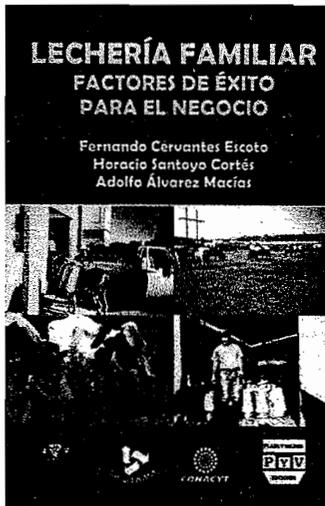


LECHERÍA FAMILIAR. FACTORES DE ÉXITO PARA EL NEGOCIO



CLARA V. LOZA A.

Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, UNAM, México
lozaa@servidor.unam.mx



Cervantes, F., Santoyo, H. y Álvarez, A. 2001. *Lechería familiar. Factores de éxito para el negocio*. Plaza y Valdés, UACH, CIESTAAM y CONACYT. México. 230 p.

93

Este libro, de tamaño pequeño, pero contenido vasto, cuyo objetivo es presentar un estudio sobre la producción lechera familiar y ofrecer un marco teórico que sirva de base a los estudiantes del área fue escrito por tres especialistas en la ganadería lechera, con amplios conocimientos sobre los antecedentes y situación de la lechería en la región de los Altos de Jalisco, lugar donde se ubica este trabajo.

Se compone de once capítulos que plantean y explican los factores de éxito que permiten a los productores de lechería familiar continuar en el negocio. Demuestra con datos empíricos que el éxito descansa en la adopción de tecnologías, como: mejora genética, uso de forrajes mejorados, ordeño mecánico e introducción de la cadena fría y la organización de los productores. También, resalta que nuestro país es deficitario en producción de leche, situación que ha obligado a la importación creciente.

Por otro lado, menciona los diferentes estudios realizados para conocer el costo de producción de un litro de leche en algunas zonas del país y especifica que la lechería familiar se desarrolla según el lugar donde se ubique. Asimismo, se asienta que no hay contundencia de si efectivamente su utilidad es negativa, ya que en la bibliografía se encuentran informes contradictorios al respecto. Además, es claro que existe gran heterogeneidad en este sistema de producción, lo que indica que puede ser competitivo si se aplica un alto grado de organización y un sólido dispositivo institucional.

Plantea la descripción de los sistemas de producción de leche en México y sus principales características, y nos indica que como se desarrolla en condiciones heterogéneas, desde el punto de vista tecnológico y socioeconómico, se identifican tres sistemas de producción: el especializado, el de lechería familiar y el de doble propósito. De igual modo, se analizan y discuten cinco aspectos fundamentales, a saber: la adopción del modelo

Holstein y su efecto, los factores tecnológicos y socioeconómicos que le permiten permanecer en el mercado, el cambio en las empresas agroindustriales para mejorar la calidad del producto y la estrategia para fortalecer su desarrollo en la región.

Toca también el tema del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) respecto a los lácteos, puntualizando que (...) "La inclusión del sector lechero mexicano en las negociaciones del TLCAN con Estados Unidos de América y Canadá abrió amplias expectativas de comercio para los productores e industriales estadounidenses; mientras que para los mexicanos las perspectivas se veían sumamente difíciles". Habla de la lógica de la negociación en materia de desgravación arancelaria y presenta una revisión de los principales aspectos de la política gubernamental hacia el sector y cómo los sistemas lecheros han perdido importancia como receptores de financiamiento. Considero este estudio valioso porque incluye conceptos teóricos relacionados con la producción familiar y con la influencia de las empresas agroindustriales en la producción primaria. Hace una revisión de la producción

lechera en los ámbitos nacional e internacional, muestra los principales países productores y cómo se desarrolla el mercado mundial en el que influyen factores importantes como: el incremento de la urbanización y de los países en desarrollo, el crecimiento del poder de los supermercados y el aumento de la concentración de mercados; así como, las tendencias del consumo en las que actúan elementos como: marcas, énfasis en la calidad-salud, aumento de la segmentación del consumo y cambios en los hábitos alimentarios.

Y pienso que puede ser una guía metodológica para la investigación ya que hace una indagación sobre la calidad de la leche y sus implicaciones en la zona de estudio, obteniendo como resultado una estrategia para el fortalecimiento de la lechería familiar sustentada en dos acciones esenciales: además de organizarse para producir su alimento balanceado, deberán fortalecer los centros de acopio colectivo. Concluye, entre otras cosas, que la especialización en la producción lechera es una alternativa para coadyuvar a la permanencia de los productores en el mercado, esto engloba una producción eficiente y con calidad.