



## **Realidad económica en los Valles de Salta: la apropiación externa del proceso productivo del poroto y la invisibilización del saber local en la comercialización de quesos artesanales**

[Economic Reality in the Valleys of Salta: External Appropriation of the Bean Production Process and the Invisibility of Local Knowledge in the Commercialization of Artisan Cheeses]

[Realidade econômica nos Vales de Salta: a aprovação externa do processo produtivo do feijão e a invisibilização do saber local na comercialização de queijos artesanais]

**Alejandro Jesús Jáuregui**

Universidad Nacional de Salta. Facultad de Humanidades. Escuela de Historia  
alejandrojauregui52@gmail.com

**Resumen:** La expansión de la globalización ha conllevado una cierta hegemonía del conocimiento y la producción, lo que representa una seria amenaza para la preservación de los saberes ancestrales. El presente análisis de dos casos busca comprender las dinámicas productivas de una región específica, con el fin de identificar las problemáticas que contribuyen a la marginalización del conocimiento local. La información se recabará a través de entrevistas y observación directa en los Valles Calchaquíes de la provincia de Salta, permitiendo así una comprensión situada del fenómeno. Se postula que la pérdida y la falta de reconocimiento de estos saberes se derivan, principalmente, de dos factores interrelacionados: la migración de las poblaciones locales y la apropiación de la producción por agentes externos. Más allá de la descripción y el análisis de la realidad productiva, se plantean interrogantes que orientarán futuras investigaciones y permitirán una comprensión más integral del tema. Entre estas líneas de indagación, se destacan la influencia de los sistemas educativos, la disponibilidad de recursos e infraestructura, y la gestión del recurso hídrico. Se considera esencial un abordaje transdisciplinario que integre diversas herramientas y perspectivas para enriquecer el análisis. Cabe señalar que esta temática ha sido escasamente abordada en la investigación académica, por lo que este estudio se propone como una exploración inicial de problemáticas relevantes para diversas regiones de la provincia.

**Abstract:** The expansion of globalization has led to a certain hegemony of knowledge and production, which represents a serious threat to the preservation of ancestral knowledge. The present analysis of two cases seeks to understand the productive dynamics of a specific region, in order to identify the problems that contribute to the marginalization of local knowledge. The information will be collected through interviews and direct observation in the Calchaquí Valleys of the province of Salta, thus allowing a situated understanding of the phenomenon. It is postulated that the loss and lack of recognition of this knowledge derives mainly from two interrelated factors: the migration of local populations and the appropriation of production by external agents. Beyond the description and analysis of the productive reality, questions are raised that will guide future research and allow a more comprehensive understanding of the subject. Among these lines of inquiry, the influence of educational systems, the availability of resources and infrastructure, and the management of water resources stand out. A transdisciplinary approach that integrates various tools and perspectives is considered essential to enrich the analysis. It should be noted that this topic has been scarcely



addressed in academic research, so this study is proposed as an initial exploration of relevant issues for various regions of the province.

**Resumo:** A expansão da globalização conduziu a uma certa hegemonia do conhecimento e da produção, o que representa uma grave ameaça à preservação do conhecimento ancestral. A presente análise de dois casos busca compreender a dinâmica produtiva de uma determinada região, a fim de identificar os problemas que contribuem para a marginalização do conhecimento local. A informação será coletada através de entrevistas e observação direta nos Vales Calchaquíes da província de Salta, permitindo assim uma compreensão situada do fenômeno. Postula-se que a perda e o não reconhecimento desse conhecimento decorrem principalmente de dois fatores inter-relacionados: a migração das populações locais e a apropriação da produção por agentes externos. Para além da descrição e análise da realidade produtiva, são levantadas questões que nortearão pesquisas futuras e permitirão uma compreensão mais abrangente do tema. Dentre essas linhas de investigação, destacam-se a influência dos sistemas educacionais, a disponibilidade de recursos e infraestrutura e a gestão dos recursos hídricos. Uma abordagem transdisciplinar que integre diversas ferramentas e perspectivas para enriquecer a análise é considerada essencial. De referir que este tema tem sido pouco abordado na investigação académica, pelo que este estudo se propõe como uma exploração inicial de problemas relevantes para diversas regiões da província.

**Palabras claves:** Producción, poroto, queso, comercialización, migración.

**Keywords:** Production, bean, cheese, marketing, migration.

**Palavras chave:** Produção, feijão, queijo, comercialização, migração.

## Introducción

El análisis de la realidad de dos variables productivas se desarrolló en el marco espacial que se encuentra enmarcado en la Provincia de Salta dentro de los Valles Calchaquíes, específicamente en la denominada Quebrada de San Fernando de Escoipe establecida a unos 1860 msnm. Un espacio ubicado a 57 km de la capital salteña extendiéndose desde el departamento de Chicoana hasta el Pie de la Cuesta del Obispo, siendo un espacio de frontera natural entre el Valle de Lerma y Valle Calchaquí.<sup>1</sup> En términos actuales encontramos una Quebrada con una comunidad distribuida en el espacio y que se caracteriza por desarrollar actividades vinculadas a sus saberes locales y ancestrales. Esto puede observarse a partir de la diversidad productiva que presenta la región que se encuentra en manos de distintas familias. Podemos destacar la producción agrícola (frutales, legumbres y maíz), la cría de ganado vacuno y caprino, la producción artesanal de quesos,

---

<sup>1</sup> Durante el periodo colonial concentró un importante dinamismo comercial y de conexión con el Virreinato del Perú; incluso podemos remontar su importancia a los monumentos precolombinos como espacio por donde atravesaba el camino del inca.



dulces y artesanías de cardón. Esto muestra una gran diversidad y capacidad de producción por parte de la comunidad que funciona como medio de intercambio o de comercialización materializada mediante ferias locales.

De la diversa producción que encontramos, nos interesa identificar la problemática de dos de ellas: la producción de poroto y la producción de quesos artesanales. En cuanto al poroto nos encontramos ante una realidad establecida en el Paraje La Zanja donde los pequeños productores manifiestan ciertas dificultades en el proceso productivo en función de disponibilidad de recursos como el agua, y la presencia de agentes externos que buscan acaparar la actividad. La cuestión de los quesos artesanales nos trasladó al Paraje La Yesera en donde la producción se encuentra en manos de una familia que manifiesta que su proceso de comercialización se encuentra influenciada por agentes que compran a un bajo costo y son vendidos en el mercado a un precio con gran diferencia.

A partir de estas dos variables lo que se busca es identificar cuáles son los factores explicativos que llevan a que la producción y el conocimiento local se vea amenazado por agentes externos. Debemos tener en cuenta que el saber ancestral de la comunidad está ligado a una idea de subsistencia e intercambio entre los sujetos de la región, de tal manera que durante años fue parte de su cotidaneidad y que en los últimos años comenzó a verse desestructurada debido a factores que impactaron en el proceso productivo.

Ahora bien, la problemática planteada genera una serie de interrogantes que funcionan como guía para identificar las dificultades que atraviesa el espacio. Algunas de ellas son: en torno a la producción de poroto ¿Por qué la producción es amenazada por agentes externos?, ¿Cuál es la rentabilidad que genera la producción de poroto?, ¿Es la carencia de recursos y posibilidades lo que provoca la migración de sujetos?; y en cuanto a los quesos artesanales ¿Se está reconociendo el saber local?, ¿Es rentable el precio establecido por los productores? Estas son algunas preguntas que permiten trabajar con dos cuestiones; por un lado, la idea de que puede llegar a perderse el conocimiento ancestral a partir de la práctica por parte de personas que no son de la comunidad



en el caso del poroto, en donde se observa que el conocimiento es adquirido y explotado por terceros; y por otro lado, la invisibilización del conocimiento de la producción de quesos artesanales (cabra y vaca) los cuales son comercializados por agentes vinculados a mercados más grandes.

El propósito del trabajo busca identificar esas situaciones que se están desenvolviendo en el espacio y que van a permitir resaltar cuáles son los factores que están amenazando la continuidad y difusión del conocimiento local<sup>2</sup>.

### **Metodología**

El objetivo principal de esta investigación es realizar un análisis comparativo de dos actividades económicas significativas en la Quebrada de Escoipe: la producción de poroto y la elaboración de quesos artesanales. Ambas actividades, arraigadas en un mismo contexto geográfico, se caracterizan por una fuerte tradición ancestral. El estudio se centra en dos localidades específicas: La Zanja, donde pequeños productores agrícolas cultivan parcelas de tierra utilizando métodos tradicionales, y La Yesera, donde familias locales se dedican a la producción de quesos. Durante el trabajo de campo, se observaron directamente los procesos productivos, desde la siembra y cosecha de legumbres y frutas hasta la elaboración de los quesos.

El área de estudio se caracteriza por un entorno rural disperso, sin desarrollo urbano significativo. La infraestructura se limita a escuelas primarias rurales, un centro de salud, una iglesia y algunos fortines.

Para la recolección de datos, se emplearon diversas técnicas: entrevistas<sup>3</sup>, observaciones simples y, en algunos casos, observaciones participantes<sup>4</sup>.

---

<sup>2</sup> Luis Macas, "La necesidad política de una reconstrucción epistémica de los saberes ancestrales", en *Pueblos indígenas, estado y democracia*, compilado por Pablo Dávalos, 35-42 (Buenos Aires: CLACSO, 2005), <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/gt/20101026123521/davalos.pdf>.

El aporte de Luis Macas en el trabajo investigativo me sirvió para reflexionar sobre el impacto del capitalismo y la globalización en las comunidades originarias y como peligra el saber ancestral debido al avance de intereses externos sobre determinados territorios. Sobre todo, si pensamos como los saberes se van invisibilizando y como desde una propuesta investigativa se puede lograr reconocerlos.

<sup>3</sup> Felipe Pardinas, *Metodología y técnicas de la investigación en Ciencias Sociales* (Buenos Aires: Editorial Siglo XXI, 2005).

<sup>4</sup> Hugo Mancuso, *Metodología de la investigación en Ciencias Sociales: lineamientos teóricos y prácticos de semioepistemología* (Buenos Aires: Editorial Paidós, 2008).



Inicialmente, se entrevistó a familiares para obtener una perspectiva general sobre la zona y sus problemáticas. Posteriormente, se realizaron entrevistas a personas mayores con experiencia en la agricultura (hombres) y la elaboración de quesos (mujeres)

Una limitación del estudio fue la imposibilidad de entrevistar a jóvenes de la región. Estas entrevistas habrían aportado valiosa información sobre sus perspectivas respecto a los saberes ancestrales, las problemáticas locales, sus proyectos de vida y su visión sobre la continuidad de las tradiciones familiares.

Además de las entrevistas y observaciones, se realizó una revisión de documentos de proyectos estatales e institucionales, con especial atención a los trabajos del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)<sup>5</sup> y entrevistas a ingenieros y agrónomos que trabajan en la región y que han abordado la producción de poroto en la Quebrada.

El trabajo de campo y el contacto directo con la realidad local generaron un mayor compromiso con la investigación y enriquecieron la comprensión del tema. Las entrevistas, en particular, proporcionaron no sólo datos, sino también un valioso conocimiento práctico.

Finalmente, es importante señalar el carácter exploratorio de este estudio, debido a la escasez de bibliografía<sup>6</sup> y trabajos científicos sobre estas actividades económicas en la región.

---

<sup>5</sup> Producción en la Quebrada de Escoipe – Chicoana – Salta; Ingeniero Rene Yance; YouTube. Véase Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, 2019, <https://inta.gob.ar/videos/producciones-en-la-quebrada-de-escoipe-chicoana-salta>; Pablo Javier Iribarnegaray, Plan de desarrollo local Chicoana – El Carril Salta; secretaría de Planificación; Gob. Prov. Salta. 2011, <http://biblioteca.cfi.org.ar/wp-content/uploads/sites/2/2011/01/49439.pdf>

<sup>6</sup> La bibliografía existente sobre la región se centra principalmente en estudios del patrimonio natural, como Anahí Cabezas Fabbroni. "Aportes para una lectura integrada del patrimonio natural y cultural. Itinerario Escoipe – Cachi (Salta)" (2do Congreso Iberoamericano y X Jornada "Técnicas de restauración y conservación del patrimonio", Universidad Católica de Salta, 2011). <https://host170.sedici.unlp.edu.ar/server/api/core/bitstreams/4d30ec88-6c0c-4408-9042-14a174d21b42/content>



## **Visibilizar el trabajo y conocimiento ancestral comunitario como expectativa de futuro<sup>7</sup>**

Esta investigación, basada en entrevistas, observaciones y revisión documental, abordó la situación de la producción de poroto en La Zanja y la elaboración de quesos artesanales en La Yesera, con el objetivo de comprender las dinámicas que amenazan la preservación del saber ancestral.

En La Zanja, la producción de poroto se ve amenazada por la intención de algunos productores externos de monopolizar el cultivo. Este fenómeno se relaciona directamente con la migración de jóvenes (entre 18 y 25 años) a centros urbanos, lo que genera escasez de mano de obra para trabajar la tierra. La falta de personas que rieguen y cosechen facilita el acaparamiento de tierras por parte de agentes externos, quienes se apropián tanto de la riqueza económica como del conocimiento local. A esta problemática se suma la falta de infraestructura y recursos que dificulten la rentabilidad para los productores locales. En este contexto, las políticas implementadas por el INTA, enfocadas principalmente en la construcción de infraestructura hídrica, representan un esfuerzo importante para reactivar la producción y ofrecer oportunidades a los jóvenes en el trabajo rural, buscando así la continuidad del saber ancestral.

Los habitantes de La Zanja son conscientes de esta amenaza y comprenden las razones que motivan la migración juvenil. Reconocen también el valor de sus tierras y la codicia que despiertan en agentes externos, quienes aprovechan la escasez de mano de obra local para intentar controlar la actividad productiva.

En La Yesera, la producción de quesos artesanales no enfrenta un riesgo de extinción del saber local, ya que este se transmite de generación en generación dentro de las familias. Sin embargo, existe un problema de rentabilidad y falta de reconocimiento por parte de los intermediarios. Las familias productoras denuncian que sus quesos son adquiridos a bajo precio para luego ser revendidos en mercados más amplios con un valor significativamente mayor, tras un proceso de etiquetado

---

<sup>7</sup> La escasez de investigaciones dedicadas a las problemáticas sociales convierte a este trabajo en un punto de partida para un nuevo enfoque que busca comprender la complejidad de la zona.



y embalaje que omite el origen real del producto. Si bien los productores consideran justo el precio de venta inicial, la falta de reconocimiento del origen y del valor de su saber constituye una problemática central. Los nuevos etiquetados no respetan el lugar de procedencia, invisibilizando el trabajo y el conocimiento ancestral involucrado.

En conclusión, ambas realidades, la producción de poroto en La Zanja y la elaboración de quesos en La Yesera, evidencian problemáticas vinculadas a la posible pérdida del saber ancestral. En el caso del poroto, la migración juvenil y el consecuente acaparamiento de tierras amenazan la transmisión de conocimientos agrícolas a las nuevas generaciones. En el caso de los quesos, la falta de reconocimiento del origen y del valor del saber local durante la comercialización representa un riesgo para la identidad de la comunidad.

### **Conclusión**

Más que una conclusión definitiva, este trabajo abre un abanico de interrogantes para futuras investigaciones. Si bien se identificaron las problemáticas de la migración y la invisibilización productiva como amenazas al saber ancestral local, también se reconoció su potencial como motores de desarrollo comunitario. Lejos de ser un punto final, este estudio se presenta como un proyecto de cambio social y económico para la comunidad, pues al identificar las problemáticas, también se vislumbraron soluciones viables.

Numerosas preguntas persisten y nuevos proyectos emergen. El saber ancestral, crucial para la identidad local, a menudo es ignorado en dinámicas económicas externas que priorizan el beneficio propio sin considerar las consecuencias comunitarias. Esta investigación revela que la riqueza de la región se explota externamente a bajo costo, cuando debería ser aprovechada principalmente por la comunidad. No solo para la subsistencia, sino para una comercialización propia que genere mayores beneficios. Para ello, es fundamental revalorizar el conocimiento ancestral de los productores y empoderarlos para que lo expresen en sus interacciones con el exterior.



La naturaleza poco explorada de este tema abre múltiples líneas de investigación. Entre ellas, destacan: las redes de intercambio productivo, la extensión geográfica de la producción especializada, la influencia de factores climáticos y temporales, y la dinámica de los diversos actores en este vasto territorio. Finalmente, las ferias regionales<sup>8</sup> se erigen como puntos neurálgicos para comprender este complejo universo cultural, donde convergen saberes ancestrales, dinámicas económicas y otros factores culturales que buscan visibilidad.

---

<sup>8</sup> Véase Irma Fiore, La importancia de ferias locales de pequeños productores de la feria de la Quebrada de Escopie, departamento de Chicoana Salta, INTA EEA.