

# La construcción del queso Termal, una experiencia colectiva de calificación agroalimentaria territorial en Uruguay

Sergio Borbonet\*

Thierry Linck\*\*

Carlos Schiavo\*\*\*

## RESUMEN

El artículo analiza la experiencia en curso de un emprendimiento colectivo de productores queseros familiares en la zona de Guichón, Departamento de Paysandú, norte del Uruguay, sobre la producción de una nueva variedad de queso artesanal en el país, el queso Termal, basado en la utilización de aguas de las Termas de Almirón, que son las únicas de agua salada del país. El proyecto, que integra a siete familias de productores queseros, cuenta con el apoyo del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) y la Intendencia Departamental de Paysandú, así como con la participación de la Estación Experimental Mario Cassinoni de la Facultad de Agronomía, la Mesa del Queso Artesanal del Litoral y la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo. La temática abordada resalta la importancia de la producción agroalimentaria con una fuerte base cultural y territorial, buscando contribuir al rescate y revalorización de los patrimonios territoriales del Uruguay rural. La generación de conocimiento sobre el desarrollo de emprendimientos productivos con identidad territorial tal cual viene ocurriendo con el queso Termal, potencia la valorización de las producciones agroalimentarias uruguayas con "historia territorial", fortaleciendo los espacios para el desarrollo rural a partir de iniciativas locales como la referida. El reconocimiento de la carga simbólica que conlleva la cultura territorial de los quesos

\*Experto en Lechería, Consultor Senior Gerencia de Proyectos Alimentarios, Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU).

\*\*PhD., Institut National de la Recherche Agronomie (INRA), Córcega, France.

\*\*\*Ingeniero agrónomo MSc., Representante Universidad de la República, Uruguay, en el Comité Académico de Desarrollo Regional de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo (AUGM).

artesanales uruguayos constituye un hecho fundamental para la generación de valor agregado en la base de la diferenciación. Adicionalmente, se generan condiciones adecuadas para avanzar en el procesamiento de la identificación geográfica de los productos, conllevando a la promoción y el mejoramiento de las poblaciones y los espacios económicos locales.

#### SUMMARY

In the north of Uruguay in a location called Guichón, Paysandú County, this article discusses an experience on the production of a new cheese variety handmade in the country, the "Thermal cheese", based on the use of Almirón hot spring waters, by collective families' cheese producers. These are the only salt spring waters of the country. The project is integrated by nine families of cheese producers. They have the support of the Uruguay Technological Laboratory (LATU) and the Paysandú County government, as well as the participation of the Mario Cassinoni Experimental Station of the Agronomy Faculty of the University of the Republic of Uruguay, the Bureau of the Cheese Handmade of Littoral and the Association of Universities of the Montevideo Group. The research addressed highlights the importance of food production with a strong cultural and territorial view, looking the revaluation and background rescue of the Uruguay rural heritage. The development of productive knowledge through the "thermal cheese" experience has generated a territorial identity, empowering the enhancement of Uruguayan agriculture productions with "territorial history", making stronger the spaces for rural development from local initiatives as the one hereby studied. The symbolic recognition that entails Uruguayan territorial culture of handmade cheeses production constitutes a fundamental fact for the generation of added value based on differentiation. In addition, appropriate conditions are generated for the identification of geographic product, and the promotion and improvement of economic premises for the farmers.

#### RÉSUMÉ

Ce travail porte sur une expérience en cours, une action collective menée par de petits producteurs de la région de Guichón, Departamento de Pay-

sandú, dans le nord de l'Uruguay. Il est question de la production d'un nouveau fromage, le queso Termal, élaboré en utilisant les eaux thermales d'Almiron, les seules à avoir la particularité d'être naturellement salées. Le projet associe neuf familles et bénéficie du soutien du Laboratoire Technologique de l'Uruguay (LATU), du gouvernement municipal de Paysandú et de la collaboration de la Station Expérimentale Mario Cassinoni, de la Faculté d'Agronomie, de la «Mesa del Queso Artesanal del Litoral» et de l'Association des Universités du Groupe Montevideo. Notre recherche souligne l'intérêt qu'il y a à activer les composants culturels et territoriaux dans les activités agro-alimentaires. Elle vise par là à renouveler les bases du développement des territoires et à contribuer à la préservation et à la valorisation des patrimoines ruraux uruguayens. Nous nous sommes attachés à montrer que les initiatives collectives ancrées territorialement (c'est le cas du projet queso Termal) peuvent contribuer significativement à la valorisation des productions alimentaires typées ainsi qu'à la consolidation des espaces ruraux. La reconnaissance des valeurs symboliques incorporées dans les productions fromagères artisanales est un élément essentiel de leur différenciation qui prend sens dans l'incrémentation de la valeur ajoutée des produits. L'action collective et les procédures engagées en vue de l'obtention d'une Indication Géographique visent une meilleure reconnaissance du produit, une amélioration de ses conditions de mise en marché et, par là, de meilleures conditions d'existence pour la population locale.

## INTRODUCCIÓN

Siguiendo los planteamientos del INRA-Córcega (Linck y Casablanca, 2005), la calificación de los alimentos procede de la incorporación en los procesos productivos de recursos territoriales escasamente transferibles. A la vez, el territorio se considera como un recurso complejo (conforma un sistema estructurado por tramas cognitivas propias) dotado de atributos de bienes colectivos e inscritos en las temporalidades propias del enlace entre generaciones: en este sentido, el territorio puede asimilarse a un patrimonio. Considerada bajo este ángulo, la "calificación" llega a concebirse tanto como una herramienta del desarrollo territorial (propicia un uso integral de los recursos locales) como un dispositivo de comercialización (permite di-

ferenciar el producto). En uno y otro caso, el énfasis puesto en el uso de los recursos locales, tanto ambientales como intangibles, marca la especificidad del producto que condiciona su acceso a nichos de mercado. El proceso cobra sentido en la medida en que las indicaciones geográficas (IG) permiten responder a nuevas expectativas de los consumidores urbanos: la mención del origen y la activación de conocimientos, recursos ambientales y valores sociales locales restablecen la legitimidad del alimento que la "globalización" ha venido borrando. El alimento deja así de ser un nutriente indiferenciado, un simple compuesto orgánico transformado por la industria de los alimentos, para convertirse en soporte de una sociabilidad renovada. La promesa, obviamente, no siempre se cumple. Presupone un arraigo territorial y una apertura de los patrimonios territoriales. De por sí, la noción de patrimonio es ambigua y a menudo contradictoria. Podemos aproximarnos al concepto asimilando el patrimonio a la memoria colectiva de una población. En este sentido, suele considerarse como un inventario de bienes materiales y en forma creciente de la "codificación" de bienes intangibles. En un sentido opuesto, puede considerarse como una memoria viva y compartida. Bajo esta perspectiva, el concepto remite, ante todo, a los conocimientos técnicos y relacionales —a recursos organizativos— movilizadas en la producción tanto de riquezas como de la sociedad misma.

El caso que se presenta a continuación se inscribe claramente en esta perspectiva: las aguas termales de Almirón en Paysandú, Uruguay, siempre existieron en tanto que recurso potencial y componente virtual del patrimonio territorial. Su activación efectiva constituye una "innovación" colectiva implementada en la escala del territorio: ha requerido la construcción y apropiación colectiva de conocimientos técnicos "específicos". A su vez, éstos pueden considerarse como el producto de una acción organizada y de una notable apertura del territorio —específicamente a través del apoyo del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)—, tendentes a una "diferenciación" y calificación territorial a través de la innovadora construcción de un producto agroalimentario local: el Queso Termal. En este sentido, el interés del estudio procede menos de un simple proceso de "valoración" patrimonial (de la "activación" de componentes patrimoniales ya inventariados y codificados) que de una dinámica de "construcción" patrimonial fundamentada en un proceso de innovación (Linck y Casablanca, 2005).

El trabajo está centrado, entonces, en el análisis de una experiencia inédita en el Uruguay: la construcción de una nueva variedad de queso artesanal a partir de la utilización de aguas termales saladas provenientes de las Termas de Almirón, ubicadas en las cercanías de la localidad de Guichón, Departamento de Paysandú, en el norte del Uruguay. El proceso se sustenta en la acción colectiva desarrollada por productores familiares con el respaldo de varias instituciones de promoción y fomento productivo de niveles local y nacional. El emprendimiento tiende a generar mayor valor agregado en la base de la diferenciación, acreditando el producto con una indicación geográfica. Se pretende, asimismo, que el desarrollo del Queso Termal permita a los productores, y a la propia región, acreditar una identidad agroalimentaria y territorial local, a través de la calidad de los quesos artesanales de la zona, y lograr además un mejoramiento de las condiciones de vida de las familias productoras involucradas. La promoción y puesta en marcha de las acciones fueron promovidas por la Dirección de Desarrollo Productivo de la Intendencia Municipal de Paysandú (IMP) y el LATU en el marco de su Proyecto 100 Queserías y el apoyo de la Estación Experimental Mario Cassinoni de la Facultad de Agronomía, localizada en el Departamento de Paysandú, que junto a la IMP venían trabajando para lograr la habilitación de los tambos y queserías.

Los productores del Grupo Termal, ubicados en la zona de estudio, área de influencia de la ciudad de Guichón, comprendiendo a la Colonia Juan Gutiérrez del Instituto Nacional de Colonización en Paysandú, han venido planteando que uno de los problemas más relevantes que debían afrontar antes del desarrollo del proyecto era la "invasión" en la región de los quesos elaborados en otras zonas productoras. Ello dificultaba la comercialización de sus quesos, sobre todo en épocas de alta producción y oferta. Pero la puesta en marcha de la elaboración y venta de un queso diferenciado, con base en la utilización de las aguas saladas de las termas de referencia, les viene permitiendo diferenciarse de los quesos tradicionales existentes en el mercado y competir en mejores condiciones y a precios superiores.

Con el propósito de analizar dicho proceso y los alcances respectivos, se presentan a continuación algunos antecedentes que permiten situar el caso en un contexto nacional, regional y sectorial. Para ello, se hace referencia a la importancia de la lechería en el Uruguay y, dentro de ella, la

situación de la quesería artesanal, generalmente familiar, su desarrollo, así como su problemática social, económica y técnico-productiva.

Se presenta un diagnóstico que enfatiza aspectos históricos, descripción del territorio, los objetivos del programa de desarrollo, productos y actores, recursos y activos, los saberes-hacer locales y los procesos de innovación, así como las modalidades de organización asumidas y las principales articulaciones establecidas.

Se indican, asimismo, las principales fortalezas y debilidades detectadas y su relación con el proceso de desarrollo emprendido, especialmente las acciones colectivas implementadas y su incidencia en el sistema de activación del SIAL y su desarrollo.

Finalmente, se analiza la situación actual derivada de la concentración de queserías del grupo, sus posibilidades de desarrollo, las conclusiones derivadas de las lecciones aprendidas, así como las recomendaciones de la experiencia desarrollada.

#### IMPORTANCIA DE LA LECHERÍA Y EL QUESO ARTESANAL EN EL URUGUAY

Podemos indicar que "la producción anual de leche en el Uruguay es de alrededor de 1,500 millones de litros al año. Ello, a través de 6,548 explotaciones que destinan a la lechería comercial una superficie de 1'234,780 millones de hectáreas, de las cuales, 3,731 remiten a Plantas, 2,161 elaboran en el propio predio, principalmente quesos, y 1,566 realizan venta directa. Para toda esta producción, existen en el Uruguay algo más de 751 mil cabezas de ganado lechero" (MGAP, 2000). Los sistemas de producción están basados en el consumo de pasturas naturales, a cielo abierto, con transformación directa "de pasto a leche", lo cual acredita al Uruguay como país de producción de leche y carne natural. Los predios familiares lecheros son 4,442, lo que representa el 73.6 por ciento de las explotaciones especializadas en leche (MGAP, 2006). Sin embargo, sólo producen el 27.5 por ciento del total anual de leche. Los grandes productores (8.9 por ciento de las explotaciones especializadas en lechería) producen casi la mitad del total anual del país.

A nivel de las exportaciones lácteas, el Uruguay exportó, en el año 2006, un total de 103,718 toneladas de productos, destacando 57,660 de leche en

polvo, 30,250 t de queso, 15,808 t de manteca y 23,473 miles de litros de leche, tipo larga vida, por un valor total de US\$ 277,656 miles de dólares (MGAP, 2007). Las cifras destacan al Uruguay como uno de los principales países exportadores de lácteos de América Latina, debiéndose resaltar, además, que el país exporta tradicionalmente importantes volúmenes de ganado lechero en pie, principalmente hembras, además de semen y embriones, contribuyendo así al mejoramiento genético de otros países (Schiavo, 2008).

Se destaca la importancia que tiene en el Uruguay la producción láctea y, dentro de ella, la quesería artesanal, estimándose que "el volumen de queso artesanal volcado al mercado interno es de unos 9 millones de kilos, que representa el 50 por ciento del total de consumo de queso en el Uruguay" (Gilles, 2007).

No obstante la gran importancia social, productiva y económica de la quesería artesanal uruguaya, subsisten severas limitaciones: escasos volúmenes de producción individual (kilos de queso por productor), gran heterogeneidad de tipos, variedades y calidades con problemas de infraestructuras y manejos inadecuados que arrancan en el ordeño en cuanto a la calidad de la leche y las condiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas en la elaboración, todo lo cual plantea serias dudas en relación a la inocuidad y finalmente calidad de muchos quesos artesanales elaborados en los predios.

Sin embargo, debe señalarse que, a partir de 2005, la acción mancomunada de promoción, articulación y apoyos institucionales a través del Instituto Nacional de la Leche (INALE), el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP), Intendencias Municipales (IIMM), Mesas del Queso (espacio organizado a niveles regionales, de defensa gremial y promoción, con participación de representantes de productores referentes, de técnicos especialistas, de las IIMM y del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), conjuntamente con la Universidad de la República, fundamentalmente a través de las Facultades de Agronomía y Veterinaria, la Cooperativa de Laboratorios Veterinarios (COLAVECO), vienen contribuyendo al notorio mejoramiento de la gestión y los logros de los queseros artesanales, superándose los esquemas tradicionales de una producción importante en volumen, pero estancada en el mejoramiento de su calidad.

En el Uruguay, el concepto de queso artesanal tiene un significado muy particular que lo diferencia del de otros países; se define como: "el queso

*elaborado con la leche producida en el propio establecimiento*". Esto quiere decir que no se deben tipificar como quesos artesanales aquellos elaborados en el propio predio, pero con la utilización de leche proveniente, parcial o totalmente, de otro establecimiento.

Por otra parte, existe en el país un desarrollado esquema industrial en la base de la leche remitida a plantas, abarcando la industria cerca del 78 por ciento del mercado de lácteos del Uruguay, la cual se canaliza tanto al mercado interno como a la exportación. El 22 por ciento restante de la producción láctea es absorbido en la elaboración predial de subproductos.

## DIAGNÓSTICO

### Un poco de historia

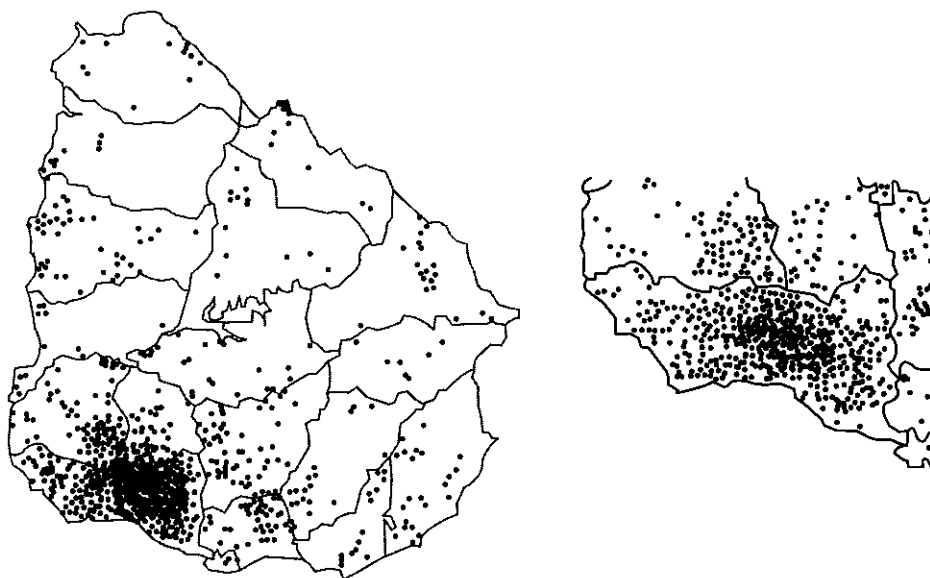
Debemos destacar que la producción de quesos artesanales en el Uruguay tiene una rica tradición histórica: se desarrolla, en el siglo XIX por parte de inmigrantes europeos de vasta cultura en la producción quesera, fundamentalmente centenares de familias suizas, alemanas y alsacianas, que se instalan en nuestro territorio y forjan una identidad agroalimentaria territorial que se mantiene vigente. Entre las familias inmigrantes se destacan los colonos suizos a partir de 1861, quienes establecen las bases de la quesería en Uruguay; se instalan no sólo con sus familias y herramientas de trabajo, sino también con el ingrediente del valor agregado que no se contaba hasta ese momento: la "cultura quesera" (Borbonet, 2004). De esta forma, la quesería comienza su desarrollo "a paso firme", en el este del Departamento de Colonia y oeste del Departamento de San José, donde existen actualmente el 70 por ciento de las queserías artesanales del Uruguay.

Cabe resaltar que dichas familias pioneras no sólo traían sus formas de trabajo, sino también sus costumbres, sus conocimientos, sus experiencias, su "forma de vida", las cuales se fueron transmitiendo hasta el día de hoy, a través de sus hijos y nietos. Sus raíces prendieron y hoy aquellos sueños son realidad. El queso autóctono y tradicional uruguayo es el queso Colonia, donde no sólo es elaborado por queseros artesanales, sino también por la industria, la cual comercializa en el mercado interno y externo.



El quesero artesanal está formado por una familia que se mantiene en el propio predio; es decir, que la actividad agroindustrial permite —como pocas—, el arraigo y la radicación de la familia mitigando los problemas de abandono del campo, tal como ocurre con otros rubros menos intensivos. “Muchas ‘historias de vida’ y de ‘savoir faire’ son transmitidas de generación en generación y constituyen una riquísima base de sustentación y contenido en la construcción del rescate identitario. La premisa de que la identidad agroalimentaria dinamiza las economías locales permite contextualizar cadenas agroproductivas y emprendimientos específicos, integrar y sistematizar la información territorial dispersa, las experiencias comunitarias y el conocimiento popular acumulado a través de varias generaciones” (Schiavo y Ladet, 2007). Por todo ello, destaca la importancia de la quesería artesanal uruguaya que elabora y comercializa en el mercado interno volúmenes similares al comercializados por la industria.

Mapa 4  
Uruguay: distribución territorial de queserías artesanales



Nota: Cada punto corresponde a un predio donde se elabora queso artesanal; la mayor aglomeración corresponde a la cuenca lechera sur, principalmente en los Departamentos de San José y Colonia.

Fuente: MGAP, DIEA (2000); Censo Agropecuario.

## Descripción del Territorio

La región donde se desarrolla la experiencia está ubicada en el Departamento de Paysandú, en los límites con el Departamento de Río Negro, litoral del Uruguay.

El área de influencia abarca la zona sur del Río Queguay Chico y norte de la Cuchilla de Haedo, teniendo como epicentro las Termas de Almirón con 30 km al este y oeste del Departamento de Paysandú, siendo una de las pocas termas saladas del mundo. A escasos kilómetros de las mismas se ubica el principal centro poblado del área de influencia, que es la ciudad de Guichón, y muy cerca, la Colonia Juan Gutiérrez, donde radican varias familias queseras del proyecto en cuestión.

Mapa 2  
Uruguay y área de influencia del queso Termal



Zona productora del queso Termal

## Objetivos del Proyecto de Desarrollo

Fueron señalados por contribuir a la generación de valor agregado de los quesos artesanales elaborados en la zona de influencia de las Termas de Almirón, Departamento de Paysandú, al producir una variedad nueva en el país, el queso Termal, utilizando agua salada de dichas termas.

Adicionalmente, por apoyar la diferenciación agroalimentaria con identidad territorial y local, a través de la elaboración de queso artesanal de calidad por parte de siete productores familiares del área de influencia de las Termas de Almirón, con el propósito de mejorar sus ingresos y calidad de vida.

A la vez, unificar criterios entre productores e instituciones de apoyo, para la elaboración y comercialización del queso Termal, asegurando la inocuidad del producto en la base de la aplicación de Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura, apuntando a su futuro reconocimiento y acreditación a través de la identificación geográfica.

## Los principales actores y niveles de articulación

Los principales protagonistas del programa de desarrollo son cinco familias establecidas en la Colonia Juan Gutiérrez al norte de Termas de Almirón y dos ubicadas al sur. En total, siete familias que integran una población de unas 30 personas.

Otros actores son de carácter institucional y tienen una fuerte incidencia en el proceso de "construcción" del producto, destacando la participación y los niveles de articulación lograda entre la Intendencia Municipal de Paysandú (IMP), —a través de sus Direcciones de Turismo, Desarrollo Rural e Higiene (Bromatología), que ya venían trabajando, tiempo atrás, con un grupo de cinco productores pertenecientes al actual Grupo Termal, en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), buscando la habilitación de los tambos, las queserías y los quesos por parte de las autoridades competentes— y el Proyecto de Extensión Universitaria de la Facultad de Agronomía, a través de la Estación Experimental Mario Cassinoni de Paysandú (EEMAC) que desarrolló en la Colonia Juan Gutiérrez del Instituto Nacional de Colonización, cercana a la ciudad de Guichón.

A su vez, y en forma coordinada, el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) viene desarrollando un importante papel en el marco del pro-

yecto de impulso a 100 queserías artesanales originado en el año 2006, un proyecto piloto de promoción y apoyo a la quesería artesanal para el mejoramiento productivo, de la calidad, de los precios y de los niveles de vida de los queseros artesanales. En dicho marco, y articuladamente con las instituciones referidas, promueve el trabajo grupal entre productores de la zona de Guichón que se integran al mismo y plantean elaborar un queso que los distinga del resto de los productores del país y de la industria. Es por ello que el LATU presenta a los productores y a las instituciones y organizaciones rurales de acción local la idea de elaborar un queso de pasta lavada, con la característica de utilizar en la etapa de salazón el agua salada de las Termas de Almirón, sin por ello dejar de producir —en una primera etapa— los quesos que elaboran, dado que tienen su comercialización organizada y el mercado relativamente asegurado. Los productores aceptan el desafío al igual que las demás instituciones.

Otro actor institucional de alta relevancia, y que tiene que ver con los recursos y activos del territorio, está constituido por las escuelas rurales, espacio educativo de reunión e intercambio de la comunidad rural, ahí se establecen los espacios de comunicación, retroalimentación y capacitación de las familias queseras con los técnicos locales. Es en la escuela rural de la Colonia Juan Gutiérrez donde se efectúan muchas de las reuniones y jornadas que cuentan a las maestras rurales como verdaderos pilares de la promoción y el apoyo del programa de desarrollo. Es en las escuelas rurales donde los hijos de los productores reciben la educación inicial o primaria, y tienen en común un gran elemento dinamizador dado que aglutinan todas las iniciativas de mejoramiento para la zona. Hoy, esto se ve potenciado ante la posibilidad que tienen los niños uruguayos de contar con su "laptop" como resultado de la aplicación del Plan Ceibal, que otorga gratuitamente una computadora a cada escolar.

Cuando se planteó la idea de elaborar quesos utilizando las aguas termales saladas, en las escuelas rurales se realizaron innumerables jornadas de intercambio y comunicación con la participación de las instituciones mencionadas y las familias de los productores. Allí se gestaron procesos de diagnóstico y planificación participativa que configuraron las bases de una acción concertada y coordinada entre todos los actores, esto permitió establecer niveles de articulación territorial relevantes para el procesamiento del SIAL. Todo esto fue visto por la comunidad como una

instancia de apoyo fundamental que les permitía sentirse "acompañados", eso los motivó a creer, confiar y luchar por la idea que era, en definitiva, una oportunidad que nunca se había tenido para desarrollar una nueva variedad de quesos y, en consecuencia, poder competir y lograr un valor agregado superior al que podían acceder en la venta de los quesos tradicionales.

### Recursos y activos

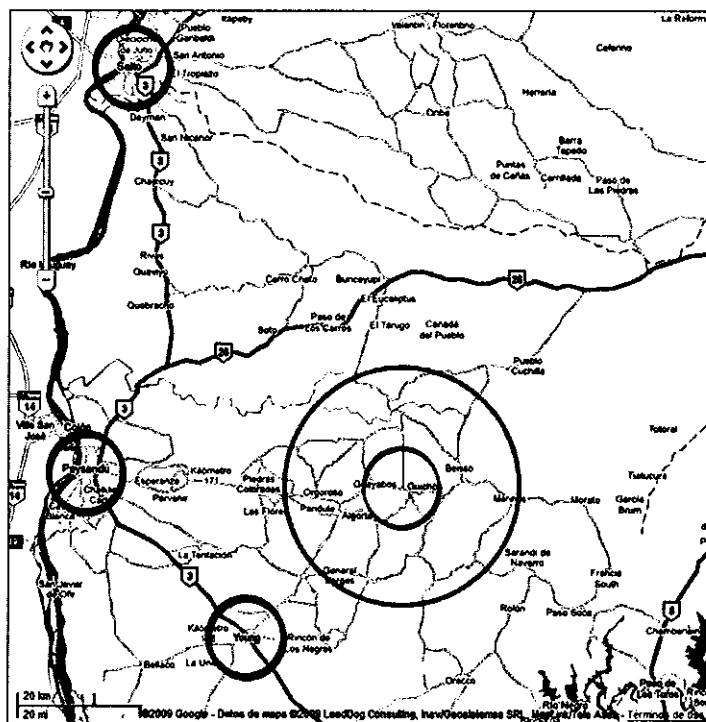
Los protagonistas —productores del queso Termal— son familias que en el universo de las queserías artesanales uruguayas son pequeños productores, cuya producción media es de 100 litros/día. Tienen otros rubros complementarios como la cría de ovejas, producción de cerdos, miel y frutas y hortalizas. Por lo general, pertenecen al estrato de pequeños productores familiares uruguayos, que tienen en común severas limitaciones de escala, producción, productividad, rentabilidad, inversión y crédito. El Grupo Termal, sin escapar a dicha realidad, viene superando y mejorando su situación con el programa de innovación que viene cumpliendo.

### El saber-hacer a nivel local

En el territorio de estudio, los productores queseros son también portadores de una fuerte tradición heredada de abuelos a padres e hijos, destacándose el rol de la mujer, ella es muchas veces quien tiene la responsabilidad de la fabricación de los quesos. Estos productores elaboran tradicionalmente variedades de queso Mozzarella (escrito según la Ordenanza Bromatológica Nacional y la Normativa Mercosur; en italiano es Mozzarella) y de queso Colonia, uno de los quesos artesanales de mayor tradición en el Uruguay, de pasta cocida y con fermentación propiónica, originario del Departamento del mismo nombre. Se comercializan en locales ubicados en Guichón, Young, Paysandú y Salto, donde a veces son transportados por intermediarios que compran a los propios productores, y otras veces son transportados directamente por éstos.

Todos los productores tienen las habilitaciones pertinentes, gracias a la acción mancomunada y articulada de la Mesa del Queso del Litoral, el LATU y la IMP.

Mapa 3  
Zona de elaboración y zona de venta del queso Termal



Nota: El círculo mayor comprende el territorio de producción del queso Termal, en un radio de 50 km; en su centro, las termsas con zona de venta que se amplía a las ciudades de Young, Paysandú y Salto.

### Los procesos de innovación, organización y articulación

El gran desafío que entrañaba la idea consistía en crear un queso artesanal diferenciado y con valor agregado en el marco del aprovechamiento de valores simbólicos existentes en el territorio, de una particular potencialidad para generar una identidad territorial difícilmente repetible en otras zonas del país.

Una vez que se fue madurando la idea del queso Termal se fueron programando, con la participación de los propios actores, diferentes acciones que comprendieron:

- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, para conocer los riesgos y las medidas preventivas.
- Distribución equitativa de los costos de los análisis que pudieran existir.
- Buscar la forma de dar a conocer el queso, la publicidad, el estudio de mercado.
- Diseñar la etiqueta.
- Definición de nichos de venta y forma de comercialización.

La puesta en marcha del proyecto involucró un proceso de trabajo coordinado por parte de las tres instituciones participantes, a través de sus técnicos, comprendiendo esfuerzos para:

- La realización de visitas, jornadas y reuniones teórico-prácticas.
- Jornadas de capacitación mediante dictado de cursos en buenas prácticas (BPA, BPH, BPM) y Punto de Equilibrio.
- Profundizar el trabajo grupal.
- Derrotar la individualidad.
- Buscar la autogestión en los costos de elaboración y de la comercialización en torno al queso Termal. Para ello había que elaborar el queso bajo similares condiciones de inocuidad y calidad, pero respetando la realidad de cada productor.

Figura 1  
Etiquetas de los quesos del Grupo Termal



El desarrollo de la propuesta priorizó:

- Reuniones de trabajo para el intercambio de ideas y conocernos mejor; así se plantearon las ideas, el proyecto en sí, las ventajas y desventajas de la elaboración propuesta.
- Los problemas para organizar la transportación regular del agua termal a cada uno de los predios.
- El tamaño del queso, la forma, su peso, presentación.
- La comercialización de un queso que no existía.
- El estudio del posible mercado.

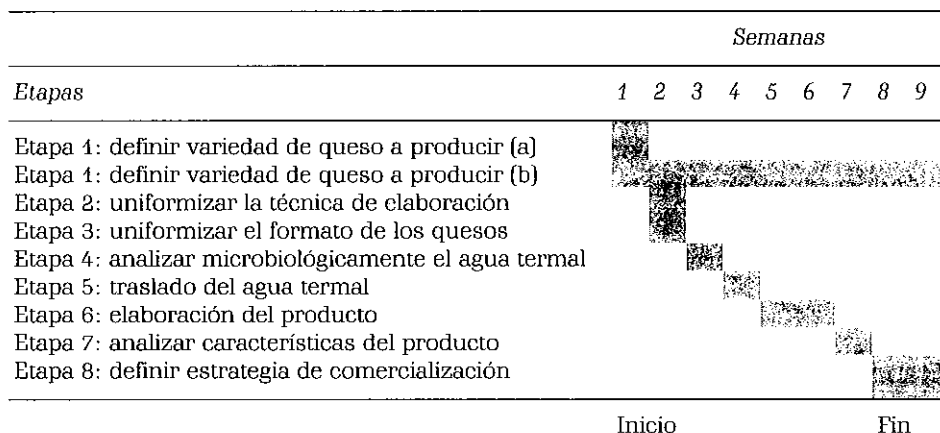
Se distribuyeron responsabilidades a cada involucrado, por ejemplo, gestionar el llamado para el diseño de la etiqueta, búsqueda del término "Termal", investigar si estaba registrado como marca. Asimismo conocer los costos de dicho registro en Uruguay y Mercosur, buscar fuentes de financiamiento y gestionar el visto bueno de la empresa termal que tiene la responsabilidad del mantenimiento y seguimiento de las aguas termales para disponer de las mismas.

Una vez elaborado el queso Termal, se procuró realizar una amplia evaluación sensorial, buscando la autocrítica para su mejora.

La articulación entre diferentes actores permitió racionalizar y efectivizar los aportes de recursos de distintas instituciones y también de los propios productores. A los efectos, el proyecto 100 Queserías Artesanales que el LATU lleva a cabo en todo el país, elaboró la propuesta técnica (proyecto) y brinda asistencia técnica a los productores beneficiarios. La Intendencia Municipal de Paysandú (IMP), por su parte, se involucra plenamente en el proyecto a través de las Direcciones de Desarrollo Rural, Turismo e Higiene, aportando recursos logísticos y técnicos para implementar la propuesta. El Gobierno Departamental respalda el proyecto en el marco de un Plan de Desarrollo de la Región Termal y de la valorización de los recursos de la zona. De esta forma, la IMP suele facilitar condiciones para el pernocte de los técnicos extensionistas. Los productores, como contrapartida, también asumen los costos y los desafíos de la implementación de la propuesta, a la vez que reciben en sus casas a los técnicos y comparten con ellos su mesa en el almuerzo y o la cena durante el trabajo de campo.



Figura 2  
Cronograma de planificación del proyecto y programación por etapas



El costo del diseño de las etiquetas estuvo a cargo de la Intendencia de Paysandú, (IMP), la impresión corrió a cargo del LATU y los productores. Las etiquetas fueron estudiadas y seleccionadas por los propios involucrados. Los costos de los moldes para los quesos fueron asumidos por los productores. Los análisis químicos y microbiológicos fueron compartidos por la IMP y el LATU. La habilitación de la quesería, la sanidad animal y distintos gastos que implican los mismos fueron asumidos por cada productor. La organización de las reuniones y las convocatorias para las mismas fueron realizadas por la IMP y la Facultad de Agronomía.

#### DETALLE DE ETAPAS, ACTORES RESPONSABLES Y CRONOGRAMA

Etapa 1: definición de variedad de queso a producir

Comprendió: la discusión de las posibles variedades de queso a elaborar.

Responsables: productores/LATU.

Se decidió elaborar un queso de pasta lavada utilizando fermento termófilo, lo cual se comprometieron los productores a respetar, y también deberán aceptar los futuros productores que deseen ingresar al grupo.

Se comenzó con capacitación para registrar la planilla de elaboración.

## Etapa 2: uniformizar la técnica de elaboración

Comprendió: la uniformización como factor primordial en la elaboración de los quesos de variedad similar. Manteniendo la independencia de elaborar el queso que el mercado requiera y aplicando las Buenas Prácticas de Higiene.

Responsables: los productores y el LATU, quienes decidieron en primera instancia elaborar solamente una vez por semana el queso Termal, manteniéndose durante el resto de los días las elaboraciones de las variedades tradicionales que cada productor desarrolla, para continuar cumpliendo con los compradores, preservar el mercado y los ingresos de los productores.

## Etapa 3: uniformizar el formato de los quesos

Comprendió: el acuerdo de que el queso se elaborará con agua termal y tendrá un formato similar entre las mismas variedades. Utilizando una etiqueta con leyenda específica y similar, diferenciándose así de otros quesos.

Responsables: los productores.

Se decidió elaborar en moldes cilíndricos, para obtener un queso de unos ochocientos gramos a un kilogramo y de unos ocho centímetros de diámetro por ocho a diez centímetros de alto. Este tamaño permite la venta del producto evitando su fraccionamiento.

## Etapa 4: analizar microbiológicamente el agua termal

Los análisis estadísticos llevan a afirmar que el agua puede ser utilizada para aplicarse en la elaboración del queso.

Comprende: el control físico-químico y bromatológico del agua termal y está descrito en el manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Responsable: Dirección de Higiene de la IMP y LATU.

Los análisis estadísticos actuales nos indican que la calidad e inocuidad del agua termal es apta para la elaboración de quesos.

## Etapa 5: traslado del agua termal

Comprende: la definición del procedimiento para extraer el agua de las termas, incluyendo la forma de traslado, elección del envase, cuidados del

mismo, periodicidad, etcétera. Implica una nueva modalidad organizativa asumida por todos los productores del grupo.

Responsables: productores.

Se definió que el traslado se podía realizar con los tarros de leche comunes.

#### Etapa 6: producción de salmuera y elaboración del producto

Comprende: medidas técnicas que están descritas en el manual de BPM. Su aplicación viene comprendiendo jornadas de capacitación con participación del LATU y la IMP.

Responsables: productores, LATU y la IMP.

La salmuera se elabora a partir de la incorporación de las aguas saladas de la Termas y se logra su punto óptimo de salazón con el agregado de sal apta para consumo humano, con corrección de acidez, enfriado y concentración de sal acorde a estándares.

#### Etapa 7: analizar características del producto

Comprende: la determinación de parámetros físico-químicos, sensoriales y microbiológicos del queso Termal.

Responsable: productores, Dirección de Higiene y LATU.

Se realizan análisis con regularidad.

#### Etapa 8: definir estrategia de comercialización

Comprende: la selección del "packing", modo, lugar y precio de venta del producto, aspectos que son definidos por los productores, fomentándose la comercialización grupal. Se vende en una primera instancia en locales cedidos por la IMP en el Paseo del Mercado, centro de la ciudad de Paysandú y en las Termas de Almirón.

Responsable: Mesa del Queso del Litoral; en esta etapa se desea cumplir con la demanda y consolidar la marca Termal.

### ANÁLISIS FODA

En el cuadro 1 aparecen las principales fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas identificadas en relación con el desarrollo del grupo y el

propio SIAL a nivel territorial. Éstas fueron señaladas por las propias familias integrantes del Grupo Termal en jornada verificada en la Colonia Juan Gutiérrez, Departamento de Paysandú, con la participación de los productores, técnicos locales y los autores del presente trabajo.

Cuadro 1  
Análisis FODA del Grupo Termal

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existe un grupo formado, con historia y en pleno proceso de crecimiento.</li> <li>• Cohesión, juventud y capacidad organizativa del grupo permite potenciar la gestión.</li> <li>• La experiencia integra una fuerte innovación productiva de un sistema agroalimentario localizado en el área de influencia de las Termas de Almirón, Departamento de Paysandú.</li> <li>• Actividades y procesos asumidos en conjunto: compras de insumos, equipos y maquinaria; rotación en el retiro y distribución del agua termal a los diferentes predios, etcétera.</li> <li>• Existencia de un mercado regional potencialmente receptivo y demandante del producto.</li> <li>• El producto logra mejores precios que los quesos tradicionales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La disponibilidad en la zona de aguas termales saladas, únicas en el Uruguay.</li> <li>• El Grupo Termal elabora un producto diferenciado; notorios éxitos en la participación en ferias de degustación de quesos en la ciudad de Paysandú.</li> <li>• Amplias posibilidades de mejoramiento económico de las familias queseras.</li> <li>• Acceso a capacitación.</li> <li>• Logro de una marca y etiquetado que identifica el producto y potencia el <i>marketing</i>.</li> <li>• La difusión de la experiencia por los propios productores a niveles locales e internacionales (Congresos SIAL en Mar del Plata, Argentina y Toluca, México) es altamente motivadora para el grupo.</li> <li>• Posibilidades de territorializar el producto focalizando su localización a través de identificación geográfica y, en un futuro, Denominación de Origen.</li> <li>• Verificación de medidas regulares de control de calidad de leche y queso.</li> <li>• Posibilidad de acceso y manejo colectivo de un Campo de Recría de ganado lechero, lo cual posibilitaría el crecimiento de la escala productiva.</li> </ul>
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay que mejorar el trabajar juntos para "ir a más".</li> <li>• Falta infraestructura para poder aumentar la producción de leche y quesos.</li> <li>• Baja producción de litros por vaca por hectárea y de quesos (alrededor de 500 kg/mes de queso Termal).</li> <li>• Problemas de escala (escasa superficie de tierra) y escaso capital de giro y reinversión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La industria, cuando tiene sobrestock, hace fuerte competencia.</li> <li>• Dificultoso acceso a la información problematiza tomas de decisiones colectivas.</li> <li>• Los mercados y precios son un dato que toma el productor con nula incidencia en su formación y capacidad de respuesta.</li> <li>• Falta de habilitación bromatológica en algunos predios.</li> </ul>

<i>Debilidades</i>	<i>Amenazas</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El nivel genético del rodeo en muchos casos es limitante.</li> <li>• El trámite de la marca ha sido muy lento.</li> <li>• Dependencia a que agentes externos les hagan los trámites, generando subordinación a técnicos e instituciones de apoyo.</li> <li>• Distancias de las zonas productoras a los nichos de mercado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de formalización de las ventas (no se documentan boletas a compradores).</li> </ul> <p>Competencia regional: riesgo que aparezca otro queso Termal.</p>

### ESTADO DEL PROCESO DE ACTIVACIÓN DEL GRUPO

Tomando como base las acciones colectivas desarrolladas y vigentes, se infiere que el grupo se mantiene cohesionado y con mucha fuerza para mantener y mejorar aspectos esenciales que tienen que ver con la calidad del producto, mejoras de proceso, precios y oportunidades que se están creando. Hace unas semanas atrás los visitó un medio de prensa, así pudieron ver en directo lo importante que es trabajar unidos, y explotar el valor agregado que da el lugar donde viven.

Esto ratifica la impresión de que el grado de avance del proceso de gestación del SIAL es adecuado y acorde a los objetivos definidos.

La vigencia y potenciación de la acción colectiva a través del grupo y las instituciones de apoyo dan pie a la visualización funcional de un recurso territorializado en relación con la diferenciación y calidad del producto que tendrá en breves plazos una marca compartida (colectiva). Para un futuro, y en función de los avances que se logren, se podrá procesar la posibilidad de acreditar la producción con el impulso de su indicación geográfica.

### ANÁLISIS DE LA CONCENTRACIÓN DE QUESERÍAS RURALES Y POSIBILIDADES DE DESARROLLO

Si bien las nuevas actividades de construcción del queso Termal a nivel grupal comienzan a partir del año 2005, el trabajo propiamente dicho para obtener las correspondientes habilitaciones, las mejoras en sus salas de

ordeño, su producción y la forma de trabajar en equipo se comienza a dar unos años antes entre la Intendencia Municipal de Paysandú y la Facultad de Agronomía (estación Mario Cassinoni), donde nace el propósito de trabajar conjuntamente para desarrollar una acción extensionista acorde a los desafíos territoriales comprometidos.

Las diferentes actividades que fueron naciendo a través del tiempo, como la Mesa del Queso del Litoral, le han dado un nuevo impulso inter-institucional. Más recientemente se suman otras instituciones, como el Centro Cooperativista del Uruguay (CCU), la Cooperativa de Laboratorio Veterinario de Colonia (COLAVECO), el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) y el Movimiento de Erradicación de la Vivienda Insalubre Rural (MEVIR).

El esfuerzo interinstitucional articulado permitió llevar adelante cursos de capacitación en múltiples temáticas priorizadas por las familias productoras, destacándose entre muchas, Buenas Prácticas de Ordeño, Buenas Prácticas de Manufactura, Talleres de Organización y fortalecimiento grupal, etcétera.

Como recomendaciones derivadas de la experiencia, se propone la creación de un consejo territorial regulador, integrado por los principales actores, el cual velará, controlará y llevará un seguimiento y una supervisión en relación con futuros elaboradores, debiendo cumplir éstos con el reglamento aprobado por todos los involucrados. Por otra parte, se deberá procurar la promoción al desarrollo de procesos que permitan ampliar la base social y productiva actual, consolidando el sistema agroalimentario localizado (SIAL), y ampliar el valor agregado a nivel predial y regional, a través de potenciar producción, mercados (nacional e internacional) y calificación territorial de indicaciones geográficas.

Por último, a nivel general, cabe destacar que últimamente en el Uruguay, a través de políticas oficiales diferenciadas de apoyo y promoción a la pequeña producción agropecuaria (principalmente familiar), de distintos programas y organizaciones que se han creado, la quesería artesanal tiene una gran posibilidad de desarrollo. Las actividades que han desarrollado las tres Mesas del Queso, (litoral, oeste y este) y en formación del sur, el Programa Clúster de la quesería Artesanal de Pequeñas y Medianas Empresas (Pacpymes) que abarca la zona oeste del país, el proyecto 100 Queserías Artesanales del LATU, actualmente Programa Queserías Artesanales,

a la creación del Instituto Nacional de la Leche (INALE), donde están representados los queseros artesanales y los distintos programas de promoción a la producción láctea, han dado nuevas oportunidades a los productores en cuanto a regularizar su condición de proveedor de alimentos, a habilitaciones, impositiva y de esta manera se ven beneficiados el mercado y el público consumidor. En un futuro próximo habrá queserías artesanales habilitadas para la exportación, hecho por demás relevante.

## CONCLUSIONES

Las conclusiones generales más importantes están relacionadas con la ratificación de la trascendencia que otorgan en un territorio dado los emprendimientos colectivos con una base agroalimentaria identitaria como forma de quebrar el individualismo de los productores, trabajar en grupo y promover los recursos o patrimonios locales, lo cual potencia las capacidades de gestión y desarrollo. Adicionalmente, y no es menor, el desarrollo del Programa viene permitiendo una importante mejora de la articulación interinstitucional a niveles territoriales con la puesta en marcha de procesos de planificación participativa, lo cual vuelve más eficiente las acciones colectivas de los protagonistas productivos.

A niveles específicos, se indica inicialmente que el primer logro trascendente es que se consiguió aplicar, producir y desarrollar una fuerte innovación a nivel territorial y local, sin antecedentes en el Uruguay ni en el MERCOSUR, de construir en forma participativa con los productores, una nueva variedad de queso, el queso Termal, de fuerte "impronta" territorial y local, cumpliéndose con las normativas vigentes. Los productores de a poco se involucraron en el programa, desde la primera fase del proceso llamada "abriendo las porteras". Para ello, resultó definitiva la decisión de los productores y su organización grupal, para la utilización del agua termal en la elaboración de sus quesos. En el proceso, se obtuvo el visto bueno de la empresa que lleva a cabo el manejo del agua termal, así como también su apoyo incondicional desde los inicios del programa. Otros avances muy significativos fueron la elección, en forma unánime con los productores, de una etiqueta de identificación del queso y la obtención de dos espacios de mucho interés para la comercializa-

ción de los mismos: el Paseo del Mercado de Paysandú y un local en las propias Termas de Almirón.

Un logro no menor es que los productores vienen trabajando a la par con distintas instituciones de promoción y fomento —ya mencionadas—, recibiendo cursos de capacitación, en lo que respecta a Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Ordeño y Manejo Higiénico de la Leche. El queso Termal ya ha despertado interés en los habitantes de la ciudad de Guichón, localizada a pocos kilómetros de las Termas de Almirón, y se ha comenzado a “hablar” del mismo, creciendo el interés de compradores y distribuidores por la adquisición del queso que cumple con todas las normativas vigentes. Algunos comercios de la región están esperando el momento y el lugar del lanzamiento oficial del producto, el cual será fijado por todos los actores involucrados. Seguramente, desde el punto de vista del *marketing*, la zona será reconocida no sólo por las Termas de Almirón, sino también por el Grupo Termal productor del queso del mismo nombre. Al respecto, el caso presentado compendia una invaluable experiencia de desarrollo de un sistema agroalimentario territorialmente localizado, (SIAL), que no existía anteriormente y fue encontrando visibilidad a través de la creación de una nueva variedad de queso, construido socialmente.

## BIBLIOGRAFÍA

- BORBONET, S. (2001), *Historia de la quesería en Uruguay*, Montevideo, Uruguay.
- GILLES, J. (2007), *Diagnóstico Participativo del Clúster Quesería Artesanal de San José y Colonia*, PACPYMES (Programa de Apoyo a la Competitividad y Promoción de Exportaciones de la Pequeña y Mediana Empresa), Montevideo.
- LINCK, T. y E. Casablanca (2005), *Patrimonialisation et typification de fromages traditionnels: une approche comparée de démarches de qualification*, INRA, SAD, Francia.
- MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA (2007), *Anuario 2007*, OPYP, Montevideo, Uruguay.
- (2007), *Anuario Estadístico Agropecuario 2007*, DIEA, Estadísticas Agropecuarias, Montevideo, Uruguay.
- (2000), *Censo Estadístico Agropecuario 2000*, Dirección de Investigaciones Económicas Agropecuarias (DIEA), Montevideo, Uruguay.



SCHIAVO, C. [2008], "Cultura e identidad territorial como estrategia de diferenciación agroalimentaria para el desarrollo local y rural sostenible; el caso de la producción de quesos artesanales en el Uruguay", VII Congreso de Transformaciones Territoriales, Brasil, Universidad de Paraná, AUGM.

\_\_\_\_\_ y P. Ladet (2007), *Emprendimientos colectivos de subproductos lácteos artesanales y su potencialidad como producción diferenciada para su acreditación y certificación*, Uruguay-ISARA-LYON, Francia, UdelaR.