



HAL
open science

Lácteos característicos de la Sierra Occidental: Perspectiva etnoecológica del uso de los recursos naturales y de los conocimientos tradicionales

Fleur Leparquier, Anouck Bessy, Delphine Mercier, Serge Bahuchet

► To cite this version:

Fleur Leparquier, Anouck Bessy, Delphine Mercier, Serge Bahuchet. Lácteos característicos de la Sierra Occidental: Perspectiva etnoecológica del uso de los recursos naturales y de los conocimientos tradicionales. [reportType_6] 3, Centre d'études mexicaines et centraméricaines (CEMCA); Museum national d'histoire naturelle (MNHN PARIS). 2015, pp.45. halshs-01216514

HAL Id: halshs-01216514

<https://shs.hal.science/halshs-01216514v1>

Submitted on 16 Oct 2015

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



3ro Informe del proyecto de investigación MI SIERRA

GOBERNANZA Y USOS DE LA BIODIVERSIDAD EN LA SIERRA OCCIDENTAL DE JALISCO (MÉXICO)



**BORRADOR – Lácteos característicos de la Sierra Occidental:
Perspectiva etnoecológica del uso de los recursos naturales y de
los conocimientos tradicionales**

Fleur LEPARQUIER, Anouck BESSY, Delphine MERCIER, Serge BAHUCHET

13/10/2015



Capítulo 1: Contexto de la consultoría: Paisaje Biocultural e implementación de la metodología

Acuerdo a los desafíos internacionales y nacionales alrededor de la conservación de la diversidad biológica, México se encuentra con la necesidad de buscar nuevas maneras de manejar sus recursos naturales. A través de la Comisión Nacional de Aires protegidas (CONANP) y la Comisión Nacional Forestal (CONAFOR) decidió con el apoyo financiero de la Agencia Francesa de Desarrollo (AFD) desarrollar y probar un mecanismo de manejo territorial de los recursos naturales y de conservación, bajo el modelo de “Parc Naturel Régional” francés que existe desde hace unos 40 años. Este modelo de gobernanza y de desarrollo territorial busca reunir los actores de un mismo territorio para diseñar expectativas y acciones de valorización de los recursos y conocimientos regionales, promoviendo prácticas agrícolas o industriales más sustentables. La figura contemplada se denomina hasta ahora “Paisaje Biocultural”.

A. De la figura “Paisaje Biocultural” al proyecto piloto en la Sierra Occidental: colaboración del Museo nacional de Historia Natural de París (MNHN) y del Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos (CEMCA)

En el marco de esta iniciativa, cual se decidió implementar un proyecto piloto financiado por el Fondo Francés para el Medioambiente Mundial, FFEM para sus siglas en francés, al nivel de la región de la Sierra Occidental en el Estado de Jalisco. Es la asociación civil ENDESU, Espacios Naturales para un Desarrollo Sustentable, que fue seleccionada para manejar la implementación del proyecto al nivel de la Sierra Occidental. Instalado en la ciudad de Mascota (definida como punto central del territorio potencial del proyecto), el equipo del proyecto tiene en tres años la misión de diseñar el marco de esta futura zona de concertación y valorización de los recursos naturales.

En el marco de esta relación bilateral entre México y Francia, el Museo Nacional de Historia Natural de Paris (MNHN) y el Centro de Estudios Mexicanos y Centro Americanos de la ciudad de (CEMCA) propusieron una colaboración científica en el marco de un apoyo técnico. El proyecto de investigación propuesto, llamado MI SIERRA, se enfoca sobre estudios sociales y etnoecológicos de la región, con el fin de aportar informaciones e análisis necesarios para la definición y la implementación del proyecto piloto en la zona. En el marco de ese proyecto de investigación resulta la aplicación de una tesis de doctorado en antropología del medio ambiente sobre los usos y la gobernanza de los recursos naturales en la zona, que se desarrollará a lo largo de los 3 años de la implementación del proyecto, así que de varios

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

investigadores movilizados puntualmente sobre el estudio de los productos regionales y de los sistemas de producción de aquellos, para una posible certificación regional.

B. Objetivos del presente estudio

La consultoría realizada y presentada fue mandada por el MNHN, después de una tesis de maestría desarrollada en esta misma región sobre los usos de los productos forestales no maderables en la localidad de La Cuesta, Talpa de Allende. La formación de la consultora solicitada se relaciona tanto con las ciencias agronómicas y económicas que con la perspectiva etnoecológica, lo que apareció como interesante para conducir un estudio sobre uno de los productos regionales en los cuales se enfoca el proyecto piloto.

El estudio mandado y presentado aquí se enfoca sobre los productos lácteos de la zona del proyecto, y tiene como objetivo identificar varios aspectos:

- La descripción de los sistemas ganaderos lecheros de la región (Talpa de Allende, Mascota, Atenguillo);
- La identificación de los productos lácteos característicos de esta misma región y sus modos de elaboración;
- la integración de la producción lechera o de lácteos en las estrategias de sobrevivencia de las familias;
- las oportunidades y dificultades posibles en cuanto a la implementación de una certificación regional de los productos lácteos, para una valorización territorial.

Esta búsqueda de informaciones se implementó durante una investigación de campo de 2 meses. Los resultados tienen la finalidad de permitir a los actores del proyecto acceder a una información general sobre la actividad ganadera lechera y los principales actores de las cadenas de valores artesanales y locales. Se analiza la situación actual en la región a través de una **perspectiva cualitativa e interdisciplinaria**.

C. Metodología empleada y zona de estudio

Acuerdo al contexto de la misión de campo, realizada durante los meses de abril y mayo 2015, la zona de estudio cubierta por las observaciones participativas y las entrevistas se ubicó al nivel de los Municipios de Mascota y de Talpa de Allende. El mismo tema fue proporcionado en cuanto al municipio de Atenguillo a través de entrevistas con unos actores encontrados.

La metodología implementada se compuso de tres fases temáticas:

- Identificación de los puntos clave de comercialización y de los lácteos típicos de la región :

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

La ausencia completa de datos previos en cuanto al tema de la producción lechera y de los lácteos regionales condujo la investigación a empezar de una manera más original, es decir, interesándose a la promoción y la comercialización de los lácteos, para acceder a los productores, sus estrategias y los sistemas de producción. Para efectuarse, se hizo una prospección de algunos puntos de venta de lácteos en la ciudad de Mascota tanto como en la ciudad de Talpa se efectuó, integrando entrevistas formales e informales con los comerciantes (cf. Guía de entrevista y metodología completa en los anexos).

- Procesos de producción y actores principales en la cadena de valor

Al identificar a través de los comercios y sus características los principales lácteos producidos en la región, se trató de seguir la cadena de valor del producto hacia el productor, para efectuar observaciones participantes, identificar los sistemas de conocimientos y las prácticas involucradas en los procesos de producción de los lácteos enfocados. El encuentro con una muestra amplia y varia de productores, ganaderos u no, permitió caracterizar la estructura de las cadenas de valor de estos productos, y sobre todo los actores principales.

- Sistemas de ganadería lechera involucrados en las cadenas de valor de los lácteos regionales

Se implementó un diagnóstico rural participativo a través de una serie de entrevistas formales e informales, libres y medio-estructuradas, de observaciones participantes y lecturas del paisaje, para proponer un análisis general de los sistemas de ganadería de los productores encontrados. El cuadro de análisis y de comprensión de estos sistemas reunía las características siguientes:

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

Tabla 1: Cuadro de análisis de los sistemas ganaderos lecheros

Temas principales	Componentes	Características observadas	Productos del análisis
Territorio y recursos (sistemas de cultivo)	Estructura	Unidades de recursos forrajeros, superficies, composición	Esquema general
	Evolución en el tiempo	Variaciones temporales, inter anuales, reproducción del ecosistema	Seguimiento del pastoreo
Interfaz	Manejo alimentario y espacial. Relacionamiento con los sistemas de cultivo, sistemas forrajeos.		
Hato de ganado	Estado	Especies, razas, tipo genético, cabezas, composición, estructura...	
	Características dinámicas	Reproducción (fertilidad, fecundidad, mortalidad) Explotación y crecimiento	
	Manejo	Del ato de ganado De la alimentación De la reproducción	Calendario
	Producción	Carne, leche, estiércol, trabajo, transporte, etc.	Productos animales
Interfaz	Prácticas, cuidado, manejo, conocimientos, papel de lato de ganado (económico, cultural, religioso) modos de valorización		Diversidad de los productos
El Ganadero	Etnia, familia (historia, proyecto) Organización del sistema ganadero: agentes, centro de decisiones, organización del trabajo: familia, mano de obra externa, etc. Necesidades, ingresos, otras actividades Intermediarios e instituciones		Lógicas socioeconómicas y organización social
Interfaz	Organización de la tenencia de la tierra. Manejo del espacio y de los patos. Estrategias: Trashumancia, estiércol, etc...		

D. Análisis de los datos:

La movilidad de la consultora en la zona ha permitido tener una visión general de la zona, cubriendo las localidades siguientes:

- Municipio de Mascota: Ciudad de Mascota, Tecúani, Las Agritas, Los Sauces, Las Mesas Coloradas, Galope, Navidad, Juanacatlán, pasado por Yerbabuena, Cimarrón, Santa Rosa y Los Mozos. Tanto como las localidades de Mirandilla, La Puerta del Colomo, La Esperanza, La Huerta, Rincón de Mirandilla, La Cumbre.

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

- Municipio de Talpa de Allende: Ciudad de Talpa de Allende, Los Ocotes, Los Cabos, Zapotes, La Cuesta, La Concepción de La Cuesta, Soyatán, Santa Lucia, La Esperanza.

Nb: mapa o un esquema de la zona con las localidades visitadas

Resultado de esta investigación, una muestra de actores de más de 30 personas, siendo productores ganaderos, artesanos varios, promotores de los productos regionales, actores en el manejo de la ganadería locales y regionales, comerciantes y consumidores (cf. tabla de los contactos entrevistados). Para proponer un análisis sintético y cubriendo el conjunto de temas requeridos, este informe se basa sobre datos de la literatura, estadísticas descriptivas sobre las estrategias de vida de las unidades familiares ganaderas, los sistemas de ganadería implementados, así que un análisis de los discursos y testigos de artesanos productores de lácteos y comerciantes.

Capítulo 2: Caracterización de la ganadería lechera en la zona de Talpa de Allende, Mascota y Atenguillo

A. Dinámicas generales en la zona de estudio

1. Orígenes de la ganadería Mexicana, y Estado de la ganadería en Jalisco

El ganado bovino es parte del paisaje mexicano desde su introducción por los españoles en el siglo XV. Hasta el siglo XIX, la población ganadera fue aumentando mucho por los colonizadores que tenían libre acceso a las tierras indígenas lo que llegó a convertir grandes extensiones del territorio en recursos forrajeros (Hernández, Lucina, 2001). En la mayoría de los casos en México, la ganadería se practica de forma extensiva, y cubre grandes extensiones de terreno con matorral, bosque o pastoral, natural o inducido.

Al final de la época de las haciendas, después de las reformas agrarias del principio del XX, muchos propietarios siguieron con apoyos y permisos para mantener el desarrollo de su actividad ganadera. Es solamente a partir de los 1970 que se impulsó el aumento de la ganadería en el sector ejidal, gracias a nuevos financiamientos y apoyos del gobierno (Lazos Chavero, 1996). Sin embargo, a partir de los 1970, el desarrollo del sector se quedó inestable e hizo la presencia del ganado en el territorio variable. La población en México fue creciendo a partir del principio del siglo XX, lo que fomentó de manera progresiva una reglamentación jurídica más apropiada del manejo de los recursos agrícolas, y que llegó a la formación de las Uniones Estatales Ganaderas, como la Unión Regional Ganadera Jalisciense (URGJ). Esta Unión genera fondos y financiamientos, tanto como varios apoyos técnicos y sanitarios dirigidos hacia los ganaderos. Esta misma reúne 132 Asociaciones en el Estado de Jalisco, dentro de las cuales, las Asociaciones Ganaderas de Talpa de Allende, y de Mascota, encontradas durante el estudio.

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

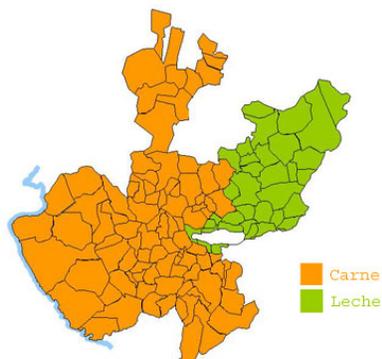
Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

Según la información proporcionada por la URGJ, a los inicios del siglo XXI, los esfuerzos invertidos en la ganadería rindieron frutos, porque el país cuenta ahora con uno de los inventarios ganaderos más grandes del mundo, con un hato nacional de más de 30 000 000 de cabezas de ganado, uno de los diez países con mayor número. Este resultado fue permitido por sus grandes áreas geográficas cubiertas con pasto nativo y pasto mejorado introducido, con sus extensiones de praderas y cultivos agrícolas que contribuyen al alimento animal. Una menor población animal está dedicada a la producción de leche mientras la mayor parte del ganado está destinada para la producción de carne. Esta dinámica indica que una parte mínima solamente sirve como fuente de trabajo para apoyar actividades de preparación de suelo, siembra y transporte de cosechas, como apoyo a sus actividades productivas. El mayor volumen de la población animal se encuentra en la zona rural, lo que genera recursos económicos al productor mediante la venta de carne leche y otros productos animales (Unión Ganadera Regional Jalisciense).

El Estado de Jalisco contiene 104,718 ganaderos repartidos en las 132 asociaciones ganaderas, y se ubica como líder en producción de carne, leche y huevo en la federación. Es uno de los Estados que cuenta con el mayor número de bovinos, porcinos y aves del país, con una dominante en engorda de ganado. Cada ganadero está registrado por el medio de la Asociación Ganadera de su localidad con su marca de herrar y su predio, lo que le permite la emisión de facturas electrónicas a la venta o compra de un animal, y pedir varios otros servicios. 16,000 ganaderos en el Estado están registrados como dedicándose exclusivamente a la producción de leche, y el resto a la producción de carne de bovino en diferentes sistemas de producción: becerro destetado, torete para repasto, pie de cría, finalización en corral. Las regiones de Los Altos y Chapala son las más dedicadas a la producción de leche mientras que la producción de carne se ubica más hacia la costa, en las valles y las sierras del Estado, como en el caso de la región de la Sierra Occidental. Los productores de leche abarcan una producción diaria de 3 millones y medio de litros de leche a través de sistemas de producción intensivos, semintensivos y familiares, predominando el semintensivos donde es evidente la vocación del productor de Jalisco por la ganadería de leche. La raza Holstein es la que predomina en las ganaderías lecheras del Estado. La población ganadera estimada representa 810 mil cabezas de las cuales 270 mil son vacas en producción 230 mil son vaquitas, novillos y terneras de reemplazo. Las principales plantas procesadoras e industriales de leche están estratégicamente distribuidos en las regiones: lechera Guadalajara, Lala, la Pureza, Nestlé, 19 Hermanos, Alpura (Unión Ganadera Regional Jalisciense).

Ilustración 1: Producciones bovinas en el Estado de Jalisco (Unión Ganadera Regional Jalisciense)



2. Tendencias ganaderas y lecheras en los Municipios de Mascota, Talpa de Allende y Atenguillo

Acuerdo a este contexto lechero estatal, el enfoque en la región de la Sierra Occidental permite salir adelante con particularidades regionales y territoriales. Los municipios de Talpa de Allende, Mascota, y una parte de Atenguillo, en vía de integrar una iniciativa territorial a través del proyecto piloto, presentan características bien especiales y diferentes en cuanto las dinámicas de producción de leche y de lácteos. Estos municipios hacen parte de la zona ganadera dedicada a la producción de carne mencionada por la URGJ, en los cuales tenemos un paisaje y un clima de costa, valles y sierras.

Sin embargo, la ruta turística entre Guadalajara y Puerto Vallarta, principalmente por la peregrinación hacia la Virgen de Talpa de Allende, fomenta una dinámica comercial específica, permitiendo a las familias ganaderas y otros actores de valorar la producción de leche local, encima de su producción de carne.

Tabla 2: Datos sobre la ganadería en los Municipios de Mascota, Talpa de Allende y Atenguillo (2014)

Municipio	Número de cabezas total	Cabezas para producción de carne	Cabezas para producción de leche	Proporción del ganado lechero
Mascota	37 943	30 384	7 559	18,30 %
Talpa de Allende	29 648	28 295	1 353	4,8 %

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

Atenguillo	19 858	18 025	1 833	10,2 %
------------	--------	--------	-------	--------

Mascota es el municipio que tiene mayor proporción de la actividad ganadera destinada a la producción de leche. De hecho sus paisajes benefician de una superficie en valles más extensa que en Talpa de Allende (según los dichos) y de una tierra más productiva. Estos datos se justifican más que todo por la presencia del Centro de Bachillerato Tecnológico Agrícola 31 (CBTA 31), instalado desde hace más de diez años. La producción de leche siempre existió con la ganadería en la región de Mascota, pero a escala más pequeña, campesina y familiar. Además, es importante señalar que la mayor parte de los pequeños ganaderos no declaran su actividad de producción de leche o de lácteos. Esto no pone en evidencia la posible importancia socio-económica para las familias de las localidades del municipio.

La llegada de la infraestructura del CBTA 31 y el fomento de instalaciones de transformación de la leche creó oportunidades para los ganaderos que tenían los recursos para invertir en la especialización de sus sistemas ganaderos.

Según informadores, es poquita la producción de leche en el Municipio de Mascota. Alcanza alrededor de unos 4000L de leche. El CBTA compra y transforma diario unos 3000L de leche y se estiman mil litros más que estarían circulando entre las casas al nivel de todo el municipio, poquito más. Este centro tecnológico, creó al principio una asociación de 30 productores lecheros, que funcionó de manera independiente la duración de un contrato de 10 años. Hoy día, esta asociación no siguió, y el compromiso está establecido entre la Asociación del CBTA 31, y los productores individualmente, como socios. Todos tienen que hacer unos controles sanitarios al nivel de sus hatos de ganados y los empleados del CBTA controlan la calidad de la leche y su proporción de grasa a cada entrega. Estos mismos pueden entregar su producción de leche dos veces al día. El CBTA transforma la leche para la producción de queso estilo Oaxaca (queso asadero), crema, leche pasteurizada, requesón, y queso botanero que comercializa en dos tiendas de Mascota así como en varios puntos de venta en la región. Sus estudiantes tienen la posibilidad igualmente de montar proyectos de transformación varios y de comercializar sus productos en las tiendas del CBTA 31. Este actor académico y económico que acopia una gran parte de la leche producida en la zona es responsable de las principales dinámicas lecheras (en volumen) en la región de Mascota:

- Los sistemas ganaderos que proveen la leche que compra el tecnológico se ubican cerca de la ciudad de Mascota y del CBTA 31 (a un rayo de 15min de camino máximo con vehículo motorizado). Se especializaron en la producción de leche hasta volverse semintensivos, sistemas minoritarios en la zona. Sobre los 3000L acopiados diarios, cerca de 65% de la leche esta proporcionada por 3 productores. Estos mismos, tienen a sus vacas encerradas en corrales de grandes superficies y aseguran la alimentación con pastura seca. Varios de estos pocos productores socios, tienen el sistema de maquinaria para la ordeña. Disponen en general de hatos de ganado de 20 a 70 cabezas, de razas seleccionadas para la producción de leche. Generalmente las razas

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

lecheras que se encuentran en la zona son las Holstein (llamada la pinta o la holandesa) y las suizas, la mayor parte del tiempo cruzadas.

Tabla 1: Ejemplo de productores socios del CBTA encontrados durante la entrega de la leche

Localidad del ganadero (Municipio de Mascota)	Número de cabezas en su grupo de lecheras	Litros de leche entregados al CBTA diario	Tipo de sistema ganadero (UGB/ha)
Galope	60	600 hasta 800	Semintensivo
Los Tejabanes	50	800	Semintensivo
Mascota (periferia)	21	300	Semintensivo

- Los otros sistemas ganaderos de la región de Mascota son por la mayor parte a doble propósito, es decir producción de carne y de leche. La producción de leche está dedicada a la fabricación de lácteos casera o a la venta a otros particulares. Estos sistemas, según la localidad, dependen por la mayor parte de un sistema de pastoreo en potreros con pasto natural (bermuda, otras plantas espontaneas naturales) y muchos en pasto sembrado (estrella africana, rhodes, andropon, etc.). **A integrar: tabla de pastos sembrados identificados.** Los sistemas ganaderos tradicionales de las comunidades alejadas de la ciudad de Mascota, practican en la mayoría la trashumancia en el bosque durante la temporada de las lluvias, seleccionando una parte del hato para mandarlo a pastorear unos meses en el bosque o en potreros de agostadero. Los hatos varían según la tenencia en tierras del productor y del propósito de su sistema.

La producción de lácteos en el Municipio de Mascota, aunque este muy regional y de pequeña escala, está bastante reconocida por sus consumidores. El movimiento de turistas y jaliscienses entre Guadalajara y Puerto Vallarta, y hacia Talpa, permite la comercialización de estos productos y forma la especialización o diversificación de los sistemas ganaderos de la región. La desaparición del sistema hacendero en la región durante el siglo XX permitió de manera progresiva a las familias campesinas de involucrarse en la ganadería y en la producción de leche para su consumo, antes de llegar al nivel comercial. Sin embargo, muchos ancianos encontrados confirman que siempre hubo un mercado, contando los largos viajes que hacían sus antepasados con la mula o el burro a través de las montañas para salir a vender los quesos en la temporada de lluvia. Varias son las comunidades generalmente reconocidas por sus lácteos, y siempre mencionadas en las entrevistas como por ejemplo:

- Juanacatlán, por su queso panela, localidad en las alturas del municipio de Mascota y sus alrededores, como en El Cabrito. El proceso se ha quedado muy artesanal y la mayoría de las casas tienen su coral muy cerca de las casas. Unos dos grandes ganaderos tienen más de ciento de cabezas, pero la mayoría de los sistemas familiares son de pequeña escala y de doble propósito (10-15 cabezas de ordeña).

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

Nb: También se reconocen las nieves de leche de Juanacatlán mismo o de la localidad de Navidad más que todo, una comunidad vecina.

- Mirandilla y sus alrededores (Mirandilla, La Huerta, El Ocotillo, La Puerta del Colomo, etc.), para el queso adobera principalmente y el queso panela también. Estas localidades son famosas por el sabor de sus quesos gracias a sus prácticas de procesamiento, sus pastos y el clima permitido por las grandes extensiones de potreros en valles. Compiten al nivel de la región de Mascota, con el sabor apreciado de las panelas de Juanacatlán, de hecho muy diferente. La totalidad de las casas de la Huerta por ejemplo se dedica a la producción y la venta de queso panela. El Ocotillo se diferencia por una manera de hacer la adobera muy diferente que usualmente en la zona. En Mirandilla, tres a cuatro personas tienen fama por sus panelas, aunque sus sistemas de manejo de ganado sean diferentes. Unos tienen de 80 hasta 200,300 cabezas, para la carne y la leche cuando unos tienen 20 cabezas, con unas 5-6 vacas de ordeña.

En el **Municipio de Talpa**, se observan otras tendencias en cuanto a la producción lechera. Según las cifras, solamente cerca de un 10 % de los sistemas ganaderos del municipio se dedican a la producción de leche. El ganado en Talpa depende principalmente de sistemas en pastoreo extensivo, y la lechería es una producción muy pequeña y destinada primero al consumo de casa. Sin embargo, por los millones de turistas que caminan hasta Talpa, el comercio, actividad principal del Municipio, promueve varios productos lácteos. De estos, unos son proporcionados por productores de las localidades de Talpa mismo y de Mascota (mucho) para los quesos, y otros están procesados en las casas y las famosas fábricas de dulces de la ciudad, como por ejemplo, el Rompope, bebida alcohólica que contiene leche o la cajeta de leche y otros dulces. Según los productores y otros actores involucrados en el sector ganadero de Talpa, el factor limitante al desarrollo de la producción lechera es primero el tema de la extensión de tierra, y la división de las propiedades que fue disminuyendo la proporción de ganaderos (dichos de la CADER). Sin embargo, los hatos de ganado de los productores son de tamaño mediano, alrededor de unas 50 cabezas y de doble propósito para unos pocos casos, con productores ubicados cerca de la ciudad de Talpa. Los sistemas según los habitantes son más rústicos que los sistemas lecheros del municipio de Mascota, unos 6-7 productores de queso tienen una actividad un poco más fuerte (según un productor y comerciante de lácteos de Talpa) y reconocida, mucho menos que en el caso del municipio de Mascota. Se producen más quesos en las secas, por la falta de comida en los potreros, según. Se sacan las vacas con sus crías para darles de comer y se ordeñan.

La época intensa de las romerías se desarrolla de febrero a abril, y los artesanos y comerciantes carecen en leche para proveer los turistas y visitantes en lácteos regionales. De hecho, más de miles de litros de leche viajan diario durante estos meses, desde el CBTA 31 de Mascota hacia unas 3 o 4 fábricas de Talpa para asegurar la producción temporal. Lo asegura como intermedio un productor socio del CBTA 31. Esta fuerte demanda temporal es a la vez

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

fuelle de ingreso para los productores y artesanos de la región, y una de las razones del fracaso del intento de desarrollo de la actividad lechera en la región.

Hace unos quince años según los entrevistados, el municipio de Talpa quiso especializarse en la producción lechera, invitando a la empresa Sello Rojo a instalar un tanque en la ciudad para la compra de la leche. Los productores lecheros eran comprometidos en proveer su producción por 5 pesos el litro de leche, pero la empresa al final quiso salirse de la región. En efecto, hubo unos engaños de la parte de los productores, según algunos, la empresa compraba a un precio muy bajo la leche y el galón era más barato a la venta que la leche « bronca » de vaca. Según los intercambios relacionados al tema de la Cello Rojo en Talpa, lo que no hizo perdurar el contrato, fue también, la retirada de los lecheros hacia la empresa en temporada de romerías, para vender la leche a mejor precio a las fábricas (ofrecían 9 pesos el litro).

En el caso de Atenguillo, se mencionó a través de los encuentros que persisten pequeños sistemas de doble propósitos con producción de queso casera, más destinada a consumo de la familia. Lo fuerte del municipio en cuanto a la producción de la leche es la actividad de algunos pocos productores, que manejan sistemas de ganadería muy productivos tanto para la leche que para la engorda. Según familiares de un productor ubicado en Los Volcanes, de Atenguillo, su empresa familiar procesa más de mil litros diario, lo que representa una cantidad importante para un solo productor. Acuerdo al plan de desarrollo 2012 del municipio, lo fuerte de la producción agropecuaria de Atenguillo es el grande bovino de carne, que fue incrementando gracias al mejoramiento de las praderas con siembra de pastos mejorado (Rhodes). Los principales subproductos son los quesos, la panela, y la crema jocoque; comercializados al 80% y el resto destinado al autoconsumo. La mayor parte de la producción agropecuaria se comercializa en Guadalajara, y hasta en EEUU en el caso de los bovinos. Confirmado los dichos, 5% de la producción esta tecnificada con explotación intensiva niveles de venta de alta genética (Ayuntamiento de Atenguillo, 2012).

Conclusión

- Ganadería para la producción de carne dominante en la región, historia ganadera importante
- Poca producción de leche en la región, sistemas lecheros semintensivos cerca del CBTA 31, que procesa la leche y comercializa principalmente queso asadero, estilo Oaxaca.
- El resto, sistemas de doble propósito en agricultura familiar donde se aprovecha la leche para la producción de quesos adobera y panela esencialmente, y en algunos casos de rompopo (alrededores de Talpa de Allende).
- Comercialización permitida por la ruta Guadalajara-Puerto Vallarta y las temporadas de romerías en Talpa de Allende y alrededores.
- Mascota: más tierras cultivadas, más aguas y sistemas de riego, más mercado para la leche (según Talpenses)
- Talpa: ganadería extensiva para la carne. Se hacen más quesos en las secas por la falta de comida en los potreros. Se sacan las vacas con sus crías para darles de comer y se ordeñan para aprovechar la leche.

B. Caracterización de los sistemas ganaderos estudiados

Al terminar la investigación de campo, se realizó una muestra de 13 sistemas ganaderos lecheros dentro de los varios encontrados. Estos fueron seleccionados para producir un análisis más detallado de sus sistemas ganaderos por el detalle de la información recopilada durante las entrevistas libres y medio estructuradas o informales más avanzado. (En anexos está disponible la tabla utilizada para realizar el análisis, con los datos de cada sistema, pero dejado anónimo.)

1. Caracterización social de las unidades familiares ganaderas

1.a) Familias ganaderas: En este estudio, el sistema de producción ganadero integra en sus componentes tanto el hato de ganado que la unidad familiar que lo maneja y el conjunto de prácticas y estrategias que implementan los activos de esta unidad para manejar su sistema productivo. En el caso de las 13 familias ganaderas entrevistadas al nivel de los municipios de Mascota y de Talpa de Allende, tres principales tipos de estructuras familiares se identificaron:

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

Tabla 2: Composición de las unidades familiares entrevistadas. Municipios de Mascota y Talpa de Allende

% Unidades familiares	Número de personas en la vivienda		
	1	2 a 3	4 y mas
	15%	31%	54%

Tabla 3: Numero de activos en los sistemas de ganadería según el número de personas incluidas en la unidad familiar ganadera

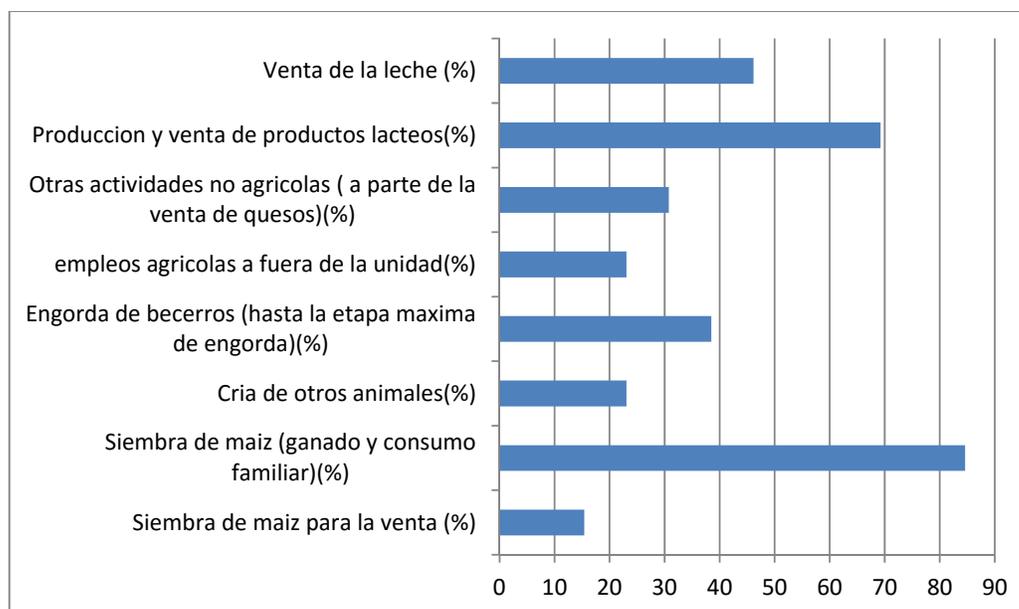
Número de personas en la unidad familiar	Numero de activos por viviendas				
	1 persona	2 a 3		4 y mas	
Numero de activos por viviendas	1 y empleados exteriores	<50%	50% y mas	<50%	50% y mas
% viviendas		25	75	29	71

En la mayoría de las familias encontradas, viven por lo menos 4 personas y más. Muchas de estas familias numerosas tienen hijos ya mayores que viven a parte de la vivienda y que no fueron contados como parte de la unidad familiar. De estas familias, más de la mitad de los miembros de una unidad, de la vivienda, suelen ser activos en el sistema de ganado familiar. Sin embargo, existen varios casos de ganaderos que viven solos (solteros) y que manejan su propio negocio ganadero y de lácteos. Estos solteros suelen emplear mano de obra, « los mozos », para apoyarles todo el año y puntualmente en tiempos de cosechas por ejemplo.

1.b) Herencia, transmisión de la actividad: El 100% de los ganaderos entrevistados están involucrados en la actividad ganadera desde su infancia, a través de sus padres y abuelos, a veces generaciones anteriores. En unos casos, los hijos siguieron con el hato de ganado del padre que fueron creciendo y mejorando, otros invirtieron poco a poco su dinero en la compra de vaca y se hicieron su propio hato en el tiempo, con recursos locales o ahorros de una inmigración a EEUU.

1.c) Actividades principales de los activos parte de las unidades familiares ganaderas y tendencias: Este esquema da cuenta de las principales actividades agrícolas o no, mencionadas por las familias entrevistadas como principales actividades que permiten el mantenimiento de la familia.

Tabla 4: Principales actividades de las familias entrevistadas



Siembra de maíz: Los que siembran maíz para la venta son productores que tienen una fuente de inversión suplementaria, como por ejemplo, el productor de Tecuani, que tiene la tierra, y la maquinaria. Anteriormente, se dedicaba solamente a la siembra de maíz. En Mirandilla, algunos venden sus cosechas de maíz, tienen grandes superficies y acceso al mercado. Los demás encontrados que venden a su maíz, van a ser relevantes de unidades familiares productivas de pequeña escala, como en Juanacatlán, pero que siempre vendieron un poco de su cosecha de maíz en caso de buenas cosechas, y a un precio de compra decente. El tema de la siembra de maíz para la venta, salió en casi cada entrevista. Si la mayoría de los productores encontrados ya no siembran o nunca sembraron maíz para la venta, es, según ellos mismos, por la falta de ganancia que tiene esta actividad: los insumos son muy altos y la venta de la cosecha no es rentable. De hecho varios mencionaron un fuerte problema de coyotaje alrededor de la compra del maíz. Se dice que existen unos pocos compradores que presionan los productores con el precio de compra. Sin embargo, la mayoría de las unidades familiares que tienen una actividad ganadera relacionada con la producción de leche, trata de producir su propio maíz, para no tener que comprar. Los que no lo siembran para su ganado, se explican con la poca tenencia de tierra que disponen, y la facilidad que tienen de comprar la pastura ya hecha. Algunas unidades se encuentran a veces obligadas de comprar a fuera pastura seca, cuando las cosechas no fueron buenas o que las superficies sembradas y de pastoreo no sobran para asegurar la alimentación del ato completo.

Actividad ganadera

Lácteos: Acerca de un 70% de los productores entrevistados destinan su producción de leche a la confección de lácteos, principalmente quesos, y 46% a la venta de la leche solamente. Estas cifras se explican por la proporción de productores ganaderos entrevistados en la orilla de la

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

ciudad de Mascota de los cuales una parte proveen el CBTA. A parte de estos, que tienen en la mayoría un sistema dedicado a la producción de leche, los otros actores entrevistados dependen de unidades familiares que manejan un sistema de ganadería de doble propósito, donde la mayoría producen queso casero, y pocos venden también un poco de leche. Se trata aquí de valorar el producto de su ganado de la manera la más eficiente: unos venden la leche y con la leche que sobra la procesan para luego hacer quesos para la venta o el autoconsumo. Unos dedican la mayoría de su producción de leche en la confección de lácteos y a veces venden su leche a un vecino que lo necesita para cumplir un pedido especial. En cuanto a la función principal del hato de ganado de la muestra de productores entrevistados, un solo 30 % de todos dedica principalmente su hato de ganado a la producción de carne (hato de tamaño muy grande en general). Todos los entrevistados declaran tener su hato de ganado para una producción de doble propósito, leche y carne.

Engorda de becerros: todas las unidades encontradas crían sus becerros pero no lo venden a las mismas etapas del crecimiento. Los que crían becerros los venden a engordadores cuando los animales alcanzan los 200kilos. Los que se consideran como engordando becerros los venden a intermediarios o en exposiciones ganaderas entre 500 y 800 kilos. Se trata de guardar el becerro hasta el destete con la madre y darle de comer en mismo tiempo, para luego engordarle unos meses más con una dieta específica (pastura seca con melaza, canola, soja, etc.). Las unidades familiares entrevistadas que se dedicaban a eso se concentraban más en la zona de Juanacatlán, donde cada familia engorda, según las disponibilidades en maíz en los tapancos algunos becerros para sacar un dinero interesante a un momento dado del año. Luego otras unidades familiares funcionan así, como una en La Esperanza, que tiene superficies y contactos para la venta con otras familias de las localidades de La Huerta y la Puerta del Colomo (localidades donde hay siembras grandes de maíz que se revenden para las tortillerías y otro), o también en Tecuani, donde el productor encontrado intenta esta actividad por la primera vez o en Talpa, Los Cabos. Los que se dedican a la engorda becerros dicen que la inversión es importante para engordar los animales, tanto en términos de tiempo, de trabajo e de insumos, pero es considerado como de buena ganancia. Permite según todos los entrevistados, de sacar un "buen dinero" de una vez en el año, y a veces de cubrir gastos imprevistos de salud, estudios u otros. Según los ganaderos que se dedican más a la cría de ganado, hay un interés creciente del mercado para el ganado y los becerros, lo que motiva algunos a convertirse en parte en eso. En el caso de las familias numerosas de Juanacatlán por ejemplo, la engorda de becerros aparece como una actividad parte del conjunto de fuentes de ingresos agrícolas necesario al funcionamiento de las familias

Cría de otros animales, como puercos, chivos o borregos: un 23% de las unidades familiares encontradas diversificaron sus actividades de cría. En los casos observados se trata de aumentar las fuentes de ingreso, como un complemento, y de pequeñas crías (sin contar las crías de gallinas que casi todas las familias tienen en algunas comunidades). La comunidad de Juanacatlán fue en la cual se encontró una mayor proporción de familias criando puercos.

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

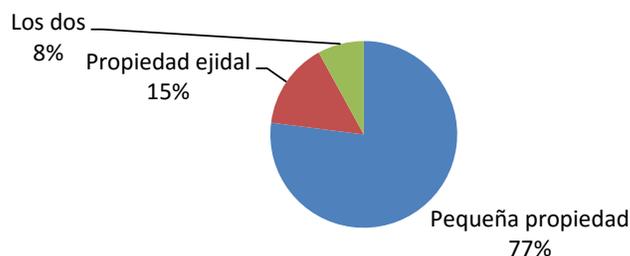
Otras fuentes de ingresos posibles que puedan tener algunas unidades familiares ganaderas, resulta que una pequeña proporción de los activos también presta servicios agrícolas a otros, o servicios de maquinaria para el trabajo agrícola. Otra pequeña proporción, que no es negable, es la de los activos que también tienen otra actividad no agrícola. Esto concierne activos que tienen sistemas ganaderos de varios tipos (producción de leche, doble propósito), y puede variar pero que se concentra en actividades de servicio: inversión en un negocio de restauración en EEUU, actividad e compra y venta de coches, taller mecánico, etc.

Según **Barragán López, Chávez Torres y Linck**, la producción de quesos o de otros lácteos constituye el tercer pie del sistema rancharo, que le da su equilibrio. El sistema rancharo mexicano se observa principalmente en zonas de baja demografía, en relieves y pendientes, dominando los valles. Sus tres componentes son en general el cultivo (anteriormente itinerante) del maíz, la ganadería extensiva y la producción de queso. Esa última actividad permite a las unidades familiares una fuente importante de ingresos, una fuente de proteínas animales en su dieta alimentaria, y favorece, mantiene las relaciones sociales entre los individuos (**Barragan Lopez, Chavez Torres, & Linck, 2010**). De hecho, a las familias quienes fueron preguntadas *¿De cuáles actividades se mantienen ustedes?*, contestaban en general:

¡De una cosa y de otra! De la siembra del maíz sacamos para comer y darles de comer a las vacas. De las vacas sacamos la leche para la casa y de esa leche hacemos queso. Cada cosa tiene su importancia y depende de las otras. (N.P, El Cabrito)

Tenencia de la tierra: Las observaciones de campo, la historia de la ganadería en la región o en el país, tanto como las cifras proporcionadas por las entrevistas realizadas coinciden en un punto: la ganadería ha sido desde siempre un lujo que se pudieron permitir los grandes dueños de tierra, y que todavía ahora se detiene en mayoría por pequeños propietarios, aunque este evolucionando con el tiempo.

Figura 1: Representación de los tipos de propiedades que manejan los ganaderos encontrados



Ahora poco a poco, más propietarios ejidatarios tienen ganado, fue incrementando después de los años 50 cuando se crearon los ejidos. De hecho la historia de la creación de los ejidos demuestra que los ejidatarios eran campesinos humildes sin tierra y dependiendo de los sistemas hacendados, lo que no les permitía poseer hato de ganado. Muchos de los ganaderos

(un 54% en el caso del estudio), necesitan rentar más terrenos para su ganado o su siembra. Puede ser por falta de superficies suficientes, por el tipo de rotaciones entre cultivo y pastoreo que manejan, o puede ser también la disponibilidad en praderas por las aguas. Según las tierras que dispongan, también pueden tener la oportunidad de rentar terrenos propios que no utilizan en el momento para su actividad a otro productor.

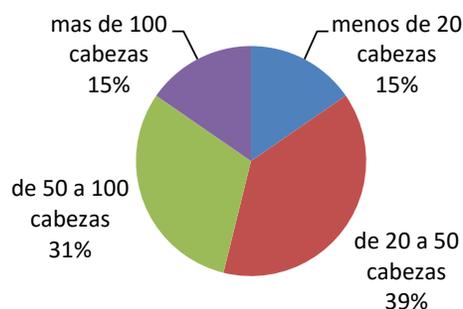
El estudio demuestra también que solamente las familias que disponen de tierras propias se involucran en la actividad ganadera. En algunos casos, hay familias sin poseer tierra que cuidan el ganado de otros en las tierras del dueño. Existen varios casos de familias ganaderas encargadas de un ganado perteneciendo a un grande dueño que tiene otras actividades que manejar, en el país mismo, o en EEUU. De estas dos familias encontradas en este caso (no incluidas en la muestra utilizada para las cifras), una aprovecha la leche de la ordeña de una vaca o dos sobre las pocas a su cargo (menos de diez) para la fabricación de queso panela destinado al autoconsumo y a la venta; y la otra familia se encarga de un hato de más 300 cabezas destinado a la producción de carne, del cual ordeñan una vaca para su autoconsumo.

2. Manejo de los sistemas ganaderos en las localidades visitadas y principales características

2.a) Características de los hatos de ganado

La mayoría de los hatos de las personas entrevistadas, son de tamaño mediano: de 20 a 50 cabezas y cerca de la misma proporción tiene de 50 a 100 cabezas. Los hatos de ganado más grandes corresponden a sistemas principalmente enfocados a la producción de carne, aunque puedan valorar el producto de la leche de manera temporal. Una proporción no negable posee menos de 20 cabezas en su hato.

Tabla 5: Tendencias en el tamaño de los hatos de ganado de los productores entrevistados



Estas cifras, limitadas a la muestra de productores entrevistados demuestra la dominante familiar de los sistemas productivos ganaderos y de pequeña escala. Al nivel geográfico, la mayor proporción de hatos de pequeño o mediano tamaño se encontró en

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

Juanacatlán y el Cabrito de Juanacatlán. En Mirandilla, los hatos desde los cuales se valoriza la producción de leche son de tamaño mediano a grande y en La Esperanza o la Puerta del Coloma de tamaño más grande todavía. Aunque no se realizó entrevistas oficiales con familias ganaderas en las localidades de La Huerta de Mirandilla, resulta que esta proporción ahí se encuentra también: algunos hatos familiares muy grandes y otras familias teniendo sistemas ganaderos más pequeños.

En las localidades de Galope, Tecuani y otros más cerca de Mascota, donde como se explicó anteriormente se encuentran sistemas ganaderos más enfocados a la producción de leche, los hatos son de tamaño medianos a grandes. Del lado del Municipio de Talpa de Allende, donde se encontró menos productores de hecho, el Los Ocotes o los Cabos, los hatos de los ganaderos entrevistados son de tamaño medianos (50 cabezas y adelante) hasta grandes. En Talpa, aunque estos ganaderos encontrados por su producción de leche o lácteos, los hatos se dedican principalmente a la producción de carne. En otras localidades del municipio, mencionados por varios actores, se pueden encontrar fincas con hatos de más de miles de cabezas.

¿Razas, algunas especialidades regionales? Resultó de esta investigación de campo que al nivel del territorio de la Sierra Occidental, no existe, ni se promueve una raza bovina en especial, ni como siendo una raza "criolla". Cuando mencionan unas bestias criollas, definen animales nacidos en su hato y no comprado afuera. Cuando se preguntaba cuáles eran las razas que manejaban los antepasados, los que no mencionaron razas todavía utilizadas actualmente, emplearon el vocabulario de "vaca corriente". Según los entrevistados, eran vacas más pequeñas, rústicas. Según algunos siempre, la raza cebú habrá llegado en la región alrededor de los años 50. La literatura dicen que desde el principio de la colonización los españoles trajeron poco a poco vacas cebúes en el territorio, reconocidos por sus altas capacidades a adaptarse a un clima árido.

Las razas observadas en los sistemas ganaderos de esta investigación no son razas puras. Son resultados de varias estrategias de especialización genética del ganado de la parte del ganadero. Resultan cruza principalmente entre pinto y suizo para los hatos más enfocados a la producción de leche o de lácteos en general, de suizo europeo y americano, de cebú y pinto, simmental, cebú y simmental, cimmental y suizo, jersey, cebú y suizo, y a veces charoláis, en los casos de los que buscan a engordar becerros, o a especializar su hato de ganado a la cría también. Menos frecuente en los sistemas donde el propósito de la leche tiene su importancia, se mencionaron las razas siguiente en algunos casos: cruzadas de cebúes y brama, angus, charoláis y brama, beefmaster.

Estrategias de selección genética: La mayor parte de los productores tienen su propia historia de reproducción de su ganado, que en muchos casos les han transmitido sus antepasados, y sino que han ido comprando y reproduciendo para crecer a su hato. En todos los casos, los ganaderos buscan la resistencia de su ganado. Cuando algunos intentaron especializarse en solamente la raza lechera pinta (Holstein), se encontraron con debilidades y falta de resistencia de la parte del animal a las amenazas del clima y del medio ambiente.

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

Muchos cruzaron desde entonces (para los productores que viven en localidades cerca del monte y del bosque), cebúes con pintos, suizos, o simmentales. El cebú por sus características rústicas y luego las otras razas por sus capacidades productivas de leche. Estas razas fueron importadas en el siglo 20 con la modernización de la ganadería. Los ganaderos que se preocupan de las características de su ganado, y de su resistencia a las epidemias que hubo en la región de tuberculosis o brucelosis, van a buscar un toro de registro. Muy pocos de los encontrados practican la inseminación artificial, la mayor parte de esos, por razones económicas y de mantener la tradición. Comprar un toro de registro implica salir a una exposición ganadera o tener la oportunidad de recibir en su sector unos vendedores certificados. Muchas veces estos eventos están facilitados por las Asociaciones Ganaderas, o luego por unos contactos personales. El ganadero comprar el toro según sus características, su precio y su objetivo propio en cuanto a la orientación de su hato. Por ejemplo, como nos lo menciono uno en Talpa, el último toro que había comprado fue un suizo. *“Quedo la cría con buenas características lecheras, más productiva pero mansita”*. Entonces recientemente, cuando compro un nuevo toro de registro, eligió un brama. Según él, dio una cría buena, bonito y grande y que algo de leche *“¡Manejables pues!”*.

Estructuración de los hatos: Generalmente los hatos de ganado se componen de un grupo de vacas lecheras con sus crías que se quedan hasta el destete, un grupo de vaquillas para las generaciones lecheras futuras, de un toro reproductor para el grupo de lecheras y un torillo para el grupo de vaquillas. El hato según las unidades y sus estrategias, tiene también un grupo de torillos o becerros en fase de engorda. Estos los guardan unos 9 hasta 12 meses. Igualmente, se retiran las vacas lecheras según las estrategias de cada uno, según el número de partos que tuvo, su producción de leche, etc.

2.b) Alimentación del ganado lechero y Pastoreo

Todos los ganaderos entrevistados, ordeñan una parte de sus vacas por lo menos. Esto implica una movilidad del grupo de lecheras, desde su lugar temporal o permanente de pastoreo hacia el corral donde se practica la ordeña. Durante este momento, que a parte del sistema intensivo de Galope, los productores aplican una vez al día, que los ganaderos proporcionan a sus vacas una complementación alimentaria.

Alimentación en corral: La casi totalidad de los ganaderos entrevistados siembran maíz forrajeo para el consumo de su ganado, aunque no todos logran producir suficiente y tienen que comprar pastura seca de más a fuera. Alrededor de 40 % de los productores procesan la “milpa verde” para hacer silo en complemento de la dieta de los animales y la misma proporción de productores invierten en la compra o la siembra de otras especies vegetales forrajeas, como el garbanzo, la avena o la cebada. De los alimentos forrajeros que suelen comprar afuera, muchas veces se emplea una mezcla de soja, canola, melaza, coco para algunos. Esta mezcla de pastura seca esta principalmente destinada a la engorda de los becerros pero muchos lo proveen a sus vacas lecheras al momento de ordeñarlas en el corral. La totalidad de los productores suelen dar a sus vacas en tiempo de la ordeña, si no es esta

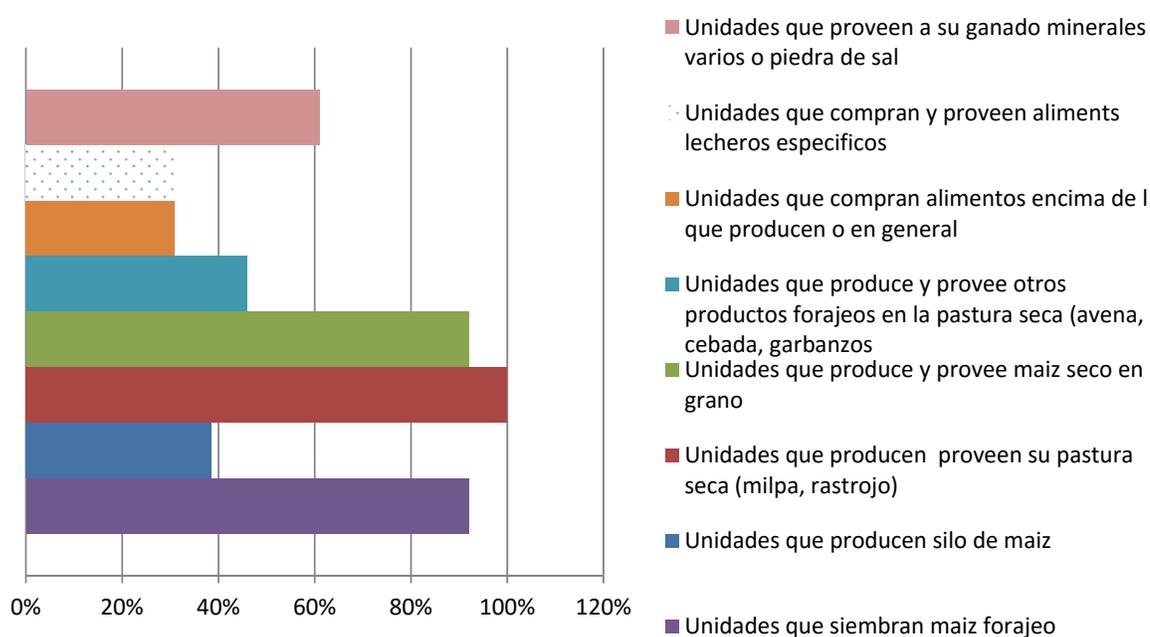
Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

mezcla nutriente mejorada, lo que llaman pastura seca, que contiene en general, milpa seca, rastrojo molido, y que acompañan con maíz en grano seco. Los ganaderos que declaran comprar alimentos afuera son los que tienen más fuente de ingreso y que quieren enfocar en el mejoramiento de la dieta de su ganado, o también los pequeños productores que no pudieron producir suficiente maíz para asegurar la alimentación de su hato: por poca tenencia de tierra o años de malas cosechas. Muchas veces, la disponibilidad en rastrojos y pastura seca producida del año influye en las decisiones de los productores ganaderos en cuanto al manejo de las nuevas cría y al crecimiento del hato de ganado.

Tabla 6: Proporción de las unidades ganaderas según las estrategias de alimentación en corral del ganado



Pastoreo, Agro pastoreo, Agrosilvopastoreo, Silvopastoreo...Según la ubicación de las localidades visitadas y la disponibilidad en tierras y recursos forrajeros, los ganaderos adoptan estrategias varias. Sin embargo, las dinámicas quedan más o menos similares. Por ejemplo, en Juanacatlán la disponibilidad y la productividad de las tierras no es tan efectiva que en Mirandilla, que está ubicado abajo de los bosques, cuando Juanacatlán está a 2500m sobre el nivel del mar. En Mirandilla se observan grandes praderas de pasto mejorado o grandes extensiones de rastrojo del cultivo de maíz. En Juanacatlán se observan principalmente cultivos de maíz y luego los rastrojos dejado en la tierra durante las secas. Ahí siembran el maíz más temprano que en otras partes, antes de las lluvias. Se estimaron las proporciones de las unidades ganaderas que utilizan los varios tipos de sistemas de pastoreo en su sistema de alimentación ganadero. Todos los productores que siembran maíz, y algunos que no siembran también, hacen pastorear sus vacas en los rastrojos después de la pisca del maíz.

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

Pastoreo en potreros de pasto natural: 70% de las unidades familiares ganaderas usan algunas praderas o potreros para el pastoreo de su ganado, dejando solo el pasto natural (“bermuda”, “pataistle”, “eubea,”...). De estos 70 % hay que mencionar que 22% tienen al solo pasto natural al nivel de su corral, donde el ganado pasa la totalidad del tiempo. Es decir que no se emplea aquí un sistema de rotación de potreros en potreros, y que el complemento de la alimentación se hace concentrando la inversión en la complementación en el corral (pastura seca, rastrojos, alimentos lecheros). Muchos de los que tienen potreros con pastos naturales, son potreros en reposo, u otro. Suelen tener también a veces otros potreros con rastrojos y o con pasto mejorado también, según la temporada. De lo que se puede considerar como pasto natural también, y que fue mencionado varias veces, especialmente en las pequeñas localidades como el Cabrito o Juanacatlán, es la "pastura verde", las plantas espontáneas naturales (conteniendo las malezas para los cultivos de maíz) en los rastrojos o en los cultivos que suelen quitar para llevárselas a las vacas en el corral al momento de la ordeña. Las superficies mencionadas por los productores que tienen praderas potreros con pasto natural eran principalmente pequeñas, de 4 a 11 hectáreas.

Pastoreo en temporada de lluvia: bosque o agostaderos... De la totalidad de los productores de la muestra utilizada aquí en este estudio, 46% de ellos mandan una parte de su hato de ganado en el bosque, de julio a diciembre, junio a noviembre, según el clima y las disponibilidades de tierra o el acuerdo entre el dueño que renta el acceso a su bosque. 31% de ellos reservan o rentan agostaderos en praderas con pasto mejorado sembrado, o potreros grandes, que tienen un par de bosque, un par de pradera. Un 15 % mandan una parte de su ganado en los dos, reparten sus cabezas según las disponibilidades. Una menor parte (8%), correspondiendo a los que tienen sistemas lecheros únicamente y más intensivos, no usan estas prácticas. La externalidad principal de su ganado siendo la leche, no se pueden permitir disminuir tanto el hato durante la temporada de aguas. También estos sistemas se ubican en mayor parte cerca del municipio de Mascota, y más lejos de los bosques.

Pastoreo en potreros con pasto mejorado... 54 % de las unidades ganaderas encontradas integran en sus rotaciones praderas, potreros con siembra de pasto mejorado. Todos cuentan que el pasto mejorado es una de las mejores innovaciones que ha conocido la ganadería en México al final del siglo pasado. Según ellos, las vacas antes seguían flacas y con hambre, sobre todo en temporadas secas o en caso de malas cosechas. Coinciden todos los entrevistados también en el hecho que las variedades de pasto mejorado que implementan les permiten una mejor rentabilidad y productividad a la hectárea. Es decir, que una hectárea puede alimentar más cabezas que anteriormente (complementación y proporción de proteínas en la materia seca ingerida). Las variedades que mencionaron los ganaderos concernidos son las siguientes: “Estrella africana, Andropon, Rodes, Ray -grass, Tanzania, Señal, Insurgentes, Llanero”, etc. Acuerdo a las características pedoclimáticas de la localidad o de los potreros mismos, ciertos pastos son más adaptables. Igualmente, algunas variedades son más interesantes a propósito del aporte nutritivo y proteico que puede llevar. Por ejemplo, según un ganadero y productor de lácteos del lado de la Hacienda de Mirandilla, se prefiere en sus tierras el pasto Insurgentes y Rhodes, por sus tierras barrosas, coloradas, amarillas, borrosas

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

Silvopastoreo... También se estudió un sistema más silvopastoril, representativo de los sistemas ganaderos de costa, en el Municipio de Talpa de Allende. Este sistema representa un 8% de la muestra de unidades familiares ganaderas de la región estudiada. Estos sistemas son principalmente dedicados a la producción de carne, pero el ganadero encontrado el, valora la leche a través la venta de leche fresca o de quesos procesados en su casa. En este caso, las vacas pastorean todo el año en potreros, donde el dueño sembró pasto mejorado y donde hay también muchos árboles y frutales que crecen en un clima más medio-tropical medio-húmedo (Localidades de La Cuesta, Soyatán, etc. Municipio de Talpa de Allende). Los animales aprovechan entonces los mangos, los nogales, y otros productos no maderables encima de las plantas espontaneas verdes.

La mayoría, 85%, de los productores encontrados utilizan un sistema de pastoreo para manejar la alimentación de su ganado. Unos juntan pastoreo en rotaciones con potreros de rastrojos y potreros de pasto sembrado, otros tienen potreros de pasto natural, etc. Una parte de estos productores, más ubicados en las localidades de Juanacatlán y el Cabrito, afirmaron no tener suficientes tierras para tener potreros de pasto natural o sembrado. Dicen que el clima de arriba donde viven y los años consecutivos de cultivo de maíz con el uso de los químicos no permitió a la tierra producir una buena pastura o cualquier otra producción. Las vacas de estas familias pastorean entonces durante el año en las secas en los rastrojos y en los caminos del pueblo comiendo las plantas espontaneas de las orillas. Los productores les proporcionan pastura seca y las plantas espontaneas verdes en el coral, y luego tienen una parte en las lluvias meses de pastoreo en el bosque. Aunque algunas estrategias de manejar el ganado según las localidades varían un poco, los sistemas aquellos se parecen en sus características agropastoriles o agrosilvopastoriles, extensivos (1ha y más de pradera, bosque o potrero de rastrojo por cabeza en mediana).

2.c) Salud

Acuerdo al tema de la salud del ganado, los ganaderos se encuentran obligados según el tipo de zona sanitaria definida por el gobierno en hacer cada dos o tres años muestreo para la detección de la tuberculosis y de brucelosis. La zona de Talpa y Mascota ahora es zona A, con las enfermedades controladas. Estas enfermedades se facilitan si se compra un toro que no sea de registro e infectado que puede contaminar a las otras vacas. En este caso, la SAGARPA obliga al ganadero a sacrificar una parte o todo el hato, en contra parte de una ayuda financiera por cabeza. A parte de estas dos principales enfermedades potenciales, según las localidades, los ganaderos tienen que vacunar a sus vacas del derrengue, la triple, carbonosa (70% de los ganaderos entrevistados lo hacen). Otros también cuidan y tratan su ganado en contra de problemas reproductivos, como el IBR, y todos los entrevistados, a parte los habitantes de Juanacatlán, tienen que aplicar tratamientos “desparasitantes” internos y externos (garrapatas). Muchos consultan al veterinario cuando es necesario, aunque dicen que es un gasto, es importante para las familias el mantenimiento de la principal fuente de ingreso.

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

La tuberculosis siendo una enfermedad que perjudica a la actividad ganadera entera y entonces a la familia, y a la comercialización de los quesos, es en el interés del productor de aceptar los controles sanitarios. También se debe de mencionar la presencia y el uso de plantas espontaneas y de pasto natural que tienen propiedades medicinales para los bovinos.

Conclusión

- Sistemas agropastoriles y silvopastoril de temporada en mayoría // Sistemas semintensivos lecheros en corrales (minoría)
- Alimentación basada en el cultivo de maíz ante todo
- Diversidad de las estructuras de los hatos de ganado según las finalidades de la actividad
- Diversidad de las estrategias de alimentación según las condiciones del paisaje, la disponibilidad de tierra o la función del sistema :
 - Pastoreo en rastrojos y en el bosque en las aguas + alimentación de corral
 - Pastoreo en rastrojos, en potreros de pasto natural y sembrado y en agostaderos o en el bosque en las aguas +alimentación de corral
 - Ausencia de practica de pastoreo, concentración en un solo potrero + alimentación en corral
- Diversidad racial y de estrategias de selección genética. Más se integra el pastoreo en el bosque, y el doble propósito del sistema ganadero, más se cruza el ganado con razas rusticas (cebúes, bramas, etc.). Más el sistema se enfoca a la producción de la leche, más la selección se concentra con razas lecheras y menos rusticas (Holstein, Suizos etc.).
- Manejo del salud controlado, con riesgos potenciales de contaminación al tuberculosis y brucelosis en seguimiento permanente.

Capítulo 3: La producción de lácteos en la región de Talpa de Allende y Mascota

En México, el consumo y la producción de lácteos llevo en mismo tiempo que el ganado lechero, con la conquista española. No era parte anteriormente de la dieta alimentaria mesoamericana. Los españoles trajeron sus técnicas y sus quesos, los cuales fueron evolucionando con las influencias entre las costumbres de los pueblos europeos y las de los pueblos indígenas. Modificando los quesos para satisfacer gustos mestizos, llegaron a crear una cierta variedad de quesos en el país. Se identifican entre 20 y 40 quesos diferentes, los nombres a veces diferentes según las regiones para a lo mejor productos similares no permiten una numeración efectiva. México se encuentra hoy día al décimo lugar de producción de lácteos y al octavo para el consumo de quesos. Las regiones de los Altos de Jalisco, Coahuila y Durango fueron son las primeras regiones de producción de lácteos. También figuran ahora dentro de las regiones lecheras Chihuahua, Oaxaca, Querétaro,

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

Aguascalientes, Jalisco, Guanajuato, San Luis Potosí, Michoacán, Puebla, Tlaxcala, Toluca y Chiapas. El principal problema que haya encontrado el país de México en cuanto a la comercialización de sus lácteos está relacionado con el tema de la tuberculosis y las producciones con leche bronca. Hasta que la circulación de ciertos quesos haya sido una temporada prohibido de circulación por aire hacia EEUU, como el queso panela, el queso asadero, el queso blanco, el rancharo o el queso Cotija. La Norma Oficial Mexicana en 2008 quiso prohibir la producción de quesos con leche bronca, lo que no fue permitido por los principales argumentos que la leche pasteurizada no era una promesa de ausencia de factores de contaminación y que la leche bronca daba un sabor inimitable a ciertos quesos.

La mayoría de los quesos producidos en el país son producciones caseras, o de negocios pequeños y granjas, hechos con leche bronca y destinados a la venta local. Al contrario por ejemplo del queso Chihuahua y del queso panela que llegaron hoy a un nivel de producción en serie, con leche pasteurizada. Los productores varían también hasta las grandes fábricas, que se destinan a producir para los supermercados. De los más conocidos, figuran el grupo Lala, Chilchota, Covadonga, Wallander, Esmeralda Los Volcanes. El grupo Lala se ha convertido en el mayor productor en México y el segundo más grande en EEUU a partir de 2009. Opera en 35 plantas de fabricación y 160 centros de distribución en México. Estados Unidos hoy produce también en su propio territorio quesos mexicanos para la comercialización en supermercados (fuentes).

Hoy día en el país, solamente dos quesos están protegidos por la ley, beneficiando de una indicación geográfica, “denominación de origen” mexicana: el Queso Cotija y el Queso Bola de Ocosingo en Chiapas. Muchos quesos mexicanos comunes pueden tener su origen relacionada a alguna región, pero se han difundido tanto con el tiempo que sería casi imposible hoy buscarles una manera de proponer para estos productos una denominación de origen. De los más comunes y descriptos en la literatura, figuran el queso panela, el queso asadero, el queso Chihuahua, el añejo, el queso crema, el queso Oaxaca.

A. Producción de lácteos en la Región de Talpa, Mascota y Atenguillo

Hemos descrito las principales tendencias y diversidades de los sistemas de ganadería encontrados en la zona de estudio y constatado que la confección de lácteos entra en gran parte en las estrategias de sobrevivencia de las familias ganaderas de la región. Pero las dinámicas de producción, de promoción y de comercialización no solamente conciernen los mismos campesinos.

1. Productores de lácteos y estrategias de comercialización

Teniendo cuenta de la diversidad de productores de lácteos según su actividad principal y sus lógicas socio económicas, se propone aquí tres grandes categorías que abarcan estas características:

Familias ganaderas y artesanas que valoran la leche procesándola para su consumo y algunas para la venta. Como lo vimos, es una fuente de ingreso complementaria en el sistema de ganadería y producción de maíz. Son familias que viven en las localidades de las varias localidades de los dos municipios, fuera de las ciudades de Mascota y de Talpa. Comercializan sus productos a la gente que viene hasta su casa (particulares, revendedores), o de casas en casa en la ciudad u otras localidades, o tienen sus contactos en la ciudad y entregan en algunas tiendas.

Familias artesanas: son familias que principalmente viven en las ciudades de Talpa o Mascota, y que de herencia tienen un saber en el procesamiento de la leche (de antepasados que eran campesinos y ganaderos). Ya no son campesinas pero siguieron la actividad casera de producción de lácteos. Compran la leche a algunos ganaderos de sus relaciones o en el CBTA de Mascota, y comercializan los lácteos en sus propias fábricas, casas o entregan sus producciones en tiendas.

Familias ganaderas artesanas y comerciantes: son ganaderos y productores de leche que desarrollaron su producción de lácteos a más grande escala con una inversión financiera permitida por un proyecto de gobierno por ejemplo. Invirtieron en algunas maquinarias o herramientas para mejorar sus condiciones de producción (calidad, cantidad, sanitario). No todos están registrados como tal pero venden sus lácteos de casas en casas, en tiendas, y la gente viene a comprarles sus producciones. Algunas de estas familias tienen hasta su fábrica donde comercializan sus productos.

¿Producción de lácteos y género? En muchos casos, son las mujeres que suelen procesar la leche en las familias. Aunque se encontraron parejas u hombres que eran artesanos, la confección de lácteos sigue siendo en la región una actividad operada por las mujeres al nivel de las localidades principalmente. Cuando se intensifica la producción y crece la escala y la dinámica de comercialización, son muchas veces los hombres que salen para manejar el negocio, o que representan el producto. Ejemplo: en un abarroto del centro de Mascota, se venden las panelas de Mirandilla. Son las panelas de Don Abel. Es el que les entrega en la ciudad, que maneja su ganado y ordeña sus vacas. Pero es su señora que procesa la leche! En Mirandilla, al contrario, y como se observó en otras localidades, muchas mujeres solteras, viudas o teniendo un marido empleado salen a vender sus productos y los de las vecinas.

2. Lácteos de la región de Talpa de Allende y de Mascota identificados

Los lácteos más observados en la zona de estudio, son de cuatro grandes tipos:

- *Quesos*: son quesos principalmente frescos, elaborados con leche bronca. De pasta media dura o blandita que tienen una buena aceptación al nivel regional y que se consumen en todas las casas. Se hacen principalmente dos tipos de quesos en las casas, el queso adobera y el queso panela. El queso asadero se produce en el CBTA 31 y ahora en algunas casas en las localidades que recibieron capacitaciones proporcionadas por el CADER, SAGARPA. Estos quesos caseros se hacen en la mayoría de los casos por las mismas familias ganaderas y por algunas otras familias o fabricas familiares que tienen a una entrega de leche. Las familias que producen quesos a un nivel un poco más desarrollado, suelen también ser productores de leche y comprar a otros ganaderos lecheros.
- *Lácteos de cocina y/o de mesa*: se propone esta categoría para los lácteos que no son quesos, ni dulces ni licores, pero que se usan para cocinar o comer directo en la mesa. Resultan muchas veces del proceso de fabricación del queso, donde se busca valorar el suero, la grasa, o sino en el caso del yogurt, depende de otro proceso independiente.
- *Licores*: El Rompope es una bebida alcoholizada que tiene mucha fama en la Ciudad de Talpa y en Mascota también, proporcionado con un artesano originario de Talpa. Los productores de rompope que lo comercializan suelen ser artesanos más que ganaderos. Compran la leche a sus relaciones en la ganadería. Existe una producción casera más discreta de personas que luego venden en las fábricas su rompope. Está desapareciendo poco a poco ya que las más reconocidas por el sabor de su rompope son abuelas y pocos siguen con esta actividad.
- *Dulces*: Se observa una diversidad de dulces procesados con leche en las tiendas de productos regionales, fábricas de dulces y en las casas. Entre los chiclosos, los huesitos, los tamales colados y otros más, las mujeres, que suelen procesar estos dulces tienen otra oportunidad de valorizar la leche encima de la venta de quesos o de leche simplemente.

Esta tabla resume los principales lácteos identificados con elementos de información relacionada a los procesos. Una tabla más completa (procesos, herramientas y lugares de observación) con la lista más detallada de los lácteos observados y mencionados se encuentra en los anexos (Cf. Tabla 3: Principales lácteos observados en la zona de estudio). Los otros lácteos observados a escala más pequeña o que fueron solamente mencionados por actores entrevistados aparecen en aquel documento anexo (las bolitas de leche quemada, de los chongos, del queso bola, el queso Cotija, de las gordita de nata, de crema o de requesón, etc.).

Tabla 3: Principales lácteos observados en la zona de estudio

<i>Producto</i>	Tipo/uso	Ingredientes	Practicas	Herramientas	Variaciones y calidades del producto	Lugares de observación
Queso Adobera	Queso seco, de mesa, queso para fundir	Leche y cuajo	Se cuaja la leche recién ordeñada. Se remueve la leche cuajada, se pone en una tela y se exprime. Luego se muele o no para hacer la masa de queso lisa, y se pone en molde a secar con una prensa o un peso importante.	Recipiente para cuajar la leche, palo de madera. Tela para exprimir la cuajada, molde de madera, prensa.	Adobera fresca: más aguadita, Adobera oreada: más vieja, más seca	Mascota, Talpa y sus localidades
Queso Asadero	Queso para fundir, queso elástico para las quesadillas	Leche fría y buena, leche acida fermentada, cuajo y sal	Se cuaja una mezcla de leche buena (recién ordeñada y conservada a baja temperatura, con la leche acida (leche de hace unos 2 días), quebrándola en cuadrillos. Se calienta en un cazo o una cazuela, hasta que se haga una pasta lisa y elástica. Se saca del caso y se corta en pedazos para estirla en bandas de queso. Una vez enfriado, el queso en banda se enrolla en bolas de medio o cuarto de kilo.	Cazo, palo de madera, meza para estirar el queso	Llamado queso estilo Oaxaca por la gente de la región	Mascota, CBTA 31 y en Juanacatlan, Mirandilla y alrededores, Talpa y sus localidades visitadas
Queso Panela	Queso de mesa. Queso para las tortillas y tostadas	Leche, sal y cuajo	Se cuaja la leche y luego se pone en un chiquigüite (molde de palma) a escurrir (“estilar”).	Recipiente para cuajar, tapas o cobijas para taparlo durante la cuajada, Chiquigüites (canastas), palo de madera	Existen muchas variaciones de panelas según las localidades, las casas. Se come fresca, oreada, seca, etc.	Mascota, Talpa, y sus localidades
Queso fresco	Queso de mesa	Leche, cuajo y sal	Se cuaja la leche recién ordeñada. Se remueve la leche cuajada, y luego cuando está a su punto, se exprime en una tela, se muele y se hace una bolita a mano o con un molde	Recipiente para cuajar la leche, palo para remover la cuajada, moldes	El queso fresco se aprecia bien fresco pero también se puede consumir más seco con varios días	Mascota, Talpa y sus localidades
Crema	Lácteo de cocina	Suero de leche cuajada	Proceso CBTA y Fabrica Chaparro Sánchez :se recupera la gordura del suero sin hervir (en el CBTA lo hacen a unos 35 grados) con un mecanismo de centrifugación, que separa la fase de grasa del suero según la velocidad	Maquina descremadora	La crema puede salir más o menos dura según la velocidad y los ajustes que elige el productor	Mirandilla, Mascota, Talpa. Atenguillo
Requesón	Lácteo de cocina y de mesa.	Suero de leche cuajada	Se calienta sin hervir el suero y se recupera la gordura que ponen a resfriar	Recipientes varios y herramientas para recuperar la gordura del suero	Se usa tanto salado en las tortillas que dulce. La mayoría lo producen para su gasto. Pocos lo venden.	Mascota, Talpa, casi todos las localidades visitados
Jocoque	Lácteo de cocina	Crema fermentada	Se deja agriar la leche y se recuperar la gordura un o dos días después	Recipientes varios y herramientas para recuperar la gordura del suero	Se come solo o en las tortillas	Talpa y Mascota y sus localidades

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

Queso Cotija	Queso de mesa	Leche, Cuajo, Sal	Queso añejado en rueda grande. No observado-ni descrito por algún actor encontrado. Mencionado por un actor del proyecto piloto y otros entrevistados	lugar de conservación para añejar el queso, molde, recipientes varios	Se come solo o en las tortillas	Chanrey, localidad de Mascota
Queso Borracho	Queso de mesa	Leche, Cuajo, sal			Se come solo o en las tortillas	Mascota, un productor mencionado
Queso Bola	Queso de mesa	Leche, Cuajo, Sal	Queso poco añejado producido en Mirandilla por una persona pero no se pudo entrevistar durante el estudio.		Se come solo o en las tortillas	Mirandilla, un productor mencionado
Yogurt	Lácteo de mesa	Leche pasteurizada, lactobacilos, saborizantes dulces	Se pasteuriza (5 minutos a 85°C) la leche y se resfría rápido a 40°C. Se incorporan los lactobacilos y luego se ponen los saborizantes o el dulce que conviene	Recipientes, lumbre para pasteurizar, hielera para resfriar, termómetro para controlar las temperaturas	Se puede utilizar un yogurt de la última producción para volver a activar los lactobacilos	Talpa de Allende
Huesitos	Dulces	Leche, azúcar, maicena	La leche se hierve a fuego bajo y se incorpora el dulce y la maicena diluida en el agua. Luego se rinde maneándolo una hasta dos horas. Se hacen bolitas y se forman en un molde de hueso de melocotón o durazno	Cazo para rendir la leche y el azúcar, palo de madera para remover, molde de hueso	Se come solo como dulce	Mascota, Juanacatlán, La Cuesta
Chiclosos	Dulces	Leche y azúcar	La leche se hierve a fuego bajo y se incorpora el azúcar. Luego se manía encima de la lumbre a fuego bajo hasta que se rinde la mezcla. De la mezcla obtenida se hacen bolitas a mano y se revuelve en el azúcar	Cazo para rendir la leche y el azúcar, palo de madera para remover	Se come solo como dulce	Mascota, Talpa
Tamales Colados	Dulces	Masa, azúcar, leche, canela	Se cose la leche con la masa y el azúcar. Luego la mezcla se pone en las hojas de tamales y se deja resfriar. Ponen un poco de canela y luego cierran los tamales	Hoja de maíz para los tamales, cazo	Se come solo como dulce	Mascota, El Cabrito
Cajeta de leche	Dulces	Leche, azúcar, canela, glucosa	Se rinde la leche con canela, con azúcar, y luego se pone glucosa. Se rinde y adapta la cantidad de glucosa según los gustos o los usos que se quieren hacer.	Cazo para rendir la leche y el azúcar, palo de madera para remover	Se come en tortillas o se usa en pastelería o en otros dulces.	Talpa, Mascota
Rompopo	Licor	Leche huevos, dulce, alcohol de caña, saborizantes, colorantes	Se hierve la leche con el azúcar. Se rinde la leche, se echan las yemas de los huevos para que se espese la leche, y se agregan los saborizantes y luego el alcohol de caña de azúcar (90°C: 1dL para 1L de leche). Cuando se resfrié se pone en botellas	Cazo, palo de madera, coladeras, botellas	Un rompopo cremoso será más espeso y servirá para mezclar con otros licores aunque un Rompopo rendido no (más comercial).	Talpa, Mascota

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

<i>Bolitas de leche quemada</i>	Dulces	Leche, leche descremada o nata, azúcar. Depende de los procesos	Se hace caramelo con el azúcar y el agua o la leche descremada. Luego se incorpora la leche poco a poco y se rinde. Una vez rendida se forman bolitas como los Chiclosos, pero quedaran con otro color y otro sabor.		Receta bien guardada por las artesanas	Mascota, Talpa
<i>Gorditas</i>	Dulces-Galletas	Harina de trigo, azúcar, nata , crema o requesón, Mantequilla	Se hacen gorditas de harina, y en la masa, se incorpora o mantequilla, requesón, nata, crema ,etc.	Tortilladora para formar las gorditas, comal		Talpa, Mascota (CBTA31)
<i>Chongos</i>	Dulces	Leche, Cuajo, azúcar, sirope	Proceso no observado. Producido por algunos pocas personas en Mascota. Pedazos de leche cuajada y dulce en conservas			Mascota (en casas y en el CBTA)

B. Selección de tres lácteos típicos y retratos artesanos

Los tres lácteos que aparecieron los más representativos de la región según los resultados de esta investigación son el queso panela, el queso adobera, y el rompopo. Se tratara en la siguiente parte de presentarlos a través de los retratos de diferentes personas encontradas. Testimonios elegidos dentro de los varios con el objetivo de representar la diversidad de actores involucrados en las cadenas de valor de los lácteos regionales.

1. La Panela, a través de Natalia y su familia en Juanacatlán

Natalia, Juanacatlán...



Natalia, 54 años, ama de casa, mantiene con su esposo sus 7 hijos con sus 13 vacas, sus gallinas, sus cerditos y su siembra de maíz. Originaria del mismo rancho como su esposo, empezaron con una vaca y fueron creciendo su hato de ganado con cruza de cebúes, suizos, y de las « corrientes » como les dicen a las vacas de los antepasados. Siembran unos 16ha hectáreas de maíz cuya parte es maíz criollo para la cocina y el otro es mejorado, destinado a las vacas y los cerdos. Cerca de la casa, tienen a su corral, donde llevan la vacas y sus crías en la mañana para ordeñarlas. Después de la ordeña, conducen a caballo las vacas en algunos potreros de rastrojos cuando hay o en los caminos de montaña del rancho de Juanacatlán. Al atardecer, las vacas bajan muchas veces solas hacia el corral, donde vuelven a encontrar sus crías un tiempo y esperan a su maíz seco. En las aguas, mandan casi todas las vacas en el cerro.

Cada mañana colectan cerca de 30L a la ordeña en las secas. Cuaja su leche cuando se haya resfriado un poco. Ella, como varias mujeres de este rancho, sigue utilizando el cuajo tradicional. Lo compra a la carnicería, lo lava, lo revuelve de sal con un chorro de limón y lo pone a secar al sol durante dos a tres semanas. Según ella, el cuajo tradicional, al contrario del cuajo en botella da un sabor mas autentico a su queso. Igual no sale siempre como una quiere la cuajada, es un tema de experiencia y depende también del cuajo que le toca. Lo guarda seco para todo el año y remoja una parte cuando necesita.

Foto de la izquierda: cuajo secando. Foto de la derecha: pedazo de cuajo remojado. Listo para cuajar la leche (Leparquier, 2015).

Foto de arriba: vista panorámica de Juanacatlán (Leparquier, 2015)



En Juanacatlán, hace mucho frio entre diciembre y marzo. Cae hielo y los potreros están helados. Dice Natalia que a esta temporada, la leche tiene mas gordura, lo que da un sabor excepcional a los quesos de aquí, y lo que le obliga sin embargo a usar del otro cuajo liquido en botella, porque con el frio no cuaja tan bien el suyo y se deshace la cuajada.

PANELA DE JUANACATLAN, Proceso a través del saber tradicional de Natalia

De su leche, según los pedidos o las necesidades para el « gasto » de la casa, procesa su leche para hacer panelas, lo que vende el mas, adoberas, o quesos frescos. Este día, nos toco hacer queso panela con Natalia. Recibe la leche que ordeñaron su marido con su hijo, que dejo resfriar hasta medio día. Luego le pone a su leche dos cucharas de su cuajo artesanal por litro de leche.



Protege las cubetas con una tapa hasta el final de la tarde, como sobre las 5 o 6 de la tarde, el tiempo que se terminaran de “estilar” las panelas del día anterior...

Después de algunas horas cuajando, la leche se transformó en una cuajada de textura muy densa .Natalia tuvo que quebrar la cuajada de una técnica especial dos o tres veces que hace el queso panela según ella. Se instala en su cocina con sus canastas que llaman los chiquigüites, su tabla de madera que le hizo su marido para que cayera el suero y se recupere en el balde. Llenando las canastas poco a poco, hecha un poquito de sal en cada una. Generalmente, necesita 6 litros de leche para un kilo de queso panela. Según las temporadas y la calidad de la leche, puede poner hasta 9 litros de leche para un queso panela. El suero recuperado, lo dará a su cría de cerdos. Estos chiquigüites, los instala luego con un plato de plástico a bajo a “estilar” hasta el día siguiente para que se quite el suero.

PANELA DE JUANACATLAN, Proceso a través del saber tradicional de Natalia



Los chiquigüites van a quedarse así hasta el día siguiente por la tarde, cuando Natalia los necesitara para las siguientes panelas. Mientras tanto, volverá a echarles un poquito mas de sal en cada canasta.

Una o dos veces durante este tiempo, gira las panelas en sus chiquigüites.

El día siguiente, subirá los queso panelas en sus zarzos y los dejara entre un día o mas, según los pedidos y las exigencias de los consumidores : panela fresca, panela oreada, panela seca.



Las panelas de Juanacatlán tienen la fama de presentar un sabor mas fuerte y autentica, según las artesanas y los consumidores. Las artesanas lo explican por el clima que tienen en este rancho y los pastos que son diferentes de por ejemplo en Mirandilla, donde las panelas muy apreciadas, salen con un sabor mas suave y otra textura. Hecho con otras practicas menos ancestrales que en Juanacatlán (refrigerador indispensable ahí), y otros pastos (praderas muy grandes!).



2. La Adobera, a través de Edilberto y María de Jesús en Mirandilla y alrededores

Mirandilla, retrato de un ganadero y artesano



Edilberto es un hombre soltero de los 50 años mas o menos. Recuperó la actividad ganadera de sus padres y antepasados, así que la tradición “requesera” familiar y su fama. Disponiendo de una grande superficie de praderas y potreros (mas de 80ha), maneja un hato de ganado de 70 cabezas hoy día. Emplea entre 3 y 8 mozos durante el año, según las temporadas de trabajo (cosechas de maíz, etc.) Sus vacas están alimentadas por pastoreo en potreros de pasto mejorado y un poco de pasto natural, así que del silvopastoreo en las lluvias. También les proporciona pastura seca y según los años alimentos lecheros. Cada mañana, ordeñan entre 15 y 20 vacas, según las crías. Luego el se encarga de cuajar su leche con cuajo en botella, y de exprimir su cuajada. Invirtió en pequeñas instalaciones artesanales en un local específico de su casa para la transformación de la leche. Ahí produce queso adobera, con sus prensas, y queso panela. La antigüedad de su actividad y su experiencia le permitió obtener una red de compradores fuera del circuito de Mascota, y muchos mexicanos expatriados a EEUU vienen a comprarle queso cuando pasan de vacaciones en la región. Con su ganado y su producción de quesos, se mantiene el asi que permite el empleo de 3 personas todo el año.



La Esperanza, de Mirandilla y sus Adoberas

EI



Retrato de una familia: En el rancho de La Esperanza, viven Miguel y su esposa María de Jesús, así que su hijo Toni, su esposa Janet y sus tres hijos. Siempre tuvieron ganado en la familia. Miguel trabajo muchos años en Estados Unidos lo que le permitió mantener a su familia y tener la posibilidad de invertir en tierras y animales, para llegar a hoy a manejar con su hijo un hato de un poco mas de 100 cabezas en 100ha de praderas y potreros de maíz. María de Jesús, era la que se encargaba de procesar la leche para la confección de queso adobera. Hoy día, lo hace su nuera, Janet, originaria del rancho de La Huerta de Mirandilla, donde siempre hicieron queso. Ella afirma que las técnicas son muy parecidas a las que le enseñó su suegra.



Proceso y comercialización : Cuaja la leche recién ordeñada, hasta que se mantenga una cuchara de madera derecha en la cuajada. Luego, exprime su cuajada en una tela, en la caja a su izquierda en la foto, para recuperar el suero. Muele y mezcla con mas o menos sal la cuajada exprimida, para obtener una pasta lisa,. Una vez molido, pone la cuajada en una tela en sus moldes de madera, encima de los cuales pone un cierto peso. Estas adoberas, Tonio, sale a venderlas en comercios de Mascota, una vez a la semana. Esta familia de 7 personas, se mantiene del queso, de la cría de ganado y a veces de la venta de los excedentes de la pisca de maíz.



Porqué tiene tanta fama el queso adobera y queso panela de esta zona? (Mirandilla, La Esperanza, La Huerta, Puerta del Colomo)

Según las dos mujeres, varias cosas pueden explicar la fama y la apreciación de los quesos de su región. La higiene, que ahora es un tema importante para los consumidores y es algo que se reconoce de las familias de aquí que venden su queso a fuera. El clima, el cual según ellas es particular y bueno para la cría de ganado, y los pastos. “Aquí tenemos buenos pastos para alimentar a las vacas. Por eso el queso sale bueno”. Según algunos consumidores, les gustan la calidad, y el sabor suave del queso.

El queso panela y el queso adobera son los dos quesos los más representados al nivel de los puntos de comercialización en Mascota, y en Talpa también. Aunque sean producidos también en otras regiones, siguen siendo característicos como lácteos para esta zona. Según las personas entrevistadas las más mayores, siempre vieron hacer estos quesos por sus antepasados que tenían o cuidaban vacas. Se comentó que anteriormente los hombres cuando llegaba la temporada de lluvia, se iban al bosque con las vacas, reservas de comidas y una mujer. Procesaban el queso ahí, y para guardarlo hasta que se bajaran a venderlos al pueblo o la ciudad cada 3-4 semanas, los revolvían de chile en polvo. Las prácticas para procesar estos quesos no cambiaron tanto, a parte del hecho que con la llegada de la luz en muchas localidades, permitió a la gente hacer un poco más o de otra manera y conservarlos. Según las localidades vimos que las propiedades gustativas y de textura de los quesos varían, en particular del queso panela. Los factores que hacen variar el queso según los artesanos son diversos: el clima, el pasto, los microorganismos presentes en el entorno, la mano que los hace, la leche y las particularidades de las vacas, el momento en el cual se pone la sal, la cantidad de sal, el cuajo... A parte de estos mencionados, se observaron también una variedad de prácticas en los procesos, según las localidades. En Juanacatlán por ejemplo, se usan los zarzos para dejar a estirar los quesos panelas o adobera, al aire ambiente. En Mirandilla, en Mascota o en Talpa de Allende, los quesos panelas una vez escurridos se guardan rápido en el refrigerador. Según una artesana de Mirandilla, *“El éxito del queso depende de muchas cosas, de la sal que le echa uno y, sobre todo, de saber en qué momento el queso llega a su punto para ponerlo en el refrigerador”*. Estos dos quesos, como también algunos dulces o los quesos frescos, hacen parte integral tanto de la dieta alimentaria de las familias encontradas, como de las estrategias de sobrevivencia de las familias ganaderas, artesanas y comerciantes.

3. El Rompopo, de Talpa a Mascota, a través del testimonio de Don Pepe

El rompopo, es un producto considerado como licor en Jalisco. Parece ser un producto común al nivel nacional, pero resulta que los usos del mismo producto varían según la región.

Don Pepe M., promueve y comercializa hoy día su productor Rompopo bajo la denominación “Productos de la región” en varios eventos y ferias artesanales, comercios y en el Parador Turístico de Mascota. Promueve un rompopo como el “auténtico producto de Talpa”, la receta original de su mama, una Talpense, reconocida en su época por su famosa receta de rompopo de vainilla, conceptualizada en 1954. Según él, el rompopo es producto típico de Jalisco, y representativo de Talpa y de Mascota. En Mascota son 3-4 artesanos que comercializan su propio rompopo, mientras que en Talpa, son “4 por casa” que lo hacen. Don Pepe se diferencia según él, por la calidad de su producto y la autenticidad de la receta original del rompopo a partir de la cual innovó con nuevas recetas. El rompopo que propone es un rompopo que se dice “cremado”, a la diferencia de la mayor parte de los otros rompopos, más comerciales que se encuentran en venta en las fábricas de Talpa, dicho “rompopo rendido”. Según él, el “acremado” es para mezclarse con otros licores para hacer bebidas varias cuando con “el rendido” no se puede, porque cuando el rinde la leche durante 7 horas maneándolo a mano, para el rendido lo hacen 1 hora y media. La leche se rinde con el azúcar, agregándole yemas de huevos, saborizantes y al final un 10% de alcohol. Es una bebida que solo se

conserva unos 2 hasta 3 meses, si no se usan conservadores. También Don Pepe hace nieves con su rompopo. Aunque siempre hizo rompopo para los familiares primero, se dedicaba antes a otra actividad en un banco. Saliendo con este empleo decidió lanzar una empresa familiar promoviendo la receta de sus padres y sus creaciones. Ordenó una parte de su casa como una sala de producción respondiendo a los criterios sanitarios para ser certificado y se proporciona en leche con un ganadero certificado también con el cual trabaja. Su producción no es regular todo el año como varían las ventas según las temporadas de romerías y fiestas en la región.

A la diferencia de él, muchas otras personas producen rompopo con otras dinámicas: producción intensa de rompopo más líquido en fábricas en Talpa para la venta directa al cliente, producción casera de personas mayores y reconocidas para la venta a otros intermediarios o a las fábricas, etc... Estas fábricas son empresas familiares que muchas veces se transmiten de generación en generación, o se abre con el desarrollo del negocio en Talpa con la peregrinación. Estas mismas producen el rompopo y a veces dulces, o sino, venden productos proporcionados por artesanos particulares. Las fábricas se enfocan en la comercialización a los peregrinos, que tiene importancia de febrero a septiembre, con una temporada muy alta de venta y de producción de marzo a mayo.

C. Comercialización de los lácteos en la zona de estudio

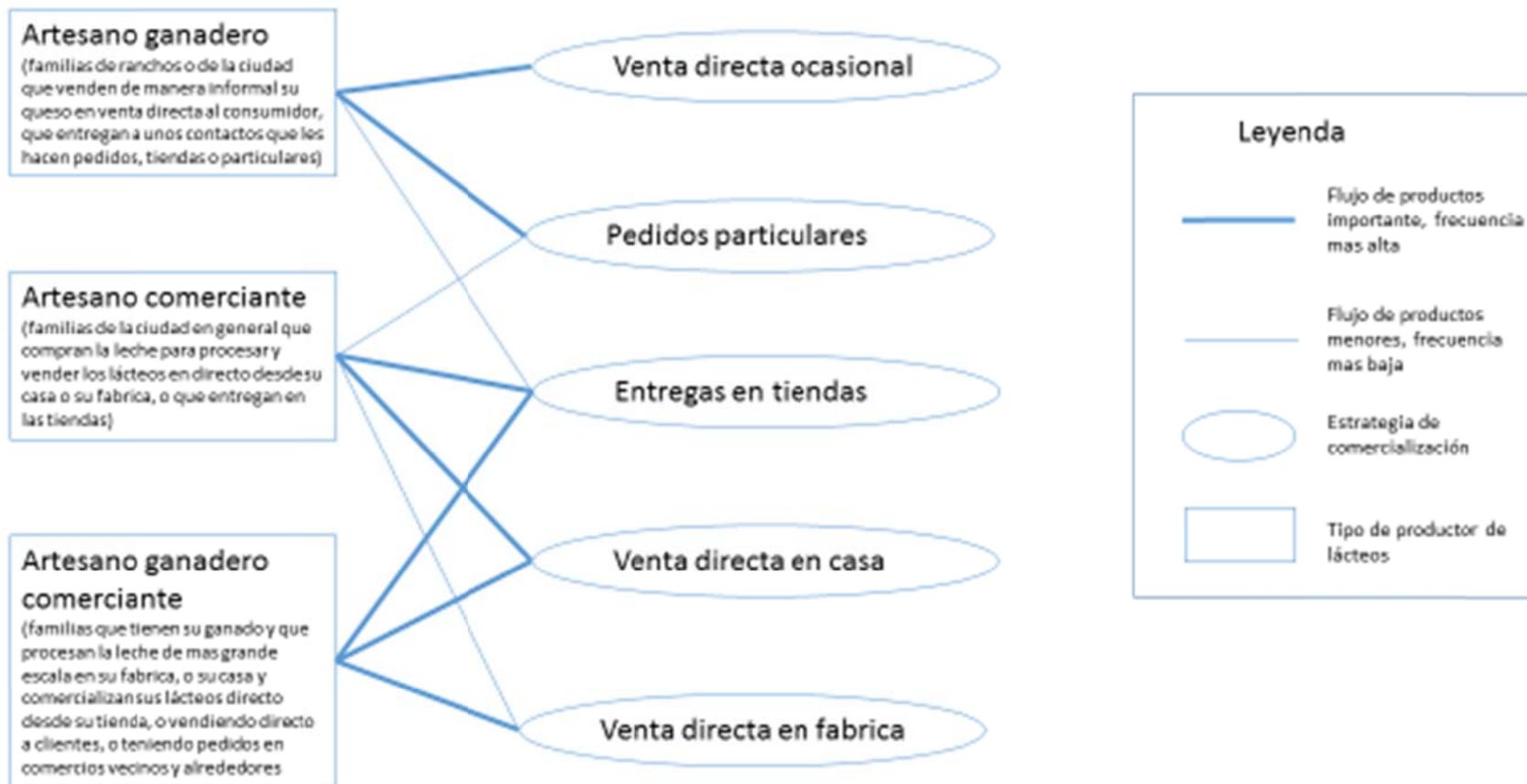
1. Estrategias de comercialización de los productores de lácteos

En la tipología de productores de lácteos, todos tienen sus estrategias de comercialización. Estas mismas varían según algunos criterios:

- Oportunidades de mercado, contactos potenciales o entradas en puntos de comercialización.
- Distancia entre la localidad y el mercado, que hará variar la frecuencia de las ventas.
- Disponibilidad en recursos financieros para favorecer una movilidad en el territorio (capacidades y acceso al mercado)
- Reconocimiento del saber del artesano, fama, marca oficial o informal del producto.

La ilustración siguiente resume las estrategias de comercialización que operan los artesanos-productores de lácteos según las características de su actividad y acuerdo a las oportunidades de venta observadas. Los flujos indicados representan las dinámicas principales de venta hacia un actor de la comercialización de los lácteos. Las categorías artesanos ganaderos comerciantes y artesanos comerciantes se encuentran entonces con más oportunidades de valorar las producciones de lácteos en infraestructuras comerciales que los artesanos ganaderos.

Ilustración 2: Esquema resumen de las estrategias de comercialización según los tipos de productores de quesos



2. Condición de venta y precios

La casi totalidad de los artesanos encontrados venden de manera informal sus producciones en las tiendas y varios comercios. No tienen RFC en cuanto a su actividad de productor de lácteos, lo que les implicaría más gastos con los impuestos. La inseguridad económica que puede ocurrir a cualquier momento, como por ejemplo en abril con los conflictos entre carteles y el ejército en la zona que hicieron bajar muchísimo las ventas, no les conforta en matricularse como tales. Están registrados en general como ganaderos o comerciantes para los que tienen tiendas oficiales. Los que están registrados son los que tienen más salidas y que promueven sus lácteos en ferias nacionales o regionales. También que tenían más posibilidades de invertir al principio de la actividad. Se puede decir que en la región, los comerciantes que deciden proporcionarse con ciertas personas tienen conciencia del producto que venden de cómo está procesado y de la calidad que se supone tener. No se efectúan controles sanitarios especiales, aparte de pedir una muestra antes de decidir de comercializar el producto. Tampoco existen contratos oficiales de venta que involucran al comprador (un abarroto por ejemplo) y un productor artesano de queso o de otra cosa. Aunque la confianza se nota y la fidelidad entre varios, no hay garantía para el artesano de vender su queso.

Los precios de venta de los lácteos no son calculados por los artesanos ganaderos según sus costos de producción, sus gastos. Se han establecido de manera implícita según las deducciones de la investigación, por las exigencias de las tiendas seguramente, o de los primeros que comercializaron sus producciones. A partir de eso, los artesanos se adaptan a su producción para tener una ganancia con la actividad. Para las pocas empresas familias que venden a más grande escala, este cálculo está tomado en cuenta en su estrategia de producción y de comercialización. Para otras familias artesanas ganaderas que viven en localidades alejadas, aunque si se estiman los gastos acuerdo a los criterios productivos, la venta de queso es una fuente de ingreso adicional y esencial a estas. De hecho, permite a la mujer valorar el producto de su ordeña manteniendo la casa mientras que el resto de la familia trabaja al campo manteniendo el sistema de producción alimentaria, y sacar un ingreso necesario para gastos ocasionales (medicina, escuela, inversión agrícola para diversificar las actividades, etc.).

Tabla 4: Ejemplos de precios de venta de lácteos

Tipo de producto	Precio de compra del punto de comercialización al artesano	Precio de venta del punto de comercialización al consumidor	Precio de venta directa del artesano
Queso Panela (1kg)	Entre 40 y 60 pesos Mx	Entre 70 y 90 pesos Mx	Entre 60 y 80
Queso Adobera (1kg)	Entre 70 y 90 pesos Mx	Entre 100 y 130 pesos Mx	Entre 90 y 120
Rompope (1L)	Entre 40 y 60 pesos Mx para el rompope rendido y 80-110 para el rompope cremoso		

La siguiente tabla pretende dar una aproximación de lo que podría ser los costos de producción de un kilo de panela o de adobera por ejemplo. Este no toma en cuenta los costos de la

materia prima si la producía un ganadero, se basa en el precio de la leche mediano que se aplica en la región, y el costo horario de mano de obra según el salario mínimo publicado por la Conasami. No da cuenta de los costos de interés de los artesanos en los gastos y los tiempos de procesamiento. Obviamente, una mujer se dedica en mismo tiempo a otras actividades mientras que la leche se cuaje o que el queso se escurra.

Producto	Cantidad leche necesaria	Precio de compra de la leche mínimo	Tiempo en horas del proceso hasta el final	Estimación gastos material por queso	Estimación costo producción una adobera de 1kg
Adobera (1kg)	15L	8\$Mx	14h(Según Conasami, 8,8\$Mx/hora)	5 \$Mx	Cerca de 220\$Mx
Panela (1kg)	6	8\$Mx	9h	5 \$Mx	Cerca 132 \$Mx

3. Puntos de venta y de promoción de los lácteos regionales

TIPO DE COMERCIO	LÁCTEOS PRINCIPALES PROPUESTOS	PROVEEDORES DE LÁCTEOS
ABARROTES	Panela, Adobera, Queso fresco, Jocoque, Requesón, Crema, Yogurt	Artesanos ganaderos de las localidades, Artesanos comerciantes, Artesanos ganaderos comerciantes
PARADOR TURÍSTICO	Quesos, licores y dulces	Artesanos miembros de la asociación del Parador Turístico
TIENDAS DE PRODUCTOS REGIONALES	Quesos, licores, dulces y otros productos no lácteos	Artesanos ganaderos de las localidades, Artesanos comerciantes, Artesanos ganaderos comerciantes
TIENDAS DE HOTELES	ídem	ídem
FÁBRICAS DE DULCES	Dulces y otros dulces no lácteos	Procesamiento al mismo lugar o proporcionado por artesanos
VENTA DIRECTA EN LA CALE	Quesos, y otros dulces no lácteos	Artesanos ganaderos y no ganaderos de localidades

Los abarrotes proponen a sus clientes un cierto tipo de producto lácteo y se provee la mayor parte del tiempo con los mismos artesanos desde hace años. Los negocios de productos regionales y turísticos muchas veces venden una diversidad de productos de varios artesanos, varias marcas. No se encuentran marcas colectivas que representan una producción localizada por ejemplo. En las fábricas, cada fábrica promueve su marca, con sus producciones y las de artesanos socios, ya que no producen la gama completa de dulces que hacen parte de la demanda tradicional por los peregrinos y otros turistas que pasan por Talpa de Allende por ejemplo.

Conclusión

- La comercialización de los lácteos en los varios negocios de la zona estudiada se opera de manera informal en la mayoría.
- El acceso de los productores a las oportunidades de mercado según el tipo de productor no es igual.
- Una dinámica de valorización de los productos regionales es existente y funciona, pero no es estructurada ni organizada en marcas colectivas o grupos de productores. Cada producto se promueve de manera individual
- La estructuración actual de la comercialización de los lácteos refleja el contexto regional y las lógicas de los ganaderos artesanos y de los otros artesanos: se buscan los medios de vender su producto por negocio o por necesidad, con una perspectiva de medio o corto plazo para los artesanos de más pequeña escala de producción.
- Algunos pocos artesanos tienen la oportunidad de llegar a promover a sus productos en eventos como ferias. Es el caso de artesanos empresarios que están formalizados y registrados, con una fuente de inversión más importante.

Capítulo 4: Matriz de las fuerzas y debilidades de las cadenas de valor de los productos lácteos y perspectivas de certificación regional

Este estudio permitió producir una visión general de la actividad de producción de lácteos en la zona así que de los sistemas de ganadería que proporcionan la materia prima. Aunque los resultados sean extraídos de una muestra de ganaderos, artesanos y comerciantes, demuestra la diversidad de las estrategias de valorización de los recursos naturales disponibles y de sobrevivencia según las unidades familiares.

Ahora, proyectándose en la perspectiva de una marca regional o sistema de certificación de una producción regional y sustentable, los promotores tienen que preocuparse de varias características del tema, en su complejidad. Del análisis de las dinámicas generales de los lácteos no se pueden deducir recomendaciones que puedan abarcar las problemáticas de todos los aspectos de las cadenas de valores de estos productos. Sin embargo, generalidades en común salen adelante del estudio y se pueden presentar de la siguiente forma (Matriz SWOT, Fuerzas, Debilidades, Oportunidades y Amenazas).

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

	Fuerzas	Debilidades	Oportunidades	Amenazas
Ambiental, Sustentabilidad (Sistemas ganaderos)	Sistemas de Silvopastoreo si está bien manejado, Sistemas extensivos de doble propósito con pastoreo, etc. Manejo de la alimentación del ganado define las características del paisaje actual en la región.	Alimentación ganadera basada en el cultivo del maíz, que no está producido de manera orgánica. La extensión de tierra con el desarrollo de la ganadería puede ser un límite y un factor de deforestación. Luego la siembra de pasto mejorado, que mejoro realmente la alimentación de las vacas, reduce a largo plazo sin manejo, la diversidad biológica.	Herramientas que favorece el manejo sustentable con el medio ambiente: sistemas silvopastoril, cultivo de maíz orgánico, etc...	La estandarización de prácticas ganaderas en la definición de una marca puede ser inadecuada a los ganaderos según las localidades y la disponibilidad en recursos naturales y financieros.
Proceso producción	Los procesos de producción son principalmente artesanales. Los productos varían mucho también, según las regiones y los artesanos. Esta diversidad de saberes y entonces ce sabores a veces, se tiene que valorar.	Esta misma diversidad de procesos y saberes influye también en la calidad. La mayor parte de los quesos están hechos a parte de leche bronca lo que da el sabor apreciado, pero que puede comportar riesgos sanitarios en el caso de la comercialización más oficializada de los quesos.	En el marco del proyecto proyecto piloto se pueden proporcionar capacitaciones sobre el mejoramiento de la calidad de los productos por ejemplo. Si se diseña una marca territorial y entonces criterios de producción de los lácteos, la diversidad de las prácticas puede ser integrada en aquella.	El riesgo con una certificación o una marca colectiva implicando la definición de reglas es la uniformización de los procesos o la industrialización de aquellos. Esto puede afectar a las pequeñas producciones familiares que ya no disponen de las ventajas del mercado.
Mercado	Los artesanos que hoy viven totalmente o en parte de la venta de sus lácteos, ya tienen sus oportunidades de comercialización. El mercado local de lácteos ya existe, por el consumo local de los quesos, el pasaje de gente de Guadalajara a Vallarta y el Turismo en Talpa. Luego existe un flujo no negable de los lácteos también, hacia EEUU, para el comercio o simplemente para los	Los productos lácteos tipo quesos de estos artesanos no pueden ser comercializados formalmente hoy lejos de la región por la cadena del frio. Luego los productores no están organizados entre ellos para lograr salidas de sus productos disminuyendo sus gastos, por ejemplo.	Con los objetivos de un proyecto tal como El proyecto piloto, si se ofrecen los recursos humanos y financieros adecuados, se puede implementar una campaña de promoción de los productos integrados en el proceso de marca territorial, o de los productos regionales en	El mercado ya es existente y desestructurado. Modificando aquel para integrar productos de una marca territorial por ejemplo, puede perjudicar o desregular el equilibrio actual que permite a muchas familias hoy día de sobre vivir, y que no podrían especialmente integrarse en un proceso de

Borrador del Informe sobre lácteos en la Sierra Occidental – Proyecto de investigación MI SIERRA

Proyecto AFD/CONANP/CONAFOR “Protección de la biodiversidad y de los ecosistemas en el corredor Ameca-Manantlán”

Fleur LEPARQUIER – MNHN/CEMCA – 13.10.2015

	familiares emigrados allá. Unos artesanos de dulces y licores de leche tienen ellos la experiencia de la promoción de sus productos en ferias regionales. En el caso de los quesos, va a depender de la fama de los artesanos según los puntos de venta de estos.	Los quesos, los dulces y el rompopo, son productos regionales característicos como lácteos, pero no son tampoco únicos al nivel nacional o estatal. Aunque sus características de producción más tradicionales que definen el paisaje de la Sierra Occidental, estas no se dan hoy día a conocer y no permite fácilmente competir frente a los mismos productos de otra región en un mercado nacional.	general, así que facilitar la creación de nuevos mercados, o la estructuración de este actual.	labialización de sus productos, por varias razones (acceso a la información, económica, incapacidad de modificar sus prácticas para entrar en la marca, etc...)
Contexto Regional	La región de la Sierra Occidental presenta características ambientales y culturales muy interesantes y auténticas que merecen ser reconocidas y valoradas. Aunque no esté parte de un Estado muy turístico y organizado para eso, ya tiene su flujo de visitantes por la Peregrinación en Talpa, y el camino a Puerto Vallarta. Muchas actividades tradicionales y agrícolas todavía se han mantenido	En esta región, el contexto social y colectivo es otra cosa más compleja. La ausencia de una estructuración formal de los procesos de mercado, de toma de decisión, y de la agricultura dejó desarrollarse una discapacidad al éxito de iniciativas colectivas, así que un clima general de intermediación para cualquier producción agrícola, como el café, o el maíz, que controla la dinámica general. Eso crea una revoltura de actores, de tipo de producciones, de lógicas y estrategias de mercado muy complejo para caracterizar y estructurar luego.	Los Municipios de Talpa de Allende, de Mascota son recientemente denominados como Pueblos Mágicos, como ya es el caso para el municipio de San Sebastián del Oeste. Este puede permitir la facilitación de financiamientos públicos y toma de responsabilidad de la parte de los ayuntamientos en el desarrollo local y sostenible, a través del turismo y de la conservación de prácticas tradicionales	El fortalecimiento de la región depende y reposa encima de varias espaldas, tanto institucionales que ciudadanas. Las organizaciones tales como la ENDESU que quieren promover una iniciativa territorial se enfrentan a una diversidad de actores y autoridades que tienen que acercarse y concertar, sin alejarse tampoco de las problemáticas locales que enfrentan los productores de la región, los principales beneficiarios normalmente de estos tipos de proyectos.