- Soloaga, I.; Uribe, M. y Vargas, M. (2016). Crecimiento y bienestar. Importancia de la relación entre el tamaño de las ciudades y los vínculos urbanos-rurales. RIMISP, Documento de trabajo Nro. 220. Recuperado de internet en febrero 2017 de: <http://rimisp.org/>
- Torres, G. (2017). Agroindustria Rural y Mercados de Trabajo. ¿Alternativa a la Pobreza Rural? Cuadernos PROLAM vol. 2 (7), 9 – 32. [http://www, revistas,usp,br](http://www.revistas.usp.br)
- Torres, C. y Godoy, M. (2008). *Calidad microbiológica del queso llanero almacenado artesanalmente en Caño Indio, municipio Guanarito, estado Portuguesa, Venezuela*. [Trabajo de investigación]. UNELLEZ, Vicerrectorado de Producción Agrícola.
- Torres, M. y Rodríguez, J. (2006). *Calidad sanitaria de la leche y el queso fresco de Caño Indio, municipio Guanarito, estado Portuguesa, Venezuela*. [Trabajo de investigación]. UNELLEZ, Vicerrectorado de Producción Agrícola.
- Torres, M. y Ramírez, B. (2019). Buen vivir y vivir bien: alternativas al desarrollo en Latinoamérica. *Latinoamérica. Revista de estudios Latinoamericanos*, (69), 71-97. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1665-85742019000200071](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-85742019000200071)
- Valcárcel, J. (1998). El patrimonio territorial: el territorio como recurso cultural y económico. *Ciudades*, (04), 31-48. <https://revistas.uva.es/index.php/ciudades/article/view/1761>
- Villaseñor, A. (2016). *Calidad e inocuidad en las queserías artesanales de una comunidad rural de sonora: un análisis sociológico* (Centro de investigación en Alimentación y Desarrollo, México) <http://ciad.repositorioinstitucional.mx/jspui/handle/1006/126>
- Villalva, T.; Villagómez, P.; Contreras, A.; Guerrero, E.; Romero, P.; Hernández, M. & Aguilar, J. (2020). La comunicación como espacio de resistencia. <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/18700>

## Anexos

### **Anexo 1. Narraciones de informantes clave para denotar elementos como el arraigo, aprendizajes, calidad, historia y tradición, comercialización, necesarios en los diferentes objetivos específicos.**

Nota: los hacedores del queso le llaman quesero al comprador a puerta de finca

Versionante 1.

Isabel: Nury cuéntanos tu historia como quesera, como lo aprendiste, porque crees que sea importante el queso llanero?

Nury (quesera): El queso llanero digo yo, primeramente es el diario de nuestro vivir y de nuestros hijos, lo aprendí a raíz de mi mama. La mayoría de los campesinos es eso, es el trabajo.

Primero, antes de vender un animalito si hay la prioridad en el queso uno prefiere vender el queso y no vender el animal, y así uno pues se va ayudando, es una ayuda de verdad y para mi pues el queso es algo que me encanta! Yo haciendo mi queso para trabajar y le digo a mi hijo, a mi no me da pereza levantarme a las cinco de la mañana, buscar mis animales, encerrar, porque este es el diario de nosotros, esta es la comida y uno tiene que esforzarse por esto porque de aquí es donde comemos de aquí uno solventa muchas necesidades, tanto para la casa como combustible, pues muchos y lo da el queso.

Es una gran ayuda, primeramente pues Gracias a Dios, porque si Dios no nos permite que los animales paran y uno trabaje pues que no le de la fuerza pues uno no hace nada de verdad pues yo estoy muy agradecida con mis animales y con Dios

Isabel: Que bueno! Tu misma ordeñas?

Nury (quesera): Yo misma ordeño! Yo misma hago el queso

Isabel: Y te entiendes con el quesero?

Nury (quesera): Si claro! Llevamos una buena relación, yo necesito algo lo que tengo es que decirle, la comida, todo!

Si gracias a Dios! Yo produzco lo de nosotros

Isabel: Excelente! Por lo tanto el queso llanero para esta quesería de Caño Indio y para Portuguesa es bien importante verdad?

Nury (quesera): Uy si si! La gente, vienen queseros aquí eso llegan muchos pero nosotros fijo yo tengo pues este señor amigo mío que es mi quesero

Es mi quesero y pues llega otro y llegan los muchachos; no que el queso del campo porque es un queso duro, prensado que llamamos nosotros, que no es un queso que usted va a comprar y es pura agua, es un queso prensado, bien hecho, da buen corte, entonces...

Isabel: De pura leche..

Nury (quesera): De pura leche mi corazón!

Isabel: Y más o menos cuanto te duran esos diez litros de gasolina?

Nury (quesera): Esos diez litros de gasolina me duran más de quince días, Si! Y eso que le echo agua a las maticas, poca si! Porque hay que saberla economizar, a veces yo le digo a las niñas, pues el agua aquí somos bendecidos por Dios porque tenemos agua baldía pero el problema es el combustible, mire por ahí en partes piden hasta un dólar punto siete por un litro de gasolina

Pues el amigo tengo la ventaja, ahora el tiempo me la regalo y yo le digo a mi esposo pues me la he ganado, ahorita vino y me volvió a regalar!

Isabel: Te facilita! Pero y tú sabes que me gusta esa parte que tú dices, “yo la dejo solo para la bomba” porque tú piensas en tus animales

Nury (quesera): Si claro!

Isabel: Que no te vayan a aguantar sed, porque tus animales son los que te dan tu medio de vida

Nury (quesera): Si eso si es verdad! Mire a mí un animal se me tira al suelo, una novilla, por muy molesta que sea yo prefiero que la suelten y no me le peguen!

-Yo les digo, no no me le peguen! Porque esa es la comida mía y de mis hijos, y el vestir, todo! Porque de ahí de verdad yo me defiendo demasiado

Isabel: Imaginate! Y te sientes feliz por esa parte

Nury (quesera): Me siento muy agradecida primeramente con Dios y con mis animales! (risas)

Bueno mi corazón con muchas necesidades, con dos vacas, bueno yo ordeñaba mis vacas y cuajaba la lechita, vino una amiga y me dice ¡Iris agarra, se me empichaba el queso, me decía eso se te empicha porque tú lo dejas en suero, pícalo con agua de salmuera, que sea agua!

-Yo hacia el agua de salmuera y picaba mi quesito, cada tres días empataba, cada tres días yo empataba mi quesito, el fin de semana pues para acá no se metían los queseros porque no había quesero, se traficaba era un lechero y era por cupo ¡eso era un proceso! Bueno yo preferí hacer mi quesito.

-Mandaba a los niños allá afuera, al pueblito a venderlo, no recuerdo cuanto hacíamos en ese tiempo ¡hace doce años! No recuerdo cuanto es, ¡pero eso era poco! Pero si mire, yo compraba jabón, compraba que el cloro, cosas para los muchachos ¡chucherías!

Isabel: Pero lo vendías directamente a un consumidor?

Nury (quesera): A un quesoero! No, a camiones que venían

Isabel: Ibas a donde ellos estaban?

Nury (quesera): Ahí afuera aja! Y ahí vendíamos el quesito, y ellos venían corriendo yo los empezaba a ver tan contentos ¡Mami vendimos el queso! ¡Hicimos tanto! Y al rato los mandaba para la bodega, bueno van y me compran esto y esto que lo necesito. Y el fin de semana bueno uno atendiendo las vaquitas y fueron rindiendo. Mire yo a veces me siento y yo digo le doy gracias a Dios primeramente ¡Naguara! Mire que ya doce años, yo he llegado a sacar aquí cuatro tobos de leche que es aproximadamente ochenta litros

Isabel: Pero empezaste y perseveraste hasta que...

Nury (quesera): Si hasta que alcance mi corazón! Entonces de verdad yo digo pues no estoy mal agradecida de mis animales mucho menos con Dios, porque de verdad Dios me ha bendecido, todo lo que tengo se lo agradezco a Dios y el esfuerzo porque uno sin esfuerzo nada es, que si a uno medio le duele una rodilla ¡No yo voy a vender la vaca, no no! Yo prefiero echarme una agüita de salmuera y esperar a ver que pasa, pero no a vender el animal a lo primero

Isabel: Claro, porque es tu medio de vida, lo vendiste hasta ahí quedaste! De repente a trabajarle a otro

Nury (quesera): ¡No!

Isabel: Porque ya no, en cambio tú ya tienes tus propios animales, tu trabajas con tus propios animales, imagínate tu que empezaste con dos y perseveraste, y con niños!

Nury (quesera): Si, eran tres niños en ese tiempo! Pero ya Dios me regalo otra mas, y bueno le doy gracias a Dios que a través de lo que tengo, ahí estoy construyendo mi casa, todo eso, yo le digo a mucha gente; no que esa casa, esa casa la estoy construyendo con mis animales, a punta de eso lo que tengo es por eso

Isabel: Y por eso los cuidas como unos tesoros

Nury (quesera): ¡No no, yo cuido mucho a mis animales!

Estoy pendiente de mis animales, no me gusta cuando tienen garrapatas, cuando tienen moscas, yo estoy es pendiente de bañar, desgarrapatar un animal, gusanos. Yo soy de tumbar un animal y lavarle yo misma! Me hinco de rodilla y les lavo las patas a los animales, para reparar que es lo que tiene.

Isabel: De verdad que admirable Nurys!

## Versionante 2.

Isabel: Cuéntame Américo, háblame del queso, de la importancia de la quesería aquí, como aprendiste a hacer queso?

Américo (productor): Yo cuando llegue aquí, yo soy de los andes, y yo llegué aquí hace como tres años y he aprendido muchos de aquí del llano, y encuentro que bonito trabajo tiene el llano y eso, he aprendido mucho aquí

Isabel: Y aprendiste cómo?

Américo (productor): Porque yo cuando me vine de allá no sabía hacer queso y aprendí fue aquí

Isabel: Quien te enseñó?

Américo (productor): Un caroreño que estaba ahí, ellos me enseñaron a hacer el queso y aprendí con ellos y si vale la pena

Isabel: Te ha gustado?

Américo (productor): Si me ha gustado mucho!

Isabel: y con la leche de búfala, ha habido cambios en las ventas?

Américo (productor): No! Por lo menos yo desde que estoy ahí todo el tiempo la he ligado y me ha salido bien y con la gente me ha ido bien. si lo harías solo de búfala no les gusta!

Isabel: Tal vez el consumidor reaccionaria verdad?

Américo (productor): Aja! Porque yo lo hice una vez y el que me lo compra no le gustó! Porque le gusta mejor ligado porque la gente lo compra mas

Isabel: Pero por qué? Porque están pegados al sabor del queso llanero, quiere decir, que el productor no va a cambiar a solo búfalas, se va a mantener la combinación.

Américo (productor): No les gustaba porque era más grasoso, me tengo que ir

Isabel: gracias Américo

## Versionante 3

Quesero: Bueno yo trabajo en la finca del señor Santo Loreto, hago el queso, y el queso para que sea una calidad viene desde no dejar enfuertar la leche a la hora de echarle el cuajo, exprimirlo bien exprimido para que sea una calidad de queso y tener todos los cinchos bien lavados, la salmuera tenerla al día, ponerle lo suficiente de prensa que se necesita para que sea una calidad de queso.

-Para el pueblo, queso limpio como el que sale en la finca del señor Santos Loreto, mi nombre es Enir Chavez

Isabel: Que bueno! Y cuando tu dices calidad, a que te refieres?

Quesero: A la calidad del queso, usted lo pica y le da el corte como si fuese un espejo, no es un queso huecudo por dentro

Isabel: Perfecto! Y es un queso duro

Quesero: Y el punto de sal, que ni es salado ni es simple un queso que a usted no se le va a poner... usted sabe que hay queso que los sacan y eso se avientan, entonces eso es un queso que usted lo puede dejar afuera y si lo mete en frio le cuesta rayarlo

Isabel: Excelente! Y como lo conservas durante la semana hasta que viene el comprador?

Quesero: Allá se guarda en salmuera, echas el mismo suero de la leche para que no.. porque el agua la pone hedionda

Isabel: Viste esas son estrategias que se van aprendiendo. ¡Excelente, muchas gracias!

-Y seguirías haciendo queso o cambiarías la actividad?

Quesero: No, Si sigo!

Tengo que llevárselo porque la gente conoce, nosotros le compramos se que familia de Pablo era, entonces ellos le hacen un hueco al cincho verdad? Pa` que escurra, y al queso se le hacía como un coporin. Entonces yo se lo vendia a Leonardo, pero la gente decía "mira Leonardo tráeme el queso del coporito"

-Cuando no veian el queso y ese queso no era limpiquito decían "no no dame del coporito"

-como el que sabe de quesos, yo por ejemplo veo un queso que lo han picado y yo se si esta salado sin probarlo

Isabel: Si? Al picarlo

Quesero 2: Porque se desborona, el queso cuando esta salado ay que picarlo... porque no compacta bien

Isabel: Si? O sea hay que ir manejando el punto de la sal

Quesero: Si eso hay que medirlo...

Por tantos litros de leche, tanta cantidad de cuajo y tanta cantidad de sal. Eso tiene que haber un control no echárselo asi a lo loco

Pero aquí en el llano la gente, que pa`que el queso pese mas, le echan mas sal y no lo prensan

Isabel: O sea el prensado es fundamental verdad?

Quesero: Claro!

Versionante 4.

Quesero: Yo empecé desde el 80s a hacer queso, y el queso yo vendí queso aquí en el 80s a tres bolívares

Bolívares! Te estoy hablando de bolívares y ahorita es dólares. Entonces de manera que, yo le digo algo Dra. Isabel a nosotros no nos da el queso, el queso le da al que lo viene a comprar, porque fijese usted, usted se pone a comprar queso en una moto antes de los dos años anda usted en un camioneton comprando queso en una tremenda cava, y nosotros los mismos..

Isabel: Pero sin embargo usted cambiaria de actividad o no?

Quesero: No y que voy a cambiar, aquí tenemos que morir con la quesería porque eso es lo que uno tiene pues

Isabel: Y lo que ha aprendido de toda su vida

Quesero: Si claro! Que uno se ayuda, por lo menos yo aquí siembro mucho maíz, pero lo favorito es la quesera porque después de la quesera, una res que usted venda pa` usted ver plata porque si no vende una res, si la quesera no le alcanza tiene que vender una res pa` ver plata, Si señor!

Isabel: O sea que sigue siendo la quesería lo esencial de la zona, y lo otro es que el proceso se mantiene, natural

Quesero: Si claro, natural! Y los queseros por lo menos son cumplidos

Isabel: Y han ido mejorando con ellos tema de precio?

Quesero: Claro! Yo antes llevaba los quesos pa` Guanarito pero era otro mundo y ahorita tenemos otro, ahorita vea usted como esta todo difícil! No hay plata, no hay gasolina. Entonces hay que uno vender aquí el quesito así sea barato y comprar la comidita, yo siempre compro la comida ahí donde Gonzalo que siempre me la deja más económica

Isabel: Muy fundamental también la bodega del señor Gonzalo, porque ahí el ayuda a todos, tengan o no tengan, les resuelve

Quesero: Gonzalo ayuda a la gente, así como es Gonzalo con ese negocio es un padre del vecindario, es un padre! Si usted lleva plata trae y si no lleva también trae, lo que es que hay que ser responsable de no quedarle mal porque si le quedamos toditos mal, le queda mal allá y no trae más, Si señor!

Isabel: Claro porque el necesita su dinero, yo me imagino la crisis cuando no se conseguía la comida, como seria eso?

Quesero: No no no, eso Gonzalo se iba y estaba más de una semana, si señor... y eso cerrado porque si se iban los dos quedaba eso cerrado y si se iba el solo quedaba mi hermana, pero vendiendo poquito porque pa` poder remediar toda la gente

Isabel: Empezó a racionar, si tenia arroz de a un arroz para cada uno, fue fuerte!

Quesero: Yo le digo eso...

Isabel: Pero aun con todo eso la actividad quesera se mantuvo!?

Quesero: Se mantuvo!

Isabel: Ustedes siguieron vendiendo su queso, el comprador vino

Quesero: Si señor! Y otra cosa, uno no ha sufrido

Isabel: Exacto, tenían ese ingreso, cómo desprenderse de eso si ha sido su ingreso por tantos años que se ha mantenido, que es lo que saben y dominan

Quesero: Bueno yo empecé a ordeñar aquí desde los 80s, Si señor hace cuarenta y pico de años, cuarenta y tres años, yo llegué aquí a Portuguesa de treinta y tres años y tengo setenta y cinco cumplidos dentrado` a setenta y seis

Isabel: Imagínese una vida! Y de ahí usted ha enseñado a hacer queso a muchas gente? los hijos...

Quesero: A mucha gente, los muchachos y la mujer es la que hace el queso aquí y ahorita que puse ese muchachito

Isabel: Ya el está haciendo?

Quesero: Si, lo está haciendo bueno! Buenísimo! Un queso que le queda de verdad que provoca comérselo; si señor...

Isabel: Excelente! Bueno muy bonito señor Lucirio, a pesar de que pasa el tiempo siempre vamos a estar hablando de la quesería, la quesería de Caño Indio se mantiene, no va a desaparecer porque fijese ya usted le está enseñando a los muchachos y ellos continuaran con esto

Quesero: Si, y aquí todo el que hace queso el muchacho o hace la muchacha hembra, y aquí la que hace el queso todo el tiempo después que yo deje de quesiar y hace queso, lo hace la esposa mía. Y ahorita Willian otro muchacho hijo mío el ultimo también hace queso bueno, todos hacen quesos buenos! Pero le digo que el zorro parece que se los va a llevar en los cachos!

Isabel: Y qué será? Será que él tiene una técnica diferente?

Quesero: Yo no sé, un queso blanquito! Y eso usted le pasa el cuchillo y es como pasárselo.. queda como que si.. como esos cuadros de papel, lisito!

Versionante 5.

Quesero (productor): Yo tengo un Arauca y lo tengo todo maluco porque yo tengo que meterlo a la cola.. y después sacarle la gasolina, eso no es para eso, saque la cuenta, él no tiene el carro, él tiene plata pero no tiene plata! Entonces tiene que comprarle la gasolina, y yo tengo que comprarle también al revendedor, porque a veces no da ni para meterse a una cola ¡imagínese usted! La bomba que le viene más gasolina es la José Gregorio Hernández, debió haber tenido como cuatro kilómetros anteayer de cola y no llevo gasolina.

-No hay atención ni al pequeño ni al mediano comerciante, de nada!

Si! Ni tampoco de insumos, y le digo una cosa PEQUIVEN ha sacado volumen de agroquímicos para los productores, pero en seguida entra en la red de la mafia y usted ve privados vendiendo urea

Ya se ha recuperado monómero

Isabel: De donde vino esa? De la barata que salió de PEQUIVEN para los productores, entonces es algo, a pesar de todo ese escenario ustedes mantienen las queserías de Caño Indio, algo que nació por necesidad pero ahora se ha convertido en un saber, en una tradición, en una cultura

Quesero: Y sobrevivimos!

Isabel: Y fíjese que ustedes no cambian su proceso, tienen su proceso!

Quesero: Nosotros aunque trabajamos en la finca para pagar los obreros ya estamos vendiendo el ganado

Isabel: Están vendiendo el ganado?

Quesero: Sin yo ir a la casa de Pablito, sin yo ir a la casa de.. porque yo siempre a donde Pablito voy a donde yovanny tenemos casi un concierto y así todo eso, el producto no alcanza para pagar los trabajos hay que sacar la vaca de ordeño o quitarle el becerrito

Isabel: Por lo tanto no tienen empleado?

Quesero: O cuando se mete, se saca el capital..

Isabel: Sin consumirte nada del queso que estas sacando?

Quesero: No puede desmatonar una finca, porque si el desmatona la finca, quien le cocina? Quien ordeña? Son cosas! Y si se trae un empleado entonces la producción hay que dársela a el

Isabel: O sea que cada vez es menos el asunto de tener empleo, si no que la gente está sobreviviendo con lo que está sacando y trabajando por sí mismo todas las cosas

Y este año fue mas fuerte

Así es! Y el problema repito, es el problema de política dictada

Claro yo no estoy hablando de política ni voy a decir que la otra parte es la salida, la otra parte quiere enterrarlo a uno más, pero yo creo que aquí nos ha hecho falta también la planificación y organización comunitaria

Isabel: Aja y los consejos comunales? Las comunas? Esa vez yo hice en nueve consejos comunales que pertenecían ya a una comuna

Quesero: No están funcionando, para mí de acuerdo con la política que eso se diseñó no están funcionando, es más hay... ese término nunca va a pasar de moda pero hay un capitalismo demasiado

terrible y canivalin dentro de esto, el que esta puesto al frente que no lo eligieron si no que a veces ellos se vencieron y hacen una cuestión encerrados en una casa y se legalizan, no ilegitiman

Isabel: Pablito, veo pues que sigues teniendo tu firmeza en el queso

Quesero: Si si! Ya por ahí pasa una lechera y no vendo, hubo un tiempo que vendía la leche ahora es para las queseras otra vez

Lo que pasa es que las lecheras lo manejan a un monopolio, el monopolio es peligroso, entonces ellos después que se acaba la venta de queso por fuera, las lecheras entonces ellos le ponen la condición del precio a uno, y todo se lo venden... porque cuando uno vende el queso hay varios queseros a como me lo pagas tu, a tanto, si no lo subes un poquito no te lo vendo, se lo voy a vender a fulano

-Entonces ellos se ponen de acuerdo y le ponen un precio por debajo y convencen a uno que cuando uno les dice, aumentemele un punto ellos se lo aumentan y lo estabilizan al precio que ellos cargan, y uno cree que le aumentaron

Isabel: Pero entonces igualito siguen con el monopolio con los queseros, solo que es un poco más flexible

Quesero: Es un poco más, porque a veces aparece uno nuevo pagando más para quitarle a los otros y uno se lo vende a el

Isabel: Pueden negociar un poquito más, a diferencia del lechero que llegó y dice es este y eso es lo que la industria dice

Quesero: Pero los queseros estamos claritos, cuando pega un relámpago bajan el queso de una vez, un mes más o menos antes que el queso baje, ya ellos lo bajan

Isabel: No ha empezado a llover pero ya ellos ponen

Quesero: Si!

Isabel: Ahorita lo están pagando bien creo, digo yo bien en el sentido, porque en Guanare esta como en cinco o seis dólares el kilo

Quesero: Aja pero aquí no llega a cuatro, tres punto cinco creo yo

Quesero 2: El año pasado llego a cuatro, este año no ha llegado a cuatro

Isabel: Pero de cuatro a seis no es mucha diferencia, pero antes era como que de dos a seis, muy caro el consumidor, está más o menos

Quesero: Terrible! Y hay un problema también de mercado, que aquí el quesero no busca hacia los Andes, se van es a Caracas, Maracay, Valencia

Isabel: Para allá se va todo el queso

Quesero: Y en los Andes se come queso llanero demasiado bien! Yo no se porque no se van a Mérida o San Cristobal, producen mucho queso pero otras variedades

Isabel: Ese tema del compra-venta, porque se puede convertir en una amenaza para las queserías, si aquí hacen rutas y la gente empieza a vender la leche, pero fíjese ese detalle que usted está diciendo, no porque la negociación de precio es más flexible con el quesero que con los lecheros y ahí nos quedamos como presos de eso. Y yo digo que esa tradición de ese saber hacer quesos es un arte, eso no es cualquier oficio, es como un arte ya! Que está en la mente de ustedes pues, tu le enseñas a tu hijo y otro le enseña a otro

Quesero: Es una escuela

Isabel: Si exacto, como un modo de vida vamos a decirlo así

**Anexo 2. Instrumento guía para consumidores de queso llanero.**

Título: La dinámica quesera de caño indio, municipio Guanarito, estado Portuguesa, Venezuela

Objetivo general: Evaluar los factores dinamizadores de producción y comercialización del queso llanero para visibilizar su potencial como producto de origen en la región y que sea aprovechado en las estrategias de desarrollo.

Visitante: \_\_ Residente: \_\_ Día de la encuesta: \_\_\_\_

Lugar de Procedencia: \_\_\_\_\_

Lugar de la encuesta: \_\_\_\_\_

1. ¿Sabes que es el queso llanero?
2. ¿Dónde se produce el queso llanero?
3. ¿Con qué frecuencia compra el queso llanero?
5. **¿Conoce la diferencia entre el queso llanero y otro queso?**
6. **Sobre los motivos de compra, califique según criterio**
7. **Asocia el nombre “queso llanero” con el lugar o región donde se ha producido?**
12. **¿Qué cualidades distinguen el queso llanero?**
  - a. Forma de presentación y venta\_\_\_\_\_
  - b. Empaque\_\_\_\_\_
  - c. Sabor\_\_\_\_\_
  - d. Olor\_\_\_\_\_
  - e. Otro atributo\_\_\_\_\_
13. **¿Qué características del llano les viene a la mente al consumir queso llanero?**

### Anexo 3. Instrumento guía para actores de la cadena del queso llanero.

Título: La dinámica quesera de caño indio, municipio Guanarito, estado Portuguesa, Venezuela

**Objetivo general:** Evaluar los factores dinamizadores de producción y comercialización del queso llanero para visibilizar su potencial como producto de origen en la región y que sea aprovechado en las estrategias de desarrollo.

Productor de queso: \_\_\_\_\_

Comunidad: \_\_\_\_\_

Lugar y fecha de la encuesta: \_\_\_\_\_

**Productor de queso:** \_\_\_\_\_

**Comunidad:** \_\_\_\_\_

**Lugar y fecha de la encuesta:** \_\_\_\_\_

1. Origen de la materia prima:  
Propia \_\_\_ Comprada \_\_\_ Otro \_\_\_\_\_
2. Cabezas de ganado \_\_\_ Número vacas de ordeño \_\_\_\_\_
3. La mano de obra  
Familiar \_\_\_\_\_  
No familiar \_\_\_\_\_
 

1	Empleados fijos _____
2	Empleados contratados _____
3	Empleados eventuales _____

4. Insumos utiliza para la producción queso

1	Sal	
2	Cuajo	
3	Cloruro de calcio	
5	Agua	
6	Artículos de limpieza	
7	todos	

5. Insumos para la producción materia prima

1	Sal	
2	Melaza	
3	Herbicidas	
5	Abonos	
6	Materiales varios	
7	Todos	

6. El ordeño

1	instalación de ordeño	
2	Pisos de cemento	
3	Pisos de tierra	

7. Productividad y Rendimiento

Rendimiento	Productividad
-------------	---------------

l/kg	Kg/d	Bs/kg	Kg/l

L=litros de leche; kg=kilogramos de queso; d= día

8. Equipos que utiliza en el proceso productivo  
Existe infraestructura para elaborar el queso?  
El queso se fabrica en la cocina del hogar?

1	Tanques de acero inoxidable	
2	Envases de plástico	
3	Mesa de desuerado	
4	Prensa	
5	Moldes (madera, plástico)	

9. La calidad:  
¿Qué medidas aplica para la calidad sanitaria del queso?

1	Filtrado de la leche	
2	Cuajado inmediato al ordeño	
3	Uso de envases exclusivos para el queso	
4	Almacenamiento en suero verde con sal	
5	Almacenamiento en estantes de madera	

10. El empaque  
¿Qué tipo de empaque utiliza para el producto?

1	Bolsas transparentes	
2	Envoltura de papel	
3	Ninguno	

11. ¿Existe cooperación?

Entre productores		Entre compradores	
Si	No	Si	No

12. La comercialización

El queso se vende:

Diario: \_\_\_\_\_ Semanal \_\_\_\_\_

El queso se vende a:

Mayoristas \_\_\_\_\_ Intermediarios \_\_\_\_\_

Detallistas \_\_\_\_\_ Consumidores \_\_\_\_\_

El intermediario:

¿Cuál es la ruta que realiza para vender los quesos? \_\_\_\_\_

1	Hora de retiro del producto	
2	Transporte en cavas refrigeradas	

3	Hora de entrega del producto	
4	Entrega del producto en bloques sin empaque	

## 13. Los proveedores

¿Qué insumos suministra a los queseros?

¿La venta se realiza en el lugar de producción o en su negocio?

¿A qué distancia del lugar de producción está ubicado?

¿Cómo son las relaciones con el productor?

	Malas	1
	Buenas	2
	Excelente	3