

**UNIVERSIDAD DE LA REPUBLICA
FACULTAD DE AGONOMIA**

**LA COOPERATIVA CAÑADA GRANDE
Y SUS PRODUCTORES:
TIPOLOGIA DE SUBJETIVIDADES**

Por

Mariana OROZCO GONZALEZ

**Tesis presentada como uno de
los requisitos para obtener el
título de Ingeniero Agrónomo**

**MONTEVIDEO
URUGUAY
2005**

APROBACIÓN

Tesis aprobada por:

Director:

Ing. Agr. (Ph. D.) Pedro de Hegedüs

Ing. Agr. Virginia Gravina

Ing. Agr. Roberto Serrentino

Fecha:

19 / 11 / 2005

Autor :

Bach. Mariana Orozco González

AGRADECIMIENTOS

A Cristina, Marcos, Angela y Pablo, por su cariño y apoyo.

A mis amigas, por estar siempre.

A mi director de tesis, Pedro de Hegedüs por la libertad con que me permitió realizar este trabajo y la paciencia que me tuvo.

A Virginia Gravina, por su colaboración con el análisis estadístico.

A Virginia Rosi y Gabriel Giudice, con quienes comencé este trabajo.

A todo el grupo de extensión de la Facultad de Veterinaria, por permitirme ampliar la experiencia vivida.

A todos los empleados y productores de la Cooperativa Cañada Grande por brindarme su tiempo, abrirme las puertas de sus casas y contarme parte de sus vidas.

.... muchas gracias

TABLA DE CONTENIDO

Página

APROBACIÓN.....	2
AGRADECIMIENTOS.....	3
TABLA DE CONTENIDO.....	4
TABLA DE CUADROS E ILUSTRACIONES.....	7
1. INTRODUCCIÓN.....	8
1.1 ANTECEDENTES.....	8
1.1.1. Quesería artesanal.....	8
1.1.2. Cooperativa Agraria Limitada Cañada Grande (CALCAGRA).....	8
1.2. PROBLEMA DE ESTUDIO.....	9
1.2.1. Pregunta problema.....	10
1.2.2. Objetivo.....	10
1.3. METODOLOGIA.....	10
1.4. BENEFICIOS QUE SE ESPERA OBTENER DEL TRABAJO.....	12
1.5. LIMITACIONES DEL TRABAJO.....	12
2. MARCO TEORICO REFERENCIAL.....	13
2.1. LA PRODUCCIÓN QUESERIA ARTESANAL EN EL URUGUAY.....	13
2.1.1. Consideraciones sobre la producción artesanal de queso.....	14
2.1.2. Características del sub-sector.....	16
2.1.3. Volúmenes producidos queso y comercialización.....	19
2.1.4. Limitantes del sector.....	21
2.2. PRODUCCIÓN DE QUESO FUNDIDO.....	21
2.3. COOPERATIVA AGRARIA LIMITADA CAÑADA GRANDE Y SU ZONA DE INFLUENCIA.....	22
2.3.1. Zona de Influencia.....	22
2.3.2. Cooperativa Agraria Cañada Grande.....	25
2.3.2.1 Reseña histórica.....	25
2.3.2.2. Situación actual.....	28
3. METODOLOGÍA.....	30
3.1. PARADIGMAS DE INVESTIGACIÓN SOCIAL.....	31
3.1.1 Paradigma cuantitativo.....	31
3.1.2. Paradigma cualitativo.....	32
3.1.3. Comparación entre la investigación Cualitativa y Cuantitativa.....	33
3.1.4. ¿Investigación Cualitativa y Cuantitativa?.....	33
3.2. ESTUDIO DE CASO.....	34
3.2.1. Características generales.....	34
3.2.2. Aplicación del Estudio de Caso.....	35
3.3. METODOLOGÍA Q.....	36

3.3.1. Características generales.....	36
3.3.2. Pasos para aplicar Q.....	37
3.3.3. La aplicación de la metodología Q en la realización de diagnósticos	40
4. TRABAJO DE CAMPO.....	43
5. RESULTADOS Y ANALISIS.....	47
5.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS ENTREVISTADOS.....	47
5.2. DIFERENTES TIPOLOGIAS DE SUBJETIVIDAD EXISTENTES EN TORNO A LA COOPERATIVA.....	49
5.2.1 Análisis del Factor A.....	49
5.2.2. Análisis del Factor B.....	52
5.2.3. Análisis del Factor C.....	54
5.3. ANÁLISIS DE LA COOPERTIVA CAÑADA GRANDE.....	56
5.3.1. Relación productores cooperativa.....	56
5.3.2. Forma trabajo de la comisión directiva.....	57
5.3.3. Sistema de pago de quesos y calidad.....	57
5.3.4. Prestación de servicios.....	58
5.3.5. Problemas sociales de la zona: educación y salud.....	58
5.4. SÍNTESIS DE RESULTDOS.....	60
5.5. LINEAMIENTO BASICOS PARA UNA PROPUESTAS DE CAMBIO.....	62
6 RESUMEN.....	64
6.1 PALABRAS CLAVES.....	65
7. BIBLIOGRAFÍA.....	66

TABLA DE ANEXOS

ANEXO N°1. EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE SEGÚN DESTINO Y ESTRATO.....	70
ANEXO N°2. NÚMERO DE EXPLOTACIONES Y SUPERFICIE EXPLOTADA, SEGÚN TAMAÑO DE LA EXPLOTACIÓN A NIVEL NACIONAL, DEPARTAMENTO DE SAN JOSÉ Y SECCIONAL POLICIAL N° 3 SAN JOSÉ.	71
ANEXO N°3. NÚMERO DE EXPLOTACIONES SEGÚN RUBRO QUE GENERA LA PRINCIPAL FUENTE DE INGRESO A NIVEL NACIONAL, DEPTO. SAN JOSÉ Y 3° SECC. POL. S.J.....	72
ANEXO N°4. NÚMERO DE EXPLOTACIONES QUE HACEN LECHERÍA COMERCIAL SEGÚN DESTINO DE LA PRODUCCIÓN A NIVEL NACIONAL DEPARTAMENTO DE SAN JOSÉ Y SECCIONAL POLICIAL N° 3 SAN JOSÉ.	73
ANEXO N° 5. NÚMERO DE EXPLOTACIONES QUE HACEN LECHERÍA COMERCIAL SEGÚN PRODUCTO A NIVEL NACIONAL, DEPARTAMENTO DE SAN JOSÉ Y SECCIONAL POLICIAL N° 3 SAN JOSÉ.....	74
ANEXO N°6. COMPARACIÓN ENTRE TIPO DE INVESTIGACIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA.....	75
ANEXO N°7. ESCALERA DE LA PARTICIPACIÓN.....	76
ANEXO N°8. GUÍA DE ENTREVISTA.....	78
ANEXO N°9. LISTA DE ENTREVISTADOS EN LA PRIMER RONDA DE ENTREVISTAS.....	79
ANEXO N°10. UNIVERSO DE IDEAS.....	80
ANEXO N°11. AFIRMACIONES Q.....	86
ANEXO N° 12. PAUTA DE ENTREVISTA Q.....	89
Anexo N° 13. Lista de entrevistados Q.....	91

TABLA DE CUADROS E ILUSTRACIONES

Página

1. Figura. Ubicación de las explotaciones que elaboran quesos.....	16
2. Figura. Porcentaje de leche destinada a producir de.....	17
queso artesanal, según Departamento, año 2003.....	17
3. Figura. Producción de queso artesanal, según estrato.....	17
4. Figura. Porcentaje de leche que se destina a producir queso artesanal, según estrato.....	18
5. Cuadro. Características agropecuarias básicas nacionales, Depto. San José y Seccional Policial N° 3 San José.....	22
6. Figura. Porcentaje de explotaciones lecheras,.....	23
según destino de la producción de leche.....	23
7. Figura .Esquema metodológico.....	30
8. Figura. Grilla de clasificación.....	39
9. Cuadro. Características generales de los entrevistados,.....	47
según su relación con la Cooperativa.....	47
10. Cuadro. Características productivas de los remitentes.....	48
entrevistados según estrato de superficie.....	48
11. Cuadro. Numero de productores según tipo de.....	48
queso producido y canal comercial.....	48
12. Cuadro. Composición de los factores, según vinculo con la institución.....	49
13. Cuadro. Tipologías de subjetividad en torno a la Cooperativa Cañada Grande.....	60
14. Cuadro. Principales problemas de la zona, de la cooperativa y de los productores según tipologías de subjetividad.....	61
15. Cuadro. Problemas identificados y propuestas para su solución.....	62
16. Cuadro. Resumen de los problemas identificados.....	64
17. Cuadro. Resumen: propuestas para la cooperativa.....	65

1. INTRODUCCIÓN

Este trabajo se enmarca en una tesis, es una de las formas de trabajo final que permite cumplir con los requisitos para la graduación en la carrera de Ingeniero Agrónomo.

Forma parte de una línea de trabajo del Departamento de Ciencias Sociales, Grupo de Extensión, sobre desarrollo de metodologías para la evaluación de proyectos de Extensión y Desarrollo Rural.

En esta tesis se abordaran aspectos conceptuales y prácticos que implican la aplicación de la Metodología conocida como Q, que se utilizara con el objetivo de conocer los principales problemas que presentan actualmente los socios y remitentes de la Cooperativa Agraria Limitada Cañada Grande (CALCAGRA).

1.1 ANTECEDENTES

1.1.1. Quesería artesanal

Las distintas fuentes de información (DICOSE, M.G.A.P., Censo General Agropecuario, IICA ¹) son coincidentes en señalar que en los últimos años se ha producido a nivel nacional un importante aumento en la producción de quesos artesanales.

La elaboración artesanal de quesos ha constituido una estrategia productiva de subsistencia para los pequeños productores lecheros familiares. Permitiendo valorizar la producción de leche, mediante el uso de mano de obra familiar. Esta actividad se ha desarrollado principalmente en el este del departamento de Colonia y el oeste del Departamento San José.

1.1.2. Cooperativa Agraria Limitada Cañada Grande (CALCAGRA)

- La Cooperativa Agraria Limitada Cañada Grande es una Cooperativa de primer grado. Se encuentra ubicada en el Departamento de San José y es una de las pocas organizaciones sociales de la zona de Cañada Grande.

Desde de su fundación, en el año 1946 la Cooperativa se propuso la defensa de los intereses de los pequeños productores, mediante la prestación

¹

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

de servicios y la implementación de alternativas comerciales para los productos de la zona.

En este sentido, en el año 1997, dada la imposibilidad de muchos de los productores de la zona de cumplir con las nuevas exigencias para la remisión de leche a plantas industriales, la Cooperativa inaugura la planta de elaboración queso fundido.

La cooperativa reúne en la actualidad alrededor de treinta productores, que en su mayoría explotan predios familiares de pequeña escala, donde elaboran queso en forma artesanal.

La elaboración de queso fundido constituye hoy la principal actividad de la institución, permite a los productores comercializar productos de bajo valor en el mercado, valorizar la producción y estabilizar a lo largo del año el precio que los productores reciben.

En los últimos años, la planta de queso fundido ha logrado un aumento sostenido en la elaboración y comercialización del producto, mejorando así los ingresos económicos de la Cooperativa. Sin embargo este crecimiento no se ha reflejado en un aumento en la producción individual de los predios, ni mejora en la calidad del queso elaborado por los mismos.

Por otra parte, en los últimos años la Cooperativa ha disminuido la oferta de servicios que presta a los productores de la zona. Las prestaciones de maquinaria pasan a ser prestados por la Asociación de Productores de Leche de San José y se reduce al mínimo la venta de insumos agropecuarios.

1.2. PROBLEMA DE ESTUDIO

La Cooperativa Cañada Grande no ha encontrado mecanismos de “retención” de los productores que remiten queso a la planta. Se mantiene a lo largo del tiempo una cierta rotación de los productores, unido a la complejidades propias del mercado de queso artesanal y a las fluctuaciones estacionales de la oferta y de precios.

Esto dificulta, entre otras cosas, el fluido relacionamiento de los productores con la institución, así como la implementación de acciones de desarrollo institucional y mejora de la producción.

Se plantea entonces, por parte de la Comisión Directiva, la inquietud sobre las posibles acciones que podría implementar la institución para mejorar la relación con los productores y revertir esta situación.

1.2.1. Pregunta problema

¿Cuales son los principales problemas de los productores de la Cooperativa Agraria Limitada Cañada Grande?

1.2.2. Objetivo

El propósito de este trabajo es realizar un diagnostico que permita determinar cuales son los problemas y necesidades del grupo de productores pertenecientes a la Cooperativa Agraria Limitada Cañada Grande, tanto los que remiten queso a la planta y/o mantienen un vinculo fluido con la misma.

En base al diagnostico, nos planteamos proponer los lineamientos básicos para abordar dichos problemas y necesidades.

1.3. METODOLOGIA

La realización de un diagnostico de base es el punto de partida de los proyectos de desarrollo. Constituye un análisis critico de una situación (Cepeda, H ; Roura, H. 2002), por ejemplo el estudio de una zona buscando establecer cuales son las necesidades insatisfechas de las personas o el potencial no explotado de organizaciones e instituciones (Canzani, A.,1998). El diagnostico tiene un componente descriptivo de los problemas y uno explicativo de los mismos.

Este trabajo será abordado desde el paradigma cualitativo de investigación. Este enfoque es adecuado en aquellos estudios en que se busca estudiar las situaciones y procesos en forma holística o incluir en el análisis la percepción de los involucrados en el mismo.

El diseño de la investigación es el estudio de caso, es la forma más utilizada en la investigación cualitativa. El estudio de caso constituye un examen

exhaustivo de uno o pocos casos particulares, los que son estudiados dentro de su contexto real.

Si bien el marco de este trabajo es el paradigma cualitativo, para la obtención y análisis de datos se utilizara una técnica innovadora en el país la Metodología Q. La información es obtenida mediante instrumentos típicos cualitativos (la entrevista) que luego es analizada combinando técnicas cualitativas y cuantitativas.

La metodología Q esta diseñada especialmente para el estudio de la subjetividad humana, de una manera tal que respeta la visión integral de las personas. Permite el estudio sistemático de las subjetividades existentes en situaciones complejas ⁽²⁾.

La subjetividad puede entenderse como el mundo interior de las personas, en parte singular a ellas (inherente a cada persona en particular) y en parte social, producto de la influencia de la sociedad ⁽³⁾.

Se observa un creciente interés en el estudio de la subjetividad y en consecuencia por el uso de abordajes cualitativos (de la Garza, E. 2004):, motivado por dos factores:

- 1) la globalización creciente, que genera una reacción contraria tendiente a privilegiar lo "singular"
- 2) la critica de las ultimas décadas del siglo pasado de las grandes teorías sociales, englobadas en el estructuralismo, que predominaban sobre las personas.

Al realizar un diagnostico, parece importante contar con herramientas con las que se pueda estudiar la subjetividad de las personas involucradas. De manera que puedan aflorar los problemas sentidos realmente por las personas, de una forma menos condicionada que en las técnicas tradicionales.

²⁻³, de Hegedüs, P. ; Gravina, V. ; Kramer B. , 2003. La metodología Q para la evaluación de proyectos de desarrollo. Artículo sin publicar.

³

1.4. BENEFICIOS QUE SE ESPERA OBTENER DEL TRABAJO

Los beneficios que se esperan obtener con este trabajo son:

- Permitir a la Cooperativa conocer cuales son los problemas de sus productores, a los efectos de diseñar futuras propuestas de desarrollo, en base a una tipología de subjetividades.
- Generar una experiencia en la aplicación de la Metodología Q, particularmente en un diagnostico de situación.

1.5. LIMITACIONES DEL TRABAJO

Parece importante tener en cuenta algunas limitaciones del trabajo realizado:

- El escaso nivel de información publicada sobre la quesería artesanal nacional.
- La escasa disponibilidad de registros de la actividad de la Cooperativa y la falta de una nomina actualizada de socios.

2. MARCO TEORICO REFERENCIAL

2.1. LA PRODUCCIÓN QUESERIA ARTESANAL EN EL URUGUAY

La elaboración de quesos en nuestro país comienza con la llegada de los inmigrantes europeos, principalmente Suizos y en menor medida por Españoles (Borbonet, S. 2001). Los inmigrantes suizos llegaron a nuestro país a fines del Siglo XIX y se establecen en la zona comprendida entre los Ríos Rosario y el Arroyo Cufre, lo que actualmente es el Departamento de Colonia (Bagnato, D. E., 2004).

Las condiciones agroclimáticas de la zona, unido a los conocimientos que traían los inmigrantes y la baja oferta en el Río de la Plata del producto transformo la producción de queso artesanal en un excelente negocio para estos colonos (Bagnato, D. E., 2004).

Las primeras queserías conocidas se instalaron en la zona de Colonia Suiza, hacia el año 1870. La actividad que sea se extendió luego a Ecilda Paullier, Puntas del Rosario y a las Colonias españolas e incluso a Valdense y Tarariras (Borbonet, S. 2001).

En el marco del proyecto Red Local, que centra su actividad en el Norte del Departamento de San José se realiza una serie de entrevistas para reconstruir la historia de la zona. Sobre la adopción de producción de queso artesanal, se establece un nexo entre el aporte de los inmigrantes suizos, que fue “transmitido de familia a familia y de paraje en paraje” hasta extenderse y generalizarse en la zona “El Cerro” (al norte de la ciudad de San José). Las primeras queserías en la zona se establecieron a partir de 1940 y se extendió a partir de 1960. La lechería se adopta en la zona como alternativa a la actividad agrícola. Debido a los problemas en la caminaria rural la leche se destinara a la elaboración predial de queso. Se destaca la importancia de la solidaridad en el proceso de transmisión del conocimiento, entre los propios productores de la zona y también con vecinos de otras localidades (Proyecto Red Local, 2004).

2.1.1. Consideraciones sobre la producción artesanal de queso

Es importante diferenciar la producción de quesos artesanal de la industrial. Las industrias homogenizan la materia prima, utilizando leche de diversas procedencias. Este proceso incluye el almacenamiento de la leche en el predio, el traslado en camiones cisterna y la pasteurización de la leche para asegurar la calidad de la materia prima ⁽⁴⁾.

Se entiende por queso artesanal al producto que es elaborado bajo las siguientes condiciones (Fernández,F.; Fernández, B., 1991):

- se emplea leche producida en el establecimiento,
- se utilizan únicamente leche cruda, cuajo y sal,
- se procesan en forma manual cantidades inferiores a los 500/1000 lt diarios de leche.

La elaboración de quesos en base a la leche producida en el propio establecimiento, a partir de leche cruda de alta calidad, sin pasteurizar, permite la utilización de la flora bacteriana propia de la leche. El uso de fermentos lácticos adecuados, permite la obtención de productos con sabores y aromas diferenciados ⁽⁵⁾.

Los productos artesanales se elaboran en pequeñas cantidades y se caracterizan por estar muy ligados a las costumbres culturales de la zona de origen, lo que le imprime características propias de cada localidad.

La producción artesanal de queso es una estrategia de producción que se basa en el agregado de valor a la leche a través de la elaboración de quesos, que se realiza habitualmente utilizando mano de obra familiar (Programa Desarrollo Regional de la Quesería Artesanal, 2001).

Se entiende por quesero artesanal a la persona que desarrolla una actividad donde el proceso más importante es la aplicación de mano de obra. La labor se complementa con los conocimientos transmitidos de generación en generación y la experiencia adquirida en forma empírica (Borbonet, S. 2001).

^{4 -5} Serrentino, R. 2003. El subsector quesero artesanal. (Comunicación personal)

La quesería artesanal es un sub-sector de la lechería comercial, que está integrado por productores, por acopiadores, transformadores del queso y transportistas.

La Dirección General de Servicios Ganaderos publica en el año 2000 un compilado de normas que intenta armonizar las disposiciones vigentes hasta el momento referidas a la quesería artesanal (M.G.A.P., 2000). El mismo define los actores involucrados en la quesería artesanal y dicta normas higiénicas y sanitarias para la elaboración, acopio y transporte del mismo. Se define entonces :

- **Queso artesanal:** es el queso elaborado en condiciones artesanales, que no incluye la producción masiva que implique instalaciones y procesos industriales.
- **Productor de queso artesanal:** toda persona física o jurídica que elabora quesos en condiciones artesanales, en forma individual, familiar o asociativa, exceptuando la producción masiva que implique instalaciones y proceso industriales.
- **Transformador:** toda persona física o jurídica que acopia una transformación al queso artesanal o de otro origen. Se incluye la maduración, estacionamiento, aplicación de protectores, fraccionamiento, rallado, fundición, etc.
- Se incluye además la figuras de **Transportista** y la de **Acopiador**.

2.1.2. Características del sub-sector.

En el año 2000 existían en el país 2.161 explotaciones agropecuarias que elaboraban queso en los establecimientos, el 62 % se concentran en los Departamento de San José y Colonia (Censo General Agropecuario, 2000).

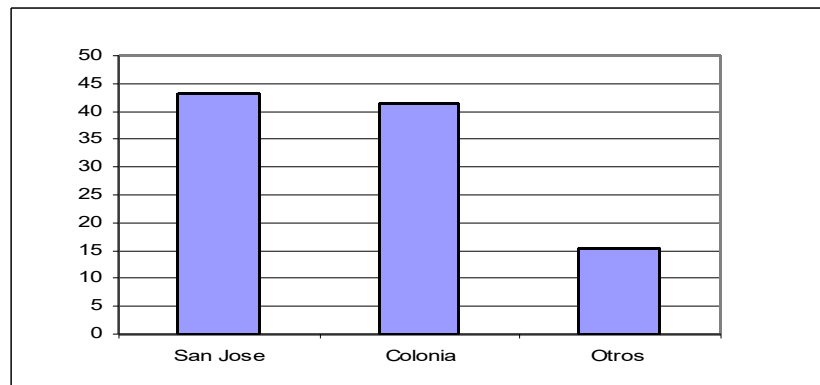
1. Figura. Ubicación de las explotaciones que elaboran quesos.



(Se señala la ubicación de la Cooperativa Cañada Grande).
Fte: DIEA, 2004 según Censo Gral. Agropecuario 2000

En el año 2003 se destinaban a la elaboración de queso artesanal el 8% de la producción nacional de leche, 83 millones de lt. En la figura N° 1 se puede ver la ubicación de los predios que durante el año 2000 elaboraron quesos. Más del 80 % de la producción artesanal de queso se produjo en los departamentos de Colonia y San José (DI.CO.SE., 2004).

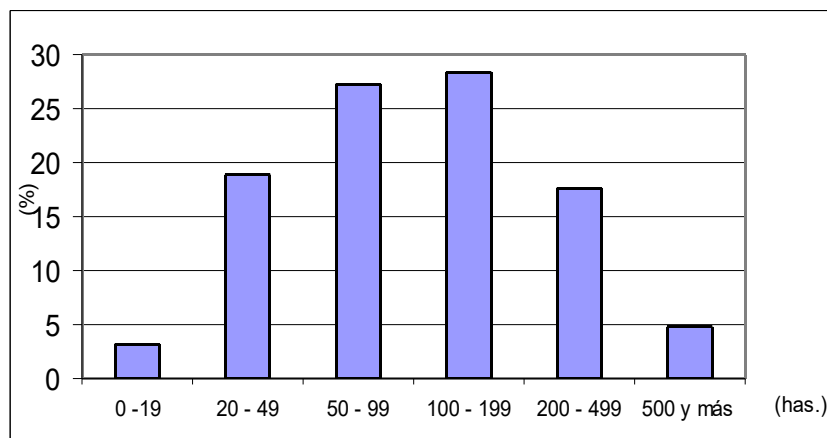
2. Figura. Porcentaje de leche destinada a producir de queso artesanal, según Departamento, año 2003



Fte. : DI.CO.SE., 2004

Al analizar el tamaño de los establecimientos que producen queso artesanal, vemos como el 50 % de la producción de queso se realiza en predios de menos de 100 has. (Ver figura N° 2; DI.CO.SE., 2004).

3. Figura. Producción de queso artesanal, según estrato.



Fte. : DI.CO.SE., 2004

Los pequeños productores queseros no cuentan con suficiente asesoramiento profesional, estando alejados de los circuitos técnicos del sistema lechero. Se estima además que la tecnología aplicada por los queseros artesanales es “inferior” a la aplicada por los productores remitentes a plantas industriales, registrándose valores de recuento microbiano y de células

somáticas mayores a los que remiten a plantas industriales (Programa Desarrollo Regional de la Quesería Artesanal, 2001).

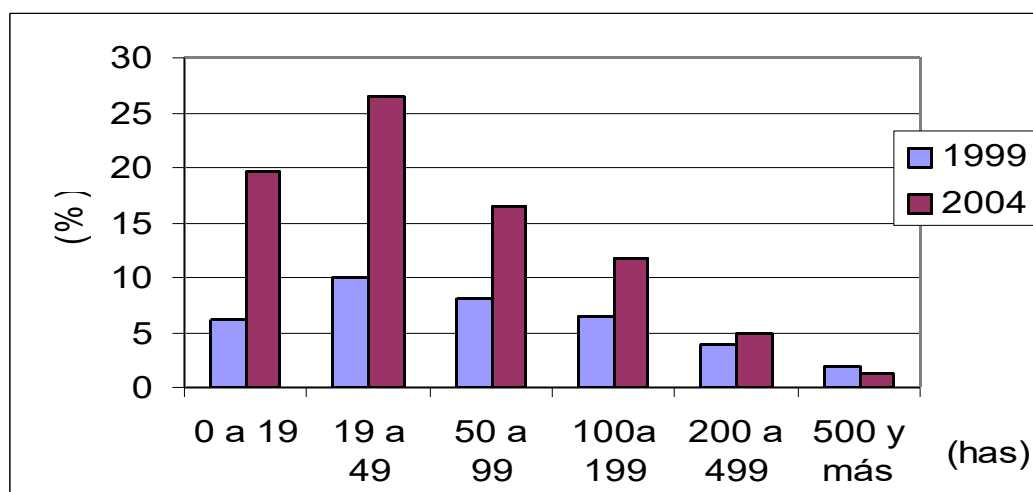
Las distintas fuentes de información (DICOSE, Censo General Agropecuario) son coincidentes en señalar que en los últimos años se ha producido a nivel nacional un aumento muy importante en la producción de quesos artesanales. Si tomamos como año de referencia el año 1991 y lo comparamos con el año 2003, la producción nacional de leche aumento un 68%, mientras que la que se destina a queso artesanal aumento un 128 %, la información completa se presenta en el anexo N° 1.

Para el mismo periodo, al analizar la evolución de la producción de leche y quesos por estrato de tamaño vemos que todos los estratos aumentaron la producción de queso. Aunque se distinguen dos “estrategias” productivas:

1) Los predios de menor escala: los de menos de 20 has. a pesar de que disminuyeron a la mitad la producción de leche, aumentaron la producción de queso en un 76 %. Los predios entre 20 y 49 has. disminuyeron menos la producción de leche pero aumentaron a más del doble la producción de queso.

2) Los predios de mayor tamaño, sobre todo los de más de 200 has. lograron en este periodo un aumento en la producción de leche y de queso artesanal.

4. Figura. Porcentaje de leche que se destina a producir queso artesanal, según estrato.



Fte. : DI.CO.SE., 2004

Al analizar la evolución de la proporción de leche que se destina a producir queso artesanal, según el estrato de tamaño (figura N° 4), nos permite deducir que una de las estrategias adoptadas por los productores lecheros de menor escala ha sido el agregado de valor a la leche mediante la elaboración de quesos en forma artesanal, utilizando mano de obra familiar. Esto tiene menor peso a medida que aumenta la escala, donde en la mayoría de los casos los aumentos de producción parecen volcarse a la remisión industrial de la leche.

2.1.3. Volúmenes producidos queso y comercialización

La complejidad que presenta este sub-sector, unido a la atomización y grado de informalidad determinan que el acceso a información productiva y comercial no sea sencillo. De todas maneras distintas fuentes de información nos permiten estimar la producción de queso artesanal.

Se estima que en el año 2001, los quesos artesanales representan más de la mitad del consumo interno de quesos tipo colonia o fermentos, semiduro y parmesano (Programa Desarrollo Regional de la Quesería Artesanal, 2001).

De acuerdo a datos publicados por D.I.E.A., la industria lácteas uruguayas elaboraron durante el año 2003 unas 27.301 toneladas de queso, el 62% se exportaron, lo que represento 44 millones de dólares, los principales destinos de los lácteos Uruguayos fueron Brasil, Venezuela, México y Argentina (D.I.E.A., 2004).

Debido a la crisis económica el consumo interno de productos de lácteos viene disminuyendo año a año. De acuerdo a datos de DIEA el consumo total de lácteos /capita de los uruguayos es de 203 lt./ año ⁽⁶⁾. Los productos industriales fueron el 63% y la venta directa de leche y los productos artesanales constituyeron una cuarta parte del consumo. Los productos importados solamente alcanzan a 2 lt./año (D.I.E.A., 2004).

En el año 2003 las industrias lácteas destinaron al mercado interno 10.374 toneladas de queso, podemos estimar que la producción artesanal de queso alcanzo 8.313 toneladas ⁽⁷⁾

⁶ Para el calculo de **consumo aparente** se suman la leche líquida y los diversos productos elaborados por las industrias lácteas, los productos procesados por los predios (quesos artesanales) , la venta directa de leche a la población y el consumo propio en los predios donde se ordeña. (D.I.E.A., 2004)

⁷ DI.CO.SE., 2004. Se considera que para elaborar 1 Kg. de queso se utiliza 10lt. de leche.

La producción de queso artesanal se vuelca en el mercado interno. Si bien existen experiencias puntuales, la exportación de este tipo de quesos no ha sido aun desarrollada. En la actualidad muy pocos establecimientos cuentan con la habilitación para exportar, debido a que no cumplen con los niveles de calidad y exigencias sanitarias requeridas ⁽⁸⁾.

El sistema de comercialización del queso artesanal está integrado por numerosos actores altamente atomizados, donde cada uno tiene muy pocas posibilidades de influir en el mercado (Cozzano, S.; Delgado, M. 2003).

Las ferias locales de queso tienen una larga tradición, en estas los productores ofrecen sus productos y los acopiadores y distribuidores pueden acceder a comprarlos. Estas funcionan en Tarariras, Nueva Helvecia, Rosario y Florencio Sánchez en el Departamento de Colonia y en Ecilda Paulier y Juan Soler en el de San José.

Existen además productores con volúmenes y calidad suficiente de sus productos que les permiten establecer acuerdos de abastecimiento con empresas que adquieren su producción a lo largo de todo el año ⁽⁹⁾.

Serrentino ⁽¹⁰⁾ señala que uno de los principales compradores de queso artesanal lo constituyen las industrias de queso fundido, que utilizan quesos de baja calidad para la elaboración de queso de sándwich o de corte.

Otra alternativa tradicional en los momentos de excedente de oferta es la ciudad de Rivera, principalmente entre los meses de Octubre y Diciembre.

El precio que los productores reciben por el queso varía a largo del año según el tipo y la calidad del mismo. La oferta estacional varía con la producción de leche, que sigue a la oferta de forraje. Los precios caen entre los meses de Septiembre y Noviembre. Los productores que logran una mayor calidad de sus productos logran en este período un mayor precio (Programa Desarrollo Regional de la Quesería Artesanal, 2001).

^{8 -9-10} Serrentino, R. 2003. El subsector quesero artesanal. (Comunicación personal)

⁹

¹⁰

2.1.4. Limitantes del sector

De acuerdo a las conclusiones alcanzadas por el Programa Desarrollo Regional de la Quesería Artesanal, 2001, las principales limitantes para el desarrollo de sub-sector de la quesería artesanal han sido:

- Falta de políticas de desarrollo del sector quesero artesanal.
- Insuficiente integración entre los distintos agentes que lo integran.
- Problemas higiénico sanitarios en el proceso de producción.
- Dificultades para obtener calidad y volúmenes adecuados para la exportación.
- En general los productores de queso presentan mayores niveles de aislamiento y dificultades de agrupamiento.
- Los pequeños productores presentan carencias de recursos y dificultades en el acceso a financiación.

2.2. PRODUCCIÓN DE QUESO FUNDIDO

La producción de queso fundido es un proceso relativamente sencillo, consiste en la mezcla de distintos quesos que son molidos, se agrega sales fundentes y agua. En la paila de fundición se eleva la temperatura y la mezcla se vierte luego en moldes. Posteriormente pasa a la cámara de conservación hasta su venta.

El queso fundido presenta como principal ventaja su gran variabilidad de usos potenciales, pudiéndose combinar materias primas, condimentos y diversos tipos de alimentos. La masa homogénea de queso fundido puede ser envasada en distintas presentaciones y consistencias. El proceso de fundición y adición de sales fundentes, permite la utilización cierta proporción de materia prima, aunque estas no alcancen altos estándares de calidad. De todas maneras, este proceso no permite transformar materia prima de sabor anormal en un producto de alta calidad (Berger, W. et al 1997).

El queso fundido es un producto alimenticio de alto valor nutritivo, que posee buena conservación. Dada la versatilidad que tiene este tipo de quesos se espera que el mismo tenga en el futuro un importante potencial de desarrollo, particularmente en el sector de las comidas rápidas (Berger, W. et al 1997).

El destino de la producción de quesos fundidos en nuestro país se destina al mercado interno (D.I.E.A. , 2004).

2.3. COOPERATIVA AGRARIA LIMITADA CAÑADA GRANDE Y SU ZONA DE INFLUENCIA.

2.3.1. Zona de Influencia

Los productores remitentes a la Cooperativa se encuentran ubicados en la Seccional Policial N° 3 del Departamento de San José ⁽¹¹⁾. La que tomaremos como zona reinfluencia de la institución.

Según la información que surge del Censo General Agropecuario, 2000 la zona abarca 44.263 has., el 9.9 % de la superficie del departamento y en esta habitan el 15 % de la población agrícola de mismo.

En la zona fueron relevados en el año censal 630 predios, que representan el 1.1 % del total nacional y el 17% del total departamental (ver cuadro N° 5).

5. Cuadro. Características agropecuarias básicas nacionales, Depto. San José y Seccional Policial N° 3 San José

Concepto	Uruguay	San José	Secc.Poli. N° 3
Número total de explotaciones	57.131	3.664	630
Superficie total (ha)	16.419.683	445.700	44.263
Población agrícola	189.838	14.869	2.202
Superficie promedio por explotación	287	122	70

Fte.: Censo General Agropecuario, 2000

En esta zona, la superficie promedio de los establecimientos es de 70 has. El 65 % de los establecimientos tiene una superficie menor a las 50 has. y el 84% tiene menos de 100 has. Al comparar estos datos con el resto del departamento y del país vemos que en la zona hay una mayor concentración de predios de menor superficie (Censo General Agropecuario, 2000) (ver anexo N° 2).

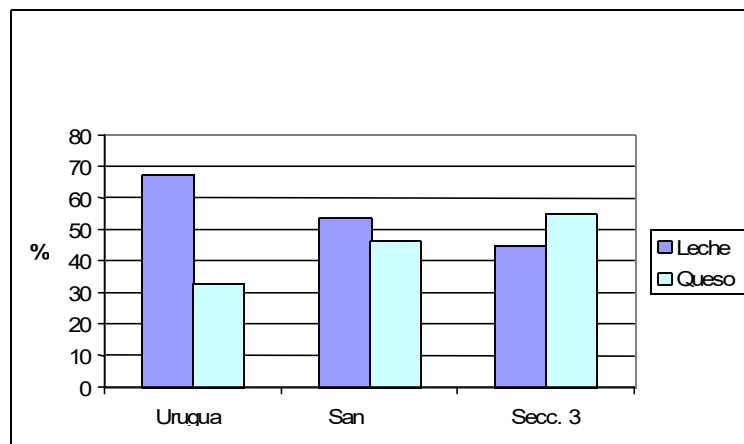
¹¹ La Seccional Policial N° 3 esta delimitada al Norte por el Arroyo Jesús María y el Río San José, al Este por el camino vecinal "De la costa" al Oeste por el Arroyo Pereira y al Sur por el Arroyo Lista y el Río San José. Areas censales: 1605002, 1605001, 1602004, 1601006, 1601005, 1601004 y 1601003

El departamento de San José forma parte de la cuenca lechera tradicional, el 52% de los establecimientos de la zona declaran como principal fuente de ingreso los vacunos de leche, le siguen en importancia la ganadería, 21% (Censo General Agropecuario, 2000) (ver anexo N° 3).

Si bien la Secc.Poli. N°3 no es la zona del Departamento donde se concentran más queseros artesanales, al analizar los destinos de la producción de la leche de la zona, solo el 37% de los productores lecheros remiten exclusivamente a plantas, mientras que a nivel nacional lo hacen 53% y en el Departamento de San José el 50%. (ver anexo N° 4, Censo General Agropecuario, 2000).

En cuanto a la importancia de la producción artesanal de queso, el 31 % de los predios lecheros de la zona tenía como destino exclusivo de la leche la elaboración predial de queso, a nivel nacional representan el 21% y en San José el 32% (ver anexo N° 4, Censo General Agropecuario, 2000).

6. Figura. Porcentaje de explotaciones lecheras, según destino de la producción de leche.



Leche: Incluye los productores lecheros que remiten a planta y/o venden a particulares

Quesos: Incluye los productores que solo elaboran queso en el predio y aquellos que combinan la producción de queso remisión y/o tienen venta directa.

Fte. Adaptado del Censo General Agropecuario, 2000

En síntesis la zona de influencia de la Cooperativa Cañada Grande predominan los predios con una superficie menor a las 50 has., el principal fuente de ingreso la determinan la lechería y el 55% de los productores elaboran queso en forma artesanal (Censo General Agropecuario, 2000).

En la zona no existen prácticamente organizaciones social/productiva de carácter local o regional que reúnan a los productores. Existen únicamente dos cooperativas agrícolas, Cañada Grande y Río de la Plata (Goirena, F. et al., 1995).

2.3.2. Cooperativa Agraria Cañada Grande

La Cooperativa Agraria Limitada de Cañada Grande (CALCAGRA) se encuentra ubicada en el Km. 82 de la Ruta 3, en la localidad Cañada Grande, departamento de San José.

2.3.2.1 Reseña histórica

La Cooperativa fue fundada el 15 de Octubre de 1946. Desde sus inicios se propuso desempeñar un rol de “contra propuesta a la comercialización existente en la zona” ⁽¹²⁾. Los objetivos de su formación fueron la prestación de servicios a los productores de la zona, entre los que se destacaron históricamente el servicio de maquinaria, la venta de insumos agropecuarios, la provisión de alimentos y sobre todo el hecho de brindar alternativas de comercialización para los productos de la zona.

Durante la décadas de los cincuenta y sesenta la Cooperativa cumplió un rol sindical muy importante, impulsando la realización de diversas marchas y movilizaciones. En este periodo se funda la Bodega Cooperativa y se produce además remolacha azucarera.

Durante la década de los setenta y ochenta la Cooperativa inicia diversos proyectos entre los que se incluyen la siembra de arvejas para la Fabrica Puritas, la producción de trigo conjuntamente con el M.G.A.P. y la cría de gallinas con la empresa Moro. Estos emprendimientos tuvieron como característica común la existencia de contratos preestablecidos para la financiación de insumos, producción y comercialización. La Cooperativa actuaba en estos emprendimientos como intermediaria, defendiendo los intereses de los pequeños productores.

Después de un período de inactividad entre el año 1980 y 1984, en el 85, luego de un recambio en la directiva y con el nuevo impulso se revitalizan los servicios prestados por la institución. Es entonces que se adquiere una maquina para enfardar y comienza la fabricación de fertilizantes. El servicio de maquinaria constituyo un apoyo muy importante para los pequeños tambos de la zona. En este periodo, por problemas financieros, se vende la Bodega Cooperativa.

12

Palabras expresadas por un miembro de la Comisión Directiva.

En el año 1994 la Unidad de Proyectos de Desarrollo del M.G.A.P. realizan un diagnostico social y productivo de la Cooperativa Cañada Grande. Mediante la modalidad de encuestas en la zona se constata un alto grado de conformidad de los productores con los servicios prestados por la institución, estos expresan su apoyo a la realización de actividades realizadas. Se releva en este informe, la demanda de los productores de un mayor apoyo para la producción lechera. Se concluye que la institución debería emprender actividades de capacitación dirigidas a mujeres y jóvenes de la zona. Se sugiere además, para los predios de menor escala el desarrollo de nuevos rubros intensivos (M.G.A.P., 1994).

La Universidad de la República a través de la Facultad de Veterinaria y en el marco de actividades en la zona de influencia de los Campos Experimentales de este centro educativo, especialmente desde el Campo de Libertad comienza a partir del año 1996 a desarrollar actividades de extensión, comunicación y transferencia de tecnología en la zona (Facultad de Veterinaria, 1997).

El trabajo conjunto de ambas instituciones siguió las siguientes etapas:

- A partir del año 1997 en el marco del proyecto “Mejoramiento de la Calidad de leche remitida por productores lecheros del Área de influencia de los Campos Experimentales de la Facultad de Veterinaria” se realizan actividades con el objetivo de que los productores alcancen los niveles de calidad de leche mínimo exigibles legalmente.
- En forma paralela se asesora a la Cooperativa en el diseño, seguimiento de la construcción y puesta en funcionamiento de la planta de queso fundido.
- A partir de año 2004 comienza un Proyecto de Desarrollo local en el ámbito de la Cooperativa Cañada Grande con el objetivo de mejorar la inserción de la misma en la zona y el nivel de ingresos y la calidad de vida de los productores participantes en la institución.

Hacia fines de la década de los noventa la industria láctea comienza a exigir la “granelización” de la producción. Ante la imposibilidad de los pequeños productores de la zona de contar con tanques de frío, la Cooperativa se embarca en el proyecto de la planta industrial de queso fundido. En diciembre del año 1997 se inaugura la misma y esta permite a los productores seguir produciendo leche y agregarle valor mediante la producción de queso artesanal.

2.3.2.2. Situación actual

Actualmente la principal actividad de la Cooperativa es la elaboración de quesos fundidos, aunque la influencia y el alcance de esta institución trasciende esta actividad. Esta institución es una de las pocas organizaciones sociales en la zona, involucra a muchos productores y familias de la zona, ya sea que produzcan o no queso artesanal.

Presta además, servicios de maquinaria a los productores de la zona, mediante un convenio con la Asociación de Productores de Leche de San José. Cuenta con un laboratorio.

En la nómina de la Cooperativa figuran en la actualidad 80 socios, si bien alrededor de treinta productores remiten queso artesanal y mantienen un vínculo fluido con la institución. Estos productores explotan predios familiares de pequeña escala, en donde elaboran queso en forma artesanal. Se caracterizan por tener un bajo grado de adopción de tecnología, con escasa inversión en implementos e instalaciones.

La Cooperativa no ha encontrado mecanismos de “retención” de los productores que remiten queso a la planta. Se mantiene a lo largo de los años una cierta rotación de los productores, unido a la complejidad propia del mercado de queso artesanal y a las fluctuaciones estacionales de la oferta.

La Cooperativa cuenta con un gerente que se encarga de la comercialización, realiza las compras de materia prima y la comercialización del producto final. Además la planta procesadora emplea dos operarios en forma permanente y dos de manera sazonal.

La planta utiliza como materia prima quesos artesanales de bajo grado de elaboración y sin maduración (queso blanco), que se mezcla con quesos tipo fermento para obtener queso de sándwich.

Este proceso posibilita que los productores, sin tener que trasladarse a las ferias locales, puedan vender pequeños volúmenes de quesos, aunque por su calidad sean de bajo valor comercial.

Para el abastecimiento de la materia prima la Cooperativa tiene tres formas de compra:

- A productores remitentes: estos llevan la producción en forma semanal y mantienen un trato permanente y fluido con la Cooperativa

- A intermediarios: pequeños acopiadores que compran o realizan trueque por provisiones en distintas zonas del departamento y llevan el queso hasta la planta.
- Ferias locales de queso.

La producción de queso tiene una fuerte variación estacional, acompañando la producción de leche de los predios. Esto determina un aumento en la oferta de quesos (y caída de precios) durante los meses de primavera y una caída en la oferta y aumento de precio durante los meses de invierno.

Si bien la Cooperativa intenta amortiguar estas variaciones estacionales de precio, estas distorsionan la relación entre la Cooperativa y los productores que regularmente remiten el queso a la planta, ya que no existen acuerdo de abastecimiento con los productores.

La elaboración de queso de la Cooperativa ha tenido un aumento sostenido durante los últimos años, por ejemplo en el año 2001 se procesaban un promedio de 1.000 Kg. por mes mientras que durante el año 2004 se procesaron un promedio mensual de 14.000kg de queso.

Este aumento en la elaboración de la planta no fue acompañado por un aumento en la producción de los remitentes de la planta, se dio en base al aumento de la proporción de quesos provenientes de intermediarios o ferias.

Actualmente la planta elabora exclusivamente queso tipo sándwich, en barras de 2, 4 o 5 Kg. Se envasa con marca CALCAGRA, si bien en ciertas oportunidades se ha envasado para otras marcas (para terceros).

La planta ha realizado diversas pruebas con el objetivo de ampliar la oferta de productos, lo que no se ha implementado hasta el momento. Se dispone de la habilitación para la producción de queso de sándwich, queso cremoso y rallado.

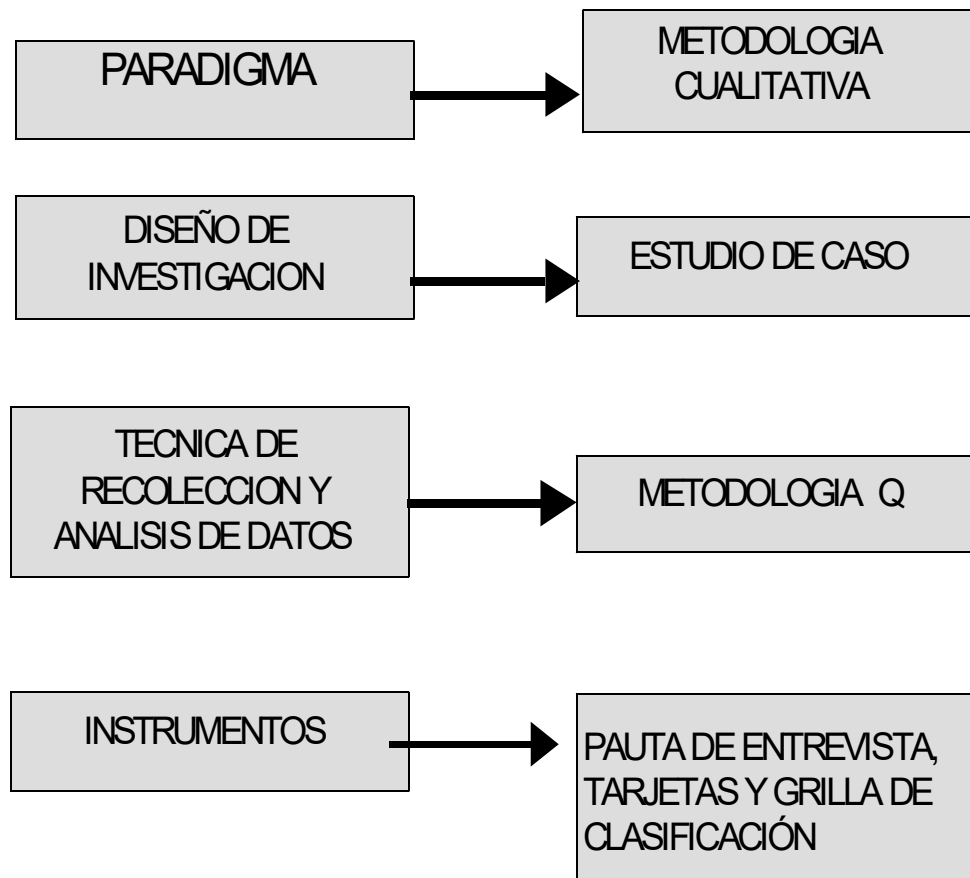
La producción se vuelca en su totalidad al mercado interno, la mayor parte se vende a distribuidores mayoristas del Departamento Montevideo (50 %), San José, Paysandú y Salto.

La Cooperativa tiene en la actualidad un importante pasivo bancario si bien los márgenes acumulados por el aumento en la producción permitirían sanear la situación financiera de la empresa.

3. METODOLOGÍA

Se presenta a continuación un esquema del marco conceptual y la metodología seguida para realizar este trabajo, que permite visualizar niveles de abordaje y las opciones metodológicas realizadas.

7. Figura. Esquema metodológico



Por paradigma entendemos la construcción teórica general que explica la mayor parte de los hechos o procesos observados. El diseño de la investigación es una estrategia general de trabajo que orienta y aclara las etapas que habrán de realizarse posteriormente (Borges del Rosal, 2004). Las técnicas son los procedimientos que permiten recabar y analizar la información, finalmente los instrumentos son los dispositivos prácticos mediante los cuales se obtiene la misma.

3.1. PARADIGMAS DE INVESTIGACIÓN SOCIAL

El paradigma es el marco conceptual que guía el trabajo del investigador, determina la postura con la cual nos enfrentamos al objeto o problema estudiado. Orienta los enfoques metodológicos, el diseño de la investigación, la elección de técnicas e instrumentos.

Existen muchas definiciones del termino paradigma, se puede entender como la máxima construcción teórica que engloba a los distintos enfoques que adhieren al mismo. Debido a que pueden ser “superadas” en el futuro, el concepto de paradigma es en si mismo dinámico.

Podemos entender el concepto de paradigma, como aquel conjunto de creencias que guían la acción, del investigador para ampliar el nivel de conocimiento actual (Sandoval, 2003 citado en Rodríguez, D. 2005). En este caso las acciones de la autora para plantearse una pregunta, un problema de investigación y los pasos metodológicos que guían la búsqueda de respuestas.

Simplificando los diferentes paradigmas, existe un modelo de explicación científica, vinculado en las ciencias naturales (positivismo y empirismo) y otro que enfatiza las características sociales, culturales, psicológicas e históricas del objeto o situación estudiada (fenomenológico, subjetivas) (Davini et al, citado en, Pineda, E.; Alvarado, E.; Canales, F., 1994).

3.1.1 Paradigma cuantitativo

El paradigma cuantitativo está basado en el empirismo y el positivismo, se caracteriza por la utilización de herramientas que buscan el rigor científico, que se logra mediante la precisión estadística y repetibilidad de los resultados (Pineda, E.; Alvarado, E.; Canales, F., 1994).

El investigador cuantitativo tradicional busca verificar una hipótesis, tiende a ver el mundo bajo una perspectiva causal, predictiva, que le permite identificar variables y estudiarlas en forma aislada del contexto al que pertenece (Martínez Miguélez, M., 1999).

Los mayores exponentes en este paradigma son: la investigación descriptiva, la descripción analítica y la descripción experimental (Pineda, E.; Alvarado, E.; Canales, F., 1994).

3.1.2. Paradigma cualitativo

El paradigma cualitativo se basa en los modelos fenomenológico y subjetivista. Estas corrientes sostienen que es importante describir y comprender los procesos y no solamente cuantificar o medir variables. Se toma en cuenta el contexto que rodea el objeto o situación estudiada e integra la percepción que los involucrados tienen de su propia realidad (Denzin, 1970 citado en Martínez Miguélez, M., 1999).

El investigador cualitativo acepta la subjetividad, los valores y las expectativas de las personas como un componente indispensable de su estudio. Intenta conocer cómo los individuos sienten, piensan y actúan. Se plantea entender la realidad para poder intervenir y poder lograr una transformación de la misma, un cambio (Pineda, E.; Alvarado, E.; Canales, F., 1994).

Se parte de la base de que las personas actúan guiadas por sus percepciones individuales y sus acciones tienen consecuencias reales. Por lo tanto, la realidad subjetiva que cada individuo ve, no es menos real que una realidad definida y medida objetivamente (Fetterman, 1989 citado en Reyes, T. 2004).

Los métodos cualitativos de investigación han demostrado ser efectivos para estudiar la vida de las personas, la historia, el comportamiento, el funcionamiento organizacional y los movimientos sociales (Strauss; Corbin, 1990 citado en Reyes, T. 2004).

El diseño de investigaciones cualitativas más utilizadas son: la investigación participativa, la investigación acción y la investigación etnográfica (Pineda, E.; Alvarado, E.; Canales, F., 1994). Las que incluyen técnicas de investigación cualitativa más utilizadas: la observación participante, la entrevista, las revisiones biografías, el estudio de caso y los grupos focales (Reyes, T. 2004).

3.1.3. Comparación entre la investigación Cualitativa y Cuantitativa

La diferencia fundamental entre ambos enfoques es que el cuantitativo se basa en el estudio de la asociación o relación entre variables cuantificadas mientras que el cualitativo busca entender mejor el objeto de estudio inserto en el contexto al que pertenece (Pertégas Díaz, S.; Pita Fernández, S., 2002).

La principal crítica que se le realizan al enfoque cuantitativo es que tiene una imagen reduccionista de la realidad lo que limita la comprensión de situaciones complejas. Se subestiman las interacciones entre el fenómeno estudiado, el contexto socioeconómico, cultural e ideológico (Pineda, E.; Alvarado, E.; Canales, F., 1994).

Al enfoque cualitativo se le critica su poca confiabilidad, por la aparente falta de rigor científico (Pineda, E.; Alvarado, E.; Canales, F., 1994).

Un cuadro comparativo entre ambos paradigmas de investigación se incluye en el anexo N° 6.

3.1.4. ¿Investigación Cualitativa y Cuantitativa?

En el ámbito de la investigación en ciencias sociales han existido diferencias sobre la conveniencia de utilizar enfoques cuantitativos o cualitativos. Actualmente existe un discurso más integrador, al menos en el uso de técnicas de investigación (Meza Cascante, L., 2002). Como se verá más adelante la técnica empleada en este trabajo integra herramientas de ambos enfoques (la metodología Q).

Para la realización de esta tesis se parte de la idea básica de que la producción agropecuaria es ante todo un fenómeno social complejo, que involucra personas y una amplia red de relaciones sociales, familiares e institucionales (Espinosa, M.C., 1990). Parece significativo entonces, poder mirar la realidad agropecuaria desde un enfoque que aporte herramientas para conocer la problemática de las personas que en ella viven y dependen del medio rural.

Es importante buscar un enfoque integrador, que tome aspectos de ambos paradigmas. En este caso utilizar exclusivamente técnicas cuantitativas no nos permitiría captar la complejidad de los fenómenos integrados a su contexto, solo tendríamos observaciones y mediciones parciales de la realidad (Pérez, G., 1994).

3.2. ESTUDIO DE CASO

3.2.1. Características generales

El diseño de la investigación es una estrategia general de trabajo que orienta y aclara las etapas que habrán de realizarse posteriormente (Borges del Rosal, 2004). Nos orienta sobre como resolver la pregunta de investigación que nos planteamos.

El estudio de caso es una forma de investigación cualitativa, empírica. Constituye un examen exhaustivo de un individuo, institución, empresa, o un movimiento social (Reyes, T., 2004), permitiendo obtener un conocimiento amplio y detallado de los mismos.

El objeto es estudiado como un todo, revelando sus múltiples atributos y las relaciones complejas con el contexto (Routio, P. 2005). Se examinan todos los componentes y como estos se relacionan entre si (Reyes, T., 2004).

Este tipo de estudio permite analizar fenómenos contemporáneos dentro de su contexto real, sobre todo cuando los límites entre el fenómeno y el contexto no son claros y pueden ser utilizadas distintas fuentes de información (Yin , 1989 citando en Chiva Gómez, 2002).

Este tipo de diseño de investigación es útil cuando se trata de pesquisas exploratorias o al inicio estudios sobre temas complejos, permitiendo formular hipótesis o reconocer cuáles son las principales variables involucradas en un problema (Borges del Rosal, 2004).

En el estudio de caso además de conocer una situación, se busca entender la acción humana. Se estudia la realidad tomando a las personas como actores sociales, como sujetos productores de sentido y constructores de la realidad social y no como objetos pasivos (Fragaso, A. 2004). Esto implica la subjetividad como valor fundamental de la investigación, no se puede olvidar la percepción de las personas sobre el fenómeno analizado.

El estudio de caso no requiere necesariamente el uso de métodos cualitativos, puede incluir la utilización de herramientas cuantitativas (Fragaso, A. 2004).

La mayor limitante que se señala al estudio de caso es la imposibilidad de generalizar o extrapolar las conclusiones obtenidas (Borges del Rosal, 2004) del caso estudiado a otras situaciones. En el presente trabajo, se busca realizar un diagnostico de situación que permita delinear estrategias de

desarrollo, no se busca generalizar las conclusiones a otros escenarios, por lo que la limitante planteada no parece relevante.

3.2.2. Aplicación del Estudio de Caso

El estudio de caso puede analizar un solo caso o estudiar un número limitado de situaciones, se clasifican entonces:

- Diseño de caso único:

Se estudia un único caso para llegar a conclusiones específicas, debido a la importancia o interés particular de la situación. Los resultados obtenidos serán válidos sólo en el caso estudiado y su contexto, por tanto irrepetibles (Routtío, P. 2005; Reyes, T, 2004; Fragoso, A. 2004).

- Diseño de casos múltiples:

Intenta extraer conclusiones generales a partir del estudio de un número limitado de casos, que se analizan para conocer la realidad que se desea estudiar. Buscando encontrar aspectos o estructuras comunes entre los casos estudiados (Routtío, P. 2005; Reyes, T, 2004; Fragoso, A. 2004).

En este trabajo se utilizó como diseño de investigación el estudio de caso múltiple. Se analizará un número limitado de casos (las personas que integran la muestra Q) buscando obtener un conocimiento profundo de los mismos, de sus opiniones y visión sobre el problema de investigación.

3.3. METODOLOGÍA Q

3.3.1. Características generales

La metodología Q fue concebida por William Stephenson, psicólogo y físico inglés, en el año 1935. Desde entonces viene siendo aplicada, en forma limitada al ámbito de la psicología académica en E.E.U.U. Los usos mas conocidos han sido en el campo de la comunicación y las ciencias políticas y en el campo de las ciencias de la salud (Brown, S. R., 2001).

En Uruguay debe mencionarse su aplicación pionera en 2005 en dos trabajos:

- 1) Tesis de graduación en la Facultad de Agronomía (relacionada a Central Lanera)
- 2) En el marco de una consultoría para el IICA (Instituto Interamericano de Ciencias Agrarias), FIDA-Mercosur (Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola) y el SCEAM (Servicio Central de Extensión y Actividades en el Medio – UDELAR), relacionada con la sistematización de proyectos de desarrollo rural.

La característica que diferencia a la metodología Q es que integra en la obtención y análisis de datos herramientas cualitativas y cuantitativas para estudiar la subjetividad humana. Permite conocer el punto de vista de las personas, respetando la visión integral de cada individuo, sin reducir su análisis a características determinadas ⁽¹³⁾.

Mediante esta técnica de investigación es posible estudiar en forma sistemática las distintas visiones subjetivas existentes en situaciones complejas por ejemplo en un grupo de productores, en una institución o en una localidad ⁽¹⁴⁾

La subjetividad puede ser entendida como el campo afectivo, compuesto por los sentimientos, motivaciones, actitudes, creencias y opiniones de las personas. Estos elementos conforman un sistema complejo a través del cual las personas ven el mundo, toman decisiones y actúan en él ⁽¹⁵⁾.

^{13 -14} de Hegedüs, P. ; Gravina, V. ; Kramer B. , 2003. La metodología Q para la evaluación de proyectos de desarrollo. Artículo sin publicar.

¹⁴
¹⁵ Bloom citado en de Hegedüs,P.; Gravina, V.; Kramer,B. 2003 La metodología Q para la evaluación de proyectos de desarrollo. Artículo sin publicar.

La subjetividad puede verse como el mundo interior de las personas, en parte singular a ellas (inherente a cada persona en particular) y en parte social, producto de la influencia de la sociedad (¹⁶).

Se observa un interés creciente en el estudio de la subjetividad y en consecuencia por el uso de abordajes cualitativos (de la Garza, E. 2004);, motivado por dos factores:

- 1) la globalización creciente, que genera una reacción contraria tendiente a privilegiar lo “singular”
- 2) la crítica crisis en las últimas décadas del siglo pasado de las grandes teorías sociales, englobadas en el estructuralismo, que predominaban sobre las personas.

3.3.2. Pasos para aplicar Q

Se presentan a continuación los principales pasos que deben seguirse para aplicar esta metodología, de acuerdo al trabajo realizado por de Hegedüs, P.; Gravina, V.; Kramer, B. , 2003. (¹⁷)

Paso 1

Se debe tener una situación apropiada para aplicar Q, que involucre interacción entre personas.

Paso 2

Realizar un conjunto de entrevistas en profundidad a informantes calificados. La pauta de preguntas está directamente vinculada a los objetivos del trabajo y la pregunta problema. Dependiendo de la situación, se realizan entre 6 y 10 entrevistas, intentando incorporar las diferentes visiones existentes en torno al tema de estudio.

Paso 3

En base a las respuestas obtenidas se elabora el “concourse” o universo de ideas, el cual se define como la “población de ideas, creencias o

¹⁶ de Hegedüs, P. Comunicación personal.

¹⁷ de Hegedüs, P. ; Gravina, V. ; Kramer B. , 2003. La metodología Q para la evaluación de proyectos de desarrollo. Artículo sin publicar.

pensamientos” que existen en relación al problema estudiado. También pueden incluirse fuentes de información secundarias.

Obtenido el “concourse” se necesita “entenderlo”. Es necesario analizar toda la información y entender su lógica, lo que se llama análisis de contenido.

Paso 4

A partir de ese universo de ideas se extrae una muestra dirigida de afirmaciones (muestra Q). Una afirmación es una frase, una sentencia que expresa una idea, un pensamiento, que esta relacionado con el objetivo del trabajo. La muestra Q de afirmaciones debe ser balanceada, debe tener apreciaciones positivas y negativas de la idea que encierra esa afirmación.

Las muestras tienden a tomar un valor entre 30 y 60 afirmaciones, el número exacto es función del concourse diseñado. Se procura respetar lo más posible las palabras reales utilizadas por los informantes calificados, con un mínimo de “prolijero” a los efectos de la edición. Las afirmaciones son numeradas en forma aleatoria.

Esta selección de afirmaciones, si bien es importante, no tiene efectos en el análisis factorial y posterior interpretación. El significado que intentamos encontrar mediante Q no depende de las afirmaciones elegidas, sino en la manera como las personas clasifican esas afirmaciones y las vinculan entre si (Stephenson, citado en de Hegedüs, Gravina y Kramer,2003) ⁽¹⁸⁾.

Paso 5

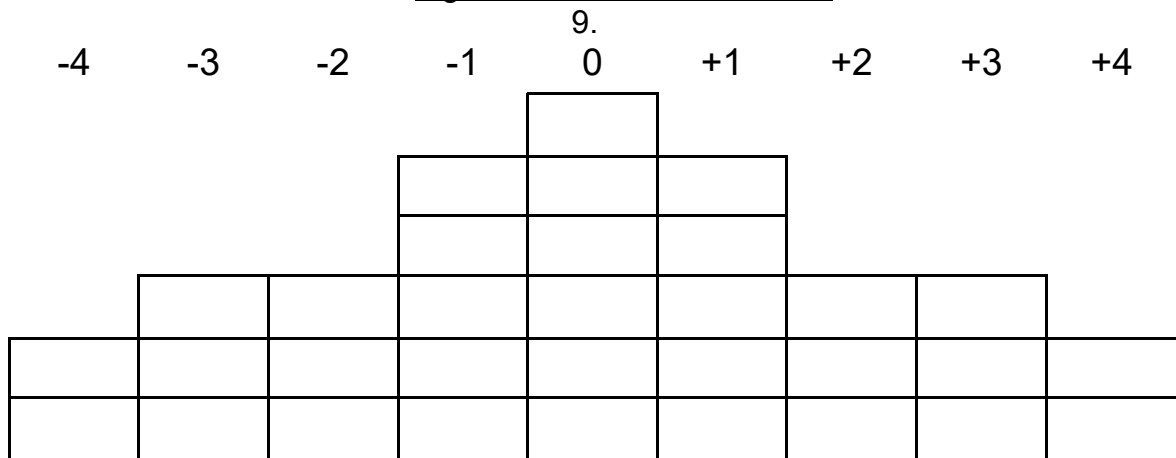
Se elige una muestra dirigida de personas a las cuales se les suministra el conjunto de afirmaciones en tarjetas para que las clasifiquen. Se le pide al entrevistado que ordene las tarjetas en casilleros, en un arreglo o grilla que se aproxima a una distribución casi normal (ver figura N° 8).

Las tarjetas con cuales la persona está más acuerdo se ubican en el extremo positivo (+4) y con las cuales está menos de acuerdo se ubican en el extremo negativo (-4). En el medio se ubican las tarjetas “neutras”.

¹⁸ de Hegedüs, P. ; Gravina, V. ; Kramer B. , 2003. La metodología Q para la evaluación de proyectos de desarrollo. Artículo sin publicar.

Este proceso de clasificación de las afirmaciones constituye una entrevista semi-estructurada, la duración es aproximadamente una hora. Los entrevistados contestan además un número reducido de preguntas, que ayudan luego a interpretar los datos.

8. Figura. Grilla de clasificación



Paso 6

Las respuestas obtenidas se analizan luego con el procedimiento estadístico denominado Análisis Factorial. Se utiliza un programa informático especial denominado PCQ Windows, versión 2000.

Se realiza el procedimiento estadístico de las entrevistas (grillas de clasificación) que da como resultado factores, grupos de opinión en relación al objeto estudiado.

El programa PCQ trabaja con matrices de correlaciones, aun de un número alto de matrices, el programa extrae los factores originales. Sobre estos, el estadístico aplica lo que se denomina “rotación” de factores. Una de las formas de efectuar la rotación es mediante criterios que sean relevantes para la evaluación (“judgemental rotation”, por ejemplo utilizar tipo de actor como criterio). El estadístico analiza los efectos de la rotación que desarrolla en la pantalla, donde los factores aparecen como vectores. Es importante que exista una buena interacción entre el estadístico y el equipo de trabajo. La otra rotación utiliza criterios matemáticos.

Paso 7

Los resultados del análisis estadístico se pueden interpretar de dos maneras.

1. en relación con los objetivos del trabajo
2. en relación con teorías que ayuden a entender y explicar mejor los resultados.

En el proceso de interpretación se toma en cuenta:

- A. La información que proviene de las preguntas que contiene cada grilla.
- B. La información que proviene de las “salidas” del programa.
- C. La información que proviene de nuevas entrevistas que se efectúan con algunas de las personas que realizaron la clasificación Q, es decir que ya están en la muestra Q de personas. De esta forma se cierra el ciclo: partimos de la realidad entrevistando a las personas para construir el concourse y volvemos a ellas en forma coherente para que nos ayuden en la interpretación.

3.3.3. La aplicación de la metodología Q en la realización de diagnósticos

La realización de un diagnostico o estudio de base es el punto de partida de muchos proyectos de desarrollo. Constituye un análisis critico de una situación (Cepeda, H ; Roura, H. 2002), por ejemplo el estudio de una zona, buscando establecer cuales son las necesidades insatisfechas de las personas o el potencial no explotado de organizaciones e instituciones (Canzani, A.,1998).

De acuerdo a la FAO, el principal objetivo de un diagnostico es "desarrollar una interpretación del proceso de cambio social, tecnológico y económico en una región determinada, como base para diseñar un conjunto sistemático de acciones dirigidas a un desarrollo agropecuario acelerado, el aumento del ingreso de los grupos objetivo y asegurar la obtención de beneficios sustentables" (FAO, 1992, citado en Cepeda, H.; Roura, H. 2002). Se desprende de esta definición que el propósito de un diagnostico es conocer la realidad para intervenir en ella, poder conocer cuales son los principales problemas para poder revertir la situación.

En la medida que el diseño de proyectos se base en un diagnóstico adecuado, es más probable que el diseño refleje los principales problemas sentidos por los productores y que se alcancen los objetivos buscados (Montero, A.M., 1990; Cepeda, H.; Roura, H. 2002).

La realización del diagnóstico, aporta elementos útiles para la evaluación durante la implementación del proyecto o la evaluación final del mismo (Lauritto, R. 2002). En el diagnóstico se pueden definir las variables más apropiadas para la evaluación y también conocer la situación de partida o cero.

La correcta realización de un diagnóstico depende de: la pertinencia teórica del marco conceptual, que permita un análisis explicativo y no solamente descriptivo; de la elección metodológica, que posibilite obtener información confiable y finalmente de la credibilidad del equipo de trabajo (Canzani, A., 1998).

En la mayoría de los diagnósticos la recolección de datos se realiza mediante encuestas a una muestra representativa de personas, que son analizados mediante métodos cuantitativos y/o cualitativos. A este tipo de estudios se le critican la poca profundidad en el estudio de las estructuras, de los procesos sociales y que dan una visión estática de las personas (Lauritto, R. 2002).

Durante la realización de un diagnóstico emerge que los actores involucrados, ya sean las organizaciones, autoridades o grupos de personas tienen motivaciones, intereses y expectativas diferentes (Instituto Universitario de Desarrollo y Cooperación, Grupo NORAD, 1993). Para poder plantear estrategias de desarrollo es importante tenerlos en cuenta y contar con herramientas que permitan analizarlos. Esto no es simple, debido a que la acción de las personas tiene una explicación que puede ser difícil de percibir. En la medida que los técnicos puedan comprender estas razones será posible establecer una nueva forma de comunicación con los productores, un diálogo que permita encontrar alternativas e implementar estrategias de desarrollo, basándose en acciones comunes (Cittadini, R.; Pérez, R. 1996).

En este sentido el enfoque participativo puede ser aplicado en las distintas etapas de un proyecto de desarrollo. En la fase de diagnóstico es útil para determinar junto con la gente, los problemas que los afectan y las posibles estrategias para resolverlos. También en esta etapa, un proceso participativo facilita el involucramiento y la motivación de las personas (Geilfus, F, 1997).

La participación no es un estado fijo, debe ser entendida como un proceso mediante el cual las personas van adquiriendo mayor grado de

decisión en el proceso de desarrollo. Basándose en la posibilidad de decisión que tienen los involucrados en el proceso, Geilfus propone una escala que define grados o niveles de participación. Esta va desde la pasividad casi completa al auto-desarrollo, en un extremo las personas son simples beneficiarios y en el otro son actores con iniciativa, son los protagonistas de los procesos. Se presenta en el anexo N° 7 la escala completa (Geilfus, F, 1997).

Sobre el aporte de Q en la etapa de diagnóstico, mediante esta metodología podremos conocer cuáles son los principales problemas sentidos por los **actores desde su propio punto de vista**. De manera que podríamos plantear una estrategia de desarrollo basada en los problemas más importantes para los productores y proponer estrategias diferenciales de acuerdo a los grupos de opinión existentes.

En comparación con las encuestas tradicionales utilizadas para recabar la información, la metodología Q presenta como ventajas que la definición de los temas o variables emergen de la propia población, que luego participa en la priorización de los mismos. Las personas son consultadas, en un lenguaje que le es familiar y se les otorga durante la entrevista plena libertad, lo que permite que emerjan los verdaderos problemas. Por esto nos permite realizar un diagnóstico desde la visión de la gente, en la medida que los problemas son definidos por las propias personas

4. TRABAJO DE CAMPO

Se efectuó a fines del año 2002 y principios del año 2003 se realizaron los primeros contactos con la Comisión Directiva de la Cooperativa Agraria Limitada Cañada Grande. Participando desde ese momento en varias reuniones y contactos con actores vinculados a la institución.

Paralelamente se efectúan acercamientos con el equipo de Extensión de la Facultad de Veterinaria, que retoma los trabajos en la zona, formando un grupo de extensión integrado por docentes y estudiantes.

Buscando complementar acciones, se decide participar en el grupo de extensión de la Facultad de Veterinaria. Se realizaron en conjunto visitas a los predios, colaborado además, en el desarrollo de talleres dirigidos a los productores de la zona.

Dado el apoyo práctico recibido desde el grupo de extensión de la Facultad de Veterinaria, así como el intercambio de ideas y la discusión grupal, la participación en dicho grupo constituyó un aporte muy importante para poder desarrollar el presente trabajo. Permitiendo ampliar la visión sobre la Cooperativa y potenciar la experiencia vivida.

Se comienza entonces la primer etapa de trabajo. El objetivo fue tener un primer acercamiento a la realidad de la Cooperativa y su zona, buscando reconstruir el pasado reciente, haciendo especial hincapié en los procesos y hechos sociales y productivos que nos permitan conocer e interpretar el presente de la misma, de manera de contextualizar el trabajo práctico.

Se recopila también información secundaria: incluyendo proyectos, documentos e informes, realizados sobre la Cooperativa y la zona. Se complementa con información censal, zonal, departamental y nacional y distintas fuentes que permitieron enmarcar la principal actividad que realizan los productores remitentes a la Cooperativa, la quesería artesanal.

Tomando en cuenta las posibilidades operativas, la existencia de una institución vinculada a grupo de productores familiares y la disponibilidad y apoyo expresado por los miembros de la Cooperativa se elige la Cooperativa Cañada Grande y su zona como ejemplo práctico donde realizar el trabajo de tesis.

Estos pasos previos permitieron tener una visión general de la situación de la Cooperativa y de la zona, enmarcando el trabajo de aplicación de la

metodología Q en la fase de diagnóstico. Para ordenar la descripción del desarrollo práctico del trabajo se seguirá el orden definido anteriormente, en la sección 3.3.2.

Paso 1

Se considera que la problemática existente entorno a la Cooperativa Agraria Limitada Cañada Grande es adecuada para la aplicación de la metodología Q, debido a que el problema que se desea resolver está relacionado al campo afectivo e involucra la visión subjetiva de los individuos.

➤ *¿Cuales son los principales problemas de los productores de la Cooperativa Agraria Limitada Cañada Grande?*

Paso 2

Se formulo una pauta de entrevista semi-estructuradas, incluyendo pocas preguntas abiertas, relacionadas directamente con el objetivo de investigación.

El formato completo de la entrevista a informantes calificados se incluye en el anexo N° 8 y las principales preguntas realizadas fueron:

- *¿Cuales le parece que son hoy las principales ventajas para los productores de que exista la Cooperativa? ¿y para la zona?*
- *¿Cuales piensa que son los principales problemas que hoy tiene esta zona? ¿y los productores? ¿y los remitentes?*
- *¿Ud. piensa que la cooperativa podría resolverlos? ¿Como?*
- *¿Hay algo más que Ud. quiera agregar o algo que me quiera preguntar Ud. a mí?*

La primer pregunta se busca “entrar en tema” intentando conocer la visión general del entrevistado sobre la institución. La segunda, la opinión individual del entrevistado sobre los problemas percibidos como importantes, de manera que entre todos las entrevistas pudiéramos tener una visión amplia de los mismos. La tercera apunta a la posibilidad de establecer caminos para resolverlos.

Por último, se incluyó una pregunta que permitió a los entrevistados ampliar algún aspecto de los temas anteriores o incluir opiniones que no habían sido abordados a lo largo de la entrevista. Además se busco que el entrevistado pudiera ponerse un poco “del otro lado” y preguntar abiertamente lo que le interesara.

Se realizaron siete entrevistas a informantes calificados, los cuales se consideró que representaban los puntos de vista de los grupos de personas involucradas en la Cooperativa. Se busco captar la visión de los remitentes, los directivos, los técnicos y de los empleados de la planta, sobre los problemas de la Cooperativa y la zona (ver anexo N° 9).

Fue clave en esta etapa la elección de los entrevistados, que permitió captar una gama heterogénea de afirmaciones, que enriquecieron las posteriores etapas del proceso.

Paso 3

Para construir el “universo de ideas” las entrevistas a informantes calificados fueron transcritas y se incluyeron notas textuales tomadas durante las reuniones con los directivos y productores. En total se seleccionaron ochenta afirmaciones que hacían referencia a problemas y aspectos positivos de la Cooperativa y la zona, aportando elementos para la realización del diagnostico (ver anexo N° 10).

Para poder entender el universo de ideas se realizo el procesamiento y análisis del universo de afirmaciones que se clasificaron en dos categorías o grupos:

- **Problemas Cooperativa–Productores:** que reunió a las afirmaciones referidas a problemas de la institución y sus socios.
- **Problemas de la Zona- Productores:** incluyendo referencias a problemas generales de la población de la Zona.

Paso 4

Dentro de cada grupo se eliminaron aquellas afirmaciones repetidas y se buscaron aquellas frases más representativas, buscando que todos los

problemas mencionados estuvieran representados por alguna afirmación. Se seleccionaron 16 afirmaciones por grupo, se balancearon afirmaciones positivas y negativas de cada problema. Se respetó al máximo las palabras textuales de los entrevistados (anexo N° 11).

Paso 5

En la pauta de la entrevista se formularon un número reducido de preguntas básicas para obtener información general de los entrevistados (ver anexo N° 12).

La entrevista se realizó a 24 personas relacionadas a la Cooperativa, productores remitentes a la planta (14), directivos(2), empleados (4), intermediarios de queso (2) y técnicos vinculados (2) a la misma (anexo N° 13).

En cuanto al desarrollo de la entrevista, se le pide a los entrevistados que lean las tarjetas, que ordenen primero en tres grupos de acuerdo a si representan su opinión o no con lo que dice y que coloquen en el centro aquellas que no le parecen importantes. Luego deben ubicarlas en las celdas de la grilla de clasificación (ver figura N° 8).

Algunos aspectos que dificultaron la aplicación de la entrevista fueron:

- Algunas de las afirmaciones seleccionadas resultaron ambiguas, se deberá en instancias próximas tener especial cuidado para lograr las frases concisas, referidas únicamente a un tema.
- En cuanto al número de afirmaciones (32 tarjetas), para algunos de los entrevistados resultó abrumadora.
- Aspectos propios de los entrevistados como: dificultades de lectura y la edad avanzada o falta de disponibilidad de tiempo influyeron negativamente en el desarrollo de la entrevista.
- En referencia al entrevistador este debió extremar los esfuerzos por construir un clima confianza junto con el entrevistado, apoyando el análisis y guiando al entrevistado a la hora de ordenar las afirmaciones. Pero se debería intentar condicionar lo menos posible al entrevistado, de manera de no sesgar la información obtenida.

5. RESULTADOS Y ANALISIS

El análisis de los datos se realizara en función de los objetivos del trabajo:

- Determinar cuales son los problemas de productores pertenecientes a la Cooperativa Cañada Grande
- Proponer los lineamientos básicos para abordar dichas necesidades.

Los datos fueron analizados utilizando la metodología Q, las clasificaciones realizadas fueron estudiadas mediante el análisis factorial, buscando identificar los grupos de opinión existentes en torno al tema estudiado (factores). De está forma los entrevistados que pertenecen a un factor, tienen una visión similar a los demás integrantes de su tipología o grupo de opinión y un nexo débil con los rasgos característicos de los otros factores.

Se presentan a continuación una descripción de los entrevistados, un análisis de los grupos de opinión y los principales problemas que surgen del análisis conjunto de los mismos.

5.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS ENTREVISTADOS

En forma general, se presentan a continuación una descripción de los entrevistados y características productivas de los remitentes.

10. Cuadro. Características generales de los entrevistados, según su relación con la Cooperativa.

Vinculación con la Cooperativa	Nº	Edad Promedio	Antigüedad en la coop.
Remitente de queso	14	47	8
Directivo	2	62	24
Técnicos	2	41	9
Empleado	4	35	7
Intermediario	2	45	2
Total	24	46	10

En el cuadro N° 9 se ve que la mayoría de los entrevistados son remitentes de queso. Los remitentes de queso son más jóvenes en promedio que los miembros de la directiva y hace menos tiempo que están en la institución.

11. Cuadro. Características productivas de los remitentes entrevistados según estrato de superficie.

Superficie (has.)	N°	Rodeo lechero(1)	Remisión de queso (2)
Menos de 20	3	10	49
20 a 50	9	14	90
Más de 50	2	21	113
Total	14	16	85

(1) Promedio de vaca masa (vacas en ordeño y vacas secas)

(2) Promedio remisión Kg./ semana

En el cuadro N° 11 se observa que la mayoría de los productores entrevistados tienen una escala productiva reducida, el 85% de los entrevistados explota superficies de menos de 50 has. y rodeos lecheros hasta 14 vacas.

12. Cuadro. Distribución de los productores entrevistados, según tipo de queso producido y canal comercial.

		N° productores	Venden queso solo en la coop.
Tipo de queso que produce	Queso blanco	10	8
	Queso fermento	2	1
	Queso bl. y ferm.	2	2

El cuadro N° 12 se ve claramente que la mayoría de los entrevistados producen queso tipo blanco, que venden principalmente en forma exclusiva en la Cooperativa.

5.2. DIFERENTES TIPOLOGIAS DE SUBJETIVIDAD EXISTENTES EN TORNO A LA COOPERATIVA

Al aplicar el análisis factorial a las 24 clasificaciones Q realizadas por los entrevistados, 13 resultaron significativas, dando lugar a tres factores. Los grupos de opinión, se clasificaron como: A, B y C. Cada grilla de clasificación obtuvo una correlación mínima con el factor de 0.46.

13. Cuadro. Composición de los factores, según vínculo con la institución.

Factor	A	B	C
Remitente de queso	4	2	1
Técnicos	1	0	0
Directivo	1	0	1
Empleado de coop.	0	1	1
Intermediario	1	0	0
Total	7	3	3

5.2.1 Análisis del Factor A

El factor A contiene la mayoría de los entrevistados, incluye siete clasificaciones Q, básicamente los productores entrevistados. Estos se caracterizan por producir queso tipo blanco y la mitad comercializan únicamente a través de la institución. En promedio remiten durante el verano 120 kg. de queso por semana. Son los productores que hace menos tiempo que están en la institución, se podría decir que son los “nuevos” ya que en su mayoría hace menos de cuatro años que remiten en la planta.

Las afirmaciones características de este factor son:

- + 4 *Entre la Cooperativa y los productores no hay ninguna relación contractual, no hay nada que ligue a los productores con la Cooperativa; por eso la Cooperativa se deslinda de los problemas de los productores y funciona más como una empresa.*
- + 4 *Faltan algunos servicios en la Cooperativa, por ejemplo un almacén general, el servicio de maquinaria y un técnico que nos ayude a organizarnos.*

- + 3 *Hay remitentes que no quieren ser socios, quieren aprovechar la situación. La Cooperativa los saca del paso pero no quieren hacerse socios. Esperan que otro solucione para después subirse al carro.*
- + 3 *Los jóvenes están desestimulados a trabajar en el campo, ven que sus padres han trabajado toda la vida en el campo y apenas se mantienen.*
- + 3 *Está zona antes era otra cosa, había mas gente, más vida, teníamos 5 cuadros de fútbol.*

Las afirmaciones con las que este grupo esta más en desacuerdo son:

- 4 *Los servicios que da la Cooperativa son adecuados. No necesitamos más.*
- 4 *En la Cooperativa se esta pagando bien. El pago tiene que ser para todos igual, sin importar la calidad del queso.*
- 3 *La directiva toma decisiones erradas, muy apresuradas. Además son siempre los mismos y no nos representan a todos.*
- 3 *Hay un problema de educación en la zona, los chiquilines finalizan la escuela y se les complica ir al liceo, los padres no pueden pagar el abono.*
- 3 *El tema salud esta resuelto en la zona, hoy hay muchas mutualistas.*

En primer lugar, este grupo reivindica el rol que debería cumplir la cooperativa, de interesarse más por los problemas de los productores. Demandan con fuerza la prestación de más servicios, lo que sería el principal factor que aparta a los productores de la institución.

Cuestionan además, a los remitentes que utilizarían la institución pero no estarían dispuestos a asumir mayores compromisos. Este grupo parece criticar a los productores que no estarían dispuestos a asumir las responsabilidades y roles propios de una institución que funciona como una cooperativa. Para el factor A no es un problema la forma de trabajo de la comisión directiva.

Es decir que reconocen que la vinculación socio-cooperativa es débil por estas dos razones: desde la cooperativa faltan servicios y desde los remitentes, falta compromiso cooperativo.

Esta tipología tiene una actitud proclive a la eficiencia productiva (pago por calidad del queso).

En un segundo plano, ubican problemas del contexto general, en relación a los jóvenes y su falta de estímulos para trabajar en el campo, el debilitamiento del tejido social de la comunidad, los problemas por la salud en la zona, etc.

Este factor tendería a pensar que los problemas de los remitentes obedecen más de las decisiones tomadas por los productores dentro de su margen de acción, dependen más a las mismas “personas” que a condicionantes externas o del contexto.

Las afirmaciones que diferencian al factor A de los otros grupos son:

A	B	C	
+ 4	0	- 2	<i>Entre la Cooperativa y los productores no hay ninguna relación contractual, no hay nada que ligue a los productores con la Cooperativa; por eso la Cooperativa se deslinda de los problemas de los productores y funciona más como una empresa.</i>
- 2	+ 2	+ 2	<i>La calidad del queso es mala. A los productores más chicos no les da para tener instalaciones adecuadas para hacer un queso de calidad.</i>
- 3	+2	+3	<i>Hay un problema de educación en la zona, los chiquilines finalizan la escuela y se les complica ir al liceo, los padres no pueden pagar el abono.</i>

Se diferencian de los otros grupos por:

- 1) Reconocer que no hay vínculos entre la cooperativa y los productores.
- 2) Por no adjudicar los problemas de la calidad del queso a los productores pequeños.
- 3) Una menor valoración del problema de educación en la zona.

De acuerdo a las afirmaciones y a las características de los integrantes de este grupo, podemos decir que esta representa la visión de los productores queseros más nuevos en la institución, que se caracterizan por una postura crítica del funcionamiento de la Cooperativa (demandantes de servicios) pero con un actitud potencialmente favorable a la misma.

5.2.2. Análisis del Factor B

Los productores del grupo están en la institución desde hace más tiempo. La venta de queso la realizan exclusivamente a través de la cooperativa, en promedio remiten en el verano 80 Kg. de queso por semana.

Las afirmaciones características de este factor son:

- + 4 *La Cooperativa siempre paga un poco menos. Además el pago tendría que ser un poco por calidad y que los productores mismos supiéramos cuanto gana cada uno, él que lo hace peor que gane menos.*
- + 4 *Los remitentes de queso quieren ser socios, pero no tienen tiempo para arrimarse.*
- + 3 *La gente quiere ver resultados, sino no se acerca.*
- + 3 *Los jóvenes están desestimulados a trabajar en el campo, ven que sus padres han trabajado toda la vida en el campo y apenas se mantienen.*
- + 3 *En el campo hay trabajo, créditos y tecnología, lo que pasa es que los productores no quieren arriesgarse.*

Las afirmaciones con las que este grupo esta más en desacuerdo son:

- 4 *Está zona antes era otra cosa, había mas gente, más vida, teníamos 5 cuadros de fútbol.*
- 4 *El tema salud esta resuelto en la zona, hoy hay muchas mutualistas.*
- 3 *Los productores que remiten son todo el año los mismos.*
- 3 *Los productores están muy ligados a la Cooperativa, participan y discuten para que la Cooperativa resuelva los problemas.*
- 3 *En la Cooperativa se están pagando bien. El pago tiene que ser para todos igual, sin importar la calidad del queso.*

Surge del análisis de las afirmaciones, que los integrantes de este factor tienen una visión diferente a la anterior. Explican el hecho de que los productores no se sientan ligados a la cooperativa por a la actitud o conducta propia del productor: la falta de tiempo para participar, la necesidad de ver resultados y el temor de asumir riesgos.

Al igual que el grupo A están desconformes con la forma de pago, opinan que este debería ser de acuerdo a la calidad del producto y el sistema debería ser conocido por todos.

Sobre los problemas de la zona, destacan un escaso estímulo en los jóvenes para continuar con la actividad que desarrollan sus padres y la falta de cobertura de salud. No obstante parecen no observar el declive de la dinámica social.

Factores característicos del factor B:

A	B	C	
- 1	4	0	<i>Los remitentes de queso quieren ser socios, pero no tienen tiempo para arrimarse.</i>
+ 3	- 4	+ 1	<i>Está zona antes era otra cosa, había mas gente, más vida, teníamos 5 cuadros de fútbol.</i>
- 2	+ 3	- 1	<i>En el campo hay trabajo, créditos y tecnología, lo que pasa es que los productores no quieren arriesgarse.</i>

Del análisis surge que esta tipología valora más la actitud del productor que el contexto social, que no perciben como tan adverso.

En resumen, este grupo representa la visión de los productores con más años en la institución. Ellos consideran que los problemas de baja participación se deben a la actitud de los productores más que a la propia cooperativa.

5.2.3. Análisis del Factor C

Este factor con integración más variada, esta formado por un remitente de queso, un directivo y un empleado de planta.

Las afirmaciones características de este factor son:

- + 4 *La gente quiere ver resultados, sino no se acerca.*
- + 4 *Hay falta de trabajo en el campo, no hay créditos, la tecnología esta, pero no se puede aplicar.*
- + 3 *Faltan algunos servicios en la Cooperativa, por ejemplo un almacén general, el servicio de maquinaria y un técnico que nos ayude a organizarnos.*
- + 3 *Hay un problema de educación en la zona, los chiquilines finalizan la escuela y se les complica ir al liceo, los padres no pueden pagar el abono.*
- + 3 *Estamos muy desunidos, si estuviéramos más unidos probablemente sería mejor.*

Las afirmaciones con las que este grupo esta más en desacuerdo son:

- 4 *La directiva toma decisiones erradas, muy apresuradas. Además son siempre los mismos y no nos representan a todos.*
- 4 *Los servicios que da la Cooperativa son adecuados. No necesitamos más.*
- 3 *Solo estando en la directiva podes enterarte de la contabilidad. No hay cristalinidad en la cuantas de la Cooperativa.*
- 3 *No hay problemas con la calidad del queso que llega a la Cooperativa. Si los productores quieren pueden tener buenas instalaciones para producir queso, no importa el tamaño que tengan.*
- 3 *No estamos tan desunidos, sino la Cooperativa no estaría más.*

Al analizar las afirmaciones se ve que este grupo destacan problemas de los productores, de la zona y de la cooperativa.

Sobre los productores, señalan problemas propios de los personas, consideran que sería bueno que hubiera un mayor grado de unión entre los productores. Remarcan además, la actitud de los remitentes que esperan ver resultados para participar.

Referente a la cooperativa, están de acuerdo con el funcionamiento actual de la misma y las decisiones tomadas por la comisión directiva, si bien señalan la faltan de más servicios. Al igual que los otros grupos consideran que la forma de pago debería ser según la calidad del producto.

De la zona priorizan la falta de trabajo, el acceso a la tecnología y problemas de educación.

Factores característicos del factor C

A	B	C	
+ 2	+ 4	- 2	<i>La Cooperativa siempre paga un poco menos. Además el pago tendría que ser un poco por calidad y que los productores mismos supiéramos cuanto gana cada uno, él que lo hace peor que gane menos.</i>

Coherente con su visión general tendiente a ser favorable a la cooperativa el factor C entiende que la misma no paga menos.

5.3. ANÁLISIS DE LA COOPERATIVA CAÑADA GRANDE

Se analizara a continuación en forma comparativa a los distintos factores, de manera de poder tener un mayor conocimiento de la problemática existente en la Cooperativa. Para esto se tomara en cuenta las afirmaciones que permitan el estudio de los siguientes temas:

1. Relación productores cooperativa
2. Forma trabajo de la comisión directiva
3. Sistema de pago de queso y calidad
4. Prestación de servicios por la cooperativa
5. Problemas sociales de la zona: educación y salud.

5.3.1. Relación productores cooperativa

A continuación se presenta las afirmaciones que son más representativas de este tema, con la valoración de los distintos grupos de opinión:

A	B	C	
+4	0	-2	<i>Entre la Cooperativa y los productores no hay ninguna relación contractual, no hay nada que ligue a los productores con la Cooperativa; por eso la Cooperativa se deslinda de los problemas de los productores y funciona más como una empresa.</i>
+1	+3	+4	<i>La gente quiere ver resultados, sino no se acerca.</i>
-1	4	0	<i>Los remitentes de queso quieren ser socios, pero no tienen tiempo para arrimarse.</i>
+3	0	-1	<i>Hay remitentes que no quieren ser socios, quieren aprovechar la situación. La Cooperativa los saca del paso pero no quieren hacerse socios. Esperan que otro solucione para después subirse al carro.</i>
0	-3	+1	<i>Los productores que remiten son todo el año los mismos.</i>

En cuanto a los elementos que unen a los productores con la institución vemos que el factor A se diferencia de los otros dos grupos. Los integrantes del factor A señalan que lo que aleja a los productores de la institución se debe por un lado a que la institución se desentiende de los problemas de los productores y por otro lado a la falta de conciencia cooperativa de los mismos.

Los integrantes del factor B y C reconocen que si bien los productores no están muy unidos a la Cooperativa, esto se debe a que los productores no perciben los beneficios de pertenecer a la institución. El factor B considera además que los productores tienen problemas de disponibilidad de tiempo para poder participar.

El factor B es el único grupo que coincide con la preocupación inicial planteada por la comisión directiva sobre la “rotación” de los productores a lo largo del año.

5.3.2. Forma trabajo de la comisión directiva

A	B	C	
-3	-1	-4	<i>La directiva toma decisiones erradas, muy apresuradas. Además son siempre los mismos y no nos representan a todos.</i>
1	-2	-3	<i>Solo estando en la directiva puedes enterarte de la contabilidad. No hay cristalinidad en la cuantía de la Cooperativa.</i>

Es interesante ver como ninguno de los tres factores critica el trabajo de la comisión directiva, a su vez tanto el factor B y el C coinciden en que no es necesario integrar dicha comisión para tener acceso a la información contable de la Cooperativa.

5.3.3. Sistema de pago de quesos y calidad

A	B	C	
-2	2	2	<i>La calidad del queso es mala. A los productores más chicos no les da para tener instalaciones adecuadas para hacer un queso de calidad.</i>
-4	-3	0	<i>En la Cooperativa se están pagando bien. El pago tiene que ser para todos igual, sin importar la calidad del queso.</i>
+2	+4	-2	<i>La Cooperativa siempre paga un poco menos. Además el pago tendría que ser un poco por calidad y que los productores mismos supiéramos cuanto gana cada uno, él que lo hace peor que gane menos.</i>

En cuanto a la forma de pago actual, esta es una problemática que preocupa a los factores A y B que consideran que la forma de pago debería ser conocida por todos los remitentes y diferencial según la calidad.

En cuanto a la calidad del queso remitido a la planta, el factor A parecería no concordar con la opinión de los factores B y C. El factor A parecería explicar el problema de la calidad del producto es reflejo de la forma de pago actual. Los otros grupos, tenderían a creer que lo que origina los problemas de calidad son las dificultades de los pequeños productores de acceder a mejores instalaciones.

5.3.4. Prestación de servicios

A	B	C	
+4	0	+3	<i>Faltan algunos servicios en la Cooperativa, por ejemplo un almacén general, el servicio de maquinaria y un técnico que nos ayude a organizarnos.</i>
-4	-2	-4	<i>Los servicios que da la Cooperativa son adecuados. No necesitamos más.</i>

Hay un consenso entre los tres factores sobre la demanda de más servicios por la Cooperativa. Los factores A y C reclaman un almacén de ramos generales, servicio de maquinaria y asistencia técnica.

5.3.5. Problemas sociales de la zona: salud y educación

A	B	C	
-3	-4	0	<i>El tema salud esta resuelto en la zona, hoy hay muchas mutualistas.</i>
+2	+1	+1	<i>Hay un problema de salud en la zona, mucha gente no tiene cobertura de salud.</i>

La problemática de la falta de cobertura de la salud es un tema que preocupa a los factores A y B, ya que la existencia de Mutualistas no asegura la acceso a la atención.

A	B	C	
-3	+2	+ 3	<i>Hay un problema de educación en la zona, los chiquilines finalizan la escuela y se les complica ir al liceo, los padres no pueden pagar el abono.</i>
+3	+3	+ 1	<i>Los jóvenes están desestimulados a trabajar en el campo, ven que sus padres han trabajado toda la vida en el campo y apenas se mantienen.</i>

Sobre los jóvenes, los factores B y C consideran que los jóvenes de la zona no continúen con la educación secundaria se debe a problemas económicos y el factor A no esta de acuerdo con esta afirmación.

En relación a la falta de motivación de los jóvenes para continuar con la actividad de sus padres, los grupos A y B son los que están más preocupados por el futuro.

5.4. SÍNTESIS DE RESULTDOS

En el próximo cuadro se resumen las características principales de cada tipología de subjetividad:

14. Cuadro. Tipologías de subjetividad en torno a la Cooperativa Cañada Grande

FACTORES	CARACTERÍSTICAS DE LA TIPOLOGÍAS
A	Sus integrantes plantean una visión crítica de la Cooperativa, del rol que esta debería cumplir. Creen que lo que aleja a los productores de la institución es por un lado la falta de servicios y por otro el escaso espíritu cooperativo. Ubican en un segundo plano los problemas sociales de la zona.
B	Este factor explica el distanciamiento entre los productores y la cooperativa por la idiosincrasia propia de los productores. Están desconformes con la forma de pago. Le dan mayor importancia a la problemática social de la zona.
C	Este factor tienen una visión general favorable de la cooperativa, están conformes con el funcionamiento de la misma, si bien piden ampliar los servicios prestados. Le dan más importancia a los problemas del contexto.

15. Cuadro. Principales problemas de la zona, de la cooperativa y de los productores según tipologías de subjetividad.

FACTORES	PRINCIPALES PROBLEMAS		
	Zona	Cooperativa	Productores
A	- Los jóvenes y el recambio generacional. - Declive social - Atención de la salud.	- Falta de apoyo a los productores. - Falta de servicios. - Forma de pago.	- Bajo sentimiento de pertenencia y escaso compromiso con la institución.
B	- Los jóvenes y el recambio generacional. - Atención de la salud.	- Forma de pago. - Falta de fidelidad de los productores.	- Idiosincrasia / comportamiento de los productores.
C	- Desempleo. - Dificultades de acceso a la tecnología. - Problema de acceso a la educación secundaria.	- Falta de servicios.	- Falta de unión entre los productores.

5.5. LINEAMIENTO BASICOS PARA UNA PROPUESTAS DE CAMBIO

En base a la antecedentes del sub-sector quesero, de la Cooperativa Cañada Grande y su zona de influencia y sobre todo de acuerdo con los principales problemas identificados a través de la aplicación de la metodología Q, resumidos en el cuadro N° 15, se presentan a continuación los lineamientos generales para una propuesta de desarrollo.

Para plantear propuestas de cambio, nos centraremos en aquellos aspectos en los que creemos que actualmente la cooperativa tiene algún margen de acción, que le permitiría incidir directamente en el problema diagnosticado.

16. Cuadro. Problemas identificados y propuestas para su solución

OBJETIVO	PROBLEMAS IDENTIFICADOS	POSIBLES VÍAS DE SOLUCIÓN
1) MEJORAR RELACIÓN COOPERATIVA PRODUCTORES	- Bajo sentimiento de pertenencia y compromiso de los productores con la institución (A). - Falta de unión entre los productores (C). - Falta de fidelidad de los productores (B). - Idiosincrasia / comportamiento de los productores (B).	- Realizar actividades sociales y técnicas: - Formar un grupo de productores que aborde temas técnicos - Difundir acciones y logros de la institución. - Rediscutir la figura del socio y actualizar la nomina de los socios. - Otorgar beneficios explícitos para los socios, ej. bonificación de la producción o ventajas en la utilización de servicios.
	- Los jóvenes y el recambio generacional (A y B).	- Formación de un grupo de jóvenes. - Capacitar a los mismos en la temática quesera.
2) IMPLEMENTAR UN SISTEMA DE PAGO DIFERENCIADO POR	- Forma de pago según calidad de productos (Factor A y B).	- Realizar una tipificación de la calidad de quesos recibida. - Implementar un sistema de pago diferencial por calidad.

CALIDAD		
3) AMPLIAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS	- Falta de servicios : de maquinaria, asesoramiento técnico y almacén de ramos generales (Factores A y B).	- Difundir y facilitar el acceso al servicio de maquinaria Convenio /APL. - Ampliar la oferta de insumos queseros ofrecida. - Estudiar la posibilidad de la compra en conjunto de otros insumos: ejemplo fertilizantes y raciones. - Estudio de la ampliación del convenio Fac. Vet./ Uruguay Rural

6 RESUMEN

El propósito de este trabajo fue realizar un diagnostico de los problemas y necesidades del grupo de productores pertenecientes a la Cooperativa Agraria Limitada Cañada Grande, tanto los que remiten queso a la planta y/o mantienen un vinculo fluido con la misma.

En base al diagnostico, nos planteamos proponer los lineamientos básicos para abordar dichos problemas y necesidades.

Para la realización de este trabajo se utilizo la metodología Q, con la intención de conocer cuales son los grupos de opinión (tipologías) existentes entorno la problemática, de la Cooperativa Cañada Grande, de la zona de influencia y los productores vinculados a la misma.

Para alcanzar el primer objetivo, se realizaron siete entrevistas a informantes calificados y 24 clasificaciones Q; de análisis factorial de las mismas surgieron tres factores A, B y C, o grupos de opinión.

17. Cuadro. Resumen de los problemas identificados.

PRINCIPALES PROBLEMAS		
Zona	Cooperativa	Productores
- Los jóvenes y el recambio generacional (A y B). - Declive social (A) - Atención de la salud (A y B). - Desempleo (C). - Dificultades de acceso a la tecnología (C). - Problema de acceso a la educación secundaria (C).	- Falta de apoyo a los productores (A). - Falta de servicios (Ay C) - Forma de pago (A y B). - Falta de fidelidad de los productores (B).	- Bajo sentimiento de pertenencia y escaso compromiso con la institución (A). - Idiosincrasia / comportamiento de los productores (B). - Falta de unión entre los productores (C).

Se señalan entre paréntesis los factores que priorizan cada problema

Líneas de acción en función de los problemas detectados:

- 1) Mejorar relación cooperativa productores
- 2) Implementar un sistema de pago diferencial de queso por calidad.
- 3) Ampliar la prestación de servicios de la cooperativa

18. Cuadro. Resumen: propuestas para la cooperativa.

OBJETIVO	POSIBLES VÍAS DE SOLUCIÓN
1) Mejorar la relación cooperativa productores	- Realizar actividades sociales y técnicas. - Otorgar beneficios a los socios. - Formación de grupo de jóvenes.
2) Implementar un sistema de pago diferencial de queso según calidad.	- Realizar una tipificación de la calidad de quesos recibida. - Implementar un sistema de pago diferencial por calidad.
3) Ampliar la prestación de servicios	- Maquinaria - Ampliar la oferta de insumos. - Asesoramiento técnico.

A partir de estos lineamientos se debería realizar la formulación de un proyecto que apunte al fortalecimiento institucional de la Cooperativa Cañada Grande.

6.1 PALABRAS CLAVES

Metodología cualitativa, Subjetividad, Estudio de caso, Metodología Q, Diagnostico, Tipología de productores, Cooperativa, Quesería Artesanal,

7. BIBLIOGRAFÍA

- BAGNATO, D. B. 2004. Quesería artesanal, situación actual y perspectivas para el Uruguay. <http://www.IICA.org.uy/online/newsletter.asp>.
- BERGER, W. ; KLOSTERMEYER, H. ; MERKENICH, K; UHLMANN, G. 1997. Elaboración de queso fundido; Una guía JOHA. Giulini, Alemania, BK. 235p.
- BORGES DEL ROSAL. 2004. Evolución del pensamiento científico. Facultad de Psicología, campus de Guadalajara, Mejiro. <http://www.server2.southlink.com.ar/vap/metodologia.htm>
- BORBONET, S. 2001. Historia de la quesería en el Uruguay. Montevideo, L.A.T.U, MEDEA . 177p.
- BROWN, S.R. 2001 The History and principles of Q methodology in psychology and social sciences. [http:// facstaff.www.edu/cottelec/Qarchive/Bps.htm](http://facstaff.www.edu/cottelec/Qarchive/Bps.htm)
- CANZANI, A. 1998. Manual de formulación y evaluación de proyectos sociales: el enfoque centrado en el impacto. Montevideo, Universidad Católica, Equipos Consultores Asociados. 126p.
- CEPEDA, H. ; ROURA, H. 1999. Manual de identificación, formulación y evaluación de proyectos de desarrollo rural. Santiago de Chile, CEPAL, ILPES. <http://www.preval.org/documentos/00456.pdf>
- CHIVA GOMEZ, R. 2002. El estudio de caso explicativo: una aplicación a la relación entre el aprendizaje organizativo y la gestión del diseño.. Castello, Universitat Jaime I, Departamento de Administración de Empresas y Marketing. http://www.acede.org/index_archivos/
- CITTADINI, R.; PEREZ, R. 1996. La importancia de comenzar entendiendo por que el productor hace lo que hace. El caso del maíz para forraje. Visión Rural. N° 18:36-38.
- COZZANO, S.; DELGADO, M. 2003. Estudio del proceso de producción del queso Colonia y evaluación de la retención de sólidos en tres queserías artesanales. Tesis Ing. Agr. Facultad de Agronomía, Montevideo, Uruguay. 74 p.

- DE LA GARZA TOLEDO, E.,2000. Subjetividad, cultura y estructura. Buenos Aires, CLACSO. 24 p.
- ESPINOSA, M.C. 1990. Experiencias de trabajo en la integración de las ciencias sociales en la investigación de sistemas agropecuarios. IN: Aspectos metodológicos del análisis social en el enfoque de sistemas de producción: memorias. Quijandria, B. ; Ruiz, M. E. Costa Rica. IICA-RISPAL. pp 29-46.
- FERNANDEZ, F.; FERNANDEZ, B. 1991. Miniqueserías artesanales modernas. Hojas de divulgación N° 9/92. Madrid. Pp 31
- FRAGASO, A. 2004. El estudio de casos en la investigación de educación de personas adultas. Escola Superior de Educação, Universidade do Algarbe. <http://www.ualg.pt/aalmeida/ec.pdf>.
- GEILFUS, F. 1997. Ochenta herramientas para el desarrollo participativo: diagnostico, planificación, monitoreo, evaluación. El Salvador. Prochamate-IIICA. 208 p.
- GOIRENA, F. et al. 1995. Diagnostico de los sistemas productivos del área de influencia del campo experimental Libertad. Montevideo, Facultad de Veterinaria, Dpto. Ciencias Sociales. 93p.
- GRUDENS-SCHUCK, N. ;KRAMER, B. A. 2001. Contemporary uses of methodology for the evaluation field. pepper. In American Evaluation Association Annual Conference. Missouri, E.E.U.U..
- INSTITUTO UNIVERSITARIO DE DESARROLLO Y COOPERACIÓN. GRUPO DE TRABAJO NORAD SOBRE METODOLOGÍA. 1993. Enfoque del marco lógico como herramienta para la planificación y gestión de proyectos orientados por objetivos. Madrid, PREVAL-FIDA. <http://www.preval.org/documentos/00479.pdf>
- LAURITTO, R. 2002. El diagnostico de base. Una importante herramienta con mas de un objetivo. Madrid, PREVAL-FIDA. <http://www.preval.org/documentos/00553.pdf>.
- MARTÍNEZ MIGUÉLEZ, M.1999. Evaluación Cualitativa de Programas. Maracay, Universidad Central de Venezuela. <http://prof.usb.se/miguelm/ec2contraste.htm>.

- MEZA CASCANTE L. G. 2002. Metodología de la investigación educativa: posibilidades de integración . Revista Comunicación, 12(1).
<http://www.itcr.ac.cr/revistacomunicacion/>
- MONTERO, A.M. 1990. Metodología para el análisis de los fenómenos psicosociales. IN: Aspectos metodológicos del análisis social en el enfoque de sistemas de producción: memorias. Quijandria, B. ; Ruiz, M. E. Costa Rica, IICA-RISPAL. pp 47-67.
- PÉREZ, G. 1994. Investigación Cualitativa: retos e interrogantes. Madrid, España , Editorial Muralla. 28p.
- PERTEGAS DÍAZ, S.; PITA FERNANDEZ, S. 2002. Investigación cuantitativa y cualitativa. http://www.fisterra.com/material/investiga/cuanti_cuali/.
- PINEDA E. B.; ALVARADO E. L.; CANALES F. H. 1994. Metodología de la investigación. 2ª.ed. OMS. 225 p. (Serie Palpex: Ejecutores de Programas de Salud, Nº 35)
- REYES, T. 2004. Métodos cualitativos de investigación: los grupos focales y el estudio de caso. <http://rrpac.upr.clu.edu:9090/~treyes/investig/metcualitativos.htm>
- RODRIGUEZ, D. 2005. Análisis de las subjetividades relacionadas a la participación de productores en C.L.U. mediante metodología Q. Tesis Ing. Agr. Montevideo, Uruguay , Facultad de Agronomía,. 124 p.
- RODRIGUEZ NEBOT, J. 1994. Multidiversidad y subjetividad. Montevideo, Uruguay, Nordan-Comunidad. 125p.
- ROUTTIO, P. 2005. Estudio de caso. <http://www2.uiah.fi/projects/metodi/271.htm>
- URUGUAY. FACULTAD DE VETERINARIA. GRUPO DE EXTENSIÓN .1997. Mejoramiento de la calidad de leche remitida por productores del área de influencia de los campos experimentales de la Facultad de Veterinaria. 7p.
- URUGUAY. INTENDENCIA DE COLONIA Y INTENDENCIA MUNICIPAL DE SAN JOSÉ. 2001. Programa de Desarrollo de la Quesería Artesanal en el

Este del Departamento de Colonia y Oeste del Departamento de San José. 15p.

URUGUAY. MINISTERIO DE AGRICULTURA DE GANADERÍA Y PESCA. DIVISIÓN DE SERVICIOS GANADEROS. UNIDAD DE PROYECTOS DE DESARROLLO. 1994. Cooperativa Agraria de Cañada Grande, Diagnostico social, productivo y de los servicios que brinda a sus socios. 30p.

URUGUAY. MINISTERIO DE AGRICULTURA DE GANADERÍA Y PESCA. DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS. 2000. Compilación de normas sobre establecimientos productores de queso artesanales, Decreto 315/994.

URUGUAY. MINISTERIO DE AGRICULTURA DE GANADERÍA Y PESCA. D.I.E.A.. 2000. Censo General Agropecuario. Tomado de CD/Rom S.I.C.A.

URUGUAY. MINISTERIO DE AGRICULTURA DE GANADERÍA Y PESCA. D.I.E.A. 2004. Anuario Estadístico Agropecuario 2004. Pp 50-58.

URUGUAY. MINISTERIO DE AGRICULTURA DE GANADERÍA Y PESCA. DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS. DI.CO.SE. DEPARTAMENTO DE INFORMACIÓN .DIVISIÓN TÉCNICA. 2004. www.mgap.gub.uy/DGSG/DICOSE/dicose/htpm

URUGUAY. MINISTERIO DE AGRICULTURA DE GANADERÍA Y PESCA. D.I.E.A. 2004. Estadísticas del sector lácteo 2003. www.mgap.gub.uy/Diea/Rubros/default/htpm

URUGUAY. MINISTERIO DE AGRICULTURA DE GANADERÍA Y PESCA. 2004 Proyecto red local. URUGUAY RURAL-M.G.A.P./ A.P.L. DE SAN JOSE. 2004. 31p.

ANEXO N°1. EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE SEGÚN
DESTINO Y ESTRATO.

		0 -19	20 – 49	50 – 99	100 - 199	200 – 499	500 y +	Total lech. Comercial
Total de leche producida	Año 1991(lt)	24150135	70067899	115090322	159852901	159899254	104785601	624846112
	Año 2003(lt)	13351368	59373398	137853590	199867553	297269670	340088410	1048003989
	Dif.(%)	-45	-15	20	25	86	225	68
Leche para queso artesanal	Año 1991(lt)	1498380	7024965	9244437	10440728	6177555	2006853	36392918
	Año 2003(lt)	2634777	15704513	22667905	23496962	14682125	3948107	83134389
	Dif. (%)	76	124	145	125	138	97	128

ANEXO N°2. NÚMERO DE EXPLOTACIONES Y SUPERFICIE EXPLOTADA,
SEGÚN TAMAÑO DE LA EXPLOTACIÓN A NIVEL NACIONAL,
DEPARTAMENTO DE SAN JOSÉ Y SECCIONAL POLICIAL N° 3 SAN JOSÉ.

Tamaño de la Explotación (ha)	Uruguay		San José		Secc.Poli.N° 3	
	N°	%	N°	%	N°	%
0 – 19	20.464	36	1.302	36	245	39
20 a 49	8.934	15,6	850	23,2	162	25,7
50 a 99	6.647	11,6	635	17,3	122	19,4
100 a 199	6.382	11,2	390	10,6	66	10,5
200 y mas	14.704	26	487	13	35	6
TOTAL	57.131		3.664		630	

Fte.: Censo General Agropecuario, 2000.

ANEXO N° 3. NÚMERO DE EXPLOTACIONES SEGÚN RUBRO QUE
 GENERA LA PRINCIPAL FUENTE DE INGRESO A NIVEL NACIONAL,
 DEPTO. SAN JOSÉ Y 3° SECC. POL. S.J.

Principal fuente de ingreso	Uruguay		San José		Secc. 3	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Cultivos cerealeros secano	1.087	2	57	2	6	1
Cerdos	1.449	3	78	2	10	2
Fruticultura y vitivinicultura	2.348	4	96	3	11	2
Horticultura	5.263	9	284	8	12	2
Aves	1.084	2	74	2	20	3
Explotaciones no comerciales (2)	5.020	9	399	11	87	14
Vacunos de carne	28.244	49	883	24	134	21
Vacunos de leche	6.037	11	1.658	45	327	52
Otras (1)	6.599	12	135	4	23	4
TOTAL	57.131		3.664		630	

(1) Incluye todas las actividades no comprendidas en los conceptos anteriores.

(2) Incluye las explotaciones cuyas actividades no generan ingresos, destinándose la producción exclusivamente para autoconsumo

Fte: Censo General Agropecuario, 2000

ANEXO N° 4. NÚMERO DE EXPLOTACIONES QUE HACEN LECHERÍA
COMERCIAL SEGÚN DESTINO DE LA PRODUCCIÓN A NIVEL NACIONAL
DEPARTAMENTO DE SAN JOSÉ Y SECCIONAL POLICIAL N° 3 SAN JOSÉ.

	Uruguay		San José		Secc. Poli. N° 3	
Destino de la producción	N°	%	N°	%	N°	%
Sólo remisión a plantas	3.453	52,7	847	49,7	125	37,2
Sólo elaboración quesos en el predio	1.411	21,5	554	32,5	104	31,0
Sólo venta de leche a particulares	798	12,2	47	2,8	13	3,9
Remisión y quesos en el predio	118	1,8	42	2,5	11	3,3
Remisión y venta a particulares	136	2,1	26	1,5	13	3,9
Quesos y venta a particulares	608	9,3	182	10,7	67	19,9
Remisión, quesos y leche a particulares	24	0,4	6	0,4	3	0,9
TOTAL	6.548		1.704		336	

Fuente: Censo General Agropecuario, 2000.

ANEXO Nº 5. NÚMERO DE EXPLOTACIONES QUE HACEN LECHERÍA COMERCIAL SEGÚN PRODUCTO A NIVEL NACIONAL, DEPARTAMENTO DE SAN JOSÉ Y SECCIONAL POLICIAL Nº 3 SAN JOSÉ.

	Uruguay		San José		Secc. Poli. Nº 3	
Producto final	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Leche (1)	4.387	67	920	54	151	45
Queso (2)	2.161	33	784	46	185	55
Total	6.548		1.704		336	

(1) Incluye los productores que remiten a planta y/o venden a particulares

(2) Incluye los productores que solo producen queso y aquellos que combinan este con remisión y/o tienen venta directa

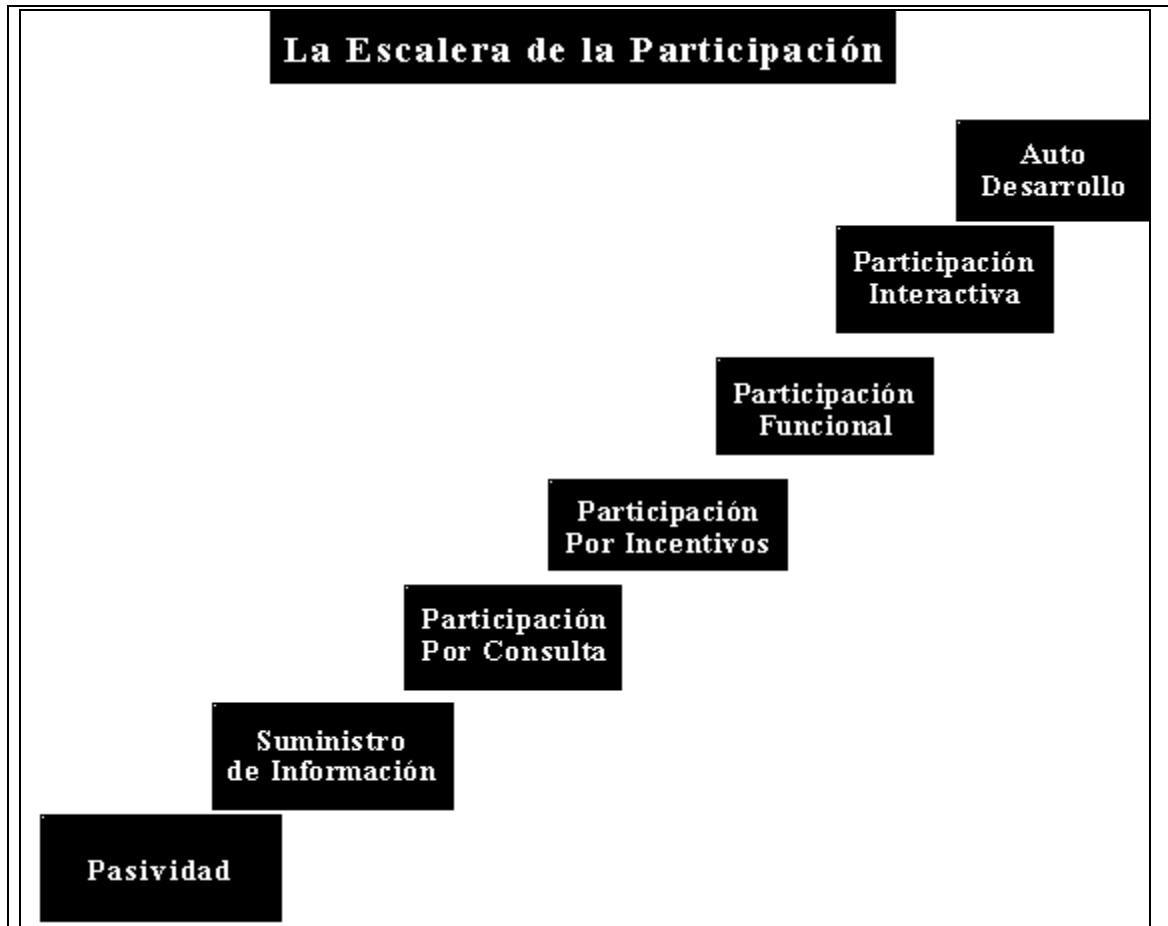
Fte. Adaptado del Censo General Agropecuario, 2000

ANEXO N°6. COMPARACIÓN ENTRE TIPO DE INVESTIGACIÓN
CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

Elementos	Tipo de investigación	
	Cuantitativa	Cualitativa
Relación objeto-sujeto	El investigador es el que decide, el investigado es tratado como objeto pasivo.	Tanto el investigador como el investigado participan en todos los momentos de la investigación y sufren transformación.
Resultado/fin	El producto es información. No va a acciones concretas o a la autogestión. Es fundamentalmente teórica.	Fin es la transformación. Involucra a los participantes en acciones. Es aplicada.
Tipo de conocimiento	Se desactualiza por ser puntual, de un momento dado. Conocimiento es más atomizado.	Tiende a ser un proceso permanente de evolución. Estudia los fenómenos dentro de un contexto.
Marco teórico	Se define y constituye al planificar la investigación.	Se constituye a través de los diferentes momentos de la investigación (diseño emergente)
Selección de variables	Pocas variables seleccionadas de antemano.	Variables se van agregando y refinando en el campo (diseño emergente)
Tipo de variables	Variables de tipo cuantitativo. Poca capacidad para penetrar los fenómenos subjetivos. Enfatiza relaciones múltiples de variables.	Estudia con mayor profundidad los aspectos subjetivos-cualitativos. Define nuevas variables.
Calidad de la información	Enfatiza la confiabilidad.	Enfatiza la validez.
Muestra	Grande	Pequeña
Tipo de análisis principal	Análisis causal-correlación.	Análisis descriptivo-interpretativo

Fte: (Pineda E.B.; Alvarado E.L.; Canales, 1994)

ANEXO N°7. ESCALERA DE LA PARTICIPACIÓN



Fte.: Geilfus, F, 1997.

- **Pasividad:** las personas participan cuando se les informa; no tienen ninguna incidencia en las decisiones y la implementación del proyecto.
- **Suministro de información:** las personas participan respondiendo a encuestas; no tiene posibilidad de influir ni siquiera en el uso que se va a dar de la información.
- **Participación por consulta:** las personas son consultadas por agentes externos que escuchan su punto de vista; esto sin tener incidencia sobre las decisiones que se tomarán a raíz de dichas consultas.
- **Participación por incentivos:** las personas participan proveyendo principalmente trabajo a otros recursos (tierra para ensayos) a cambio de ciertos incentivos (materiales, sociales, capacitación); el proyecto

requiere su participación, sin embargo no tienen incidencia directa en las decisiones.

- **Participación funcional:** las personas participan formando grupos de trabajo para responder a objetivos predeterminados por el proyecto. No tienen incidencia sobre la formulación, pero se los toma en cuenta en el monitoreo y el ajuste de actividades.
- **Participación interactiva:** los grupos locales organizados participan en la formulación, implementación y evaluación del proyecto; esto implica procesos de enseñanza-aprendizaje sistemáticos y estructurados, y la toma de control en forma progresiva del proyecto.
- **Auto-desarrollo:** los grupos locales organizados toman iniciativas sin esperar intervenciones externas; las intervenciones se hacen en forma de asesoría y como socios

ANEXO N°8. GUÍA DE ENTREVISTA

Antes de empezar:

- Presentación
 - Explicación del trabajo: objetivos y metodología.
 - Asegurar confidencialidad
 - Entrevistado: _____
 - N°: _____
-

- 1 ¿Cual es su relación con la Cooperativa? ¿Desde hace cuanto tiempo?
- 2 ¿Cuales le parece que son hoy las principales ventajas para los productores de que exista la Cooperativa? ¿y para la zona?
- 3 ¿Cuales piensa que son los principales problemas que hoy tiene está zona?
¿y los productores?
¿y los remitentes?
- 4 ¿Ud. piensa que la cooperativa podría resolverlos? ¿Como?
- 5 ¿Hay algo más que Ud. quiera agregar o algo que me quiera preguntar Ud. a mí?

ANEXO N°9. LISTA DE ENTREVISTADOS EN LA PRIMER RONDA DE ENTREVISTAS

Nombre	Vinculación con la Cooperativa
Aroldo Hundewal	Directivo
Antonio Castro	Directivo
Vitomir Tomasich	Directivo
Carlos Revetia	Encargado de la planta
Cecilia Corsso	Equipo de Extensión Fac. Vet.
William Aguiar	Remitente de queso
Guillermo Montelongo	Acopiador de queso, que vende a la Coop.

ANEXO N°10. UNIVERSO DE IDEAS

- 1- Entre la Cooperativa y los productores no hay ninguna relación contractual, no hay ninguna relación contractual, no hay nada que los ligue a la Cooperativa, por eso, para mi, no es una Cooperativa.
- 2- Me parece que falta un nexo entre productores y la Cooperativa, tendrían que tener un nexo.
- 3- La cooperativa. se deslinda de los problemas de los productores.
- 4- Si los productores no ven el beneficio de estar en la cooperativa. es muy difícil.
- 5- La cooperativa. no se maneja como una cooperativa. funciona como una empresa.
- 6- No tienen delegados en la directiva de los productores.
- 7- Hay una gran rotación de los productores, es difícil conseguir un productor que todo el año le remita.
- 8- El numero de productores en la cooperativa. no crece por que quedan pocos chicos y por la edad que tiene la gente .
- 9- Hay productores feriantes, que les gusta pelear el precio que es difícil traerlos a la Cooperativa.
- 10-El quesero de todo la vida por uno o dos pesos se va. Están acostumbrados a especular.
- 11-El productor que viene de CONAPROLE es mucho más fiel, en invierno por dos pesos no se va. Está acostumbrado a otro tipo de manejo.
- 12-Aquí hay mucha gente mayor.
- 13-Es general la poca población que hay en la campaña.
- 14-Consideramos productores de la cooperativa. a los que se acercan.
- 15-La cooperativa. es la esperanza, sino tengo que morir en Ecilda, o en los camiones que andan por la campaña.
- 16-Aquí pasa una cosa, con la necesidad e subsistir se pierde el sentido cooperativo.
- 17-La directiva tiene siete u ocho miembros, hace años que no se cambia.
- 18-No hay continuidad en el trabajo de la directiva, están en otras actividades. Para conseguir nuevos hay que comprometerlos. Se toman decisiones erradas, muy apresuradas.

- 19-La directiva tiene que estar más.
- 20-Este tipo de emprendimientos a los paisanos no les sirve mucho. Les sirve a los productores chicos, sino estarían regalando el queso.
- 21-En la Cooperativa. se esta pagando bien, ahora hay muchos dando vueltas que quieren entrar. No se los puede tomar.
- 22-La cooperativa. nunca ha tenido diferencias entre los socios y no socios.
- 23-Un núcleo de asociados que son activos, que yo les llamo los queseros y otros que no, que prácticamente, que pueden decir "soy socio" pero....
- 24-La gente quiere ver resultados si no, no se acerca.
- 25-El quesero es indiferente. Tiene otra adaptación, no se integra tanto a actividades sociales. Le hace falta mucho actividades sociales.
- 26- La actividad de la cooperativa. hoy es solamente quesera, sería bueno tener más actividades para tener más trascendencia.
- 27-En la cooperativa., están representados todos los productores de la zona, todos tenemos vos y voto.
- 28-Hay remitentes que no quieren ser socios, quieren aprovechar la situación. La cooperativa. los saca del paso pero no quieren hacerse socios. Y a la vez no va a una reunión, no presenta inquietudes, nada. Esperan que otro solucione para después subirse al carro. Y el socio es más puntual, más de ir y plantear sus problemas, plantear sus inquietudes, a la comisión o a la gente que está trabajando en el momento.
- 29-El productor tiene que tener dentro de la cooperativa. algún beneficio, por que sino el productor no se arrima, si no hay beneficio no se arrima.
- 30-Yo diría que el tema de la salud está bastante resuelto.
- 31-Yo pienso que más o menos la Cooperativa. nunca tuvo diferencia entre el socio y el no socio, siempre se atiende lo mismo a un socio que un no socio.
- 32-Hay productores que remiten queso que no saben realmente que es la Cooperativa. Cañada Grande.
- 33-Hay muchos productores chicos que no tienen medios para hacer una buena quesería, una quesería como se exige hay en día para hacer un queso bueno para el consumo, para lo que sea. La Cooperativa. Cañada Grande en ese sentido esta haciendo algo muy bueno para los productores.
- 34-La Cooperativa. permite que sigan existiendo los productores chicos.
- 35-Para tener un lugar físico para hacer reuniones sociales y en lo técnico.

- 36-Falta algo en la Cooperativa. , tipo almacén y para comprar insumos, por lo menos es un lugar que uno va y tiene un precio acorde a lo que valen las cosas.
- 37-Un tema que esta pendiente es el tema de la educación de los chiquilines acá finalizan sexto año en el medio rural y después no siguen, no solo en está zona, también en otras zonas.
- 38-La zona tiene un problema de falta de cobertura de salud de la gente, mucha gente de la no tiene cobertura de salud acá en la zona.
- 39-Los jóvenes muchas veces están desestimulados a trabajar en el campo.
- 40-La quesería es el último eslabón digamos, del productor antes de migrar a la ciudad es poder ordeñar una vacas y poder hacer un queso en su propia casa y después poder vender. O sea que yo creo que es muy importante el hecho de existir la cooperativa. en esté medio.
- 41-No se en realidad ni como se hace socio. (como hay que hacer)
- 42-Estamos muy desunidos, si estuviéramos más unidos probablemente sería mejor, supongo yo.
- 43-Por que yo no estoy en directiva, no soy socio, no soy nada. Estando en la directiva probablemente podes enterarte o en reuniones que hubieran.
- 44-El tipo que dice “soy socio” implica asociarse, para mi es otro compromiso, otra responsabilidad. Esa modalidad de remitente se dio desde que apareció la planta, gente que no tenia ninguna vinculación con la cooperativa. pero empezó a remitir quesos. Hay otros que son remitentes y no son socios, sencillamente, como no hacen asambleas tampoco, no se si hay mucha diferencia.
- 45-Los que están ahora, obviamente que se quedaron, añoran pila ese tipo de cosas, están solos, como que ven como chata, de repente comparas con otra zona del país y no te parece tan chata la cosa. Los veo como muy perdidos, muy solos de repente. Todos con los que hablas empiezan a contarte cuando había cinco cuadros de fútbol en la zona, cuando había no se que cosa, cuando tal cosa. Esa es una cosa, tienen una percepción, me parece, que añoran o les falta, toda esa cosa de encontrarse, de hacer cosas entre ellos.
- 46-Por que para ellos (los productores) es el lugar, debe ser hasta el único lugar que queda hoy en día como referencia, ahí para ellos capas que el club también.
- 47-Una cosa que me llama la atención es salvo que muy poquitos, por ejemplo es que los remitentes, incluso los directivos, son gente de mediana edad para arriba.

- 48-De esta herramienta, que para mí es, algo muy importante para los productores.
- 49-Ahora la calidad (del queso) es pareja, es toda mala. A los productores de la zona que hacen buen queso se les pide que hagan "fermento", que se diferencie en el precio.
- 50-Los que pasa que el mercado de los quesos no está diferenciado. Antes (en la cooperativa.)se pagaba por materia seca, duro una semana. Es bravo de lograrlo, tendría que haber más conciencia. No hay manera de defenderlo al que trae un queso muy bueno. Pero no podemos pagar más que los que nos pagan a nosotros.
- 51-(la cooperativa. podría servir) para que si fulano no puede acceder a tal cosa, bueno, que mengano quizás le está sobrando y mejorar la parte productiva.
- 52-La principal, hay unos cuantos, uno de los que me parece que la cooperativa. hizo en su momento, un excelente trabajo fue traer tecnología y llevarla a todos los productores. En el caso de los productores se logra aunar
- 53-Hay un tipo de problemas que son la escala en algunos, son pequeños, otros que no tienen las instalaciones, de repente como para hacer queso. Sobre todo te digo los queseros que son los que conozco, la comida es terrible (forraje etc.). Pero ese tipo de cosas, te das cuenta que les falta, tienen problemas de como manejan las cosas y otros problemas son más bien económicos.
- 54-Para los productores la Cooperativa. es una boca de salida, por que el productor que hace queso de fundición no tiene medios para hacer una buena quesería, como se exige para hacer otro tipo de quesos.
- 55-La cooperativa. siempre paga un poco menos.
- 56-No hay reglamentos. Hay gente que se le recibe quesos, anduvo todo el invierno por ahí por un peso o dos y ahora quieren venir. En invierno no estuvo y en verano vienen a traer el queso. Ahora bájale el precio, no puedes moralizar a los de siempre por los que vienen ahora. La consecuencia en las buenas y en las malas.
- 57-En la primavera tenemos un precio estabilizado. Parejo para el invierno y para la primavera. Hay zonas que no tienen esto y cocinan a los canarios. En invierno cualquier fea baila.
- 58-Y...para el productor muy chico, es que al no tener volumen y al no existir márgenes de ganancia le está costando muy caro producir, este, y cada vez se va limitando más.

- 59-Hoy para el productor, con el tema de queso, la Cooperativa. le sirve como una herramienta para tener un precio testigo. Siempre si baja el precio del queso, de alguna manera como comercializa diferente, no se le baja tanto a los productores y la competencia trata de mantenerlo también así a los demás productores. Si bien en invierno el precio no sube demasiado, pero como igual no hay producción. Ha servido para mantener una línea de valor para que no los maten tanto en las ferias en verano, cuando no hay producción creo que es fundamental.
- 60- Gente nueva no podes traer (al campo), por que de esta gente hace todo una década, cincuenta años que estás en el campo, gente joven no hay, hay que aprovechar lo que hay.
- 61-Una de las principales ventajas para el productor chico, el productor que está quedando es que produciendo el tipo de queso que producen lo pueden comercializar a un precio estable todo el año, eso para mi es importantísimo.
- 62-Que exista la cooperativa. es un precio de referencia, al no existir la cooperativa. al productor queda a la deriva. Bueno a la demanda cuando hay abundancia le baja mucho el precio y cuando no hay le pagan relativamente mejor pero no al precio que se paga dentro de la cooperativa.
- 63-Es la problemática de campo, del sector agropecuario, hay falta de trabajo, no hay créditos para que los productores puedan planificar su producción, sus inversiones.
- 64-Uno de los problemas que tienen los productores es la falta de créditos para poder plantar su pradera, para poder acceder a la tecnología que todos los días va cambiando, hoy contamos con medios que hace diez años no contábamos.
- 65-En la actualidad, la planta de queso donde los productores pueden traer su producción y comercializarla a través de ella. Yo creo que con eso pueden valorizar su producción.
- 66-Traer la producción permite abatir los altibajos de la producción.
- 67-La existencia en el mercado una institución que de alguna manera compite con los acopiadores, con los compradores de queso tradicionales, de alguna manera hace que también cuando ellos van a poner su precio, hay un testigo, un precio de referencia. Por eso yo digo es que es una herramienta muy valiosa en la medida en que se pueda continuar y que pueda nuclear a más productores va a ser más valiosa.
- 68- Creo que ninguno de los productores no tienen grandes deudas, entonces como que son bastante estables. Eso me parece interesante, que son productores que han sobrevivido y van a sobrevivir por que por lo menos, a tres de cierto margen y en base a mucho laburo, no se cuenta la mano de

obra, pero me parece que eso es como una cosa que los ha hecho permanecer ahí, no se arriesgan mucho.

69-Que hace unos años, yo no remitía cuando eso, pero hubo tiempos en que estuvieron hasta dos meses sin poder cobrar, por lo menos hay en día es una ventaja poder traer el queso, venir y cobrar, esos es bueno.

70-Yo no se como es el manejo acá, esto tendría que ser un poco por calidad, por más que fundición, por calidad y que los productores mismos supiéramos cuanto gana cada uno, él que lo hace peor ganara menos, que fuera un poco por calidad.

71-Yo se lo que yo gano, lo que cobro, por que aveces no se que conviene, si hacerlo bien (el queso) o mal, por que si él que lo hace malas está sacando lo mismo, está sacando más ventaja en ese caso.

72-Otra cosa tendría que ser que comprarle directamente a los clientes, lo de afuera tendría que ser como secundario.

73-Hoy en día son pocos los queseros que remiten, yo creo que la estabilidad , que te asegures que te compren me parece que es importante, que la estabilidad en el precio, sin grandes fluctuaciones en el precio.

74-Otra ventaja es que aparentemente ahora, creo que incluso que en el tema de los pagos se arregla muy en lo personal, a mi me parece que eso, sin ser el tipo que va a comprar a tu casa que viste te dice "si no, no te llevo nada" acá no tenés eso.

75-Para los productores la cooperativa. es la única forma de vida pero la cooperativa. no se como va a existir.

ANEXO N°11. AFIRMACIONES Q

(1) Problemas Cooperativa- Productores

- 1 La directiva toma decisiones erradas, muy apresuradas. Además son siempre los mismos y no nos representan a todos.
- 2 Solo estando en la directiva puedes enterarte de la contabilidad. No hay cristalinidad en la cuantía de la Cooperativa.
- 3 Hay remitentes que no quieren ser socios, quieren aprovechar la situación. La Cooperativa los saca del paso pero no quieren hacerse socios. Esperan que otro solucione para después subirse al carro.
- 4 Es difícil conseguir un productor que todo el año le remita a la Cooperativa.
- 5 Entre la Cooperativa y los productores no hay ninguna relación contractual, no hay nada que ligue a los productores con la Cooperativa; por eso la Cooperativa se deslinda de los problemas de los productores y funciona más como una empresa.
- 6 La calidad del queso es mala. A los productores más chicos no les da para tener instalaciones adecuadas para hacer un queso de calidad.
- 7 Faltan algunos servicios en la Cooperativa, por ejemplo un almacén general, el servicio de maquinaria y un técnico que nos ayude a organizarnos.
- 8 A Cooperativa siempre paga un poco menos. Además el pago tendría que ser un poco por calidad y que los productores mismos supiéramos cuanto gana cada uno, él que lo hace peor que gane menos.

(2) Problemas Coop. - Productores

- 9 La directiva, a pesar de no tener tiempo, trabaja en beneficio de todos.
- 10 La contabilidad de la Cooperativa es clara, la gente que quiere puede conocer las cuentas.
- 11 Los remitentes de queso quieren ser socios, pero no tienen tiempo para arrimarse.
- 12 Los productores que remiten son todo el año los mismos.

- 13 Los productores están muy ligados a la Cooperativa, participan y discuten para que la Cooperativa resuelva los problemas.
- 14 No hay problemas con la calidad del queso que llega a la Cooperativa. Si los productores quieren pueden tener buenas instalaciones para producir queso, no importa el tamaño que tengan.
- 15 Los servicios que da la Cooperativa son adecuados. No necesitamos más.
- 16 En la Cooperativa se están pagando bien. El pago tiene que ser para todos igual, sin importar la calidad del queso.

(1) Problemas de la zona – Productores

- 17 La gente quiere ver resultados, sino no se acerca.
- 18 Hay un problema de salud en la zona, mucha gente no tiene cobertura de salud.
- 19 Hay un problema de educación en la zona, los chiquilines finalizan la escuela y se les complica ir al liceo, los padres no pueden pagar el abono.
- 20 Los jóvenes están desestimulados a trabajar en el campo, ven que sus padres han trabajado toda la vida en el campo y apenas se mantienen.
- 21 Hay falta de trabajo en el campo, no hay créditos, la tecnología esta, pero no se puede aplicar.
- 22 Acá en la zona hay mucha gente mayor, son todos gente de mediana edad para arriba.
- 23 Está zona antes era otra cosa, había mas gente, más vida, teníamos 5 cuadros de fútbol.
- 24 Estamos muy desunidos, si estuviéramos más unidos probablemente sería mejor.

g(2) Problemas Zona - Productores

- 25 La gente se acercaría más a la Cooperativa si las personas no fueran tan individualistas.
- 26 El tema salud esta resuelto en la zona, hoy hay muchas mutualistas.

- 27 Por suerte hay becas para que los jóvenes puedan seguir estudiando, después que terminan la escuela.
- 28 Los jóvenes se quieren quedar en el campo para continuar el trabajo de sus padres.
- 29 En el campo hay trabajo, créditos y tecnología, lo que pasa es que los productores no quieren arriesgarse.
- 30 La edad de los productores de la zona no es un problema, el tema es que no tenemos apoyo.
- 31 Antes había más movimiento en la zona, pero teníamos los mismos problemas.
- 32 No estamos tan desunidos, sino la Cooperativa no estaría más.

ANEXO N° 12. PAUTA DE ENTREVISTA Q

GUÍA DE ENTREVISTA

Antes de empezar:

- Presentación
 - Explicación del trabajo: objetivos y metodología.
 - Asegurar confidencialidad
 - Entrevistado: _____
 - N°: _____
-

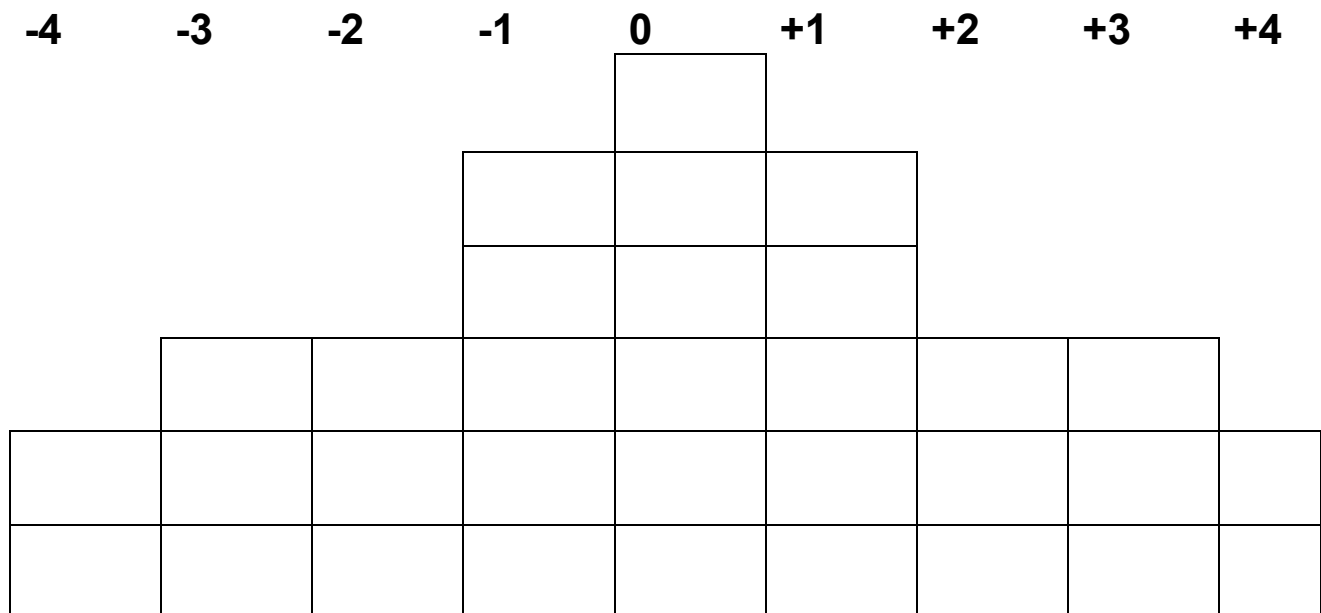
- 1 – Relación con la Cooperativa: _____
- 2 – Desde hace cuanto tiempo está vinculado: _____(meses/años)
- 3 – Edad: _____

PARA LOS PRODUCTORES :

- 4 – N° has. _____
- 5 – Rodeo: VM _____ VO _____ VS _____
- 6– Distancia que se encuentra el predio de la Cooperativa: _____
- 7 - ¿Cuanto hace que produce queso? _____(meses /años)
- 8- ¿Cuanto tiempo hace que remite a la Cooperativa? _____(meses /años)
- 9 - ¿Que tipo de quesos produce? _____
- 10 – a . ¿Cuanto queso trae en invierno? (kg/semana)-----
- b. ¿Cuanto queso trae en verano? (kg/semana)-----
- 11– ¿Tiene otros canales de comercialización para el queso? ¿Cuales?

Grilla de clasificación

Nº en. _____



ANEXO N° 13. LISTA DE ENTREVISTADOS Q

N°	Nombre	Vinculación con la Cooperativa
1	Carlos Sellanes	Remitente
2	Alvero Cabrera	Remitente
3	Carmelo Sosa Díaz	Remitente
4	Cameto	Remitente
5	Hugo Alfonso	Remitente
6	Vitomir Tomasich	Directivo
7	Marcelo Mesa	Remitente
8	Leonerdo Ortiz	Remitente
9	Villalba	Remitente
10	Veronica Lusardo	Remitente
11	Jesús Devera	Remitente
12	Juan Sellanes	Remitente y directivo
13	Griselda Viera	Remitente
14	Saúl Doglio	Remitente
15	Danilo Ortiz	Remitente
22	Milka Licio	Remitente
16	Guillermo Bentancor	Empleado de la Coop.
17	Carlos Revetia	Empleado de la Coop.
18	Ana Caludia Cameto	Empleada de la Coop.
19	Marta Bermudez	Empleada de la Coop.
20	Norberto Mendieta	Intermediario de quesos
21	Robert Perez	Intermediario de quesos
23	Cecilia Corsso	Equipo de Extensión Fac. Vet.
24	Daniela Saprisa	Equipo de Extensión Fac. Vet.