

ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

UNIDAD DE TITULACIÓN

**ANÁLISIS DEL APORTE DE LA TECNOLOGÍA EN EL DESARROLLO DE LA
QUESERA PRINCIPAL DE SALINAS DE LA PROVINCIA BOLÍVAR**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL GRADO DE
MAGISTER EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS ÉNFASIS PROSPECTIVA
DE SECTORES ESTRATÉGICOS**

ADRIANA DELGADO GARCÍA
adriana_delgadog@hotmail.com

Director: Ph.D Klever Efraín Naranjo Borja
efrain.naranjo@epn.edu.ec

2018

APROBACIÓN DEL DIRECTOR

Como director del trabajo de titulación **Análisis del aporte de la tecnología en el desarrollo de la Quesera Principal de Salinas de la Provincia Bolívar** desarrollado por Adriana Delgado García, estudiante del programa de Maestría en Administración de Empresas Mención Prospectiva de Sectores Estratégicos habiendo supervisado la realización de este trabajo y realizado las correcciones correspondientes, doy por aprobada la redacción final del documento escrito para que prosiga con los trámites correspondientes a la sustentación de la Defensa oral.

Ph.D Klever Efraín Naranjo Borja

DIRECTOR

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Adriana Delgado García, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Escuela Politécnica Nacional puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.

Adriana Delgado García

DEDICATORIA

A Dios por permitirme sacar adelante este proyecto

A mis padres Celmira y Edgar que siempre me han guiado

A mi esposo César por apoyarme incondicionalmente

A mi mayor regalo de la vida, mi Hijo Emilio

AGRADECIMIENTO

*Al Doctor Efraín Naranjo quien me abrió la puerta de Salinas de Guaranda,
Por su incondicional apoyo y asesoramiento para concluir este proyecto.*

ÍNDICE DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN	6
1.1. PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN	8
1.2. OBJETIVO GENERAL	9
1.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	9
1.4. HIPÓTESIS	9
2. MARCO TEÓRICO.....	10
3. METODOLOGÍA	24
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	37
4.1. TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIAS POR PARTE JOSE DUBACH	37
4.2. TIPOS DE TECNOLOGÍAS	52
4.3. IMPACTO SOCIAL EN LAS COMUNIDADES DE SALINAS	55
5 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	72
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	76
ANEXOS.....	79

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Ubicación geográfica Parroquia de Salinas.....	21
Figura 2 - Metodología Teoría Fundamentada	35
Figura 3 - Metodología análisis cualitativo con Atlas TI.....	36
Figura 4 - Transferencia de conocimiento orientada al desarrollo social.....	41
Figura 5 - Elaboración de Quesos planta baja de la casa del Padre Antonio Polo	43
Figura 6 - Tecnología adaptada de la quesera principal por José Dubach.....	45
Figura 7 - Promoción y Capacitación lograda por José Dubach.....	46
Figura 8 - Proceso productivo del queso implementado por Dubach.....	47
Figura 9 - Tecnologías Mecánicas transferidas por José Dubach.....	48
Figura 10 - Acopio de leche inicio de la Quesera el Salinerito en sus inicios.....	49
Figura 11 - Recurrencia de citas en códigos obtenida de Atlas.....	50
Figura 12 - Red Transferencia de Tecnologías José Dubach obtenida de Atlas TI.....	51
Figura 13 - Hitos históricos proceso comunitario de Salinas.....	53
Figura 14 – Sexo.....	54
Figura 15 - Rango de Edad.....	55
Figura 16 - Actividad Económica.....	55
Figura 17 – Auto instrucción.....	56
Figura 18 – Nivel de instrucción.....	56
Figura 19 – Actividad economica estable.....	57
Figura 20 – Actividad economica.....	58
Figura 21 - Impacto Social.....	59
Figura 22 - Reducción de la pobreza.....	60
Figura 23 - Ingreso mensual.....	61
Figura 24 - Satisfacción condiciones laborales.....	62
Figura 25 - Condiciones laborales con la implementación tecnológica en el Salinerito ...	62
Figura 26 - Satisfacción condiciones de vivienda actual.....	63
Figura 27 - Tipo de Vivienda.....	63
Figura 28 – Clasificación tipo de vivienda que ocupa.....	64
Figura 29 - Condiciones de vivienda implementación tecnológica en el Salinerito.....	65
Figura 30 - Satisfacción servicios de salud.....	65
Figura 31 - Condiciones de servicios de salud con la implementación tecnológica.....	66
Figura 32 - Satisfacción servicios de Educación.....	66
Figura 33 - Condiciones de servicios de educación con la implementación tecnológica.....	67
Figura 34 - Satisfacción acceso vial.....	67
Figura 35 - Condiciones de acceso vial implementación tecnológica en el Salinerito.....	68

LISTA DE TABLAS

Tabla 1- Caracterización general de Salinas de Guaranda.....	22
Tabla 2- Datos relevantes Salinas de Guaranda.....	22
Tabla 3- Comunidades Salinas de Guaranda.....	23
Tabla 4- Unidad de análisis de investigación.....	29
Tabla5- Distribución de la muestra en Salinas de Guaranda.....	32
Tabla 6- Valores del Alfa de Conbrach para validar el formulario.....	34
Tabla 7- Media y Mediana.....	69
Tabla 8- Correlaciones.....	70

LISTA DE ANEXOS

Anexo I – Formato de encuesta realizada.....	79
Anexo II – Transcripción entrevistas realizadas	85

RESUMEN

La presente investigación establece el análisis del aporte de la tecnología en el desarrollo de la Quesera Principal El Salinerito, ubicada en Salinas de Guaranda, provincia de Bolívar. Presenta un análisis de la transferencia de las tecnologías impartidas por José Dubach a través de la implementación de un proyecto de instauración de Queserías Rurales que contó con el apoyo del Gobierno Suizo. El alcance de la investigación propuesta es de tipo exploratoria-descriptiva, involucra un análisis cualitativo y cuantitativo para aproximarse al impacto positivo en las comunidades con la implementación tecnológica y posterior desarrollo de El Salinerito. El resultado de este trabajo es una visión general de la implementación de la tecnología, que incluye tecnologías del conocimiento, tecnologías humanas y tecnologías mecánicas en la conformación de El Salinerito para su fortalecimiento y posterior progreso, permitiendo superar las condiciones de extrema pobreza por ingresos de los campesinos salineros y lograr un desarrollo social sostenible en casi cuarenta años desde su creación hasta la actualidad.

Palabras clave: Transferencia de tecnología, Tecnología, Desarrollo social, Impacto social, El salinerito.

ABSTRACT

The present investigation establishes the analysis of the technological implementation in the development of the Main cheese factory El Salinerito, located in Salinas de Guaranda, province of Bolívar. It presents an analysis of the transfer technologies taught by José Dubach through the implementation of a project for the establishment of Rural Main cheese of the Swiss Government in Ecuador. The scope of the proposed research is exploratory-descriptive, involving a qualitative and quantitative analysis to approach the positive impact on communities with the technological implementation and subsequent development of El Salinerito. The result of this work is an overview of the implementation of technology, which includes knowledge technologies, human technologies and mechanical technologies in the conformation of El Salinerito for its strengthening and subsequent progress, allowing to overcome the conditions of extreme poverty due to income from the salineros farmers and achieve a sustainable social development in almost forty years from its creation to the present.

Keywords: Technology transfer, Technology, Social development, Social impact, The Salinerito.

1. INTRODUCCIÓN

La parroquia de Salinas de Tomabela está ubicada en el centro de la sierra ecuatoriana en la provincia de Bolívar del Cantón Guaranda, con una población total de 7.262 habitantes en el 2014 (Senplades, 2015). El nombre Salinas se origina por la presencia de minas de sal cerca de la cabecera parroquial. Desde la época precolombina hasta la década de 1970, la principal actividad económica de su población era recabar la sal de las vertientes de agua salada para procesarla y obtener sal en estado sólido, que posteriormente sería comercializada mediante el trueque, a cambio de diversos productos no disponibles en la zona, como legumbres, frutas, panela entre otros (Polo, 2002). Esta actividad de procesamiento y comercialización se realizaba bajo el mandato de los latifundistas de la familia Cordobés, quienes recibían tributo debido a que las minas de sal se localizaban en sus haciendas. Sin embargo, a partir de la década de 1970 mediante la Reforma Agraria del Gobierno del Ecuador, se establece la nacionalización de los recursos naturales, desencadenando una migración a otras actividades económicas por la fuerte competencia que representaron las grandes empresas productoras de sal en la región.

En el año 1971, por pedido del Monseñor Cándido Rada, obispo de Guaranda, llegó la Operación Mato Grosso (OMG) con una misión Salesiana encabezada por el Padre Antonio Polo, quien encontró en Salinas una población sumida en la extrema pobreza, carente de diversos servicios básicos, como servicios públicos, educación, salud, entre otros. En ese momento, se inició un nuevo proceso de desarrollo comunitario en Salinas, aprovechando las iniciativas locales y los niveles de organización comunitaria para el desarrollo de proyectos productivos. Las primeras actividades en 1972, llevaron a la formación de la Cooperativa Salinas, que posteriormente se convertiría en una Cooperativa de Ahorro y Crédito cuyo fin era apoyar las actividades productivas de sus socios (Naranjo, 2012). En 1977, se creó el grupo

juvenil y en 1982, la unión de Organizaciones de Salinas (UNORSAL), convertidas sucesivamente en fundaciones (Fundación Juvenil y FUNORSAL).

El padre Antonio Polo decidido a contribuir con la disminución de los niveles de pobreza de los habitantes de la zona a través del desarrollo de una infraestructura mínima (Polo, 2002), impulsa la creación de la primera quesera en la cabecera parroquial establecida en 1978. Se inauguró como resultado de un acuerdo bilateral celebrado entre los gobiernos de Ecuador y de Suiza, contando con la asesoría principal del suizo José Dubach, financiada por una donación de la cooperación técnica suiza (COTESU), créditos del FEPP y apoyada por la "Promoción Humana" de la Diócesis de Guaranda.

La primera quesera institucionalizada " El Salinerito" marca un precedente en el progreso salinero, en el cual la incorporación de transferencia de técnicas y tecnologías modernas (Sagasti, 2013) y el desarrollo de valor agregado a los recursos obtenidos permitió evolucionar y ser un referente en Ecuador en la producción de productos lácticos, logrando crear un fuerte mercado competitivo, basado en un modelo de economía solidaria que buscaba el mejoramiento de los ingresos e incremento del nivel del empleo, educación, salud y vivienda de la comunidad (North, 2008).

Esta transferencia de conocimiento liderada por José Dubach rompe con la racionalidad del mercado capitalista e imparte un avance en la infraestructura tecnológica que provee a la población salinera de un conjunto de respuestas organizadas para afrontar su entorno biofísico y social (Sagasti, 2013), que dieron lugar a la transformación y expansión de su actividad productiva con lo que se pudo desarrollar un queso de calidad con la marca El Salinerito (Naranjo, 2012).

El progreso salinero se puede asociar a un desarrollo social, como plantea Escobar (2014) al considerar el desarrollo como un elemento fundamental de las necesidades y aspiraciones de las personas para aprovechar capacidades, recursos y oportunidades con el fin de obtener nuevos conocimientos que permitan el acceso a recursos que provean un nivel de vida aceptable.

La presente investigación involucra el estudio de los aportes de la tecnología en el desarrollo de la Quesera principal de Salinas de la provincia de Bolívar y su impacto en el desarrollo rural de Salinas, tanto en el ámbito social como tecnológico. Adicionalmente, permite identificar las tecnologías aportadas por José Dubach, en el proceso de elaboración de quesos. Finalmente, busca entender la relación de las tecnologías asentadas en el tiempo, el grado de percepción y aceptación de las mismas en la comunidad salinera, e indaga cómo estas tecnologías contribuyeron en el desarrollo de la parroquia de Salinas de Guaranda.

1.1. Pregunta de investigación

La presente investigación se plantea las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo analizar el aporte de la tecnología al desarrollo social de la Quesera principal de Salinas de la provincia Bolívar?
2. ¿Cuál fue el aporte de las tecnologías impartidas por José Dubach para el desarrollo de la Quesera Principal de la provincia Bolívar?
3. ¿Qué tipos de tecnologías se han transferido para la consolidación del exitoso modelo de El Salinerito?
4. ¿Cuál es la percepción de la población local sobre el aporte de la tecnología al proceso social de Salinas de Bolívar?

1.2. Objetivo general

Establecer el aporte de la tecnología en el desarrollo de la Quesera principal de Salinas de la provincia de Bolívar.

1.3. Objetivos específicos

- Determinar la transferencia de tecnologías por parte de José Dubach para el desarrollo de la quesera principal de Salinas de la provincia de Bolívar.
- Determinar los tipos de tecnologías utilizados en las etapas del proceso comunitario de Salinas de la provincia de Bolívar.
- Analizar el impacto social en las comunidades de Salina de la provincia de Bolívar con la implementación tecnológica en la quesera principal.

1.4. Hipótesis

El presente trabajo de investigación adopta una estrategia del descubrimiento, en vez de una estrategia de la verificación (Tello, 2011). Por lo cual, no se plantean ninguna hipótesis a verificar.

2. MARCO TEÓRICO

2.1 Conocimiento

Al tratar de comprender qué es el conocimiento es posible afirmar que si el mundo está constituido por un conjunto de entes, el conocimiento viene a ser lo que se predica de cada uno de ellos, por cuanto estos se encuentran relacionados entre sí, donde los principales elementos son el objeto y el sujeto del conocimiento.

De acuerdo al filósofo griego Platón, el conocimiento es aquello necesariamente verdadero (*episteme*). Es por ello que, la creencia y la opinión ignoran la realidad de las cosas, y se encuentran formando parte del ámbito de lo probable y de lo aparente. Una base teórica para esta investigación “el conocimiento es una mezcla de experiencias, valores, información y “saber hacer” que sirve como marco para la incorporación de nuevas experiencias e información y es útil para la acción” (Davenport & Prusak, 1998, p.87).

Los individuos influyen en la creación de conocimiento y que, a su vez, están influenciados por el entorno con el que interactúan. A este entorno lo denominan (lugar), siendo el que proporciona el contexto en el que los individuos interactúan entre ellos y crean nuevos conocimientos y generan el conocimiento. (Nonaka, Toyama, & Konno, 2002, p.55).

2.1.1 Tráferencia del Conocimiento. Esta investigación se fundamenta en la tráferencia del conocimiento entendida como: “el movimiento y difusión de una tecnología o producto desde su invención original a un contexto económico y social diferente” (Becerra, 2004, p.70).

Desde el punto de vista de tráferencia del conocimiento este puede ser tácito o explícito. El primero es de carácter subjetivo, se encuentra en la mente de las personas y es difícil de articular o codificar y tiende a ser compartido y trásmitado a través de procesos de socialización o interacción personal; el segundo es objetivo y codificado mediante el lenguaje en artefactos, manuales, documentos, bases de datos. (Bueno, Plaz, & Albert, 2007, p.36).

El conocimiento es considerado como un objeto, “el cual puede ser observado, almacenado, usado y reutilizado, o como un proceso o flujo de interacciones que involucran aspectos cognitivos y del aprendizaje” (Albino, Garavelli, & Gorgoglione, 2004, p.34). El conocimiento científico y tecnológico, tácito o explícito, como lo afirma Libraryhouse “constituyen las salidas del proceso de desarrollo, el cual toma la forma de publicaciones, procesos, materiales, tecnología, know-how, innovación y habilidades” (2008, p. 46).

El proceso de transferencia está compuesto por una serie de actividades, mecanismos o canales, mediante los cuales éste llega al Estado, a la industria o a las comunidades, generando un impacto económico, social y un mejoramiento del conocimiento mismo.

2.2 Técnica

Esta investigación se fundamenta en la técnica y la entiende como:

Un elemento que transforma el medio a la medida del hombre y, por ende, lo humaniza para satisfacer sus propias necesidades. Por lo tanto, la técnica permitirá: asegurar la satisfacción de las necesidades, alcanzar dicha satisfacción con el esfuerzo y, por último, producir objetos que abran posibilidades completamente nuevas para el hombre (Ortega y Gasset J, 2000).

Según (Ortega y Gasset J, 2000) “la técnica es la producción de lo superfluo: hoy y en la época paleolítica” (p.75). Para lo que el autor (Sanchis Matoses, 2014) establece que estas “necesidades superfluas son las que determinan en gran parte la existencia humana por tanto hombre, técnica y bienestar son, en última instancia, sinónimos”. La existencia del hombre es un condicional directo para que él pueda buscar su propio bienestar y la técnica el medio para alcanzarlo: “el hombre no se conforma con estar en el mundo sino que precisa estar bien en él

(...) a través del curso del tiempo el hombre se ha relacionado de distintas formas con la naturaleza por medio de la técnica” (Ortega y Gasset, 2000, p.78).

Cuando la naturaleza se ve transformada mediante la técnica de la actividad humana y ésta es soportada en diversos conocimientos no científicos como el conocimiento cotidiano, la pericia de los artesanos que involucran diversos componentes estéticos, filosóficos e ideológicos que Hess (1995) denomina *etnoconocimientos*.

El hombre siempre ha buscado transformar la naturaleza para satisfacer las necesidades y por ello los orígenes de la técnica se relacionan con el origen de la humanidad, “cuando el hombre manejó el fuego, construyó las herramientas, desarrolló la agricultura, fabricó utensilios de madera, cerámica, fabricación de la rueda, polea, molinos de viento, la navegación” (Crombie, 1989).

De acuerdo con el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, se considera técnica al conjunto de procedimientos o recursos los cuales son utilizados en un arte, en una ciencia o en una actividad determinada, por lo general estos se adquieren por medio de su práctica y requieren habilidad. La técnica, supone un conocimiento práctico, que en la mayoría de los casos no se encuentra sustentado en teorías o consignado en manuales o guías, por lo general, para su difusión se recurre a la tradición verbal.

La técnica, en calidad de acto productivo, da origen a consideraciones teóricas que justifican la institución de un sector del conocimiento, tomando por objeto y sobre ella edificando las reflexiones sugeridas por la conciencia que refleja críticamente llegando al nivel de la teorización (Veira Pinto, 2008).

La técnica configura un dato de la realidad objetiva, un producto de la percepción humana que retorna al mundo en forma de acción, materializando en instrumentos y máquinas, y entregado la transmisión cultural, entonces, es preciso hablar de la ciencia que lo abarca y explota, dando como resultado un conjunto de formulaciones teóricas, compuestas por un complejo y rico contenido epistemológico. Tal ciencia debe ser llamada "tecnología" conforme al uso generalizado en la composición de las denominaciones científicas (Veira Pinto, 2008).

2.3 Tecnología

La tecnología es uno de los desarrollos más avanzados que ha tenido la sociedad actualmente y con el cual se han desplegado una gran cantidad de posibilidades, convirtiéndose en un pilar fundamental en la vida de muchos individuos, dado que, los avances tecnológicos han supuesto soluciones y respuestas óptimas a diversas necesidades.

Como lo expone Jarvie, la tecnología "es un tipo de conocimiento en el cual el saber-cómo define el grado de efectividad que se pueda alcanzar en un ámbito específico" (2004, p. 57). Abarca dentro de sí el proceso de hacer algo que es realizable (invención), implementación de la ciencia aplicada, así como invención y mantenimiento de artefactos mecánicos.

La tecnología está constituida por las herramientas desarrolladas por el inventor y representa un saber-cómo más que un saber-qué, intentando explorar y explicar los detalles del entorno, por lo cual también es específica del entorno (Jarvie, 2004). Según Price "la tecnología es aquella investigación cuyo producto principal es, una máquina, un medicamento, un producto o un proceso de algún tipo" (1980, p.169).

En la sociedad contemporánea, las máquinas de cambio más poderosas son la invención humana, la innovación y las aplicaciones del conocimiento científico. Colectivamente denominamos estas funciones de "tecnología" (Wenk, 1989, p.74). Según Collins et al.,

integran las visiones en los sistemas complejos sobre el concepto de tecnología se integran y “proporcionan un paradigma integral de la tecnología, sugiriendo que tales sistemas son el conjunto de tecnologías mecánicas, de conocimiento y humanas usadas para transformar inputs en outputs en el sector productivo” (1986, p.87).

De acuerdo con el primer significado etimológico, la tecnología tiene que ser la teoría, la ciencia, el estudio, la discusión de la técnica, cubiertas en esta última, las habilidades del hacer, las profesiones y, generosamente, los modos de producir algo. Este es necesariamente el sentido primordial, cuya interpretación nos abrirá la comprensión de los demás. La "tecnología" aparece aquí como el valor fundamental y exacto de logotipos de la técnica. (Veira Pinto, 2008). En este orden de ideas, la tecnología se puede clasificar como: mecánica, humana y del conocimiento (Collins, P.D, Hage, & Hull, 1986).

2.3.1 Tecnología mecánica. Las tecnologías mecánicas se refieren a las máquinas, herramientas y equipos usados para producir bienes y caracterizan la propia tecnología en la mayoría de los enfoques (Roberts & Grabow, 1996). Estas tecnologías consideran la aplicación de la mecánica física, por tanto, se ocupa del estudio de las fuerzas y movimientos de los sistemas mecánicos y su construcción, lo que se traduce en la construcción de herramientas o artefactos (González García, *et al*, 1996).

En esta tecnología se estudian los procesos de conformado y fabricación de componentes mecánicos con la adecuada precisión dimensional, así como de la maquinaria, herramientas y demás equipos necesarios para llevar a cabo la realización física de tales procesos, su automatización, planificación y verificación (Departamento de Ingeniería Maritima, 2018).

2.3.2 Tecnologías Humanas. Las tecnologías humanas consisten en las habilidades y la energía física usadas en la producción de bienes y pueden ser sustituidas por tecnologías mecánicas (Roberts & Grabow, 1996).

2.3.3 Tecnologías del conocimiento. Bajo esta clasificación se comprenden los significados y los conceptos abstractos usados en la producción y cómo las tecnologías del conocimiento pueden restringir o facilitar el desenvolvimiento y la utilización de tecnologías mecánicas y humanas, considerándolas las más importantes (Perrow, 1967). Es interesante observar que cada una de estas tecnologías es interdependiente: coexisten e interrelacionan en sistemas y organizaciones que ejercen un impacto significativo sobre las prácticas actuales y futuras. (Roberts & Grabow, 1996).

2.4 Transferencia de Tecnología

La implementación de la tecnología ayuda a contrarrestar los problemas prácticos establecidos por la sociedad en diversos ámbitos del entorno, medio ambiente y espacio. Así las cosas, la transferencia de tecnología será fundamentada en la transferencia de esa capacidad tecnológica para adaptar y mejorar la tecnología existente.

Olarte afirma que la transferencia de tecnología “es dotar al individuo que ya tienen esta infraestructura básica, de los repertorios conductuales suficientes para tener éxito en su trabajo, desde la operación hasta el rediseño, asociándolo como un aprendizaje de un arte, dominio de un instrumento o un proceso escolarizado” (1996, p. 38). Por su parte García establece que la transferencia “hace referencia a un proceso mediante el cual la ciencia y la tecnología se difunden en las actividades humanas y el proceso de incorporación a una unidad productiva de un conocimiento desarrollado fuera de ella” (García, 1996, pág. 9).

Esta transferencia de tecnología puede ser clasificada:

- *Adaptativa* cuando el sistema científico-tecnológico, a través de su infraestructura, adapta la tecnología foránea antes de incorporarla a las actividades productivas. *Plena* cuando simultáneamente se adapta en el sistema productivo y es objeto de investigación en la infraestructura científico – tecnológica para una mejor asimilación y posibilidad de innovación incremental. *Vertical* cuando los conocimientos generados en las unidades de investigación y desarrollo son utilizados en las unidades productivas de bienes y servicios. *Horizontal* cuando una tecnología diseñada para un determinado sector económico es utilizada en otro diferente (García, 1996).

De acuerdo a Castro & Díaz-Balart (2002), la transferencia de tecnología no sólo está dada para aquellas transacciones que implican únicamente la venta de un producto, sino también, para la confección de un producto o la prestación de un servicio. El mecanismo de transferencia de tecnología utilizado en la presente investigación será fundamentado en el *Know-How* de personas, en base al entrenamiento de personas por personal extranjero para el uso de conocimiento (García, 1996).

Si se toma en cuenta lo que indica la Fundación para la Innovación Tecnológica en España (Cotec), se puede definir la transferencia de tecnología (TT) como la transferencia del capital intelectual y del know-how que se da entre las organizaciones con el objetivo de ser utilizado en la creación, desarrollo de productos, así como también en los servicios viables comercialmente.

2.5 Desarrollo Social

Escobar plantea “el desarrollo social como un elemento fundamental de las necesidades y aspiraciones de las personas” (2014, p.187) para aprovechar capacidades, recursos y oportunidades con el fin de obtener nuevos conocimientos que permitan el acceso a recursos que provean un nivel de vida aceptable.

El desarrollo social coadyuva a la erradicación de la pobreza absoluta (CDS, 1995), catalogando la pobreza absoluta como: “Condición caracterizada por un grave carencia en las necesidades humanas básicas, incluyendo alimentación, agua potable, instalaciones sanitarias, salud, vivienda, educación e información. No solo depende de ingresos sino también del acceso a los servicios. Pese a que la complejidad de las necesidades y sus satisfacciones, no hay consenso en la formulación para su definición, tenemos diversos enfoques como; las motivaciones piramidales Abraham Maslow (1998), despliegue de capacidades Martha Craven Nussbaum (1996), las expresiones de libertades Amartya Kuran Sen (2000).

Para la mitigación de la satisfacción de las necesidades fundamentales de esta investigación se tendrá el enfoque del desarrollo humano según Amartya Sen: “el proceso de expresión de libertades reales que disfruta el individuo, libertad política, servicios económicos, oportunidades sociales” (2000, 9. 88). Adicionalmente Amartya Sen (1998) y Meghnad Desai (1998) soportado en uno de los cinco pilares del PNUD; “las acciones contra la pobreza para desempleados, a través del encadenamiento productivo para la creación de pequeña y medianas empresas cooperativas; conocimiento de las condiciones de los pueblos indígenas, para satisfacer las necesidades económicas, culturales y sociales de los pueblos originarios:

El desarrollo social humano de las personas es visto como la condición para que éstas amplíen sus posibilidades de elegir entre distintos tipos de vida. La libertad de los

individuos, y por lo tanto sus posibilidades de elegir, requieren del desarrollo de un conjunto de capacidades que permiten el ejercicio de esa libertad, y que incluyen principalmente la salud, la educación y las oportunidades de ingreso, (PNUD, 1992).

La Organización de las Naciones Unidas refiere el desarrollo a la búsqueda de conocimiento, enfatizando en la formación de capacidades humanas y su ejercicio económico, político, social y cultural. Esta investigación se centra en la perspectiva de la promoción del bienestar:

El desarrollo social es un proceso de promoción de bienestar de las personas en conjunción con un proceso dinámico de desarrollo económico (...) que conduce al mejoramiento de las condiciones de vida de toda la población en diferentes ámbitos: educación, salud, vivienda, nutrición, seguridad social, salarios, empleo, vulnerabilidad, reducción de la pobreza y la desigualdad del ingreso. El estado es el promotor y coordinador, con la participación de los actores públicos privados y sociales (Midgley, 1995, en Ochoa L, 2006, p.120).

2.5.1 Impacto Social. El impacto social, como lo afirma Guzmán (2004) representa: “una mejora significativa de condición de la población objetivo y es acorde al problema que generó el programa, pudiendo ser perdurable en el tiempo” (p.6). Esta idea es apoyada por Libera (2007) “El impacto es el cambio inducido por un proyecto sostenido en el tiempo y en muchos casos extendido a grupos no involucrados en este efecto multiplicador” (p.7). Tuan (2008) afirma que el impacto social “es el cambio a largo plazo y sostenible, atribuido a una acción específica o a un conjunto de intervenciones” (p.45).

2.5.2 Desarrollo local. El desarrollo local puede ser entendido como:

Un proceso interno de ampliación continúa de la capacidad de agregación de valor sobre la producción, bien como de la capacidad de absorción de la región teniendo la retención

del excedente económico generado en la economía local y consecuentemente la ampliación del empleo del producto y de la renta (Amaral Filho, 1999, p.9).

El diferencial de este proceso, está en el hecho de que esta propuesta de desarrollo se estructura a partir de los propios actores locales, y no solo por la planificación centralizada, de arriba hacia debajo del Estado (Guilherme Tenório & Monje Reyes, 2010, p.59). Entonces, se plantea el direccionamiento del desarrollo local en dos sentidos y significados (hacia la competición y hacia la cooperación). La cooperación representa un concepto transversal:

(...) inspira en valores de la calidad y ciudadanía, con la inclusión plena de sectores marginados en la producción y en el usufructo de los resultados, no rechazando la idea de desarrollo económico; privilegian la escala local, tanto en el objetivo como en la acción social; destacan las formas de producción no capitalistas y estrategias económicas autónomas, con tecnología apropiada (Fischer, 2002).

El desarrollo local se entiende como un proceso de articulación, coordinación e inserción de los emprendimientos comunitarios rurales, teniendo como base una nueva dinámica de integración socioeconómica, de reconstrucción del tejido social, de generación de renta (Bandeira, 1999).

2.5.3 Gestión Social. La gestión social puede ser entendida como un movimiento participativo, dialógico, en el cual el proceso es decisorio y ejercido de diferentes sujetos sociales. Con una racionalidad comunicativa, los actores, al presentar sus propuestas, no pueden imponer sus pretensiones de validez sin que haya un acuerdo alcanzado comunicativamente en el que todos los participantes expongan sus argumentos, identifican una posibilidad de gestión democrática en la cual el imperativo no sólo es el elector, sino el ciudadano deliberativa, pues los usuarios de las políticas también participar en el proceso (Pimentel, 2011). En las palabras de (Cancado, 2011) las características básicas de la gestión

social son: toma de decisión colectiva sin generar confrontación, transparencia, diálogo y entendimiento.

La gestión social como cambio social, será considerada como el canal por medio del cual se desarrolla en las personas y en la comunidad, un espíritu emprendedor para generar cambios y superar los efectos del empobrecimiento. Según lo manifiesta Henríquez Montoya et al (2004) por la gestión social “se adquieren destrezas para abordar un entorno de turbulencia cuyos componentes políticos, económicos, socioculturales, ambientales y tecnológicos no favorecen los derechos sociales. Se requieren afianzas los lazos comunitarios colectivos y culturales” (p.12).

La gestión social debe ser una línea emancipadora que impulse un proceso de cambio para lograr el bienestar individual y colectivo de las personas (Naranjo, 2012). Según Tenório (2016) se plantea una relación inversa de las categorías Estado-Sociedad y Capital-Trabajo, de esta forma, Sociedad-Estado, Trabajo-Capital, “el ciudadano es el sujeto el cual ejecuta lo que interesa a la sociedad en las necesidades exigidas al Estado y de lo que interesa al trabajador en la interacción como el capital” (p.16).

2.5.4 Proceso Comunitario. El proceso comunitario se define en los siguientes términos:

Como el proceso mediante el cual los miembros de una comunidad (individuos interesados y grupos organizados) desarrollan conjuntamente capacidades y recursos, para controlar su situación de vida, actuando de manera comprometida, consciente y crítica, para lograr la transformación de su entorno según sus necesidades y aspiraciones (Montero, 2003).

Tabla 1.*Caracterización general de la parroquia.*

NOMBRE DEL GAD	GOBIERNO DESCENTRALIZADO DE LA PARROQUIA SALINAS	AUTÓNOMO
Fecha de creación de la parroquia	29 de mayo de 1861	
Población total al 2014	7262 Habitantes	
Ubicación	La parroquia rural Salinas, está ubicada en la sierra centro del Ecuador, Provincia Bolívar, Cantón Guaranda	
Rango altitudinal	4449 m.s.n.m	

 Elaboración propia, información tomada de grupo técnico GAD Salinas 2015

En el año 1970, con la llegada de operación Mato Grosso, inicia un nuevo proceso de desarrollo comunitario, aprovechando las iniciativas locales y los niveles de organización comunitaria, esto permite fortalecer la producción y comercialización en la parroquia. En la Tabla 2 se evidencian algunos datos históricos relevantes de la parroquia.

Tabla 2.*Datos Relevantes parroquia de Salinas*

AÑO	HITO
1971	Inauguración casa comunal y sistemas de agua en la cabecera parroquial
1972	Fundación de la cooperativa de Ahorro y Crédito Salinas Ltda
1974	Construcción de carretera: Salinas la Palma y Chazojuan
1977	Electrificación en la cabecera parroquial
1980	Implementación de la planta de embutidos y cárnicos de Salinas
1984	Inauguración del Colegio Técnico Agropecuario Salinas
1987	Apertura de la industria textil a cargo de FUNORSAL
1988	Reconocimiento de parroquia Eclesiástica de Salinas
1990	Fundación de taller artesanal
1992	Funcionamiento de la empresa de confites el “Salinerito”
1997	Legalización de la Fundación Familia Salesiana
1998	Fundación del Colegio Técnico particular Bilingüe de Lanzaurco
2006	Nace la corporación de Desarrollo Comunitario-GRUPO SALINAS-
2007	Servicio del internet inalámbrico
2007	Construcción de Mercado en el Centro parroquial
2007	Doble tratamiento superficial bituminoso Cuatro Esquinas
2012	Mejoramiento de la plaza cívica
2013	Unidad Educativa del Milenio
2013	Construcción de una oficina de MAGAP-B en la cabecera parroquial

 Elaboración propia, información tomada de grupo técnico GAD Salinas 2015

Según la encuesta realizado (Equipo técnico GAD Salinas, 2015), se procedió a recopilar la información por cada jurisdicción, para la actualización de la población del año 2015, de los cuales la población total se distribuye principalmente en las comunidades como se evidencia en la Tabla 3:

Tabla 3.
Comunidades Salinas de Guaranda

COMUNIDADES	HABITANTES
Las mercedes de Pumín	88
La palma	347
San Vicente	99
San miguel de Cañitas	24
Lanza Urco	235
Chazojuan	480
Matiavi bajo	148
Apahua	319
Chaupi Guayama	61
Pachancho	188
Tigriurco	192
Mulidiaguan	240
Tigruyacu	294
Gramalote	54
Copalpamba	77
Pambabuela	810
Natawa	155
Yurakusha	200
Verdepamba	165
Arrayanes	45
Tres Marías	24
Guarumal	44
La libertad	189
Calvario	48
La cena	266
Puruhuay	365
La Dolorosa	134
Yacubiana	316
Rincón de los andes	51
Cañita Tigreyacu	115
Centro Poblado	1036
Barrio San Francisco	76
Nueva Esperanza	80
Barrio El Estadio	297
TOTAL POBLACIÓN	7262

Elaboración propia, información tomada de grupo técnico GAD Salinas 2015

3. METODOLOGÍA

3.1 Naturaleza de la Investigación

El presente trabajo de investigación logro establecer el aporte de la tecnología en el desarrollo de la quesera principal de Salinas de Guaranda de la provincia de Bolívar. Así como, determinar la transferencia de tecnologías por José Dubach para el desarrollo de esta industria quesera, los tipos de tecnologías utilizados en las etapas del proceso comunitario de Salinas de Guaranda y el impacto social en las comunidades salineras con la implementación tecnológica en la quesera principal.

El método seleccionado fue el enfoque mixto, el cual según Hernández Sampieri y Mendoza (2008): “Representa un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación e implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativas” (p.546).

El diseño exploratorio secuencial (DEXPLOS) es denominado así por Hernández Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio (2010) y según su finalidad Hernandez, Mendoza, & Creswell (2008) establecen: “Es comparativo, dado que en una primera fase se recolectan y analizan datos cualitativos para explorar el fenómeno” (p.570). En esta etapa se recolectaron datos de la implementación de la tecnología de la quesera principal, generándose así una primera base de datos, en una segunda etapa se recolectaron y analizaron los datos cuantitativos obtenidos del cuestionario aplicado obteniendo una segunda base de datos. La interpretación final es el producto de la relación, integración y comparación de los resultados cualitativos y cuantitativos.

3.2 Alcance de la investigación

El alcance de la investigación propuesta fue de tipo exploratoria-descriptiva, dado que como la caracterizan Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio (2010): “se realiza sobre un sistema que busca entender un fenómeno social” (p.79). El aporte de la tecnología al desarrollo de la Quesera principal en Salinas de Bolívar se centró en este fenómeno social. No obstante, al analizar estas influencias tecnológicas en la elaboración de quesos tanto en el proceso inicial, como posteriormente con la incorporación de las tecnologías del conocimiento, esta investigación también tiene un componente explicativo, pues indaga sobre los tipos de tecnologías y cómo su uso constituyó una variable en el desarrollo social de la población de Salinas de Bolívar.

3.2.1 Investigación exploratoria-descriptiva. Al ser la transferencia de tecnología impartida en la comunidad de Salinas de Guaranda un tema poco estudiado, donde la revisión de la literatura arrojó guías no investigadas. Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio (2010) definen el inicio de la investigación como exploratoria. Una vez se recabo información y se pretendió describir la tecnología impartida, se busco especificar propiedades, características y rasgos importantes (Hernández Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2010, p.86) dados para el proceso comunitario de Salinas, la investigación migró a un propósito descriptivo.

Finalmente, al analizar el impacto social se busco responder las causas que llevaron a este impacto positivo y como se relaciona con las tecnologías implementadas en el desarrollo de la quesera principal, por lo tanto la investigación termina con un alcance explicativo (Hernández Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2010).

Este tipo de estudios exploratorios, como lo mencionan Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio (2010), “sirven para preparar el terreno y por lo común anteceden a investigaciones con alcances descriptivo, correlacionales o explicativos” (p.78). Las investigaciones que se realizan en un campo de conocimiento específico pueden incluir diferentes alcances, iniciar como exploratoria, después ser descriptiva y correlacional y terminar como explicativa.

3.2 Diseño de la Investigación

El diseño de la investigación fue no experimental-longitudinal, ya que no se manipularon las variables, sino que por el contrario solo se observaron y se estudiaron las variables en su entorno natural para posteriormente poder analizarlas, estas observaciones no se redujeron a variables. En cuanto el estudio recabo datos en diferentes puntos del tiempo sobre la Quesera principal “El Salinerito” de Salinas de Bolívar, para obtener según de su evolución una deducción de sus causas y efectos en el aporte de la tecnología a su proceso de desarrollo (Hernandez, Fernandez, & Baptista, 2010. p.258). Asimismo, adopto una perspectiva diacrónica, puesto que busco estudiar este aporte a través del tiempo, marcando tres hitos históricos importantes comprendidos los periodos históricos: (1970-1980), (1980-1983), (1983-actualidad).

3.3 Herramientas de Recolección de Datos

Las herramientas de recolección de datos para esta investigación respondieron a un enfoque mixto. Considerando la confiabilidad como el grado en que un instrumento produce resultados consistentes y coherentes y la validez en el grado en que un instrumento en verdad mide la variable que se busca obtener (Hernandez, Fernandez, & Baptista, 2010, p.97).

Por ello se seleccionaron las siguientes herramientas para la recolección de datos mixtos: en una primera fase se aplicaron entrevistas cualitativas semi-estructuradas y abiertas realizadas a actores claves en el proceso salinero que han estado desde el inicio hasta la actualidad en la quesera principal, aquellos que pudieron recibir transferencia de tecnología por parte de José Dubach, y han participado a su vez en el desarrollo de la quesera principal de Salinas de Guaranda. Las preguntas se basaron en la indagación por experiencias, opiniones, valores, emociones, sentimientos, historias de vida y percepciones.

En una segunda fase se aplicó una entrevista estructurada al gerente de la quesera principal, con el fin de entender cómo fue sido el desarrollo de la quesera con el aporte de las diferentes tecnologías. En una tercera fase se aplicó un cuestionario (encuestas) el cual se dividió en tres partes: la primera parte, una caracterización e identificación del entrevistado; en la segunda parte se enumeraron tres preguntas que intentaron medir la percepción del impacto social y desarrollo de Salinas de Guaranda; y en la tercera parte se enumeran cinco preguntas bajo la técnica del Escalograma de Guttman con dos subcategorías (satisfacción de situación laboral y vivienda y satisfacción de servicios básicos) el cual se fundamentó en juicios ante los cuales los participantes debían externar su opinión seleccionando; muy satisfecho (4), satisfecho (3), poco satisfecho (2), nada satisfecho (1).

Adicionalmente, se aplicaron cinco preguntas de cuestionamiento directo dicotómicas sobre la implementación de la tecnología en la quesera principal en relación a la estabilidad laboral, vivienda, salud, educación y vías de acceso. Este conjunto de preguntas respecto de las variables a medir se aplicó 195 pobladores de las 25 comunidades que cuentan con quesera en Salinas de Guaranda, incluyendo los 18 trabajadores actuales que laboran en la Quesera principal de Salinas, El Salinerito.

Adicionalmente, se desarrolló una revisión de datos secundarios ya existentes, que implicó la revisión de documentos, registros públicos e históricos y archivos físicos sobre la transferencia de tecnología en la elaboración de quesos, tipos de tecnologías utilizadas y demás aportes al desarrollo Salinero (Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2010).

3.5 Procesamiento y análisis de la información

Para el procesamiento y análisis de la información se utilizaron:

3.5.1 Población. La población al ser el conjunto de todos los casos que concuerdan con determinadas características permitió seleccionar a la población, Salinas de Guaranda de la Provincia de Bolívar, la cual contaba con 25 comunidades que tenían presencia de una quesera rural (Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2010, p.256).

3.5.2 Unidad de Análisis. Para trabajar sobre este aspecto, fueron seleccionadas dos unidades de análisis: la primera, la quesera principal en la cabecera parroquial El Salinerito, y la segunda, una muestra estratificada guiada por propósitos de las 25 comunidades de la Parroquia de Salinas incluyendo el Cantón Parroquial, que contaban con queseras rurales. En la Tabla 4, se relacionan las preguntas de investigación con la unidad de análisis.

Tabla 4.*Unidad de análisis de la investigación*

Pregunta de Investigación	Unidad de Análisis
¿Cómo analizar el aporte de la tecnología al desarrollo social de la Quesera principal de Salinas de la provincia Bolívar?	Personas de la comunidad y trabajadores de la quesera principal, que han estado involucrados en todo el proceso de desarrollo de El Salinerito. Encuestas
¿Cuál fue el aporte de las tecnologías impartidas por José Dubach para el desarrollo de la Quesera Principal de la provincia Bolívar?	Personas específicas que conocieron a José Dubach, quienes recibieron transferencia de tecnologías y estuvieron en el proceso de desarrollo de la Quesera “El Salinerito”. Entrevistas.
¿Qué tipos de tecnologías se han transferido para la consolidación del exitoso modelo Salinerito?	Gerente de la quesera principal el Salinerito. Entrevista
¿Cuál es la percepción de la población local sobre el aporte de la tecnología al proceso social de Salinas de Bolívar?	Muestra estratificada guiada por propósitos de las 25 comunidades con presencia de queseras rurales incluido el cantón parroquial y trabajadores de la quesera principal. Encuestas

Elaboración propia

3.5.3 Muestra estratificada guiada por propósitos. Teddlie Ch & Yu (2007) establecen el muestreo básico para métodos mixtos, donde una muestra estratificada guiada por propósitos, implica segmentar la población de intereses en estratos (que constituyen una acción probabilística) y luego seleccionar en cada subgrupo un número relativamente pequeño de casos para estudiarlos. Yamane (1967) provee una formula simplificada para determinar el tamaño de la muestra, donde n es el tamaño de la muestra, N es el tamaño de la población y e es el tamaño del error permitido para este caso del 95%, $e=0,05$;

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

Ecuación No 1

Donde

- n = Tamaño muestral
- N = Tamaño de la población
- e^2 = error admisible

La población de Salinas de Guaranda, en la que se registra presencia de queseras rurales, representa 25 Comunidades que según el Equipo técnico GAD Salinas (2015). Suman una población de 6.919 personas, para lo cual esta sería N . Se emplearon los siguientes datos:

- Población (N)= 6919
- Error admisible = 0,05
- Reemplazando:

$$\bullet \quad n = \frac{6919}{1+(6919*0.05)^2} = 378$$

Sub muestra estratificada proporcional= **195**

La muestra de comunidades considerada para la presente investigación es de 378, los mismos que se distribuirán en estratos de acuerdo a la participación porcentual de cada comunidad al total de la Comunidad de Salinas de Bolívar según datos del GAD de Salinas 2015.

A partir de esta muestra se aplicó un muestreo estratificado proporcional, donde el tamaño de la muestra extraída de cada estrato es proporcional con el tamaño relativo de ese

estrato de la población objetivo. El propósito de este muestreo era la estimación de los parámetros poblacionales de las comunidades de Salinas de Bolívar para la aplicación de las encuestas, como se muestra en la Tabla 5. Siguiendo el principio de Saturación, donde la información suministrada no arrojaba variación en los datos y considerando la localización de algunas comunidades y el acceso restringido a ellas, se determinó esta muestra con 195 encuestas.

Adicionalmente, se eligió una muestra teórica y cualitativa, como señalan Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2010), dado que los entrevistados poseen un atributo fundamental: haber conocido y recibido directamente transferencia de tecnología por parte de José Dubach, y ser partícipes del desarrollo de la quesera principal de Salinas de la provincia de Bolívar desde sus inicios. Estas personas aparecen referenciadas con las siguientes abreviaturas: Padre Antonio Polo (AP), María Dolores Vargas (DV), Jorge Masabanda (JM), César Cumbay (CB), José Colombo (JC) y Armando Tualombo (AT). A su vez, se entrevistaron cinco personas que han sido partícipes de todo el proceso salinero, sus nombres no son publicados, solo referenciados numéricamente como Entrevistado 1, 2, 3, 4, 5.

Tabla.5*Distribución de la muestra de las comunidades con Queseras en salinas de Guaranda*

Población	Frecuencia	%	Porcentaje acumulado
Apahua- Población hasta 500 habitantes -	9	4,6	4,6
Calvario - Población menores de 50 habitantes-	1	,5	5,1
Cañitas - Población menores de 50 habitantes-	3	1,5	6,7
Chaupi - Población hasta con 100 habitantes-	2	1,0	7,7
Chazojuan- Población hasta 500 habitantes	13	6,7	14,4
Copalpamba - Población hasta con 100 habitantes-	2	1,0	15,4
Gramalote -- Población hasta con 100 habitantes-	1	,5	15,9
Guarumal--Población menores de 50 habitantes-	1	,5	16,4
La Libertad -Población hasta 200 habitantes -	5	2,6	19,0
La Moya- Población hasta 500 habitantes -	8	4,1	23,1
La Palma - Población hasta 500 habitantes -	10	5,1	28,2
Pambabuela - Población hasta 1500 habitantes -	22	11,3	39,5
Lanzaurco -Población hasta 500 habitantes -	6	3,1	42,6
Arrayanes - Población menores de 50 habitantes-	1	,5	43,1
Matiaví Bajo -Población hasta 200 habitantes -	4	2,1	45,1
Las Mercedes de Pumin - Población hasta con 100 habitantes-	2	1,0	46,2
Rincón de los Andes - Población hasta con 100 habitantes-	1	,5	46,7
San Vicente de Plancha - Población hasta con 100 habitantes-	2	1,0	47,7
Natawa- -Población hasta 200 habitantes -	4	2,1	49,7
Pachancho -Población hasta 200 habitantes -	6	3,1	52,8
Verdepamba - Población hasta 200 habitantes -	5	2,6	55,4
Monoloma- Población hasta 500 habitantes -	7	3,6	59,0
Yuraucsha - Población hasta 200 habitantes -	6	3,1	62,1
Piscoquero--Población hasta 200 habitantes -	6	3,1	65,1
Mulidiahúan- Población hasta 500 habitantes -	7	3,6	68,7
Tigreurco -Población hasta 200 habitantes -	8	4,1	72,8
Yacubiana- -Población hasta 500 habitantes -	10	5,1	77,9
B.San Francisco - Población hasta con 100 habitantes-	2	1,0	79,0
Nueva Esperanza - Población hasta con 100 habitantes-	3	1,5	80,5
B.Estadio - Población hasta 500 habitantes -	9	4,6	85,1
Centro Poblado- -Población hasta 1500 habitantes -	29	14,9	100,0
Total	195	100,0	

Elaboración propia. Resultados obtenidos SPSS

3.5.4 Atlas TI. La parte de la investigación cualitativa y su posterior sistematización, se realizó soportado en el programa Atlas TI, desarrollado en la Universidad Técnica de Berlín por Thomas Muhr. Se logró segmentar los datos obtenidos en unidades de significados, codificar datos (en ambos planos) y construir relación (relacionar conceptos y categorías y temas). Así como agrupación entre sí y la designación de códigos a las categorías en base a conceptos, experiencias, ideas, hechos relevantes y con significado de la investigación.

La utilización de este programa informático permitió recabar el material en gran profundidad. Además, se pudo codificar sistemáticamente y desarrollar un sistema de significados para abordar los temas específicos de esta investigación. Esto permitió explorar los datos con el Editor de red, la herramienta de búsqueda de texto, las tablas de palabras y las demás opciones de consulta.

3.5.5 SPSS. La parte de la investigación cuantitativa y su posterior análisis se realizó soportado con El SPSS (Paquete Estadístico para las Ciencias Sociales) desarrollado en la Universidad de Chicago en 1968, este programa de análisis estadísticos permitió explorar los datos y hacer un análisis de estadística descriptiva para cada variable determinada en esta investigación, distribución de frecuencias, medidas de tendencia central, la moda, la mediana. A su vez intento realizar un análisis de estadística correlacional al establecer algunas relaciones de las variables obtenidas con la inferencia de la información.

3.6 Aplicación del Instrumento de Encuesta a las 25 Comunidades de Salinas de Guaranda con presencia de Queseras

3.6.1 Confiabilidad del Instrumento. Para determinar las medidas de coherencia o consistencia interna, se utiliza el coeficiente de la confiabilidad: alfa de Cronbach (Desarrollado por J.L Cronbach). Ese método de cálculo requiere una sola administración del instrumento de medición y permite indagar si las respuestas a los ítems del instrumento son coherentes. Según Oviedo & Campo Arias (2005) “es que un valor del alfa de Cronbach, entre 0.70 y 0.90, indica una buena consistencia interna para una escala unidimensional” (p.574). En la Tabla 6 se relacionan los coeficientes de Alfa respecto al cuestionario utilizado para la presente investigación, arrojando una buena consistencia interna del formulario.

Tabla 6.
Valores del Alfa de Cronbach para validar el formulario

SUBCATEGORIA	Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados
Satisfacción situación laboral y vivienda	0,766	0,784
Satisfacción de servicios básicos	0,891	0,894

Elaboración Propia. Datos obtenidos del Software SPSS

Se obtuvieron 159 respuestas de los habitantes de las 25 comunidades de Salinas de Guaranda, estos resultados se analizaron mediante estadística descriptiva a través del software SPSS versión 24.

3.7 Metodología aplicada para el análisis cualitativo en Atlas TI

En el apartado cualitativo se interpretaron datos a través de la identificación y codificación de temas de las 11 entrevista desarrolladas y material secundario consultado, arrojando conceptos y procesos, con el propósito de ampliar las teorías sobre la transferencia de tecnología por José Dubach en la implementación de la tecnología de la quesera principal el Salinerito y su contribución en el desarrollo de Salinas de Guaranda como lo señala (Lewins & Silver, 2007).

La metodología incluyó pasos de la teoría fundamental (Strauss & Corbin, 1998) y se puede evidenciar en la Figura 2, con la inclusión inicial de un procedimiento general de análisis microscópico de los datos, codificación, definición de códigos, establecimiento de relaciones.

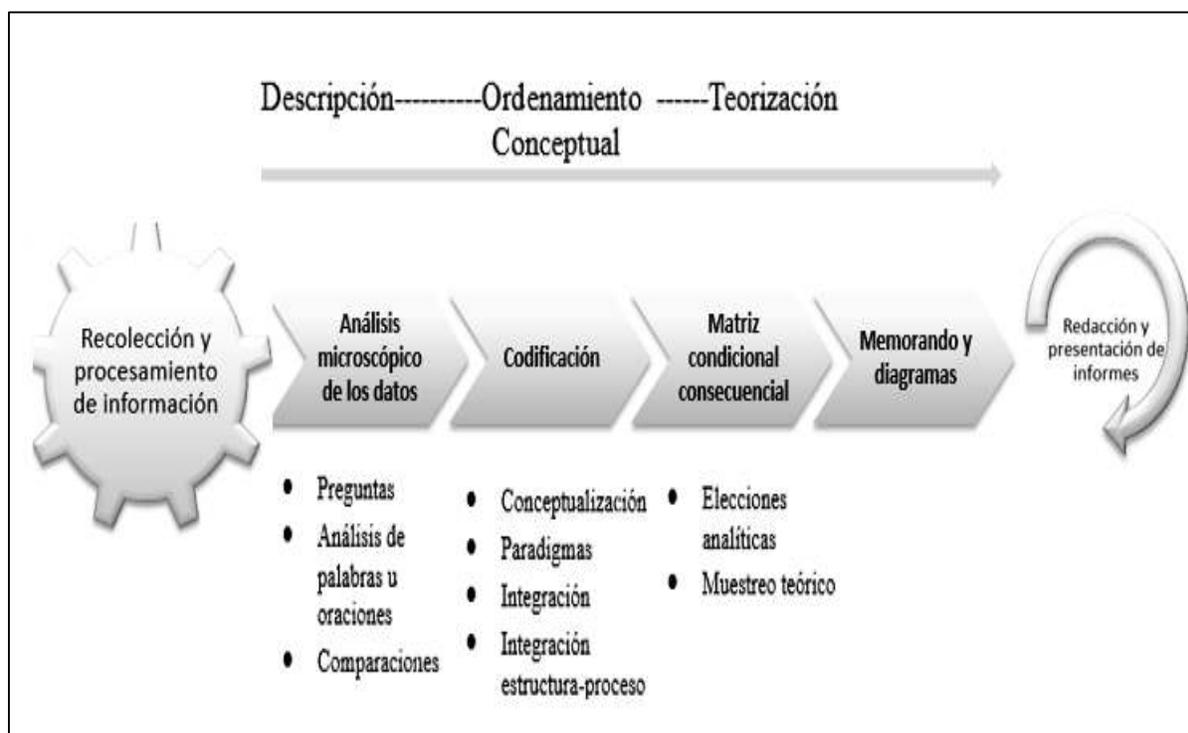


Figura 2. Metodología Teoría Fundamental- Elaboración Propia

La metodología utilizada en concordancia con la presente herramienta y se aplicación en la investigación desarrollada para el tratamiento de los datos cualitativos se ilustra en la Figura 3.

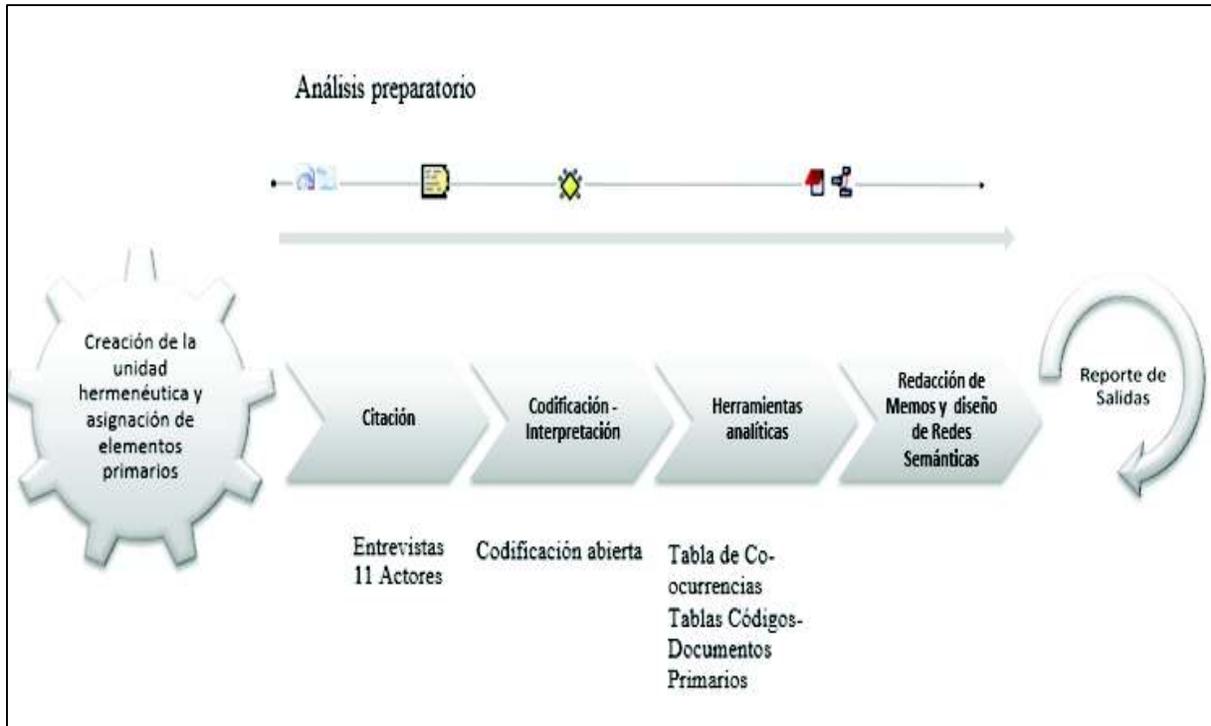


Figura 3. Metodología análisis cualitativo con Atlas TI para la presente investigación –Elaboración Propia

4 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Transferencia de tecnologías por parte de José Dubach para el desarrollo de la Quesera El Salinerito.

Hasta finales de los años 70 la Parroquia Salinas de Guaranda se enfrentó con una tecnología deficiente, gracias a la cual el queso elaborado era de baja calidad y una acelerada caducidad, por lo que su comercialización no era un buen negocio. Todo ello, en una época en la que los precios eran ínfimos para el queso, factor que desencadenó una contracción de la actividad ganadera y la producción de leche de la zona, obligando a la migración hacia tierras más fértiles en las estribaciones de la cordillera occidental (CELATER, 1989). Dado que en los meses de diciembre a mayo, durante los cuales predomina la época de lluvias, la actividad económica de obtener leña y maderas finas era inviable, situación que obligaba a los moradores a retornar a la meseta andina, donde el pasto es abundante para el ganado y realizar pastoreo de doble propósito, este proceso se prolongó durante años, desperdiciando el potencial lechero de la zona por las dificultades a la hora de comercializar la leche y sus subproductos.

En 1972, la operación Mato Grosso llega a una comunidad en la que las condiciones de vida de los habitantes de las zonas rurales de Salinas eran precarias, de cada dos niños, uno moría antes de cumplir un año de edad. No existían servicios de luz, agua potable, dispensario médico, centro de acopio, canales de riego, carreteras, trabajo gubernamental (CELATER, 1989). Esta situación es confirmada por AP, precursor de todo el desarrollo salinero, líder espiritual, quien arribó a Ecuador con esta operación: “Es difícil imaginar la situación que había en esa época, moría más que el cuarenta y cinco por ciento de los niños antes de los cinco años, entonces un dato que indica seguramente muchas cosas más”. (Polo P. A., comunicación personal, 2017).

La operación Mato Grosso fue auspiciada por la Iglesia Diocesana y el obispo de Guaranda, quienes inician un proceso de acercamiento y promoción humana en esta comunidad predominantemente indígena y mestiza, distribuida en recintos pertenecientes a la Comunidad Matiavi-Salinas, controlados por familias adineradas. Con el tiempo, se organiza la Cooperativa de Ahorro y Crédito Salinas, hecho que marca un precedente en la historia de esta comunidad, así lo relata JC: “Con la llegada del grupo Mato Grosso se trató de crear una cooperativa de ahorro y crédito, se iban creando más cooperativas y se comenzó a dar crédito y esos créditos eran para comprar ganado, entonces ya convenía el crédito para las personas y todo mundo empezó a comprar ganado y cada vez hubo más ganado, sin embargo la gente no confiaba” (Colombo, comunicación personal, 2017).

Sin embargo, en febrero de 1978 en Ecuador se pretendía implementar un proyecto de instauración de Queserías Rurales del Gobierno Suizo, el cual llevaba ya 30 años ofreciendo la experiencia de las queserías suizas a otros países tales como Nepal, Afganistán, Turquía Madagascar, Perú y, posteriormente Ecuador. (CELATER, 1989). Esta actividad era promovida por el Departamento del Exterior del Consejo Federal Suizo, con el propósito de mejorar la producción de leche mediante su transformación en queso, en zonas marginales. Es entonces, cuando mediante el convenio bilateral de colaboración entre los Gobiernos de Ecuador y Suiza, delegando como responsables de la ejecución a los Ministerios de Agricultura y Ganadería Ecuatoriano y la Cooperación Técnica Suiza (COTECSU), cada uno a través de técnicos disponibles en las zonas.

El Primer Convenio (27 de febrero 1978 – 26 de febrero de 1980) da inicio a este proyecto con el estudio de factibilidad llevado a cabo por el Técnico José Dubach, como lo relata el AP:

Él llegó aquí un día de sol, un día bonito, había un caballo negro con estrella blanca y pidió prestado, le prestaron. Dio una vuelta, le encantó y dio positivo el estudio de posibilidad, dijo acá se hace, es que acá había una pequeña organización, nosotros cuando salimos de la hacienda quisimos hacer el quesillo casero, pero no teníamos la preparación, faltaba el acceso al mercado, la liquidez para pagar la leche y habíamos fracasado y entonces llegó José Dubach a enseñarnos muchas cosas” (Polo P. A., comunicación personal, 2017).

Cuando José Dubach inicia sus labores en Salinas se encuentra con un proceso de elaboración de los quesos deficiente, pero con una técnica tradicional ya establecida en los moradores salineros, para la elaboración del quesillo, soportada en su conocimiento cotidiano o etnoconocimientos (Hess, 1995). Este conocimiento había sido adquirido por su cultura tradicional en el ejercicio de sus actividades laborales en la hacienda, adaptado a los recursos disponibles de las familias campesinas, las cuales producían este quesillo cuando tenían tiempo o tenían más leche de la que habitualmente se consumía en el hogar. La elaboración del quesillo se consideraba una actividad artesanal, bajo un esquema de producción doméstica, con mano de obra familiar. Sin embargo esta actividad de elaboración se convirtió en una herramienta indispensable para asegurar un recurso económico que permitiera la satisfacción mínima de las necesidades locales de cada familia salinera (Ortega y Gasset J, 2000).

Según el AP “Para la fabricación del quesillo se utilizaban pailas y tarros de plástico, utilizaban pastillas de cuajo, pero las condiciones higiénicas eran precarias, al igual que la falta de agua potable era un problema generalizado” (Polo P.A., comunicación personal, 2017). Para la venta del quesillo no se tomaba en cuenta el trabajo invertido ni el valor de la leche, adicionalmente, como se trataba de un producto altamente perecible, los campesinos dependían

de los comerciantes, quienes imponían un esquema de explotación al imponer precios muy bajos (CELATER, 1989). Así lo menciona AV, uno de los iniciadores salineros:

Antes nosotros teníamos una vaquita y teníamos que vender nuestra leche a un negociante. Compraba al precio que a él le daba la gana. También comenzamos a hacer un quesillo aquí. Cuando venía, decía ‘si quieres te compro sino ahí queda’”. Bastante difícil era la situación nuestra antes, aprovechada de los patronos, los dueños de toda esta tierra, nosotros éramos peones de ellos. Con la formación de la cooperativa comenzamos a despertar (COSUDE, 2009).

El Técnico Suizo José Dubach, gracias a la experticia obtenida en la implementación de otras queseras rurales, hace que su conocimiento sea convertido en un objeto, el cual permitió utilizarse para la elaboración de un proceso que conllevó a una interacciones de aspectos cognitivos y de aprendizaje (Albino, Garavelli, & Gorgoglione, 2004) de los campesinos, para la creación del proyecto de Queserías Rurales en Ecuador. Se inició una transferencia de conocimiento gracias por el movimiento y difusión de la tecnología (habilidades del hacer) para la elaboración de diferentes tipos de quesos, desde su iniciativa original a un contexto económico y social diferente (Becerra, 2004).

El proceso de transferencia de conocimientos aportado por Dubach, incluyó otros tipos de transferencia de conocimiento, como el tácito y explícito (Bueno, Plaz, & Albert, 2007), donde el conocimiento tácito en la elaboración de quesos se logra transmitir mediante un proceso de socialización e interacción con las personas de la comunidad. Así lo relata la Señora Dolores Vargas: “Yo me fui a donde Don José Dubach y le dije si yo puedo entrar como cocinera, mejor me dio un mandil hecho de plástico y me dijo acá vamos hacer, acá te voy a dejar, acá vas a prender hacer quesos; él nos enseña hacer queso, primero el Andino, después Dambo, un Tilsit”. (Vargas, , comunicación personal, 2017).

De otro lado, el conocimiento explícito objetivo y codificado (Bueno, Plaz, & Albert, 2007) queda representado en máquinas y manuales como el libro *ABC para quesería rural de los andes* (1988), texto en el que se presenta la construcción de la maquinaria, las técnicas de pasteurización y maduración de cada tipo de queso, obtenido en los 10 primeros años de ejecución del convenio.

Este proceso de transferencia de conocimiento científico y tecnológico, tácito y explícito, constituyó la base fundamental para la transferencia de tecnologías, innovación y habilidades de la comunidad Salinera, para la construcción de la Quesera principal con la finalidad de mitigar los impactos económicos y sociales propios de la comunidad, esto se puede ver represento en la Figura 4.



Figura 4. Transferencia de conocimiento orientada al desarrollo social . Elaboración propia

Con la transferencia de conocimiento se da paso al uso de la tecnología, al agrupar estos conocimientos adquiridos y aplicarlos en el proceso productivo de elaboración de quesos. Para los iniciadores del proceso de fabricación de quesos, José Dubach representa la revolución de

la producción quesera, como lo relata DV: “Trajo una olla ya para lácteos mismo, en esa olla teníamos que cocer con quemador así a gas, entonces era como estar cocinando, no sé, era artesanal y para nosotros era un gusto porque no sabíamos nada de tecnología, entonces él nos enseñó que cada tipo de queso lleva una tecnología, temperatura, batido, maduración, entonces va a dar diferente sabor” (Vargas,comunciación personal, 2017).

La transferencia de tecnologías consensuadas bajo el acuerdo binacional entre Ecuador y Suiza, logra trasferir al campesino de Salinas de Guaranda el capital intelectual y el saber cómo *know-how*, generando un nuevo conocimiento y aplicándolo a productos distintos, dando como resultado procesos tecnológicos y formas sociales de producción para la instauración de los pilares en la quesera principal (Davenport & Prusak, 1998). En esta transferencia de tecnología José Dubach fue el proveedor y la comunidad de Salinas de Guaranda el receptor, la modalidad fue directa y siempre estuvo influenciada por las motivaciones de tipo social y económico características de la población (Garcia, 1996).

El proceso de capacitación desarrollado en Salinas de Guaranda fue, sobre todo, un proceso práctico, acorde con la lógica de prueba y error por medio de la que el campesino aplica y perfecciona su saber. Se fomentó la adquisición de conocimientos tecnológicos para la obtención de la destreza necesaria para desarrollar ese esquema pedagógico, y en consecuencia, optimizar la implementación del esquema productivo.

La primera quesera inicia como lo relata DV “Iniciamos en un cuartito y un ladito para laboratorio y otro para poner los quesos, que era atrás del panteón, en la casa del Padre Antonio para atrás, entonces con José Dubach, y ya con la gente y los que trabajábamos, hacíamos el producto y seguíamos avanzando un poco más, entonces se creó la quesera, la grande: El Salinerito” (Vargas, comunicación personal, 2017). En la Figura 5 se puede evidenciar el inicio del proceso de fabricación de quesos.

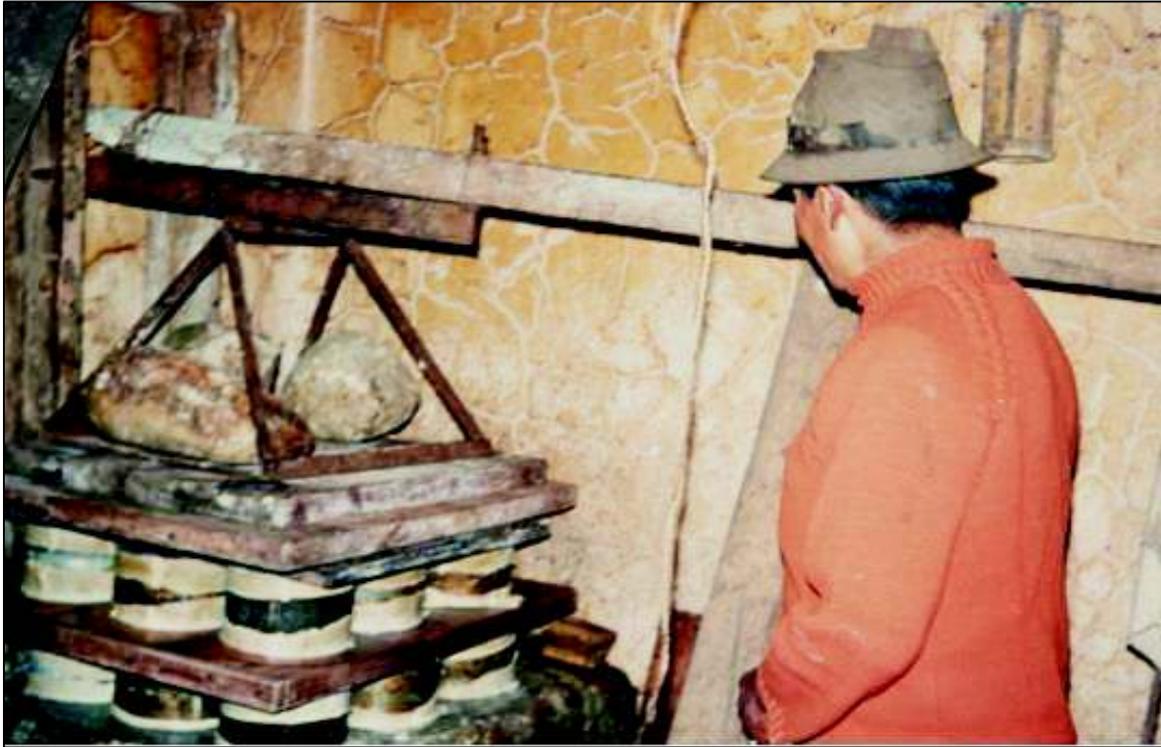


Figura 5. Elaboración de Quesos en la Planta Baja de la casa del Padre Antonio Polo (1973), foto tomada por Gisela Kirst, Archivo CRA, información tomada de (Naranjo, 2012).

Una vez que El Salinerito es instalada en un local suministrado y acondicionado para este efecto, con fondos prestados por el FEPP y la COTECSU, entra en funcionamiento como lo relata JC “Empezamos 16 personas, se comenzó hacer queso Andino y Dambo, pero la gente todavía no confiaba y como era queso maduro que la gente no estaba acostumbrada (...) sin embargo José Dubach nos hacía probar, tenía a largo tiempo el queso, y decidió el mismo abrir el mercado buscando una tienda en Quito” (Colombo, comunicación personal, 2017).

José Dubach decide abrir la tienda *Queseras de Bolívar* en la ciudad de Quito, para la venta de los quesos una vez a la semana, siendo este un aporte importante por parte de él para el proceso salinero, como lo menciona AP “Eso ha sido lo genial de Dubach, tuvo la intuición de abrir la tienda en Quito y eso ha sido lo que jaló todo el proceso de Salinas” (Polo P. A., comunicación personal, 2017).

Gracias a esta iniciativa y que en su transferencia de tecnologías del conocimiento capacita al personal que vende en Quito como lo señala AP “hay personas que venden en Quito que aprendieron de él incluso el arte de presentar, de hacer, degustar, ósea es toda una cultura, que en ese tiempo era nuevo para el país”. (Polo P. A., comunicación personal, 2017). Con la apertura del mercado en Quito, la gente empieza a tener confianza por ver que ya había resultados de comercialización, incrementando la explotación de la tierra, el mejoramiento del ganado y pastos, así como la obtención de mejores precios para la producción de leche. Se incentiva la compra de ganado mediante las cooperativas.

José Dubach, realiza la incorporación tecnológica con la filosofía de no montar instalaciones costosas o de alta tecnología, utilizó una tecnología apropiada para la comunidad de Salinas, donde se centró en el aprovechamiento de los recursos existentes, con materiales baratos, creo las máquinas necesarias para el funcionamiento de la quesera, como lo señala AP “el no trajo nada de suiza, todo lo quiso hacer con lo que había acá, había un poco pero había algo en Quito, algo en Ambato, todo lo que se pueda hacer en el país, hay que hacerlo en el país y eso no es solo un asunto practico, es un asunto de gran visión”. (Polo P. A., Comunicación personal, 2017).

Las características más importantes de la transferencia de tecnologías por Dubach fueron como lo señala Cerdua (1980) “ la adecuación a las características sociales de aquellos que la utilizan y al recurso al cual es aplicada” (p. 84). Esta tranferencia de tecnología se puede considerar *plena* dado que se adaptó al sistema productivo de Salinas de Guaranda y *vertical* puesto que el conocimiento de fabricación de diversidad de quesos se utilizó para la creación de la primera quesera rural El Salinerito como lo señala (García, 1996). Esta quesera con base a las experiencias técnico-administrativo y de aplicación de los procedimientos probados, adaptó las herramientas desarrolladas y transferidad por Jose Dubach (inventor),

representando y materializándose en un *saber-como* específico acorde a las condiciones de Salinas de Guaranda (Jarvie, 2004), desarrollando de este modo, habilidades de la fabricación, culminado en un proceso productivo en la elaboración diversificada de quesos en el Salinerito (Veira Pinto, 2008) enmarcando y resaltando un tecnología propia. En la Figura 6 se pretende ilustrar como se adaptó la tecnología en la quesera rural de los andes para el Salinerito, determinada por Jose Dubach en su libro El ABC para la queseria rural de los Andes.



Figura 6. Tecnología adaptada de la quesera principal por José Dubach, información tomada de (Dubach, 1988)-Elaboración propia

La transferencia de tecnología llevada a cabo por Dubach, se centra en las tecnologías del conocimiento donde los significados y conceptos usados en la producción de quesos son la base fundamental pues incorporan el mejoramiento de los quesos tradicionales, para así ejercer un impacto significativo al ayudar a pequeños productores, mejorando su situación socio-económica (Roberts & Grabow, 1996). En estas tecnologías se origina un movimiento y difusión de la elaboración esmerada de queso, buscando una fabricación de calidad teniendo

como referente los procesos suizos y adaptado a las condiciones de fabricación local de la parroquia de Salinas (Becerra, 2004). José Dubach logra establecer un contacto estrecho y una relación de cercanía con los pequeños productores, educándolos en diversos ámbitos, como el ordeño, la alimentación de los animales, el transporte de la leche, entre otros. Esta interacción fomentada entre el campesino, el entorno y Dubach, permitió instaurar la promoción y capacitación en la zona influenciando de una manera incipiente la creación del conocimiento (Nonaka, Toyama, & Konno, 2002), este proceso se ilustra en la Figura 7.

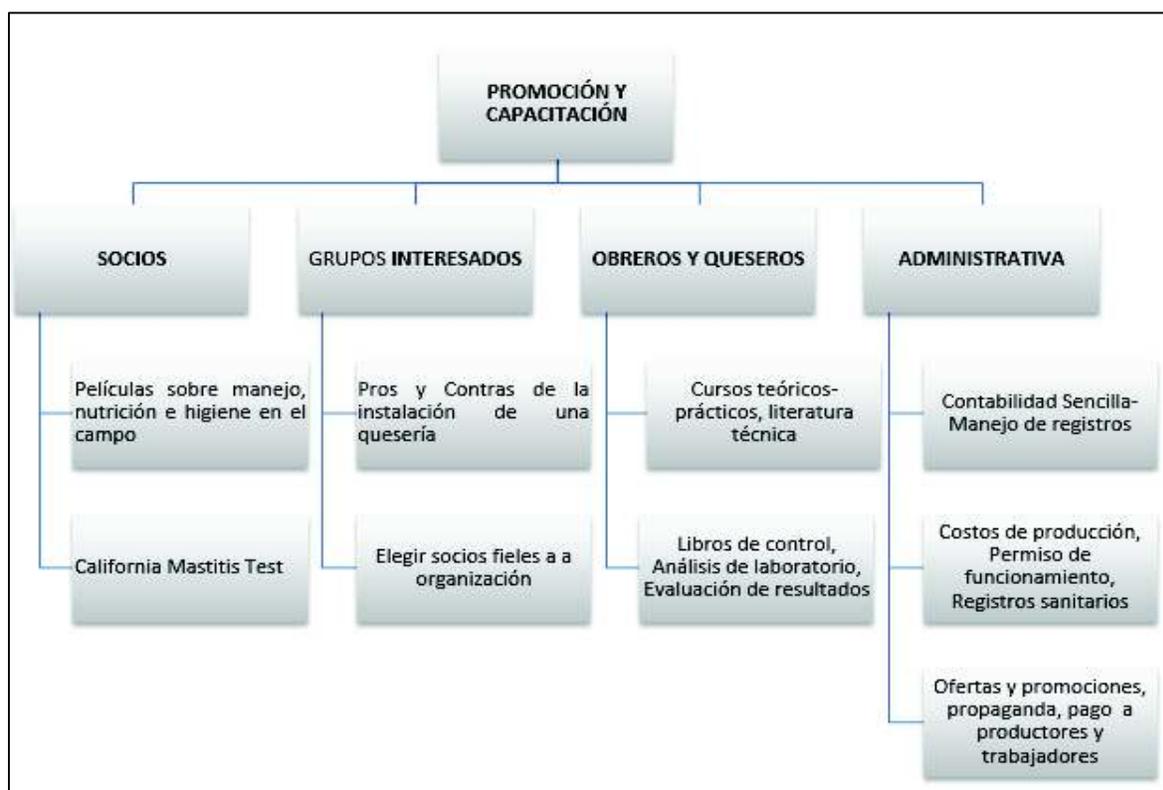


Figura 7. Promoción y Capacitación lograda por José Dubach, información tomada de (Dubach, 1988) – Elaboración propia

Gracias a la técnica de transformación de la leche en queso y demás derivados, con la incorporación de un proceso consolidado como se ilustra en la Figura 8, se logra transformar el medio para satisfacer las necesidades básicas de la población de Salinas, logrando la construcción de un proceso productivo para la comercialización de productos de calidad (Ortega y Gasset J, 2000). Así, se capacita al campesino en cada actividad del proceso

productivo y, en consecuencia, se consolida la diversificación de los quesos de óptima calidad: Fresco, Andino, Tilsit, Dambo, Gruyere, Mozzarella, Provolone, Fondue, Rayado, Mantequilla, Bel Paese, yogurt y cremas.

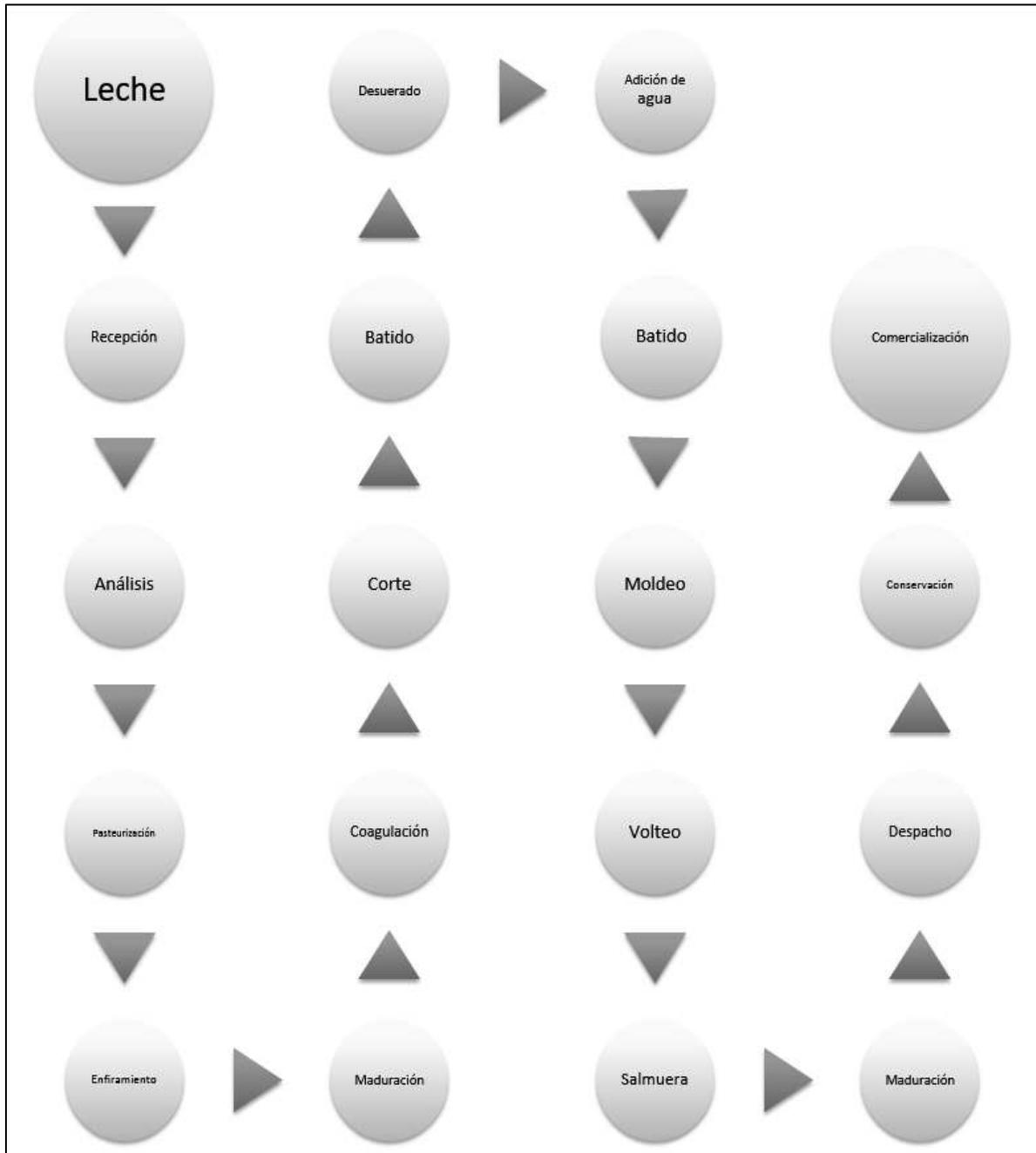


Figura 8. Proceso productivo del queso implementado por Dubach, información tomada de (Dubach, 1988,p.49)-Elaboración Propia

Las tecnologías del conocimiento transferidas por Dubach facilitaron el desarrollo, la implementación y posteriormente la utilización de tecnologías mecánicas y tecnologías humanas (Perrow, 1967). Las tecnologías mecánicas destacaron la creación y utilización de máquinas, herramientas y equipos en las diferentes etapas del proceso productivo en la elaboración de los quesos como pasteurización, enfriamiento, maduración, batido, entre otros (Roberts & Grabow, 1996), (Gonzales Garcia, Lopez Cerezo, Lujan, & Lujan, 1996). Esto se ilustra en las Figuras 9 y 10 con la incorporación de equipos específicos, condiciones adecuadas para elaboración y adecuación en una quesería rural.

Para disminuir los costos inmersos en el proceso productivo del queso, las tecnologías mecánicas transferidas en el Salinerito se traducen en maquinarias, herramientas y artefactos. Estas máquinas se construyeron en base a los recursos naturales existentes en la zona rural de Salinas de Gauranda, mientras que otras herramientas fueron ensambladas en ciudades del Ecuador.

Estas decisiones supusieron un evidente abaratamiento de los costos de implementación tecnológica mecánica de la quesera (Castro Díaz-Balart ,2002).

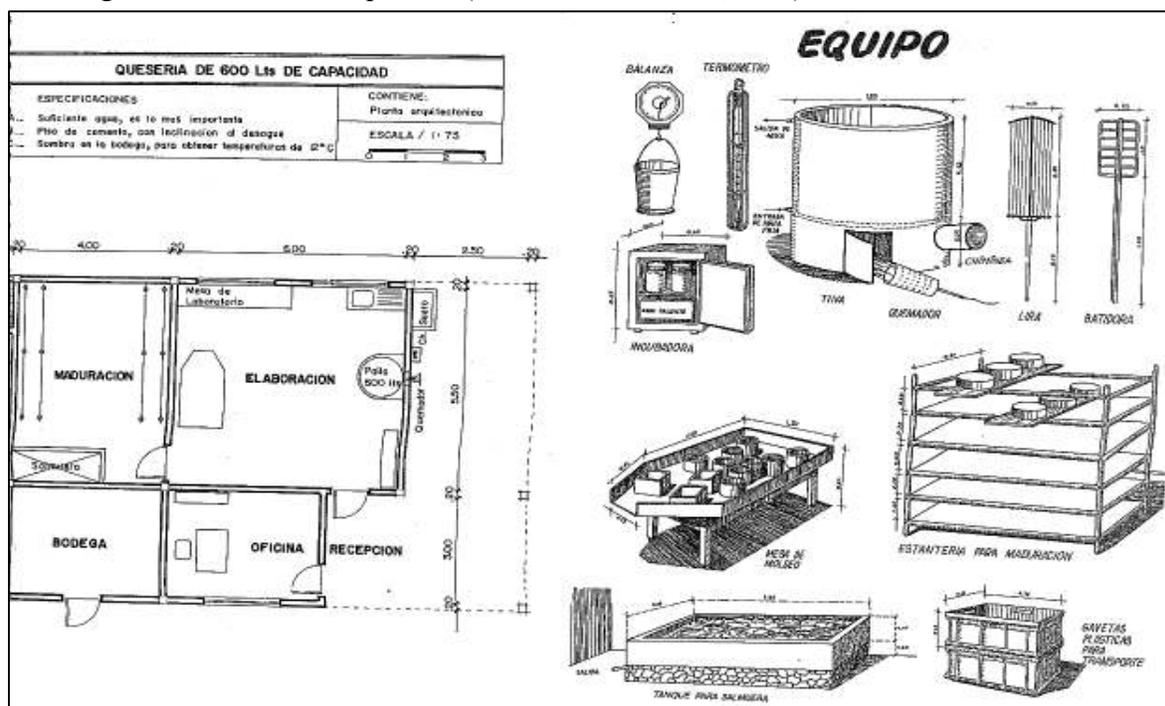


Figura 9. Tecnologías Mecánicas transferidas por José Dubach información tomada de (Dubach, 1988)

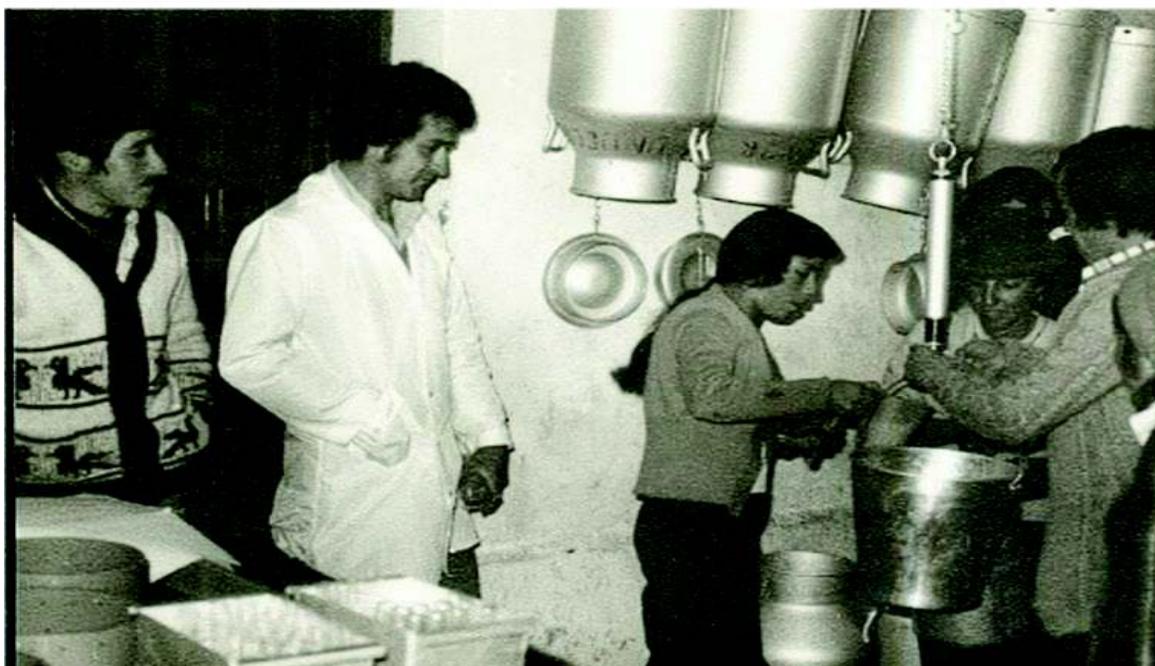


Figura 10. Acopio de leche inicio de la Quesera el Salinerito en sus inicios, información tomada de (Naranjo, 2012)

Las tecnologías humanas transferidas a los campesinos de la provincia de Bolívar, se caracterizaron por la generación de las habilidades en ellos y la energía física usada en la producción de quesos (Roberts & Grabow, 1996). Estas habilidades dotaron a los campesinos de posibles estrategias para fomentar el proceso con estándares de calidad, como es el caso de la temperatura adecuada en cada etapa productiva para influenciar el crecimiento de las bacterias, un factor indispensable en la fabricación de quesos. De cuyo manejo adecuado pueden depender el éxito o fracaso del producto final.

Parte de este análisis se desprende del trabajo desarrollado con el software Atlas TI, con base en la revisión de documentos primarios, secundarios y las entrevistas a la población implicada. Se realizó una codificación abierta que generó la creación de los siguientes códigos; José Dubach, Maestro, Calidad de vida, Técnica, Padre Antonio Polo, Transferencia de tecnología, Desarrollo de Salinas, Tecnología, Tecnología máquinas, Tecnología innovación,

Tecnología conocimiento. El código José Dubach tuvo la mayor recurrencia de citas Figura 10, seguido de Calidad de vida y la Tecnología.



Figura 11. Recurrencia de citas en códigos obtenida de Atlas TI- Elaboración propia

De José Dubach se desglosa la red creada en la Figura 11, dado que él trae consigo la técnica de elaboración de quesos, permitiendo que se genere esta transferencia de tecnología, lo cual es un factor directo de incidencia en el desarrollo de Salinas, territorio en el cual la calidad de vida marginal fue la principal motivación para sacar adelante el proceso salinero.

El padre Antonio Polo representa una figura asociada con la transferencia de tecnología, y al igual que José Dubach, una causa del Desarrollo de Salinas. De la transferencia de tecnología se desprenden las tecnologías mecánicas, tecnologías humanas (innovación), y las tecnologías del conocimiento. Cada una de estas tecnologías es interdependiente, coexisten e interrelacionan con el sistema de producción creado en la quesera principal el Salinerito, ejercen un impacto positivo en la organización de Salinas y las prácticas productivas de los campesinos de toda la comunidad (Roberts & Grabow, 1996).

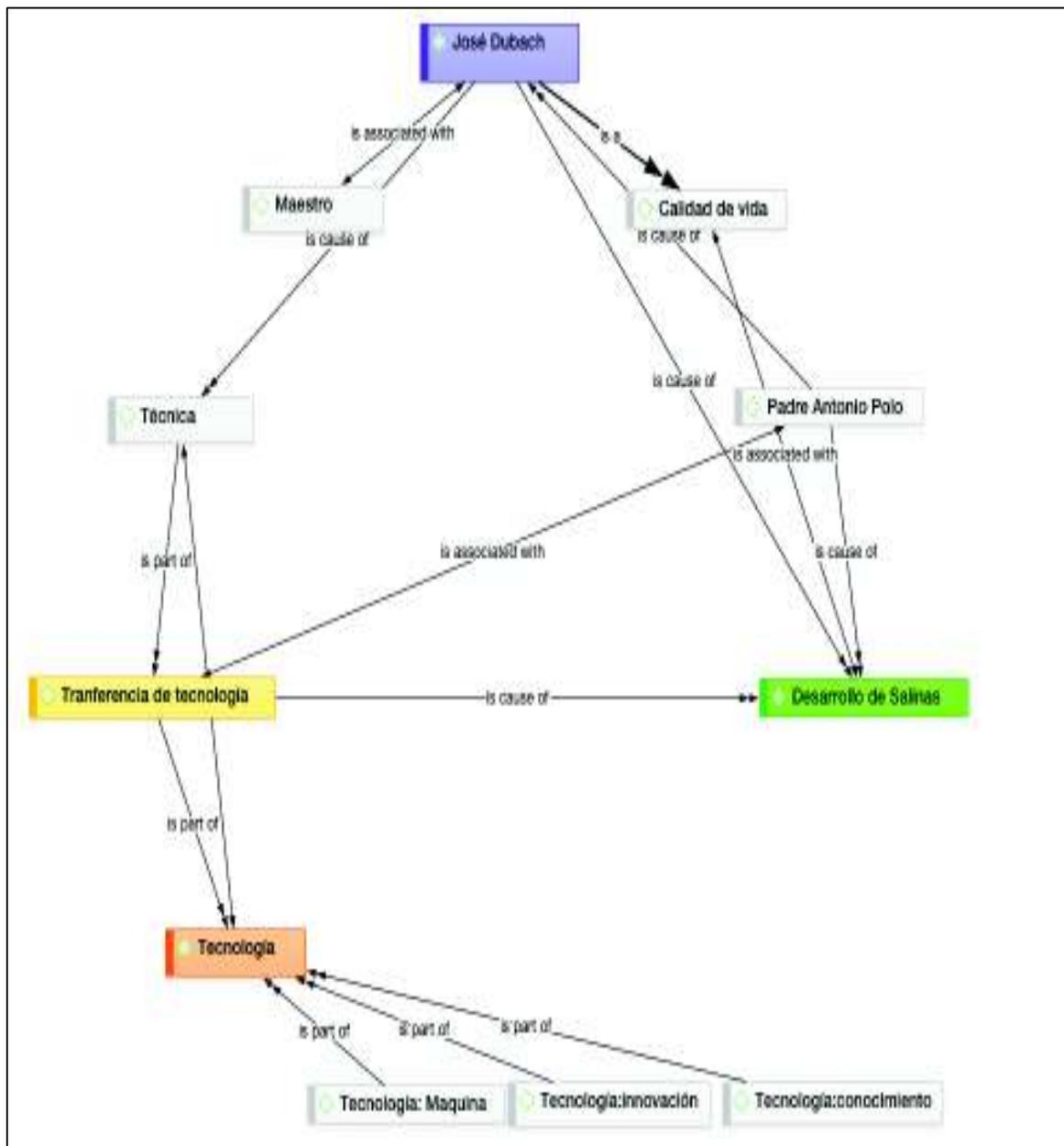


Figura 12. Red Transferencia de Tecnologías José Dubach obtenida de Atlas TI- Elaboración Propia

4.2 Tipos de tecnologías utilizados en las etapas del proceso comunitario de Salinas de la provincia de Bolívar

El surgimiento y desarrollo de la quesera principal El Salinerito se marca un precedente en los miembros de la parroquia de Salinas, permitiendo que se formen conjuntamente como organización, para mitigar la pobreza de la zona, actuando de manera comprometida en el inicio de la producción de quesos, para lograr la transformación de su entorno según sus necesidades de mejoramiento de la calidad de vida (Montero, 2003). Se logró que las utilidades fueran reinvertidas en la quesera y en proyectos de educación, salud y mejoramiento de la infraestructura del pueblo (Naranjo, 2012). Además, este proceso impulsó la creación descentralizada de la producción de quesos con la implementación de las tecnologías del conocimiento en las comunidades con el fin de implementar la construcción de queseras en cada una de ellas y adaptar el proceso productivo igual al que se realiza en la quesera principal, ayudadas de las tecnologías mecánicas y tecnologías humanas. A su vez, se produjo el inicio de otros procesos productivos como la fabricación de embutidos y confites, deshidratación de hongos y frutas, además de la promoción del turismo comunitario.

La actividad económica de fabricación de quesos fomentó nuevas lógicas operativas entre los campesinos de Salinas, por ejemplo, la entrega diaria de la leche en la quesería El Salinerito, hábito que con el tiempo dio como resultado que recibieran utilidades constantes, fomentando la inversión en préstamos para compra de tierras, ganado, fertilizantes y semillas para siembra de pastos (CELATER, 1989). Todo ello, fomentaría el desarrollo productivo de la región. Las organizaciones de Salinas de Guaranda, según Naranjo (2012) “se desarrollaron como un medio para la satisfacción de sus necesidades y no como un fin que conduzca a una acumulación de capital en forma individual o de determinados grupos de poder” (p.110).

José Dubach a través de la transferencia de tecnología, imparte las tecnologías del conocimiento, tecnologías mecánicas y tecnologías humanas. Estas tecnologías son implementadas en cada parte del proceso comunitario de Salinas. En este proceso comunitario se pueden encontrar hitos históricos importantes, como se presentan en la Figura 13, en los cuales se hace notoria la relación del sistema productivo de fabricación de quesos con el proceso comunitario.

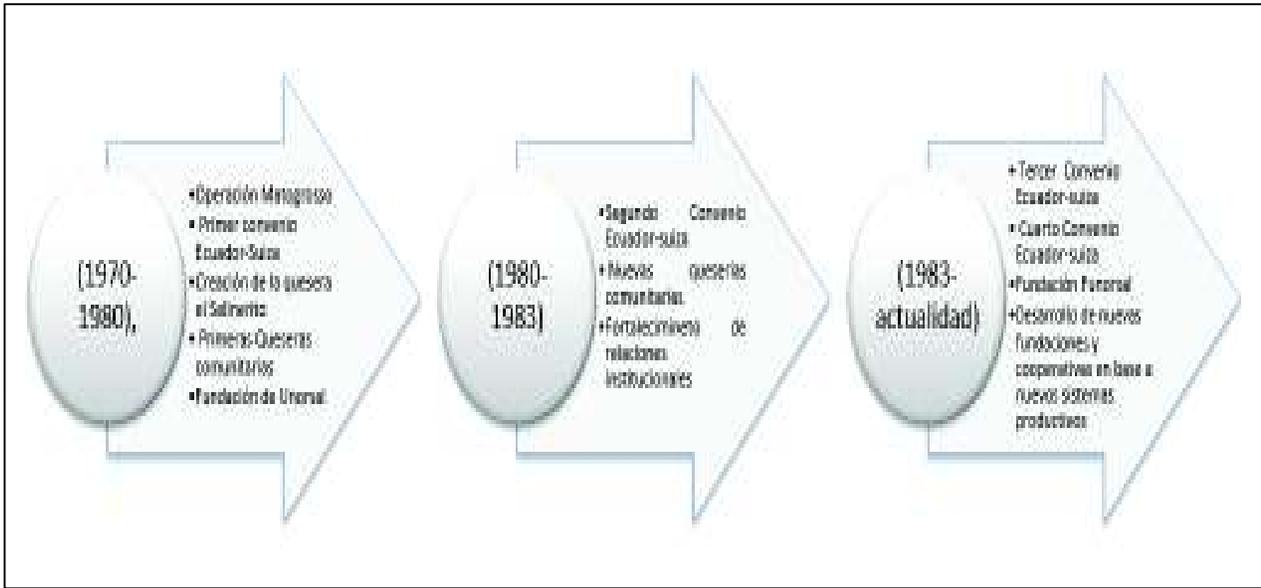


Figura 13. Hitos históricos proceso comunitario de Salinas

El primer hito abarca la llegada de la operación Mato Grosso, la creación de la primera cooperativa de ahorro y crédito, y el primer convenio entre Suiza y Ecuador (27 de febrero 1978 – 26 de febrero 1980) en el que se instalaron varias queserías consolidando al Salinerito como la quesera principal desarrollando toda la cadena de valor, capacitando a queseros y técnicos, además de la organización de los beneficiarios y el montaje de la primera tienda dedicada a la comercialización de sus productos.

Este proceso productivo permitió que en 1982 se constituyera La Unión de Organizaciones de Salinas (Unorsal), organización cooperativista de segundo grado, que agrupaba es ese momento 22 organizaciones campesinas, para el fortalecimiento de la actividad productiva. Con estas cooperativas de producción, se possibilitó que las comunidades se incorporen en todo el sistema de producción y

sean dueñas de sus organizaciones, participen en las decisiones sobre la conducción de su organización y se beneficien de sus resultados de la producción (Naranjo, 2012).

El segundo hito abarca el Segundo Convenio Ecuador-Suiza (15 de marzo 1980 – 14 de marzo 1983) en el que se instalaron nuevas queserías en otras comunidades, dando continuidad al proceso con la capacitación del personal, ampliando el espacio de comercialización y fortalecimiento de relaciones interinstitucionales.

El tercer hito abarca el tercer y cuarto convenio Ecuador-Suiza (15 de marzo de 1983 – 31 de diciembre 1985) y (enero 1986 – diciembre 1988), periodo durante el cual, con la asistencia técnica necesaria, se entregó el proyecto de queserías rurales a las organizaciones campesinas y se aseguró la continuación del apoyo de las instituciones públicas y privadas involucradas (CELATER, 1989).

Con este hito se logra el fortalecimiento del proceso comunitario de Salinas, como se ilustra en la Figura 14, donde participan diversas unidades productivas las cuales se consolidan gracias a la primera unidad productiva en Salinas; la producción de diversidad de quesos en El Salinerito a través de las tecnologías transferidas por José Dubach.

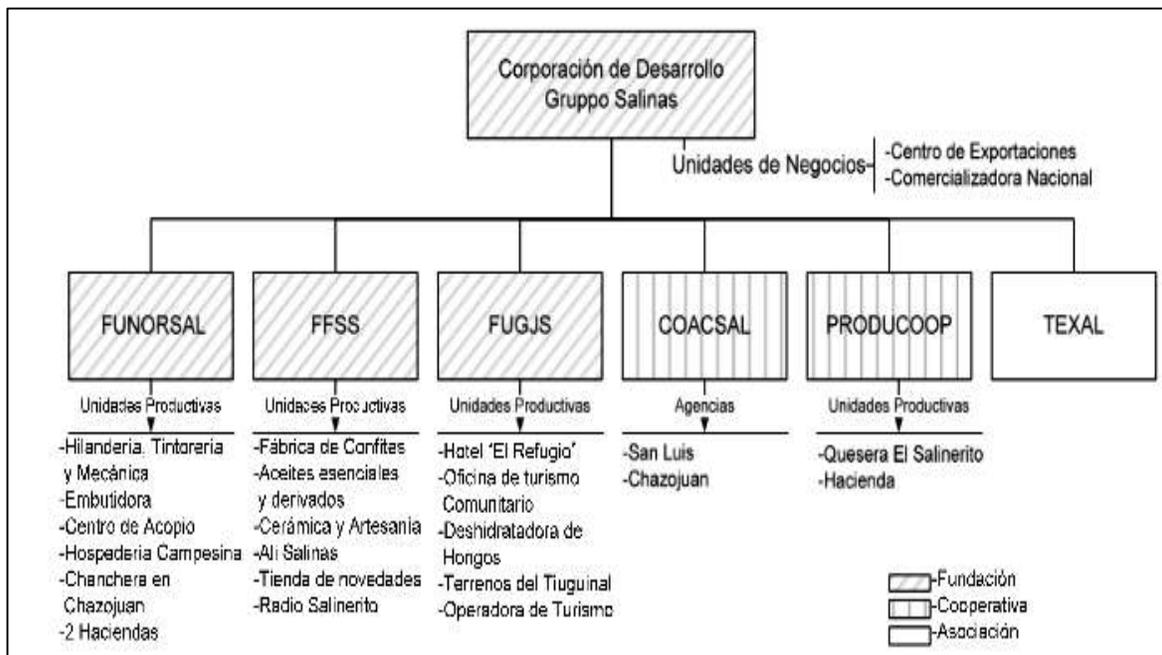


Figura 14. Organización del proceso comunitario de Salinas, información tomada de (Naranjo, 2012)

4.3 Impacto social en las comunidades de Salina de la provincia de Bolívar con la implementación tecnológica en la quesera principal

La aplicación del instrumento (encuestas) permitió hacer una radiografía inicial de las características demográficas de la población, donde se obtienen los siguientes datos estadísticos:

El sexo predominante de los encuestados fue femenino con el 57,95% mientras que el 42,05% masculino como se ilustra en la Figura 15

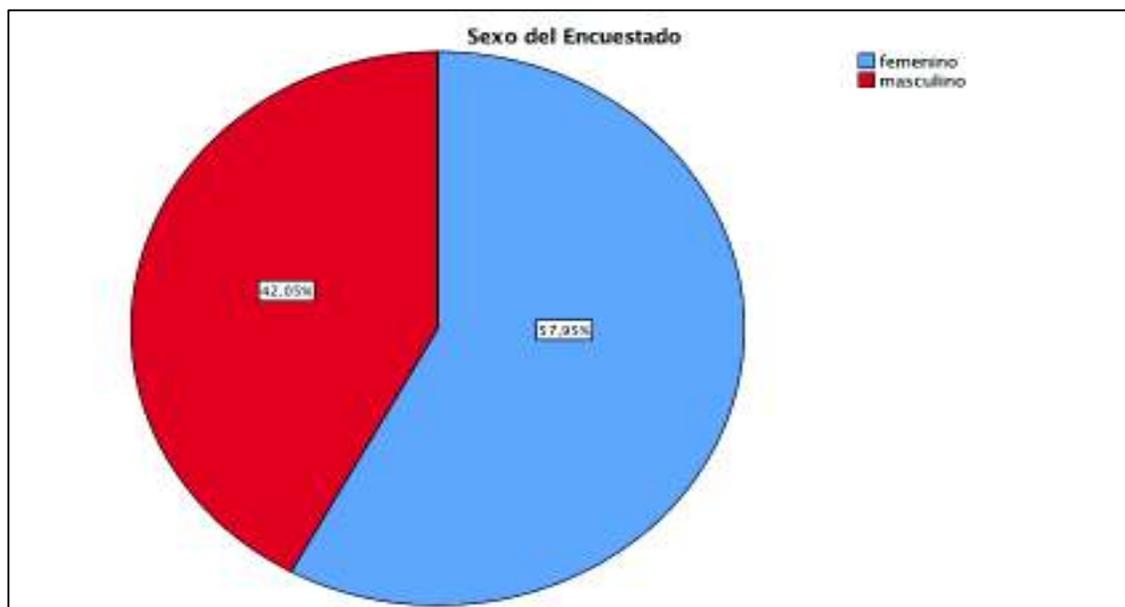


Figura 15. Sexo- Obtenido de SPSS

El rango de edad predominante fue entre 31-40 años con 31,28% como se ilustra en la Figura 16

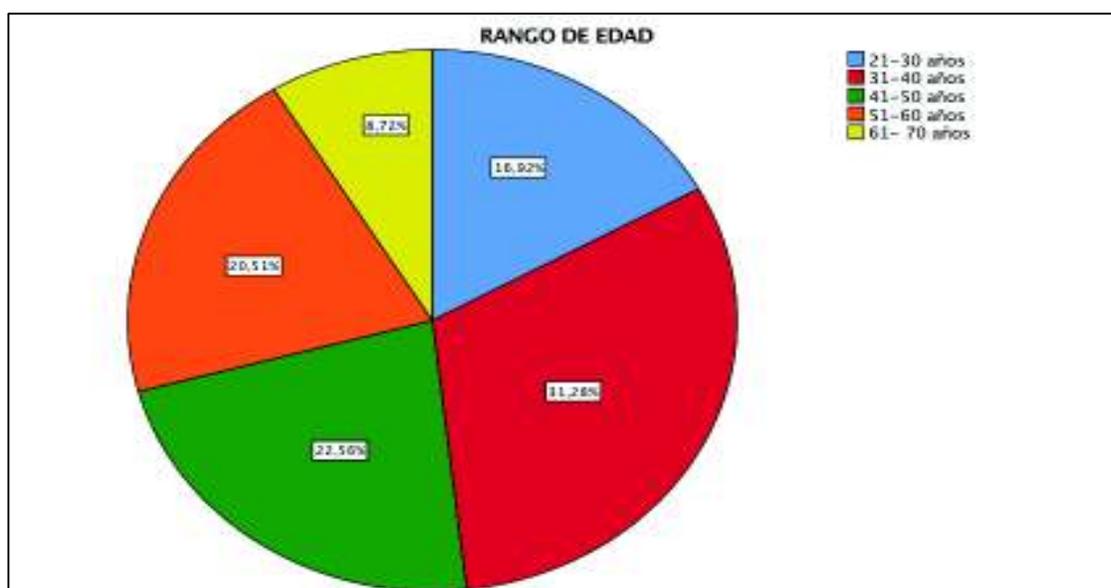


Figura 16. Rango de Edad- Obtenido de SPSS

La autoidentificación fue mestiza con 54,36% y indígena con 45,64% como se ilustra en la

Figura 17.

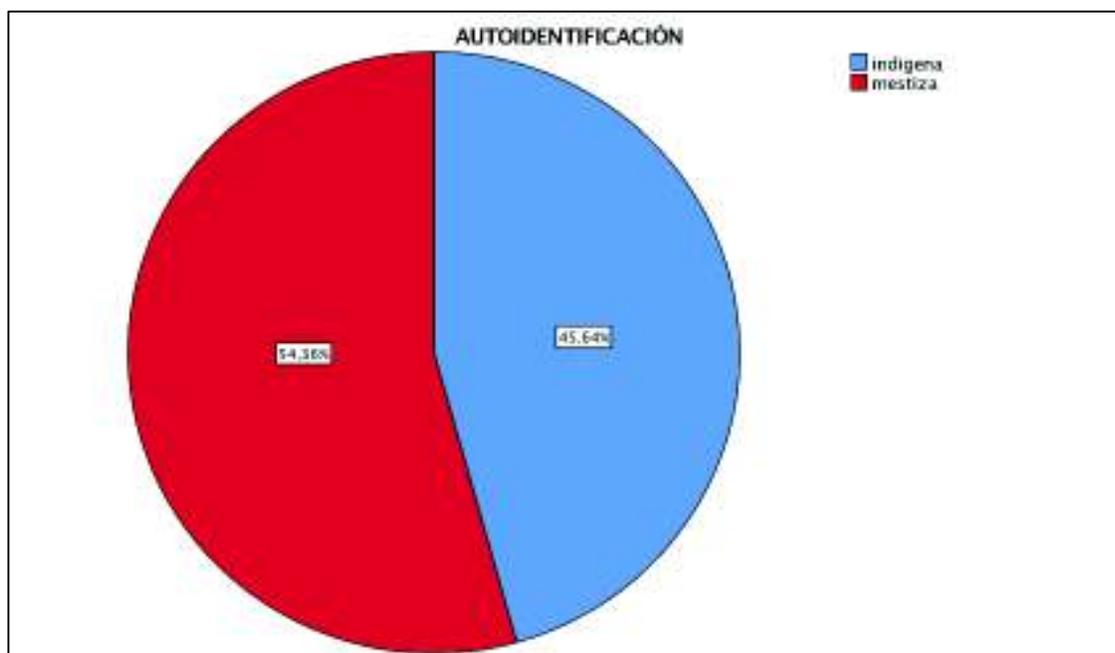


Figura 17. Auto identificación- Obtenido de SPSS

El 36,92% tiene un nivel de instrucción de educación media seguido de un 29.23% de educación secundaria como se ilustra en la Figura 18

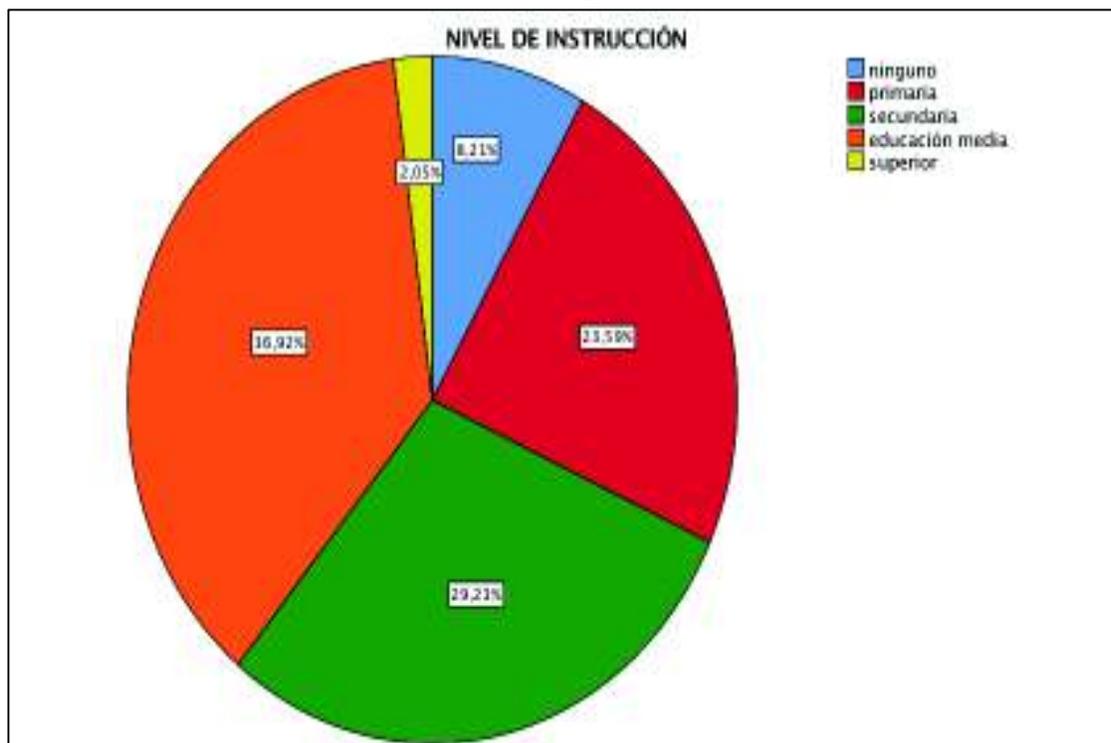


Figura 18. Nivel de instrucción- Obtenido de SPSS

El cuestionario aplicado en la primera fase incluyó preguntas dicotómicas, diseñadas con la finalidad de medir factores de estabilidad laboral, impacto positivo y reducción de la pobreza, influenciados por la quesera principal El Salinerito a partir del proceso de implementación tecnológica. El cuestionario se aplicó a un total de 195 personas de las 25 comunidades.

4.3.1 Factores laborales. La actividad económica contextualizada como una variable de la población de la comunidad de Salinas en esta investigación pudo establecer que es estable debido a la actividad productiva de fabricación de quesos en El Salinerito, como se muestra en la Figura 19, esta actividad económica está representada en un 41,5 % en pastoreo de ganado para producción de leche con doble propósito, y un 36,9% en fabricación de diversos quesos y productos lácteos, lo que indica que el 78,4 % de la actividad económica está relacionada con El Salinerito, como se muestra en la Figura 20

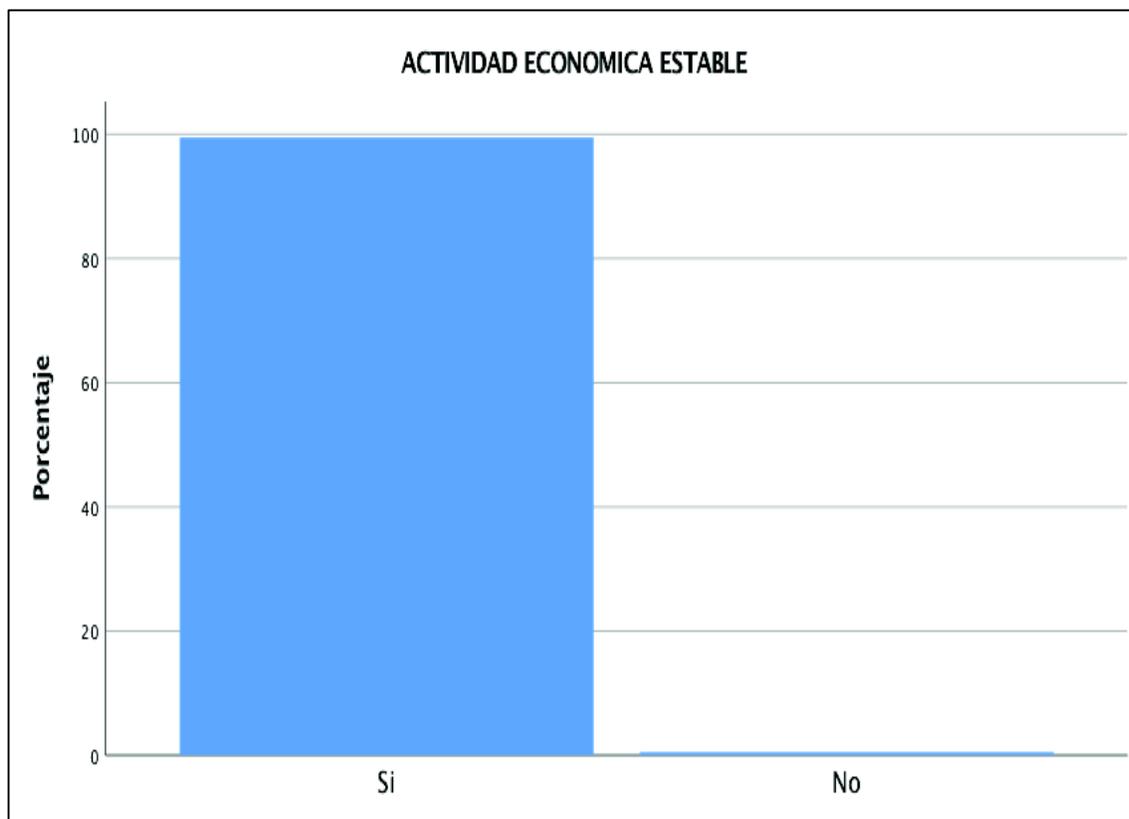


Figura 19. Actividad económica estable- Obtenido de SPSS

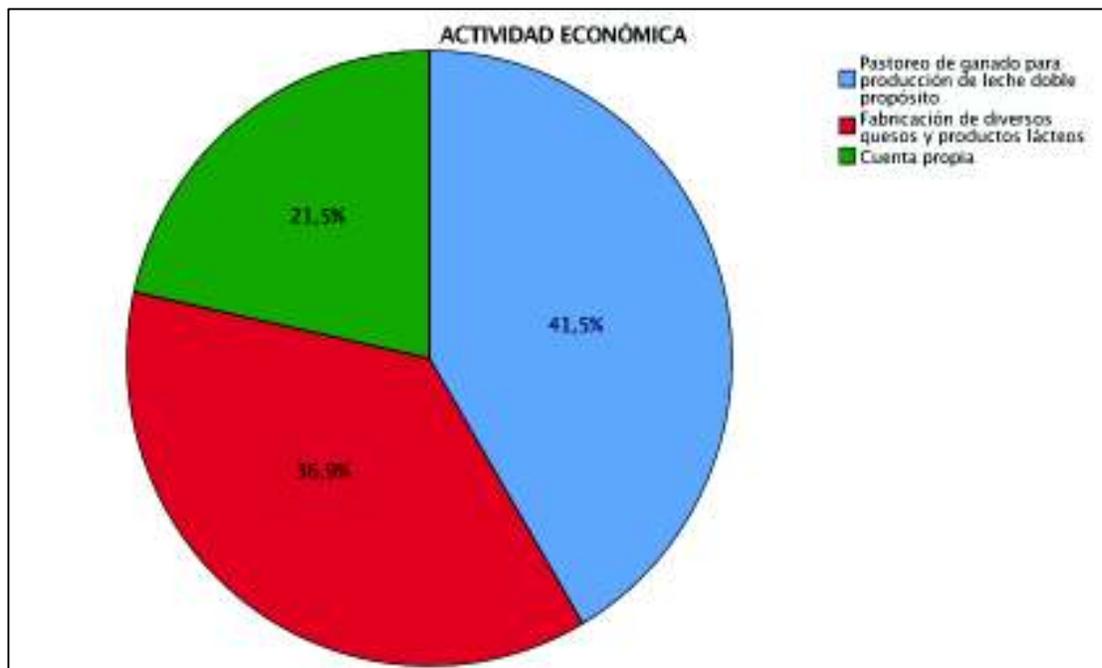


Figura 20. Actividad Económica- Obtenido de SPSS

Esta actividad económica estable genera en los salineros la posibilidad de tener un sueldo fijo, como lo menciona (Polo P. A., 2017): “quien tiene sus vaquitas y tiene una quesera al lado tiene su sueldo fijo, él puede saber cuánto cada quince días puede disponer y si quiere hacer un préstamo puede saber hasta dónde puede alcanzar la forma de pago” Dicha estabilidad es importante para el desarrollo social de Salinas de Guaranda, pues garantiza el mejoramiento de calidad de vida de sus habitantes en diversos ámbitos en interacción con el desarrollo económico.

4.3.2 Impacto social positivo en Salinas de Guaranda con el Desarrollo del Salinerito. A

partir de los datos obtenidos en medio de la investigación, se evidencia que un importante impacto social en la comunidad, dado que se refleja un cambio sostenible a través de los 40 años de creación del Salinerito, gracias al conjunto de intervenciones que desarrolló la unidad productiva de fabricación de diversos quesos (Tuan, 2008). El impacto en Salinas de Guaranda es positivo como consecuencia del desarrollo del Salinerito, el 99,5% de las encuestas muestran un resultado positivo

como se evidencia en el Figura 21

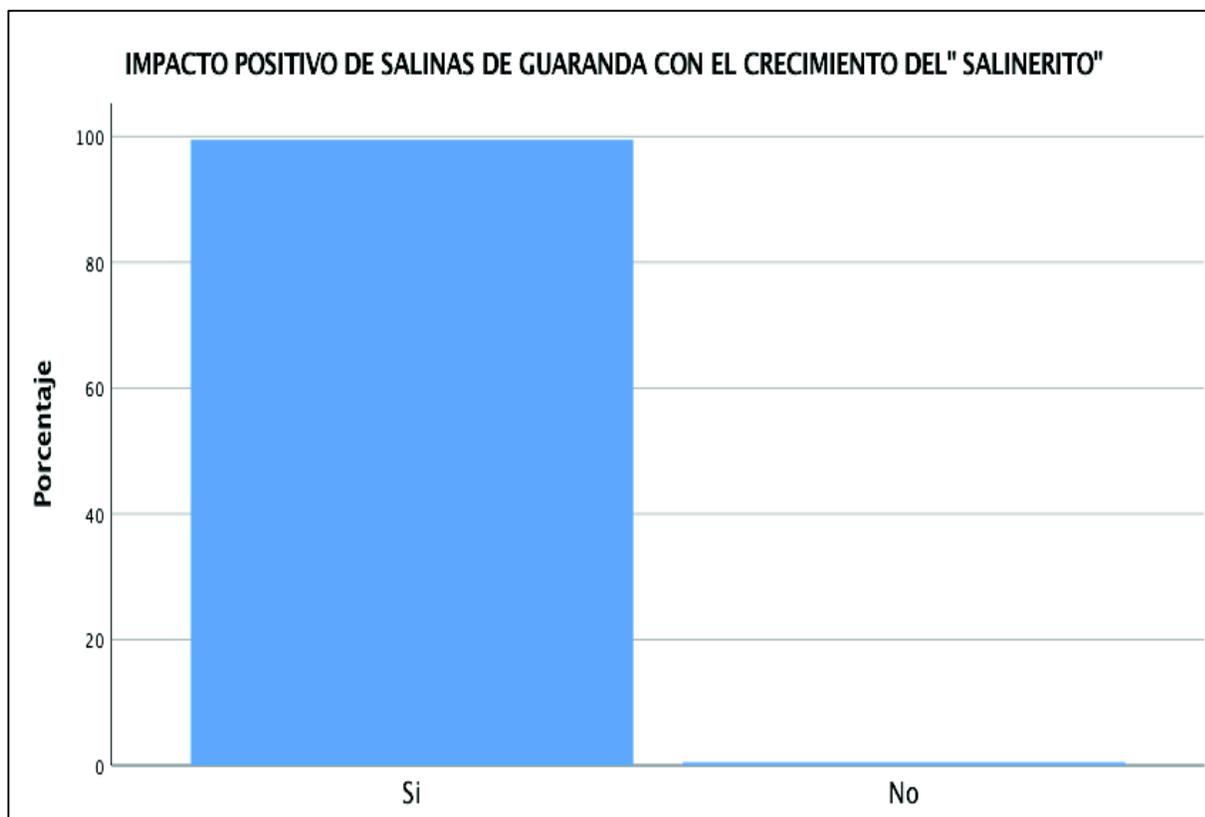


Figura 21. Impacto Social- Obtenido de SPSS

El impacto social en esta región está directamente relacionado con el desarrollo tecnológico de la quesera El Salinerito, siendo este un factor clave para su evolución y crecimiento económico. La actividad económica es estable, dado que el pastoreo de ganado y fabricación de quesos, están inmersos en la cadena de valor de la unidad productiva y logran beneficiar a casi el 90% de la población salinera, como lo menciona AT “las comunidades cuentan con plantas de producción de quesos y son las beneficiarias, en la fabricación de un queso Andino por ejemplo el 42% de los ingresos es para el pago de la leche, el 5% para la mano de obra y el 15% para el empaque, entonces el 62% es de lo ingresos es para la comunidad que lo generó”(AT, comunicación personal, 2018).

El mejoramiento de las condiciones de la población de Salinas se evidencia en la reducción de la pobreza actual, en comparación con los niveles de pobreza que manifestaban sus habitantes en el año 1978, cuando inició la primera planta de producción de quesos El Salinerito. El impacto ha sido positivo y se ha mantenido por 40 años, desatando el surgimiento de nuevos proyectos de

desarrollo como la segunda planta de quesos del Salinerito en el 2006, ubicada en el centro del pueblo, cerca del río Tigua y la tercera planta en el 2012, como lo relata AT “Con el incremento de las materias primas producto de todo el movimiento industrial que desencadenó la fabricación de quesos, el acceso al crédito y la compra de ganado, tecnificación de los pastizales y técnicas de ordeño, permitió que la Cooperativa Salinas construyera una nueva infraestructura para procesar de 3500 litros diarios hasta 6000 litros. En el 2012 la Cooperativa de Producción Agropecuaria el Salinerito construye la tercera planta ubicada a 1 km antes de Salinas con capacidad instalada de 10.000 litros de leche diarios” (A.T., comunicación personal, 2018).

4.3.3 Reducción de la pobreza con la implementación de la tecnología en el Salinerito. La pobreza exhibe una clara reducción como consecuencia de la implementación tecnológica en El Salinerito, según la percepción del 88,72 % de los encuestados, como se evidencia en la Figura 22.

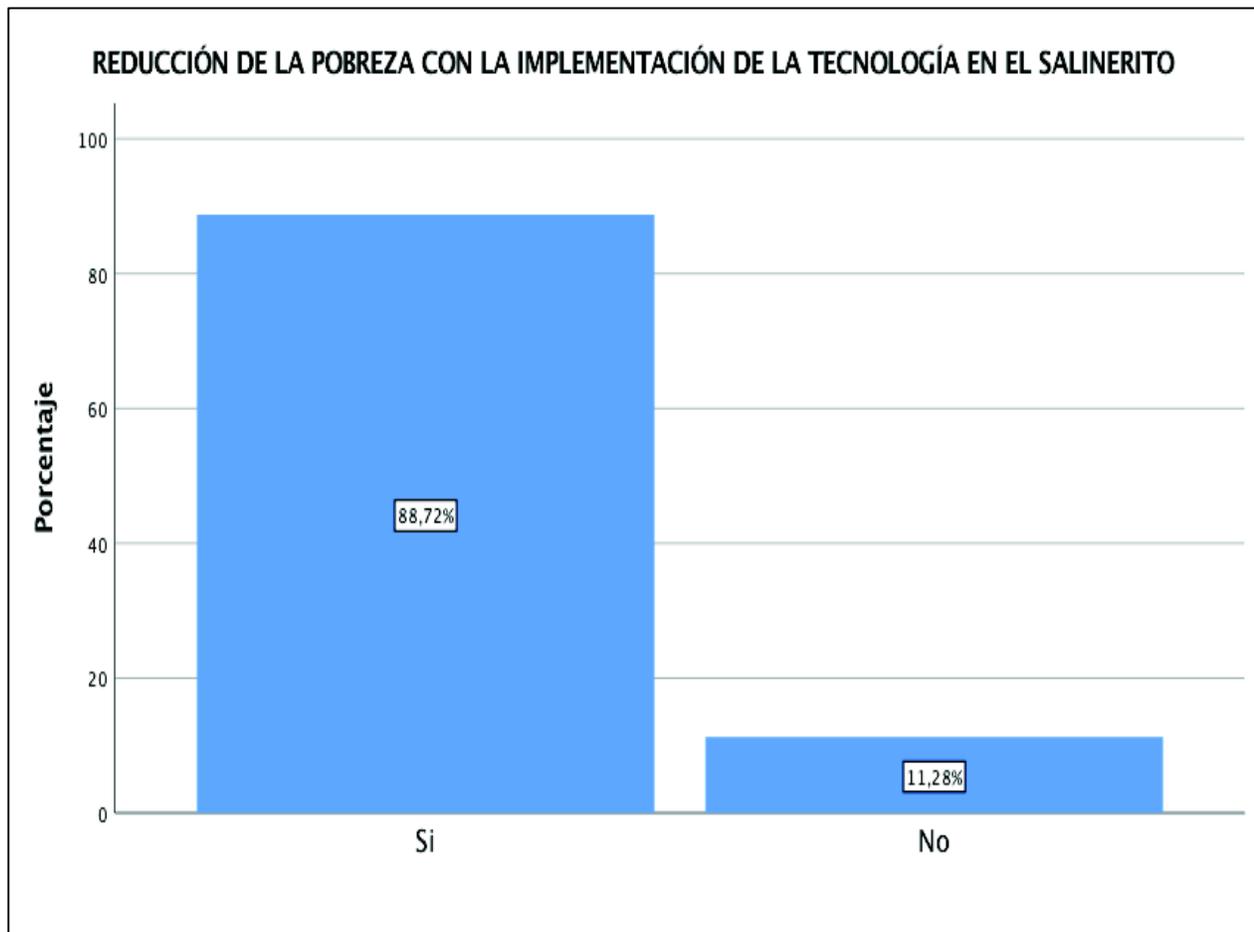


Figura 22. Reducción de la pobreza- Obtenido de SPSS

Según el INEC (2017) “En Ecuador una persona es considerada pobre por ingresos si percibe un ingreso familiar per capital menor de 84,49 USD mensuales” (p.1), comparando los datos que se muestran en la Figura 23 donde el 87,18% de las personas presentan ingresos en el rango de 386 USD a 772 USD y con la comparación de los indicadores del INEC, se afirma que la comunidad salinera no presenta pobreza por ingresos, gracias a la estabilidad de la actividad económica de sus habitantes producto de la implementación tecnológica de la quesera El Salinerito, pasando de una infraestructura inicial de 350 litros procesados a la producción actual de 10.000 mil litros.

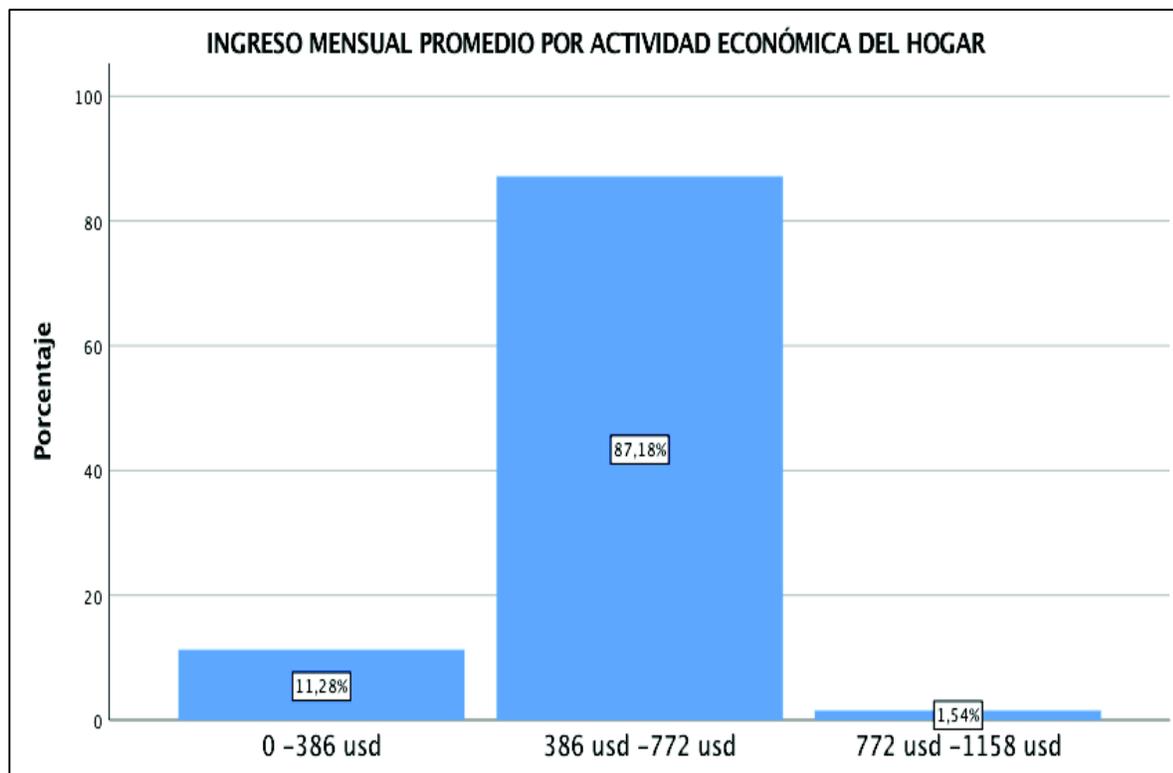


Figura 23. Ingreso mensual- Obtenido de SPSS

4.3.4 Percepción de satisfacción de condiciones laborales. El 87,18% de los encuestados manifiesta que está satisfecho con sus condiciones laborales actuales, así se observa en la Figura 24, dato ratificado por el 99,5% que considera que tiene una actividad estable como consecuencia de la actividad productiva del Salinerito y atribuye que esta condición se debe a la implementación tecnológica en ella con una percepción del 94,36% de aceptación de esta relación como se observa en la Figura 25.

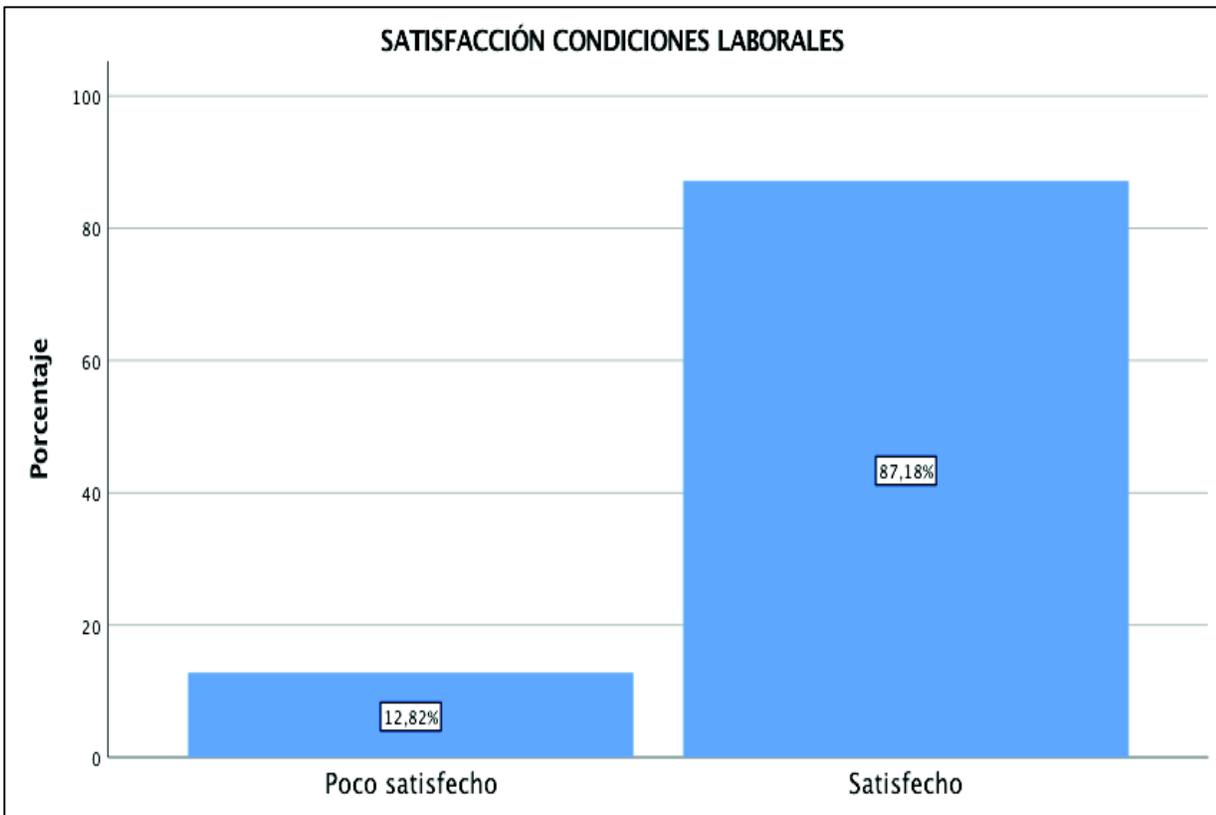


Figura 24. Satisfacción condiciones laborales- Obtenido de SPSS

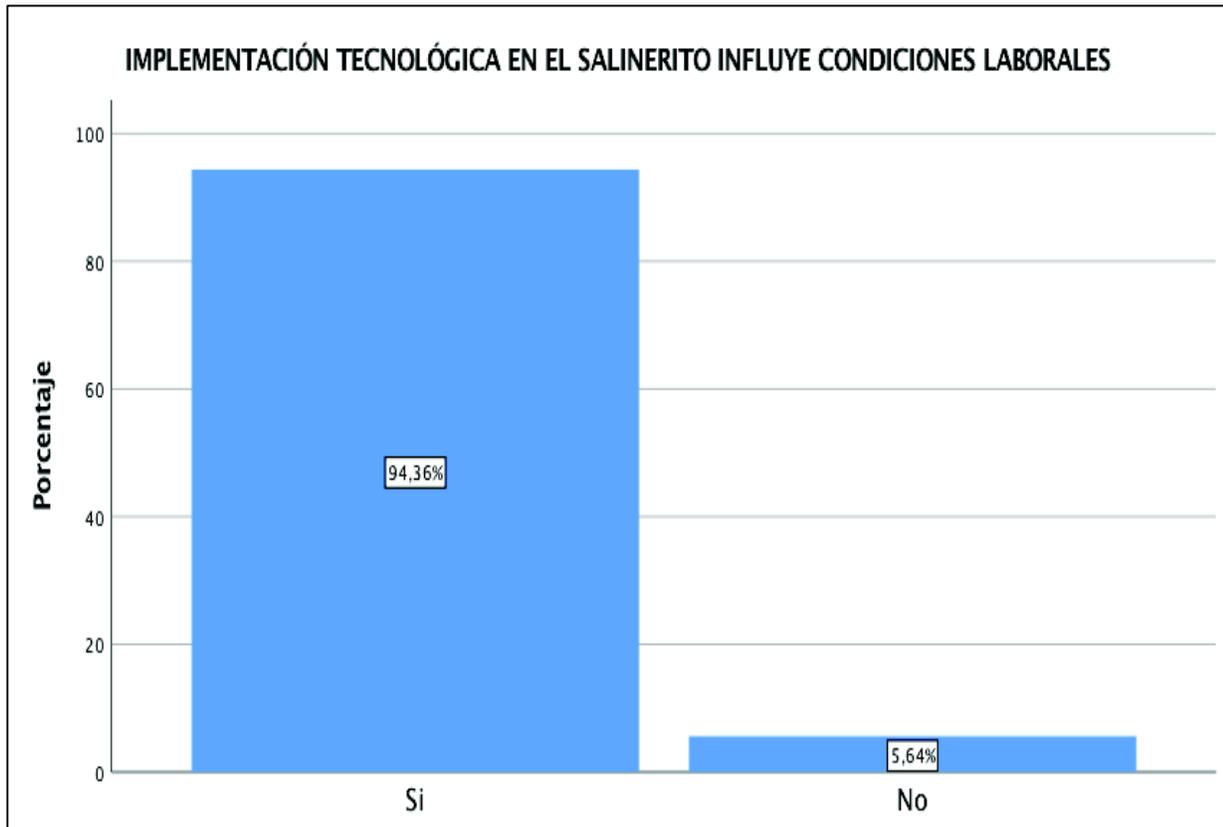


Figura 25. Influencia condiciones laborales con la implementación tecnológica en el Salinerito- Obtenido de SPSS

4.3.5 Percepción de satisfacción de condiciones básicas.

4.3.5.1 Vivienda. El 73,85% de los encuestados manifiesta que está satisfecho con sus condiciones de vivienda como se muestra en la Figura 26, puesto que el 96,92 % vive en una casa, como se evidencia en la Figura 28, con un 91,28% que habita en una casa propia, como se ve en la Figura 27.



Figura 26. Satisfacción condiciones de vivienda actual- Obtenido de SPSS

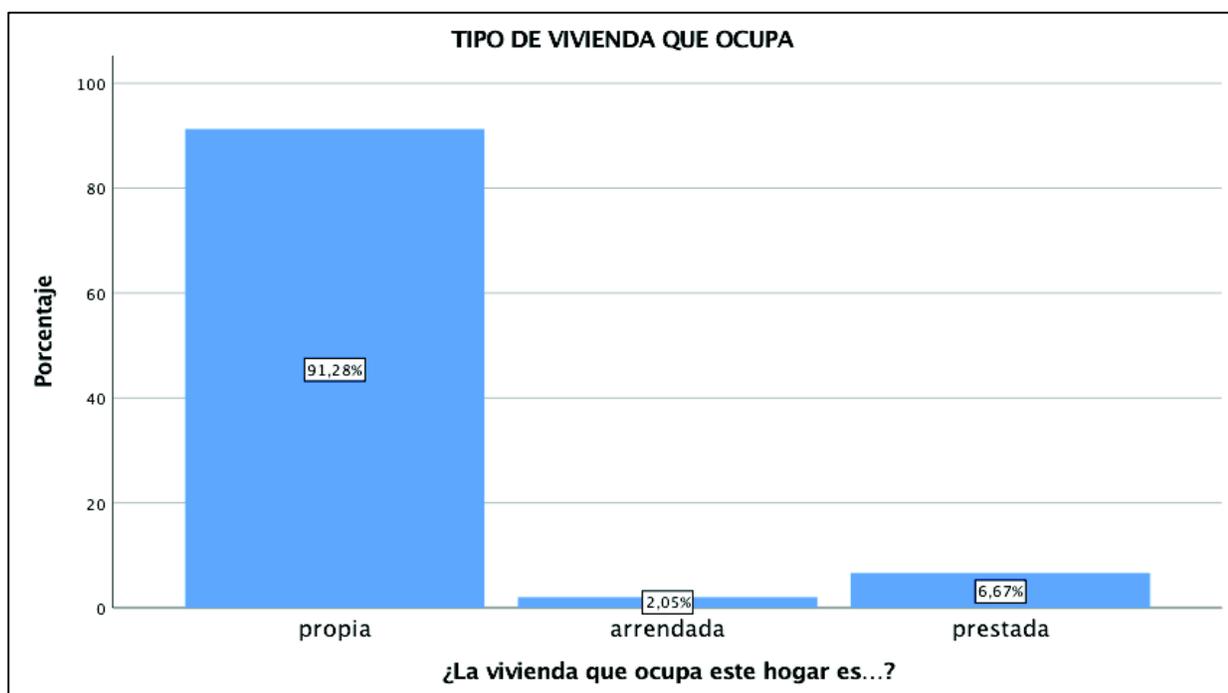


Figura 27. Tipo de Vivienda- Obtenido de SPSS

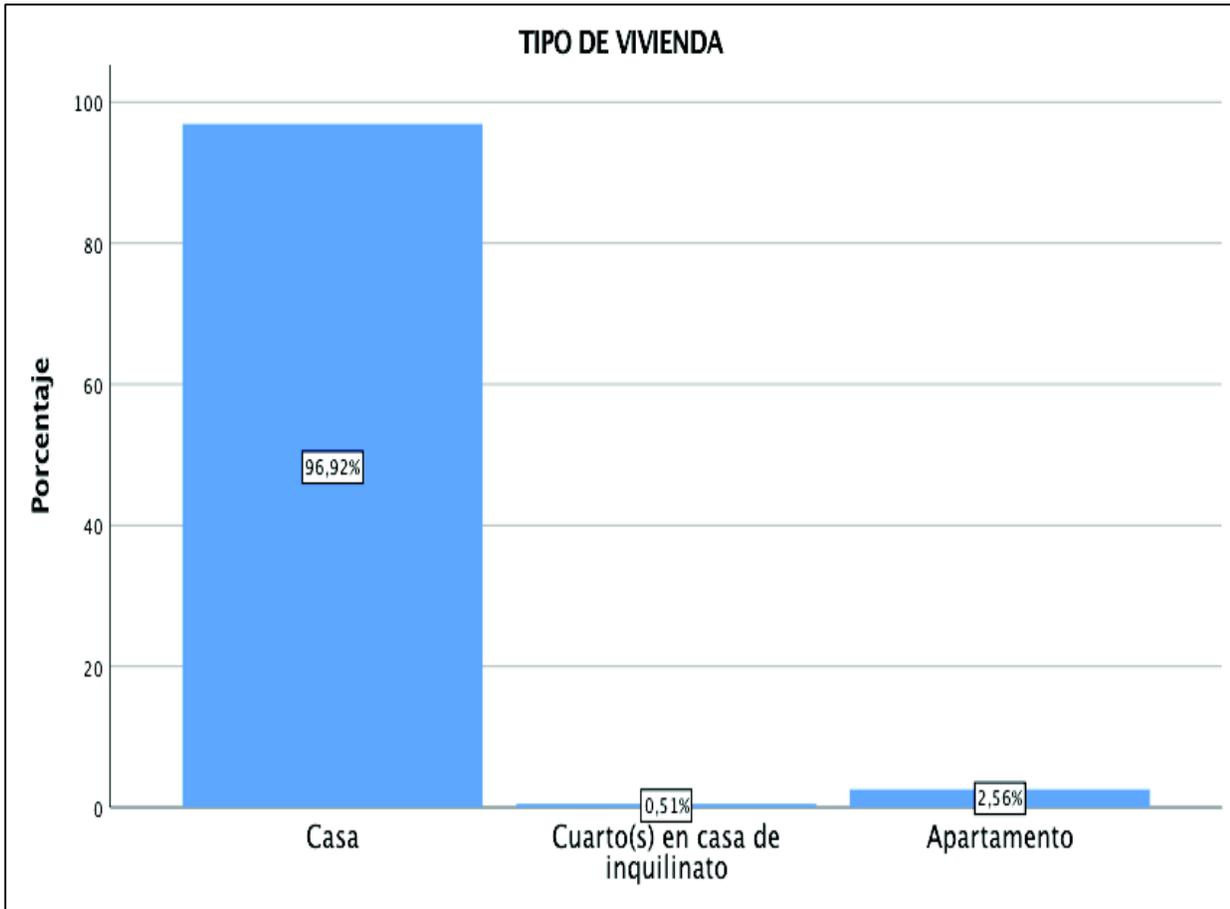


Figura 28. Tipo de vivienda que ocupa- Obtenido de SPSS

El 77,95% de la población considera que las condiciones de vivienda actuales están relacionadas con la implementación tecnológica en El Salinerito, dato evidente en la Figura 29, ello se deriva dado que al tener una actividad económica estable producto del desarrollo y progreso del Salinerito, los habitantes han podido acceder a créditos y mejorar sus viviendas así lo manifiesta DV (2017): “nosotros teníamos una casa de paja con papá y mamá ocho, nueve personas y que en la misma casa en una habitación teníamos una camita para tres y cuatro personas y entonces ya vaya conociendo del todo esas maneras, entonces cada quien ya con préstamos y todo se han puesto hacer casitas firmes como ve más comercial” (D.V., comunicación personal, 2018).

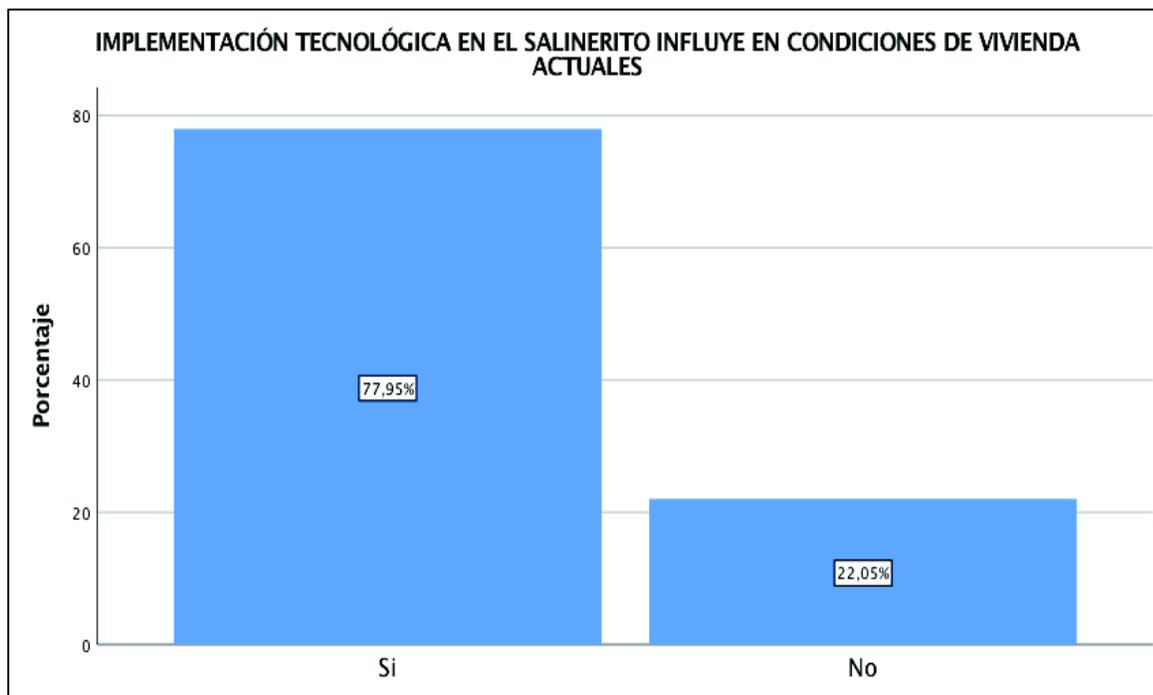


Figura 29. Influencia condiciones de vivienda con la implementación tecnológica en el Salinerito- Obtenido de SPSS

4.3.5.2 **Salud.** El 75,90% de los encuestados manifiesta poca satisfacción con las condiciones de acceso a salud, como se evidencia en la Figura 30, y se establece que no influye la implementación de la tecnología del Salinerito con el acceso a los servicios de salud con un 80,51%, así se observa en la Figura 31.

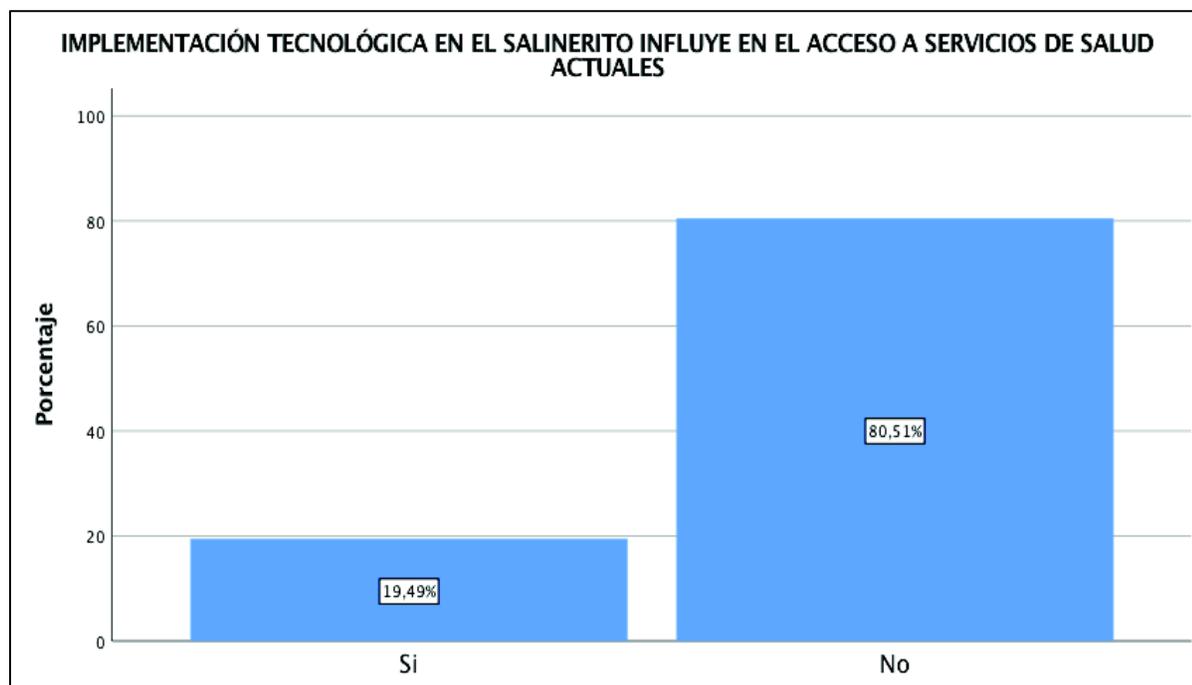


Figura 30. Satisfacción servicios de salud- Obtenido de SPSS

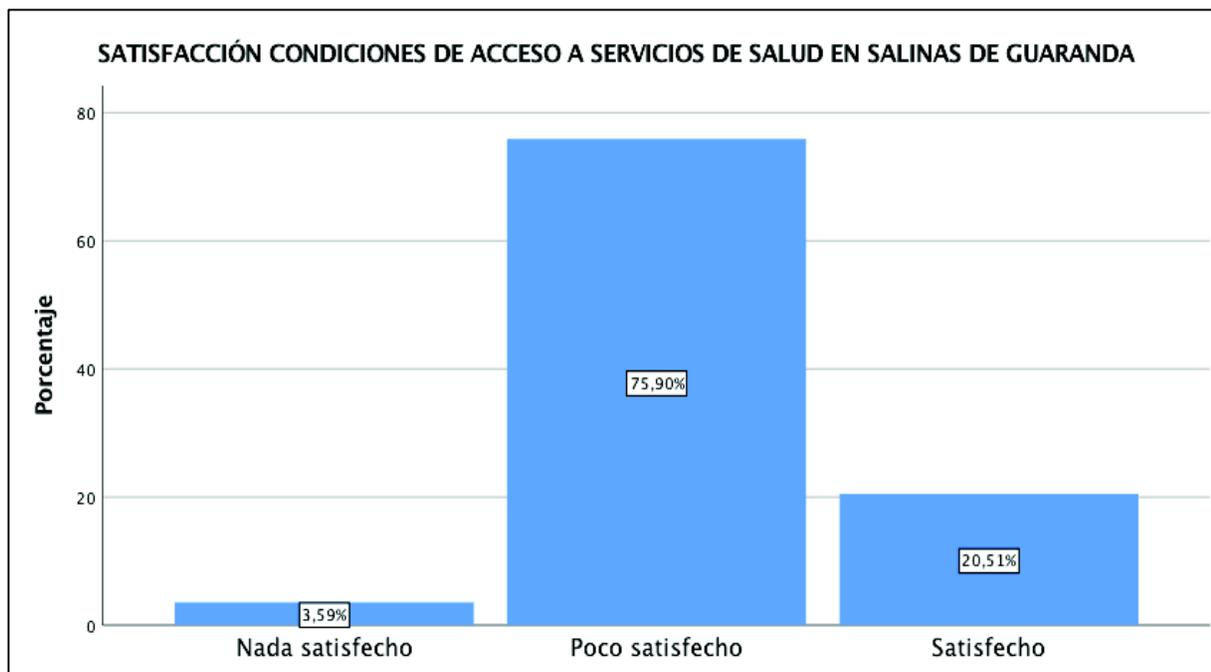


Figura 31. Influencia condiciones de servicios de salud con la implementación tecnológica en el Salinerito- Obtenido de SPSS

4.3.5.3 Educación. El 81,03% de los encuestados esta poco satisfecho con las condiciones de acceso a servicios de educación como se evidencia en la Figura 32 y se establece que no influye la implementación de la tecnología del Salinerito con el acceso a los servicios de salud con un 83,08% como se observa en la Figura 33.

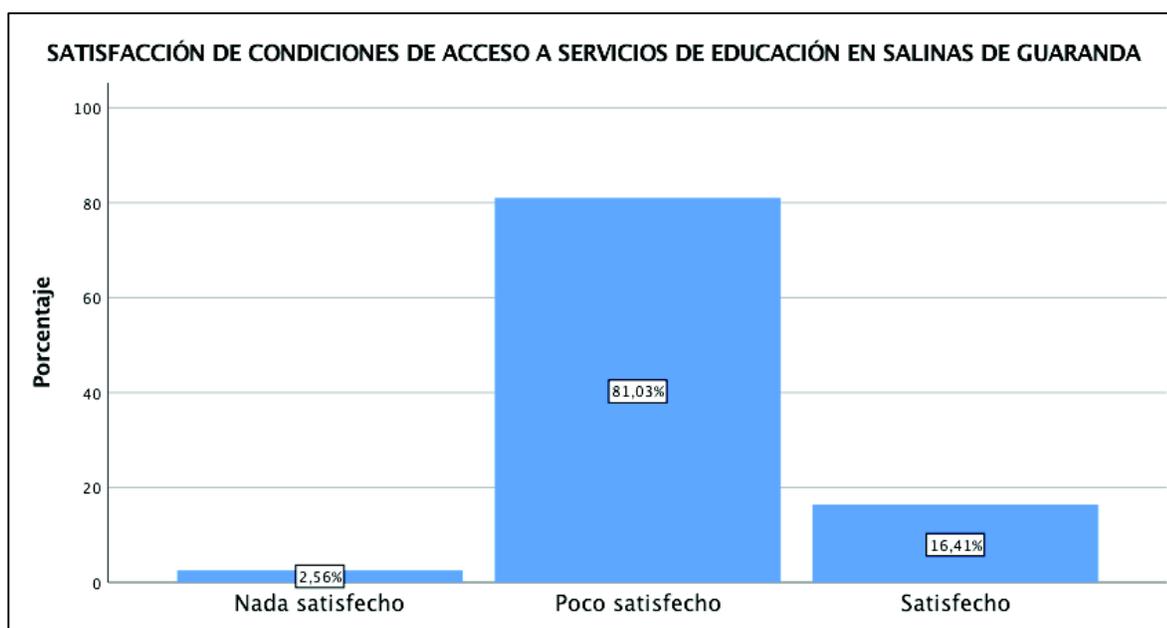


Figura 32. Satisfacción servicios de Educación- Obtenido de SPSS

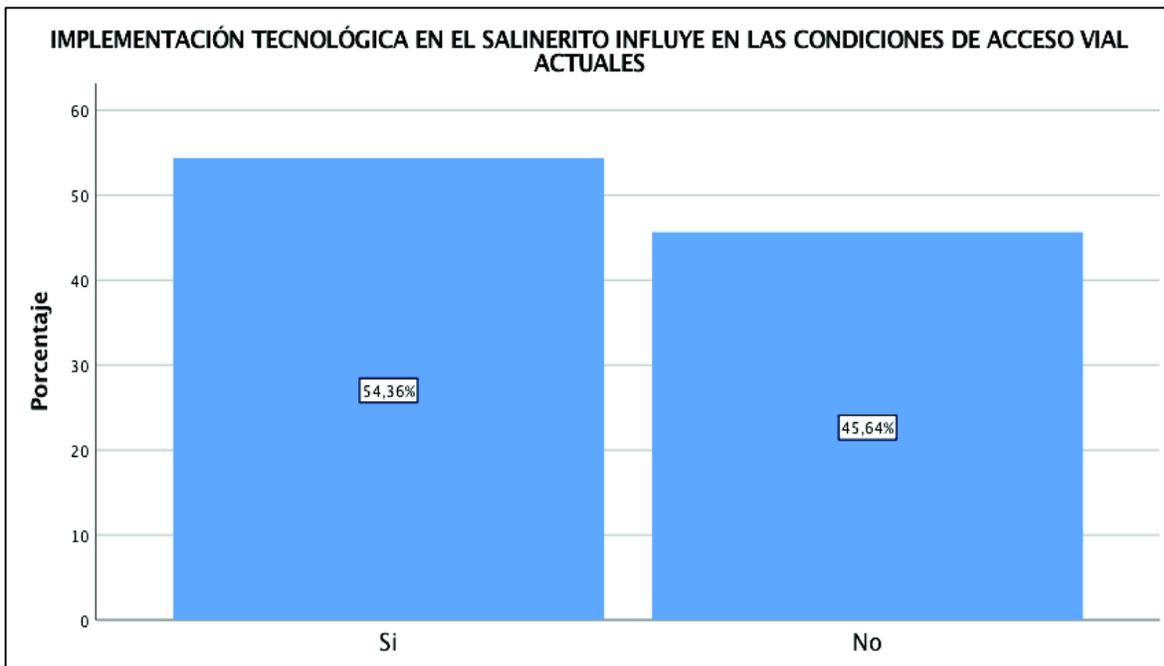


Figura 33. Influencia condiciones de servicios de Educación con la implementación tecnológica en el Salinerito- Obtenido de SPSS

4.3.5.4 Acceso vial. El 77,95% de los encuestados esta poco satisfecho con las condiciones de acceso a servicios de acceso vial como se evidencia en la Figura 34 pero si influye la implementación de la tecnología del Salinerito con el acceso a los servicios de con un 54, 36% como se observa en la Figura 35.

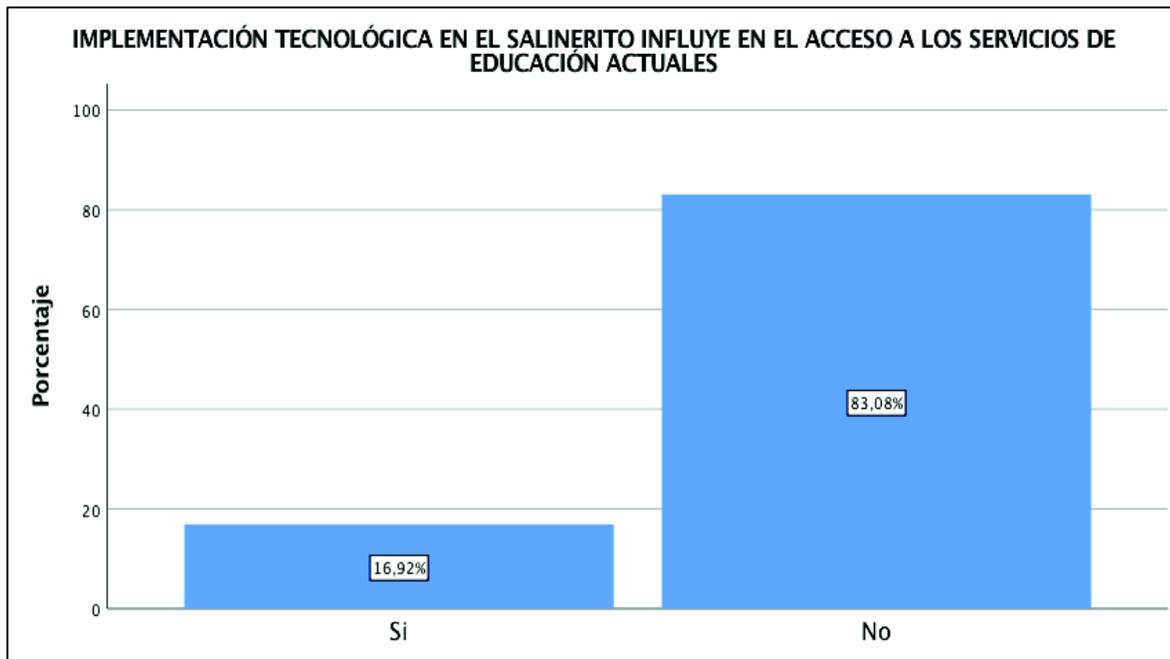


Figura 34. Satisfacción acceso vial- Obtenido de SPSS

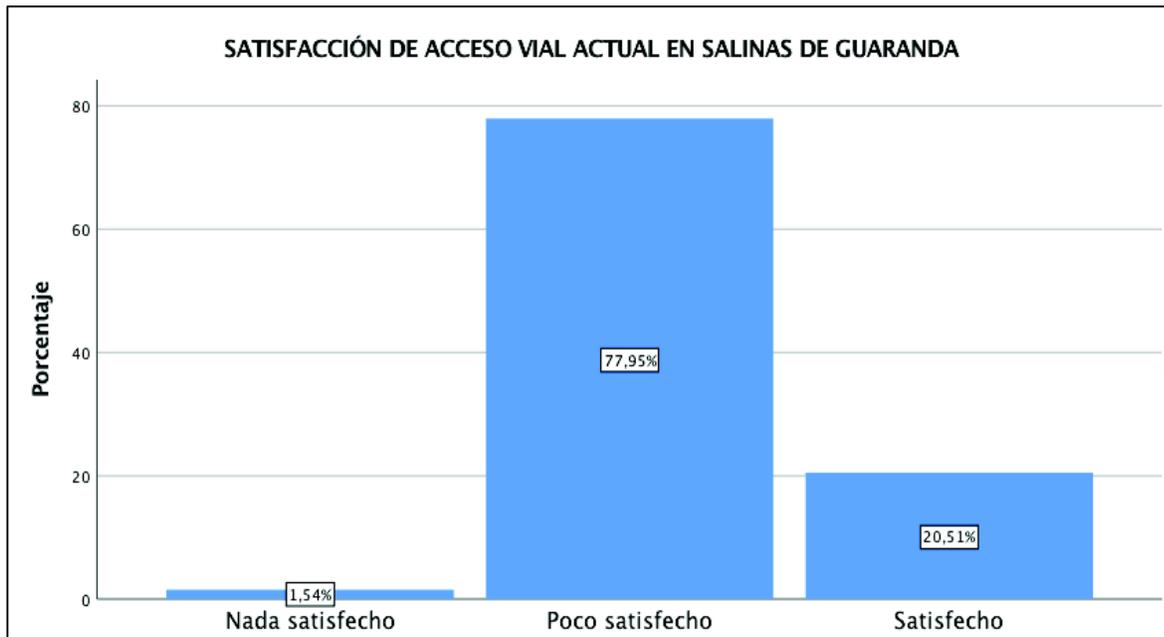


Figura 35. Influencia condiciones de acceso vial con la implementación tecnológica en el Salinerito - Obtenido de SPSS

La satisfacción con las condiciones laborales y de vivienda actual son altas, como lo indican los resultados en la Tabla 7, el rango resultante de esta investigación cambio de Satisfecho a Poco Satisfecho. Por tanto, se evidencia que los encuestados se inclinaron hacia valores elevados en la medida de la satisfacción de estas condiciones. Además, la media de los participantes es 2,87/2,74 y la mediana es 3, lo cual confirma la tendencia de la muestra hacia valores altos de escala. Se podría atribuir a que esta medida satisfactoria en las condiciones laborales y de vivienda son desencadenadas por la actividad productiva de pastoreo, fabricación de quesos y productos lácteos; actividades inmersas en la cadena de valor en la producción de quesos en el Salinerito. La implementación tecnológica en el Salinerito ha desencadenado un aumento en la capacidad de procesamiento de leche, generando una mejora significativa de las condiciones de la población de Salinas de Guaranda, pudiendo ser perdurable en el tiempo (Guzmán, 2004), como se evidencia en los 40 años de constitución de la quesera principal.

Tabla 7.
Media y Mediana

	¿En qué medida está satisfecho con sus condiciones laborales actuales?	¿En qué medida está satisfecho con las condiciones de vivienda actuales?	¿En qué medida está satisfecho con los servicios de salud actuales en Salinas de Guaranda?	¿En qué medida está satisfecho con los servicios de educación actuales en Salinas de Guaranda?	¿En qué medida está satisfecho con las condiciones de acceso vial actuales en Salinas de Guaranda?
Media	2,87	2,74	2,17	2,14	2,19
Desviación estándar	,335	,441	,462	,414	,431
Mediana	3,00	3,00	2,00	2,00	2,00
Rango	1	1	2	2	2
Máximo	Satisfecho	Satisfecho	Satisfecho	Satisfecho	Satisfecho
Mínimo	Poco satisfecho	Poco satisfecho	Nada satisfecho	Nada satisfecho	Nada satisfecho
Asimetría	-2,241	-1,094	,582	,929	,990
Curtosis	3,055	-,812	,716	1,671	,577

Resultado SPSS –Elaboración propia

Las condiciones de salud, educación y acceso vial, tienen poca satisfacción, como lo indican los resultados en la Tabla 8, donde el rango de esta investigación se modificó de satisfecho a nada satisfecho. Los individuos se inclinaron hacia valores bajos, donde la media de los participantes es 2,17/2,14/2,19 y la mediana es 2, lo cual confirma la tendencia de la muestra hacia valores bajos de escala.

La poca satisfacción de los condiciones de salud, educación y vías se atribuye a que si bien la implementación tecnológica en el Salinerito desprendió el proceso comunitario y el desarrollo social en Salinas de Guaranda; al aprovechar las capacidades, recursos y oportunidades de los moradores y generar nuevo conocimientos en el proceso de elaboración de quesos para permitir el acceso a recursos que faciliten un nivel de vida aceptable y salir de la pobreza absoluta en la que estaban

inmersos (Escobar, 2014), no es sobre la quesera principal que recae la obligación al mejoramiento de las condiciones de vida en estos ámbitos, como se muestra en las Figuras 32 y 34, si no sobre el Estado, como promotor y coordinador (Ochoa L, 2006). Sin embargo, para lograr esta promoción de bienestar en Salinas de Guaranda, el desarrollo social se estructuró a partir de los propios actores sociales locales y no solo por la planificación centralizada del estado (Tenório, 2016)

Tabla 8
Correlaciones

	¿En que medida esta satisfecho con las condiciones de acceso a los servicios de salud actuales en Salinas de Guaranda?	¿En que medida esta satisfecho con las condiciones de acceso a los servicios de educación actuales en Salinas de Guaranda?	¿En que medida esta satisfecho con las condiciones de acceso vial actuales en Salinas de Guaranda?
¿En que medida esta satisfecho con las condiciones de acceso a los servicios de salud actuales en Salinas de Guaranda?	Correlación de Pearson 1 Sig. (bilateral) ,739** N 195	,739** ,000 195	,641** ,000 195
¿En que medida esta satisfecho con las condiciones de acceso a los servicios de educación actuales en Salinas de Guaranda?	,739** ,000 195	1 195	,835** ,000 195
¿En que medida esta satisfecho con las condiciones de acceso vial actuales en Salinas de Guaranda?	,641** ,000 195	,835** ,000 195	1 195

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Resultado SPSS –Elaboración propia

Las variables de salud, educación y vivienda, se correlacionan entre sí. En la Tabla 8 se indica que se acepta la relación entre estas variables con el coeficiente significativo al nivel de 0,01. La relación entre salud y educación es positiva considerable, salud y vías de acceso es positiva media, educación y acceso vial es positiva considerable.

El Impacto social en las comunidades de Salinas de la provincia de Bolívar con la implementación tecnológica en la quesera principal, en general, se califica como positiva, desencadenada a su vez por un desarrollo local con la articulación, coordinación e inserción de los emprendimientos comunitarios de las diferentes asociaciones y cooperativas creadas para tal fin del grupo Salinas, con una integración socioeconómica que permitió la reconstrucción del tejido social, al superar la pobreza extrema por ingreso hasta las condiciones actuales de desarrollo.

5. CONCLUSIONES

La parroquia de Salinas de Guaranda, gracias a la actividad de elaboración de quesos, logró desencadenar el proceso de desarrollo de la región. La implementación tecnológica se basó en la transferencia de tecnologías mecánicas, humanas y del conocimiento, impartidas por José Dubach. Esta transferencia de tecnología fue exitosa por presentar características propias: bajo costo del capital necesario para su adquisición, utilización de materia local (para minimizar costos y evitar la dependencia de proveedores externos), creación de fuentes de trabajo, aplicación de la tecnología en pequeña escala, y educación para la manipulación de la tecnología por los mismos campesinos (Cerdúa, 1980).

Las tecnologías mecánicas permitieron la consolidación y optimización de las distintas etapas del proceso productivo, acompañadas de técnicas de innovación compatibles con la cultura agrícola de los campesinos salineros. Por su parte, las tecnologías humanas, la organización interna y los valores culturales del grupo social campesino, fueron el sustento del exitoso modelo importado a Ecuador por el técnico suizo. Ambas vertientes tecnológicas enmarcadas en las tecnologías del conocimiento, en las que los significados y conceptos usados en la producción de quesos fueron la base fundamental, pues incorporaron el mejoramiento de los quesos tradicionales y demás procesos productivos: (1) apertura a las acciones de capacitación; (2) mejoramiento de pastos y ganado; (3) mejoramiento de las condiciones y acceso al crédito; (4) eliminación de intermediarios de comercialización; (5) mayor integración al campesino con las ciudades principales, para así conseguir un impacto significativo al pequeño productor, mejorando su situación socio-económica.

El proceso comunitario se desarrolla por la actividad productiva de la quesera principal el Salinerito, hecho a partir del cual se genera la necesidad de agrupar a las queserías, con el fin de ayudar a los campesinos interesados en seguir las tecnologías aplicadas en la construcción de la Quesera principal, para que se copie el modelo y de este modo las familias no se desplacen a otros lugares, pues la instalación de una quesera en cada comunidad proporciona trabajo continuo, dotando

así a los pobladores de una actividad económica estable que proporciona ingresos fijos mensuales a la familias, ingresos que garantizan la atención y satisfacción de sus necesidades básicas individuales y el sostenimiento de la actividad productiva comunitaria.

El aporte de la tecnología en el desarrollo de la quesera principal mejoró los ingresos de los pequeños productores de leche, gestionó el proceso comunitario que promovió la puesta en marcha de otras actividades productivas, creó puestos de trabajo, formó hábitos de higiene y precisión, introdujo una actividad social económica que permitió fortalecer la organización campesina para que se anulara la migración. Todo ello, se traduce en una clara disminución de los índices de pobreza en las comunidades implicadas, lo que supone una mejor calidad de vida para los salineros.

El impacto social fue positivo gracias a la tecnología dado que permitió a los miembros de la comunidad desarrollar conjuntamente las capacidades adquiridas en la transferencia de esta tecnología para fortalecer y ser gestor de cambio en el proceso comunitario para lograr la transformación de su entorno.

El instrumento para la medición del impacto de la implementación tecnológica se validó mediante herramientas estadísticas como el alfa de Cronbach, obteniendo resultados superiores a 0,7 lo que muestra la fiabilidad de este método. Los resultados obtenidos a través de la encuesta referida a la evaluación a las condiciones laborales, vivienda, salud, educación y acceso vial son los siguientes:

- La existencia de una actividad económica estable genera un impacto social positivo, al igual que una percepción de reducción de la pobreza con la implementación tecnológica en la quesera principal El Salinerito.
- La satisfacción de condiciones laborales, obtuvieron una media de 2,87 y según la escala de Guttman propuesta es un valor de satisfacción. Se considera que la implementación tecnológica en el Salinerito influye en esta satisfacción.
- La satisfacción de condiciones de vivienda, obtuvieron una media de 2,74 y según la escala de Guttman propuesta es un valor de satisfacción. Se considera que la implementación

tecnológica del Salinerito influye en esta satisfacción.

- La satisfacción de condiciones de acceso a servicios de salud, obtuvieron una media de 2,17 y según la escala de Guttman propuesta es un valor de poca satisfacción. No se considera que la implementación tecnológica en el Salinerito haya influido en la satisfacción de acceso.
- La satisfacción de condiciones de acceso a educación, obtuvieron una media de 2,14 y según la escala de Guttman propuesta es un valor de poca satisfacción. No se considera que la implementación tecnológica del Salinerito influya sobre la satisfacción de acceso.
- La satisfacción de condiciones de acceso vial, obtuvieron una media de 2,19 y según la escala de Guttman propuesta es un valor de poca satisfacción. Se considera que la implementación tecnológica del Salinerito influye en la satisfacción de acceso.
- Se pudo establecer una correlación positiva considerable entre salud y educación con un coeficiente de Pearson de 0,739, con un coeficiente significativo al nivel de 0,01.
- Se pudo establecer una correlación positiva media entre salud y acceso vial con un coeficiente de Pearson de 0,641, con un coeficiente significativo al nivel de 0,01.
- Se pudo establecer una correlación positiva considerable entre educación y acceso vial con un coeficiente de Pearson de 0,835, con un coeficiente significativo al nivel de 0,01.

Los resultados aquí presentados, permiten evidenciar el cumplimiento de los objetivos de esta investigación. Los métodos empleados, que integran lo cualitativo y lo cuantitativo, permiten trazar el camino del desarrollo de la actividad productiva de Salinas de Guaranda, no solo mostrando los porcentajes de ganancias y desarrollo, sino también, el mejoramiento de la calidad de vida de los campesinos salineros, quienes antes de entrar en este proceso de implementación tecnológica, vivían sumidos en la pobreza y la incertidumbre financiera.

5.1 Recomendaciones

En la investigación se determinó la importancia de José Dubach en el proceso de desarrollo de salinas de Guaranda al ser el precursor de la transferencia de tecnología; base del exitoso modelo El Salinerito, se deja abierta la posibilidad de un futuro estudio sobre la instauración de la marca comercial José Dubach en la presentación de quesos y su incorporación del grupo salinas.

BIBLIOGRAFIA

- Albino, V., Garavelli, A., & Gorgoglione, M. (2004). Organization and technology in knowledge transfer. *Benchmarking y International Journal* , 584-600.
- Amaral Filho, J. (1999). *A endogeneizacáo no desenvolvimento economico regional*. In: XXXVII ENCONTRO NACIONAL DE ECONOMIA. Belém PA.
- Bandeira, P. (1999). *Participacáo, articulacáo de autores sociais e desenvolvimento regional*. Brasília: IPEA.
- Becerra, M. (2004). La transferencia de tecnología en Japón. Conceptos y enfoques. *Ciencia*, 6-15.
- Bueno, E., Plaz, R., & Albert, J. (2007). Modelo de gobierno del conocimiento y su aplicación a las OTRIS. Dos casos de implantación. *Economía Industrial*, 97-112.
- Bunge, M. (2014). Acción. En C. Mitcham, *Filosofía y Tecnología* (págs. 63-92). Madrid: Ediciones
- Cancado, A. C. (2011). *Fundamentos teóricos da gestáo social*. Lavras: Universidad Federal de Lavras.
- Castells, M. (1999). *La revolución de la tecnología de la Información. La erea de la revolucion economica, social y cultural*.
- Celater. (1989). *Queserías rurales en los Andes: La experiencia de Salinas de Ecuador*. Cali: Retaca IICA.
- Cerdua, J. (1980). *Tecnología apropiada para el desenvolvimiento comunitario*. Rio de Janeiro: ICCA.
- Collins, P.D, Hage, J., & Hull, F. (1986). A framework for analyzing technical systems in complex organizations. *Research in the sociology of organizations*, 81-100.
- Colombo, J. (04 de 11 de 2017). Llegada de Jose Dubach a Salinas de Guaranda. (A. Delgado, Entrevistador)
- Contreras, C. (1979). *Transferencia de tecnología a países en desarrollo*. Caracas.
- Cosude. (1 de Septiembre de 2009). *Salinerito*. Obtenido de <http://www.salinerito.com/blog/81-una-estrella-ecuatoriana-en-el-corazon-suizo>
- Crombie, A. (1989). *Historia de la ciencia: de San Agustín a Galileo/1.Siglos V-XIII*. Madrid: Alianza Universidad.
- Cumbre Mundial sobre Desarrollo Social de las Naciones Unidas. (1995). *Desarrollo Social*.
- Davenport , T., & Prusak, L. (1998). Working Knowledge: How Organizations Manage What They Know. *Harvard Business School Press*, 1, 199.
- Departamento de Ingeniería Marítima. (01 de 06 de 2018). <https://ingmar.webs.ull.es/assignaturas/ITM/TM/presentacion/index.htm>. Obtenido de <https://ingmar.webs.ull.es/assignaturas/ITM/TM/presentacion/index.htm>
- Desarrollo, P. d. (1992). *Acerca del PNUD*. Obtenido de www.undp.org.mx/spip/article19
- Dubach, J. (1988). *el ABC para la queseria rural de los Andes*. Quito.
- Equipo técnico GAD Salinas. (2015). *Actualización del plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia rural Salinas*. Gobierno autónomo descentralizado parroquial rural Salinas. Guaranda: GAD.
- Fischer, T. (2002). *Poderes locais, desenvolvimento e gestáo. Introducao a uma agenda*. Salvador: Casa da Qualidade.
- Garcia, H. T. (1996). Transferencia de tecnología . *CADIGITAL*, 9-15.
- Giones, Valls, & Brustenga. (2010). *La gestión de la identidad digital: Una nueva habilidad informacional y digital*. Recuperado el 2015 de mayo de 2015, de <http://bid.ub.edu/24/giones2.htm>
- Goffman, E. (1981). *La presentacion de la persona en la vida cotidiana* . Argentina-Buenos Aires.
- Gonzales Garcia, M., Lopez Cerezo, J., Lujan, J., & Lujan, J. (1996). Una introducción al estudio social de la ciencia y tecnología. 43.
- Guilherme Tenório, F., & Monje Reyes, P. (2010). *CIUDADANÍA PARTICIPACIÓN Y DESARROLLO LOCAL* . Santiago de Chile : Arcis.

- Guzmán, M. (2004). Metodología de Evaluación de Impacto. *División de Control de Gestión*, 1-25.
- Henriquez Montoya, L. E., & al, e. (2004). Gestión Social. *Gestión Social Corp.*
- Hernandez, S., Mendoza, & Creswell. (2008). *Metodología de la investigación*.
- Hernandez Sampieri, R., Fernandez Collado, C., & Baptista Lucio, M. (2010). *Metodología de la investigación*. Mexico D.F: Mc Graw Hill.
- Hernandez, R., Fernandez, C., & Baptista, M. (2010). *Metodología de la investigación*. Mexico D.F: Mc Graw Hill.
- Hess, D. (1995). Science and Technology in Multicultural World. *Columbia University Press*.
- Hofacker, A. (2008). *Rapid lean construction - quality rating model*. Manchester: s.n.
- INEC. (2017). *Indicadores de pobreza y desigualdad en Ecuador*. QUITO: INEC.
- Jarvie, I. (2004). La tecnología y la estructura del conomiento. En C. M. Mackey, *Filosofía y tecnología* (págs. 49-63). Madrid: Ediciones Encuentro.
- Koskela, L. (1992). *Application of the new production philosophy to construction*. Finland: VTT Building Technology.
- Krotoski. (2010). Recuperado el 13 de Mayo de 2015
- Lewins, A., & Silver, C. (2007). Using Software in Qualitative Reseach A Step-By-Step gUIDE. *Sage Publications*.
- Libera, B. (2007). Impacto social y evaluación del impacto. *Impacto*, 1-9.
- Marquez. (2015).
- Mera, O. R. (2014). *LOS PROYECTOS SOLIDARIOS DE SALINAS DE GUARANDA Y SU APORTE PARA LA CONSTRUCCIÓN DE "OTRA ECONOMÍA"*. Universidad Flacso. Quito: Flacso.
- Montero, M. (2003). Teoría y práctica de la Psicología Comunitaria: La tesión entre comunidad y sociedad.
- Naranjo, K. E. (2012). *Cultura Local y Gestión*. Quito, Ecuador : Universidad Andina Simón Bolívar.
- Nonaka, I., Toyama, R., & Konno, N. (2002). A unified model of dynamic knowledge creation. *Managing knowledge; an essential reader*, 41-67.
- North, L. &. (2008). *Desarrollo rural y neoliberalismo*. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Ochoa L, S. (2006). Desarrollo Social. *Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública* , 43.
- Ortega y Gasset J. (2000). *Meditaciones de la técnica y otros ensayos sobre ciencia y filosofía* . Madrid: Alianza 13.
- Oviedo, H., & Campo Arias, A. (2005). *Aproximación al uso del coeficiente alfa de Conbrach*. Colombi. Psiquiatr.
- Perrow, C. (1967). A framework for the comparative analysisi of organizations. *American Sociological Review*, 194-208.
- Pimentel, T. D. (2011). Gestao Social: Perspectivas, Principios e (De) Limitacoes. En *Administracao publica, Gestao Social e economia solidária:avancos e desafios* (pág. 350). Vicosa: UFV.
- Polo, A. (2002). *La puerta Abierta-30 años de aventura misonera y social en Salinas de Bolívar-Ecuador*. Quito, Ecuador: Abya Yala , DFC, FAO, FEPP.
- Polo, P. A. (06 de 11 de 2017). Llegada de Jose Dubach a Salianas de Gauranda. (A. Delgado, Entrevistador)
- Price, D. (1980). Ciencia y tecnología: Distribuciones e interrelaciones. *Estudios sobre sociología de la ciencia*, 169.
- Raigada, J. L. (2002). Epistemología, metodología y técnicas del análisis de contenido. *Universal Complutense de Madrid*, 1-44.
- Roberts, K., & Grabow, S. (1996). Organizations, Technology and Structuring. En S. Clegg, C. Hardy, & W. Nord, *Handbook of Organization Studies* (págs. 314-333). London: Sage.
- Russo, H. (12 de 2012). *Geeksroom*. Obtenido de <http://geeksroom.com/2012/12/twitonomy-poderosa-herramienta-de-analíticas-de-twitter/69711/>
- Sagasti, F. (2013). *Ciencia, Tecnología , Innovación*. Lima: SuperGrafica .
- Sanchis Matoses, P. (2014). Ortega y Gasset, J. Meditación de la Técnica. *SCIO*, 187-189.
- Senplades. (2015). *GAD para salinas*. Quito: Senplades.

- Solove. (2007). *Rumor and reputation in a digital world*. Estados Unidos-New Haven: Yale University Press.
- Strauss, A., & Corbin, J. (1998). *Basics of qualitative research: Techniques and procedures for developing grounded theory*. Thousand Oask: Sage Publications.
- Teddlie Ch, & Yu, F. (2007). Methods sampling. Typology with examples. 77-100.
- Tello, C. (2011). *El objetivo de estudio en ciencias sociales: Entre la Pregunta y la Hipotesis*. Cinta Moebio.
- Tenório, F. G. (2016). *Uma Alternativa: Gestao Social*. Rio Grande do Sul: Unijuí.
- Tualombo, A. (2018). Desarrollo de la Quesera Principal . (A. Delgado, Entrevistador)
- Tuan, M. (2008). Measruring and/or estimating social value creation:Insights into eight integrated cost approaches. *Foundation Impact Planning and Improvement*, 45.
- Vargas, D. (1 de 11 de 2017). Que aprendio de Jose Dubach. (A. Delgado, Entrevistador)
- Veira Pinto, A. (2008). *O conceito de Tecnologia*. Rio de Janeiro: Contraponto .
- Wenk , E. (1989). Tradeoffs: imperative of choice in a high tech world. *Johns Hopkins University Press*, 1-8.
- Yamane, T. (1967). Statistics, An Introductory Analysis. *Harper and Row*, 886.
- Zhao, y. o. (2008). *Identity construction on facebook: digital empowerment in anchored relationships*. *Computers in human behavior*.

ANEXOS

I. ANEXO ENCUESTA PERCEPCIÓN DEARROLLO SOCIAL DE SALINAS DE GUARANDA

ENCUESTA PERCEPCION DESARROLLO SOCIAL DE SALINAS DE GUARANDA

Este cuestionario es de única respuesta y pretende medir su opinión del desarrollo de la Parroquia de Salinas

*Obligatorio

Provincia *

Bolivar

Cantón *

Guaranda

Parroquia *

Rural de Salinas

Sexo

Masculino

Femenino

Comunidad a la que pertenece *

- Apahua- Población hasta 500 habitantes -
- Calvario - Población menores de 50 habitantes-
- Cañitas - Población menores de 50 habitantes-
- Chaupi - Población hasta con 100 habitantes-
- Chazojuan- Población hasta 500 habitantes
- Copalpamba - Población hasta con 100 habitantes-
- Gramalote – Población hasta con 100 habitantes-
- Guarumal–Población menores de 50 habitantes-
- La Libertad -Población hasta 200 habitantes -
- La Moya- Población hasta 500 habitantes -
- La Palma - Población hasta 500 habitantes -
- Lanzaurco -Población hasta 500 habitantes -
- Arrayanes - Población menores de 50 habitantes-
- Mativi Bajo -Población hasta 200 habitantes -
- Las Mercedes de Pumin - Población hasta con 100 habitantes-
- Monoloma- Población hasta 500 habitantes -
- Mulidiahuán- Población hasta 500 habitantes -
- Natawa- Población hasta 200 habitantes -
- Pachancho -Población hasta 200 habitantes -
- Pambabuela - Población hasta 1500 habitantes -
- Piscoquero–Población hasta 200 habitantes -
- Rincón de los Andes - Población hasta con 100 habitantes-

- Rincón de los Andes - Población hasta con 100 habitantes-
- San Vicente de Plancha - Población hasta con 100 habitantes-

¿Cuál es su estado civil? *

- Soltero
- Casado
- Divorciado
- Separado
- Viudo
- Unión de hecho

¿De acuerdo con la cultura y costumbres cómo se auto identifica? *

- Indígena
- Mestiza
- Blanca
- Afroecuatoriana/Afrodescendiente

¿Cuál es su nivel de instrucción ? *

- Ninguno
- Centro de alfabetización
- Primaria
- Secundaria
- Educación media/bachillerato
- Superior
- Posgrado

¿Tiene usted alguna discapacidad? *

- Si
- No

¿Cuál es su actividad económica principal? *

- Jornalero
- Pastoreo de ganado para producción de leche doble propósito
- Fabricación de diversos quesos y productos lácteos
- Empleado con relación indirecta
- Empleado con relación directa
- Cuenta propia

¿Tipo de vivienda en donde reside? *

- Casa
- Cuarto(s) en casa de inquilinato
- Apartamento
- Choza

¿Como considera el estado actual de su casa ?

- Bueno
- Regular
- Malo

En promedio, ¿cuánto son los ingresos mensuales de su hogar por su actividad económica ?

- 0 -386 usd
- 386 usd -772 usd
- 772 usd -1158 usd
- 1158 usd- 1544 usd
- Mayor a 1544 usd

¿Es usted o su familia beneficiaría de algún bono del Gobierno?

- Si
- No

¿Es usted o su familia socio activo de alguna cooperativa?

- Si
- No

PERCEPCIÓN DEL DESARROLLO DE SALINAS

Esta sección intentará medir su percepción del desarrollo de salinas

¿Su actividad económica es estable debido a la actividad productiva de fabricación de quesos en la quesera principal "El Salinerito" ?

- Si
- No

¿Percibe que la parroquia de Salinas de Guaranda ha tenido un desarrollo positivo con el crecimiento de la quesera principal "El Salinerito"?

- Si
- No

¿Considera que la implementación tecnológica en la quesera principal " El Salinerito" contribuyo a reducir la pobreza de los habitantes de las comunidades de Salinas de Guaranda?

- Si
- No

¿En que medida usted esta satisfecho con sus condiciones laborales actuales?

- Muy satisfecho
- Satisfecho
- Poco satisfecho
- Nada satisfecho

¿Considera que la implementación tecnológica en la Quesera principal "El salinerito" desde su creación a la fecha, es influyente en sus condiciones laborales actuales?

- Si
- No

¿En que medida usted esta satisfecho con sus condiciones de vivienda actuales?

- Muy satisfecho
- Satisfecho
- Poco satisfecho
- Nada satisfecho

¿En que medida usted esta satisfecho con las condiciones de acceso a los servicios de salud actuales en Salinas de Guaranda?

- Muy satisfecho
- Satisfecho
- Poco satisfecho
- Nada satisfecho

¿Considera que la implementación tecnológica en la Quesera principal "El salinerito" desde su creación a la fecha, es influyente en el acceso a los servicios de salud actuales?

- Sí
- No

¿En que medida usted esta satisfecho con las condiciones de acceso a los servicios de educación actuales en Salinas de Guaranda?

- Muy satisfecho
- Satisfecho
- Poco satisfecho
- Nada satisfecho

¿Considera que la implementación tecnológica en la Quesera principal "El salinerito" desde su creación a la fecha, es influyente en las condiciones de acceso a los servicios de educación actuales?

- Sí
- No

¿En que medida usted esta satisfecho con las condiciones de acceso vial actuales en Salinas de Guaranda?

- Muy satisfecho
- Satisfecho
- Poco satisfecho
- Nada satisfecho

¿Considera que la implementación tecnológica en la Quesera principal "El salinerito" desde su creación a la fecha, es influyente en las condiciones de acceso vial actuales?

- Sí
- No

II. ANEXO TRANSCRIPCIONES DE ENTREVISTAS

ENTREVISTA 1

MODERADORA: Dígame su nombre y ¿de qué comunidad es?

JORGE NASABANBA: buenos días mi nombre es Jorge Nasabanda y pertenezco a la comunidad de los Arrayanes, y nuestra asociación se llama Nuevo Amanecer.

MODERADORA: Nuevo Amanecer, ¿tienen quesera?

JORGE NASABANBA: sí!, es quesera de la Asociación de la cual trabajo como elaborador del producto ya terminado en este caso.

MODERADORA: ¿Cuántos litros de leche tiene.... ?

JORGE NASABANBA: Por el instante ahora en este tiempo del ascadal que nos encontramos, estamos con doscientos sesenta litros.

MODERADORA: Litros....

JORGE NASABANBA: litros diarios.

MODERADORA: ¿Quién les enseñó a hacer el queso?

JORGE NASABANBA: Eh! Yo me aprendí desde la edad de mis doce años, en este tiempo con el técnico Suizo de nombre José Dubach, desde la época me encuentro hasta la hora con la tecnología del.....

MODERADORA: Osea ¿él le enseñó a usted.....?

JORGE NASABANBA: Y a todos los queseros.

MODERADORA: ¿....Y a todos lo queseros? ¿Y los queseros hacen el mismo queso?

JORGE NASABANBA: Sí! El mismo queso con la misma tecnología en la cual hemos implementados algunos cambios en las elaboraciones del producto, pero las.... digamos la pasteurización que es la base primordial es la misma, y lo que hemos implementado también es en el alcance del control técnico en la materia prima, como base principales.

MODERADORA: ¿Quién es José Dubach para usted?

JORGE NASABANBA: es un tecnólogo suizo de la cual para mí sería un amigo y un profesor, quien ha sido capaz, quien nos vino a dejar la tecnología de él, de la tierra de él o del país de él acá en el Ecuador.

MODERADORA: ¿La tecnología él la enseñó como hacerla? Osea ¿él dio la receta, la forma? ¿Tenía alguna máquina o solo era manual?

JORGE NASABANBA: Manualmente, él en cada quesera, en ese tiempo en las comunidades que habían las primeras queseras que de aquí salimos, en Pambabuela cuando yo ya me recuerdo tenía doce años en ese tiempo, eran las primeras queseras, él para dejarlo prácticamente ya con bases pasaba un mes, dos meses, ahí dependiendo de como está el alumno para que él pueda desempeñar y ese producto pueda ser llevado hasta las tiendas de Quito, osea mercados de Quito, ahí es donde termina el producto.

MODERADORA: ¿Y él no trajo ninguna máquina?

JORGE NASABANBA: No, en equipos para controles de la, en este caso de la pasteurización eh como conservate para el queso era el fermento que hasta ahora utilizamos; nada más eso.

MODERADORA: ¿Pero no trajo máquinas nada?

JORGE NASABANBA: No nada.

MODERADORA: ¿Todo hizo acá?

JORGE NASABANBA: Todo hizo manualmente.

MODERADORA: Ya! ¿para usted mejoró su calidad de vida, en cuanto al desarrollo de los Queseros?

JORGE NASABANBA: Sí! En cuanto, porque esta es la única base, en muchas comunidades pequeñas es la única fuente de ingreso familiares, en la cual estamos dedicados a la crianza de ganadería, es como una base fundamental para la contribución familiar. En este caso el quien esta

responsable en la quesera trabajando, eh vendiendo sus productos, es el responsable, casi diríamos que de casi todas las familias...

MODERADORA: Claro!

JORGE NASABANBA: Porque él esta comprando y luego procesando y luego mandando al mercado, cobrando su dinero y luego pagando a las familias dependiendo de las cantidades de litros se leche

MODERADORA: Claro, ¿y podríamos decir que José Dubach es a quien le debemos el desarrollo de salinas?

JORGE NASABANBA: Sí! A él, porque él vino a dejar conocimientos aquí y gracias a él muchas familias nos hemos logrado superarme

MODERADORA: A oK! Listo eso es todo, muchísimas gracias

JORGE NASABANBA: Gracias a usted también

MODERADORA: Que les vaya muy bien en la feria.

ENTREVISTA 2

MODERADORA: Ahora sí ¿Es cada comunidad?

MARCELO: Si, en la mayoría de comunidades tiene su propia cesión y cooperativa de producción que es su Quesera prácticamente, en otras también tienen turroneas, tienen asociación de mujeres que se dedican a lo que es la artesanía, lo que es el tejido sea en hilo o sea en paja ¿no? Eh entonces en base a esta organización es que la comunidad se organiza ¿no?, las mingas, las reuniones, las fiestas es en torno a la organización, sea de la cooperativa o sea de la Asociación, pero básicamente la mayoría son Queseros.

MODERADORA: Queseros. Pero digamos que cuando uno mira lo que dice es Comunidad Solidaria ¿y entonces aquí lo que se necesita es hacer algo para la comunidad? ¿Todas las cooperativas hacen algo para la comunidad.

MARCELO: Bueno el principio de Salinas es que las utilidades no se reparten

MODERADORA: Eso

MARCELO: No las utilidades se revierten o se hace una obra en común

MODERADORA: En común

MARCELO: Sí! Nuevamente antes en la asamblea lo que son las cooperativas de producción, eh... que es la Quesera y la otra cooperativa que es de Ahorro y Crédito, es en la Asamblea la que decide que hacer

MODERADORA: Que hacer.....

MARCELO: Que hacer con le remanente, si es que ha habido, en el caso de las Fundaciones, por tipo de fundaciones, algunas tienen actividades como los chocolates, como la nesalina, como la cerámica, **las.....** entonces a algunas les va bien y a otras no les va tan bien, entonces que hacen se utiliza el dinero de la una para ayudarle a la otra, de eso se tratan las fundaciones; igualmente la utilidad de las fundaciones se le asignan a la actividad social se le llama, en el caso de la familia salesiana sobre todo esta enfocada a lo que es salud, pastoral y educación; aunque educación estos últimos años el gobierno lo ha asumido prácticamente y ahora uno de los temas más grandes es la cuestión del adulto mayor, el programa de adulto mayor le toca a cada fundación asumir, nos reunimos todos los días, le acompaña a través de juegos, se reúnen, se tienen juegos, refrigerios, atención médica ¿no? Al dar y ofrecer esto en el sentido de que han sido precursores y ahora que están en esta edad deben de sentirse bien protegidos.

MODERADORA: Claro!

MARCELO: Es lo menos que se puede hacer por ellos

MODERADORA: Y la figura del padre Polo ¿él es como la cabeza...? Osea ¿Cómo es la figura del padre Polo en la comunidad Salinera?

MARCELO: Creo que es como el motor, creo que es el espíritu de todo esto; él siempre piensa y dice cuando viene creen que él ha hecho todo y él dice: No! Yo lo único que hecho es abrir las puertas y el libro de él se llama

MODERADORA: La puerta abierta, aja

MARCELO: La puerta abierta, porque él dice que la felicidad de las personas, está en que hay que tener las puertas abiertas de los corazones, él dice que el 99% de la felicidad de las personas, depende de la comunicación que se pueda con las demás personas de las relaciones que se mantengan con las otras personas si no fuera simplemente infeliz, entonces dice eso la vida tiene que se de puertas abiertas y en las puertas abiertas hay gente buena y gente mala que uno puede....

MODERADORA: Claro conocer

MARCELO: conocer, entonces dentro de esa gente buena a venido mucha gente que.... los voluntarios ¿no? que él abierto, son los voluntarios quienes ha venido ayudar con como remedios y chocolate y así y todos los tipos de voluntarios que han venido a enfrentarse con su conocimiento a compartir sus experiencias y él lo único que ha hecho dice él es abrir las puertas

MODERADORA: ¿Abrir las puertas?

MARCELO: Claro y siempre con sus ideas con sus sueños, él tiene el tema de los, de las, de laguna de los sueños ¿no?

MODERADORA: ¿Qué es?

MARCELO: es una.... desde que él tuvo su enfermedad, le sacaron el páncreas, él comenzó a sembrar plantas ¿no?, que ha sido otra de las cosas, otro de los temas de economía similar en pro de la naturaleza, entonces sembró ful platas, tiene como cien variedades entre arboles y arbustos y ahí comenzó en el río a formar una lagunita y él dice que es la laguna de los sueños y ahí tiene una imagen la imagen del Divino Niño y todo eso, de aquí esta cerca.

MODERADORA: Mmmmm! Que bonito

MARCELO: Y dice que los niños y los jóvenes tienen que aprender a soñar y a tener sueños y más que los sueños a vivir....

MODERADORA: Ya!

MARCELO: entonces dice que osea últimamente los jóvenes ya no tenemos sueños

MODERADORA: Si es cierto

MARCELO: Dice que aprendamos a soñar, eso es la laguna de los sueños

MODERADORA: Que bonito! Toca ir a conocer la laguna de los sueños.

MARCELO: entonces el padre si es....

MODERADORA: El motor

MARCELO: el materializador, es el espiritu de todo esto

MODERADORA: ¿En la producción de quesos José Dubach, es como el referente?

MARCELO: el ícono, si

MODERADORA: ¿Antes de José Dubach, no existía la producción de queso?

MARCELO: Si

MODERADORA: O si había pero.....

MARCELO: es una sistema de hacienda y en toda hacienda siempre habido la cultura de hacer queso, pero el.... el quesillo que se llamaba, o el queso tierna, o el queso de mesa; pero que pasaba con el queso, el quesillo o el queso; que como no había caminos, no había mercados el que lo consumía simplemente era el campesino ¿no? entonces se empezó hacer el queso semi maduro ¿no? el que tiene mayor duración, el que se puede guardar si no ha vendido durante cinco días, sencillamente puede.... Lo que pasaba con el quesillo que si no vendían prácticamente venían regalando en el mercado digamos; esto a sido lo que cambió esa línea, porque a la par José Dubach, él abrió una tienda en Quito.

MODERADORA: ¿él abrió la tienda en Quito?

MARCELO: sí! el abrió con su dinero me parece en quito, me parece que hasta ahora está ahí; entonces de ahí, como dice el padre que esto fue ahí como dar un cohete al adulto

MODERADORA: Pudo haber sido, pero se disparó

MARCELO: ¿Se disparó por qué? Porque ahí entendieron, el padre dice esto: el pobre siempre será pobre mientras siga vendiendo a los pobres

MODERADORA: Claro!

MARCELO: Porque el campesino simplemente vende materias primas, y entonces ahí entendieron que tienen que hacer cosas buenas de calidad, no porque el campesino no se merezca, si no que simplemente el de la ciudad va a comprar; entonces él dice que hay que hacer cosas de tal manera de mandar a la ciudad y esa plata de la ciudad venga al campo, solo así se puede salir de la pobreza.

MODERADORA: Claro!

MARCELO: Entonces José Dubach, hizo estas dos cosas: una a cambiar la tecnología del queso y la otra a esto del mercado que te digo de la tienda

MODERADORA: De la tienda. Pero ¿José Dubach trajo algún tipo de tecnología?

MARCELO: Si suiza, es Suizo

MODERADORA: ¿Pero trajo tecnología, maquinas o solo transfirió conocimientos?

MARCELO: Creo también máquinas y todo, que trajo máquinas

MODERADORA: Trajo máquinas

MARCELO: Creo que sí, no no sé al tanto pero creo que sí. Pero unas de las cosas que el padre siempre admira, dice: la... José Dubach, en todo lo que era, era el primero en estar puntual y con su delantal en piano, entonces así es la dignidad del cha-vaco, que era como dar la dignidad también de lo que hace el cha-vaco campesino también vale la pena

MODERADORA: Claro!

MARCELO: Porque todo el trabajo que se hace es digno, osea no sé.....

MODERADORA: No.... claro no hay....nada

MARCELO: Osea la dignidad al trabajo, entonces esa es otra de las cosas que también enseñó José Dubach al campesino que se sienta orgulloso de lo que hace

MODERADORA: De lo que está haciendo... ¿Y él cuantos años estuvo acá a cargo del proceso? Ni idea.....

MARCELO: Ni idea

MODERADORA: Difícil de encontrar esos datos, no existe de hecho literatura de él

MARCELO: Sí! Si debe de haber

MODERADORA: Poca es..... Bastante

MARCELO: Y en el FEP, en el FEP tienen.....

MODERADORA: Si tienen algo, no mucho pero si tienen, justamente eso es lo queremos hacer un levantamiento de toda esta información....

MARCELO: sí! yo hace.... Cuando recién llegue hace unos doce años, la televisión suiza hizo levantar toda la bibliografía de él

MODERADORA: ¿De Jose Dubach?

MARCELO: E hicieron un video de José Dubach

MODERADORA: ¿Él se murió no? ¿Lo mataron?

MARCELO: Lo mataron el Quito

MODERADORA: En Quito ¿hace cuántos años?

MARCELO: Hace unos veinte años siquiera que lo mataron, pero por robarle la casa, no porque....

MODERADORA: Claro! No por nada más, que pena!

MARCELO: Pero este.... Nunca pudimos recuperar el video que le hicieron la televisión suiza, es una investigación, toda una investigación de José

MODERADORA: De José Dubach. ¿Se perdió?

MARCELO: Sí, pero no no la logramos encontrar. Eso

MODERADORA: Ah bueno Marcelo! Muchas gracias muy interesante.

ENTREVISTA 3

MODERADORA: ok ¿Cómo es su nombre y a que comunidad pertenece?

CESAR CUMBAY Yo me llamo Cesar Cumbay de la comunidad de Yaruqui

MODERADORA: Eh tienen producción de Quesos, ¿Cuántos litros procesa la Quesera?

CESAR CUMBAY: tenemos en primer lugar, tenemos turrone, eh fabrica de turrone de la comunidad Iraucha, que pertenece al grupo juvenil Altamira, procesamos diferentes tipos de turrone, tipos de caramelos, también deli turrone, en blanco, eso procesamos; también tenemos una quesera, pero no es quesera comunitaria, sino que es quesera propietaria, en eso estamos, ahorita estamos con quinientos litros de leche, también tenemos diferentes tipos de quesos, tenemos mozzarellas, en grande y pequeño, andinos, quesos mini andinos, tenemos quesos mini andinos de ají, orégano, eso estamos teniendo y también ofrecemos para todos los que visitan, tenemos batao de carne de llama también tenemos, estamos procesando; estamos en proyecto para hacer, para sacar un precio unitario; también ofrecemos a todos los que visitan, tenemos reserva de páramo ecológico, que se llama reserva ecológica de guapiacu; también tenemos caminatas para ver como se apunta el sol, para no estar viajando a otras partes como a Salinas de Guayas, tenemos justamente ahí para ver todas las partes de la Costa.

MODERADORA: ¿Usted aprendió a hacer queso cómo?

CESAR CUMBAY: en primer lugar hemos venido a aprender aquí en el barrio de Salinas aquí cerca de la principal, y de eso hemos aprendido

MODERADORA: ¿Usted conoce quien es José Dubach?

CESAR CUMBAY: Sí conocemos a quien era José Dubach

MODERADORA: ¿Y quien es para usted José Dubach?

CESAR CUMBAY: Nosotros fuimos los primeros llegadores con leche, queso a ellos y hemos apoyado y hemos recibido cursos también, a través de José Dubach para poder hacer todo ese proceso.

MODERADORA: ¿Usted cree que José Dubach es el mentor del proceso de Salinas?

CESAR CUMBAY: Sí él era porque también tiene ya el nombre de él cubierto todos los quesos

MODERADORA: ya! Y ya para terminar ¿Su calidad de vida mejoró con las queseras? ¿Con el Desarrollo de las Queseras mejoró?

CESAR CUMBAY: si hemos mejorado bastante, pero a veces en verano nos quiere bajar mucho de producción de leche, porque aveces no tenemos de don.... no tenemos los regadíos si no solamente por la naturaleza esperamos que llueva eso no más; si ha mejorado bastante en calidad de nuestras vidas las queseras, con todo mes con todos los hay un emprendimiento, una artesanía, con el turrone, las queseras, si ha mejorado bastante.

MODERADORA: A ok! Muchísimas gracias, eso es todo, muchísimas gracias;

ENTREVISTA 4

MODERADORA: ¿Su nombre y a que comunidad pertenece?

ENTREVISTADO: Nosotros somos de Yacubia

MODERADORA: ¿Tiene quesera?

ENTREVISTADO: Quesera y productos deshidratados

MODERADORA: ¿Cuántos litros de leche se procesan?

ENTREVISTADO: Más o menos como mil doscientos a mil ochocientos litros diarios

MODERADORA: ¿Quien les enseñó hacer Queso?

ENTREVISTADO: En el consorcio Salinas

MODERADORA: ¿Sabe usted quien es José Dubach?

ENTREVISTADO: Eh no! Tenemos idea, algo, pero no...

MODERADORA: ¿No mucho?

ENTREVISTADO: no mucho porque nosotros somos después, los que son mero antes los mayores, ellos si conocen

MODERADORA: Ya! ¿cree usted que las Queseras han mejorado la calidad de vida de la comunidad?

ENTREVISTADO: Eh, algunas sí y algunas no

MODERADORA: ¿Algunas si y algunas no?

ENTREVISTADO: Depende de la administración

MODERADORA: ¿Pero en general su calidad de vida ha mejorado?

ENTREVISTADO: Sí muchísimo, muchísimo

MODERADORA: ¿Qué tipo de quesos maneja su quesera?

ENTREVISTADO: Eh el queso manino, hacemos con orégano, con albahaca, queso de moringa; ahorita que estamos haciendo muchas especialidades de queso.

MODERADORA: ¿Y esas especialidades las desarrolla cómo? ¿Con la Cooperativa o ustedes....?

ENTREVISTADO: No con el Consorcio Salinas

MODERADORA: ¿Hay técnicos que les enseña?

ENTREVISTADO: Sí

MODERADORA: ¿Y están innovando cada vez nuevos productos?

ENTREVISTADO: Claro

MODERADOR: ¿Estos Quesos hace cuanto los hacen?

ENTREVISTADO: Estos Quesos vienen ya como unos quince años, veinte años atrás

MODERADORA: ¿Y él más nuevo el producto más nuevo que están haciendo?

ENTREVISTADO: Ahorita el producto más nuevo es el Queso de Moringa

MODERADORA: ¿Hace cuanto lo están haciendo?

ENTREVISTADO: Eso como unos cuatro meses

MODERADORA: ¿Y cómo fue el proceso para.....?

ENTREVISTADO: El proceso de la Moringa con el Queso

MODERADORA: ¿Y esa técnica la aprendieron el Consorcio Salinas?

ENTREVISTADO: A través del padre Antonio

MODERADORA: Padre Antonio, ¿él les capacitó?

ENTREVISTADO: él mandó al Técnico que nos capacite y

MODERADORA: ¿Todas las queseras hacen los mismos los quesos o cada una se especializa?

ENTREVISTADO: Depende

MODERADORA: ¿De qué depende?

ENTREVISTADO: Depende mucho del que va, del técnico

MODERADORA: ¿Del técnico?

ENTREVISTADO: Aja y depende de la quesera que sea que este en función; por ejemplo ya vienen y esa quesera que esta en función pero, osea más avanzada que todas las queseras

MODERADORA: Ah ok! ¿Hacen quesos maduro?

ENTREVISTADO: Hace queso maduro; sobre todo esos quesos, la quesera en Juliana es más....

MODERADORA: Avanzada!

ENTREVISTADO: Avanzada que todas las queseras

MODERADORA: Listo! Eso era todo muchas gracias

ENTREVISTA 5

MODERADORA: Primero su nombre y la comunidad

ENTREVISTADO: La comunidad?

MODERADORA: ¿A qué comunidad pertenece?

ENTREVISTADO: La Tagua

MODERADORA: ¿La Tagua?

ENTREVISTADO: Sí, de las Salinas La tagua, estamos acá a los cuatro mil metros medio del mar

MODERADORA: Eh! Cuánta leche produce la Quesera de ustedes?

ENTREVISTADO: Actualmente estamos con seiscientos litros de leche

MODERADORA: ¿Seiscientos?

ENTREVISTADO: Si

MODERADORA: Eh! ¿Sabe usted quien es José Dubach?

ENTREVISTADO: Sí claro!

MODERADORA: José Dubach

ENTREVISTADO: ¿Algo de José Dubach?

MODERADORA: Sí

ENTREVISTADO: Bueno algo cómo una historia rápida, José Dubach, fue un Suizo que vino para acá trayendo una tecnología, para dejar implementando aquí en Salinas y que en las comunidades también como en Salinas se conozcan y crezcan de una producción.

MODERADORA: ¿Usted de quien aprendió hacer el queso?

ENTREVISTADO: Bueno prácticamente nosotros aprendemos a través de la FUDASAR, a través de una empresa de formación empresarial.

MODERADORA: ¿Usted mejoró su vida? ¿la calidad de vida de su comunidad con las Queseras?

ENTREVISTADO: Ah! supuestamente claro, si si perfectamente, nosotros no estamos migrando, hay fuentes de trabajo, incluso para toda la familia hay el tema de producción de leche, todos somos beneficiados.

MODERADORA: Ok! ¿Podríamos decir que José Dubach es a quien le debemos parte de este progreso?

ENTREVISTADO: Sí, nosotros tenemos como una historia un ícono marcada por José Dubach y también el padre Polo acá en Salinas, quien ha sido también el icono principal para todas las comunidades de esta parroquia.

MODERADORA: Ok! Eso es todo. Muchísimas gracias, Buen día

ENTREVISTADO: Muchas Gracias, Buen Día

ENTREVISTA 6

MODERADORA: ¿Su nombre y de qué comunidad es?

ORLANDO CORDOBA: Hola muy buenos días mi nombre es Orlando CordoBa y vengo de la comunidad desde la comunidad de Yraucha que en español se llama paja blanca.

MODERADORA: ¿En su Comunidad hay Queseras?

ORLANDO CORDOBA: Eh si una quesera a nivel eh familiar pero dan servicio a todas las personas que habitan ahí en la comunidad.

MODERADORA: ¿Y cuántos litros de leche procesa?

ORLANDO CORDOBA: Eh, aproximadamente esta como unos eh, dentro d ella comunidad como unos docientos litros y compramos también de otro lados de otras comunidades que vienen como unos quinientos litros de afuera.

MODERADORA: Ok ¿Quienes les enseñó hacer queso?

ORLANDO CORDOBA: Eh, precisamente hacer queso, es una tecnología que.... que nos enseñó el padre Antonio Polo que nos ha dado la capacitación a los jóvenes de estas comunidades para que emprendan en cada uno de estas comunidades de Salinas.

MODERADORA: ¿Sabe usted quien es José Dubach?

ORLANDO CORDOBA: Ehm! Hay mucha historia de José Dubach que fue quienes emprendió la Quesera el Salinerito Market y el Salinerito, ahora tienen ya las Queseras en todas las comunidades

MODERADORA: ¿José Dubach les enseñó hacer queso?

ORLANDO CORDOBA: Sí! Si a muchos, a las personas, a otras personas que hoy ya no están y si no más bien ellos le ha enseñado al resto de la gente al resto de la población.

MODERADORA: ¿Qué tipo de tecnología implementa la quesera?

ORLANDO CORDOBA: Eh tecnología suizo, como he dicho el salinerito, tecnología suizo el queso

MODERADORA: ¿Pero hacen el queso con maquinas o es manualmente?

ORLANDO CORDOBA: No artesanal-mente, todo elaboramos artesanal-mente, no solo el queso también la confitería a lo que se refiere al turrón con miel de abeja y maní, se refiere también a majar de leche cosas así los entrenamientos, pero todo eh estos productos que elaboramos en cada una de

las comunidades, es la tecnología del mismo Salinerito, si no que cada uno tenemos con su marca por ejemplo lo mio es Confites de Uraucha, Lácteos del Guarandé, Lacteos Nataguam; Lacteos Yacoubian, así en cada una de la comunidades vamos emprendiendo nuestros propios emprendimientos.

MODERADORA: Ya! ¿y usted ha visto alguna mejora en la comunidad con las queseras?

ORLANDO CORDOBA: Eh, esto es una actividad eh muy muy importante para los habitantes de la comunidad diría que al menos que nosotros en la zona alta de Salinas, estamos ubicados en una área dentro de una área faunística Chimborazo que estamos prohibidos, prohibidos a am realizar el pastoreo con los borregos, prohibidos hacer em ¿cómo es? frontera avícola, todas esas cosas ¿no? Eh meter la máquina, ese pacto mismo estamos prohibidos, pero venimos ya más para abajo y ahí mismo tenemos las vaquitas de cada por ejemplo una familia tiene una vaca, dos vacas, entregan diez litros, quince litros, veinte litros, y así, entonces todo ese emprendimiento, lo que es las artesanías, es que yo vengo, como dije de Uraucha, que está ubicado en una comunidad más alta de la provincia de Oliva que está ubicado a cuatro mil ciento cincuenta metros sobre el mar nivel del mar y a una temperatura de diez a doce grados, entonces estos emprendimientos de confiterías, de artesanías, de canastas de paja, han sido los ingresos económicos para las familias de ahí, para las compañeras mujeres de ahí de la comunidad

MODERADORA: Entonces si ha sido un avance para toda la comunidad ? ¿La calidad ha mejorado?

ORLANDO CORDOBA: Eh! Si un avance, un avance, por apoyo de las instituciones de Salinas hablemos nosotros de la fundación Familia Salesiana, de Fenbuaranda, Fendusal, ehm.... de ellos tenemos el apoyo, mas tenemos poquísimo apoyo del Gobierno Nacional, como es de las instituciones del Estado ¿no? Poquísimo apoyo, más bien estas instituciones donaciones extranjeras a través del padre Antonio Polo, eso nos a impulsado a nuestra comunidad a seguir adelante.

MODERADORA: A bueno! Eso era todo, muchísimas gracias

ORLANDO CORDOBA: muy amable Gracias

MODERADORA: Muchas gracias, buen día

ORLANDO CORDOBA: Gracias.

ENTREVISTA 7

MODERADORA: ¿Me regala su nombre?

DOLORES VARGAS: Dolores Vargas

MODERADORA: Dolores Vargas bueno; doña Dolores quiero que me cuente ¿usted cuántos años lleva en la comunidad?

DOLORES VARGAS: Yo ahorita cincuenta y siete años

MODERADORA: cincuenta y siete

DOLORES VARGAS: si

MODERADORA: Osea que se podría decir que usted conoce todo el proyecto de desarrollo de Salinas.

DOLORES VARGAS: Sí por el proceso del Salinerito, soy alumna de José Dubach

MODERADORA: Eso es lo más importante, quisiera que me cuente ¿Quién es José Dubach?

DOLORES VARGAS: José Dubach fue un Suizo, amigo del padre Antonio, conocido del padre Antonio, entonces era él el profesor de nosotros, que el padre Antonio nos dijo que aquí hay leche, entonces el vino conoció al Ministerio de Ganadería de Guaranda, entonces esos amigos de él vinieron acá entonces....

MODERADORA: ¿y cómo.....? ¿Qué hizo José Dubach? ¿Cuál fue su aporte? Osea él vino y dijo aquí hay queso pero qué dio?¿qué enseñó? ¿qué le enseñó a usted por ejemplo?

DOLORES VARGAS: verá mi historia como niña todavía en ese tiempo osea unos quince años, como no teníamos trabajo, yo me fui a donde Don José Dubach y dije si yo no puedo entrar como cocinera ¿no? Para servir y dijo: hija no, mejor me dio un mandil haciendo de plástico y me dijo acá vamos hacer, acá te voy a dejar, aquí vas a prender hacer quesos, entonces nosotros fuimos así voluntariamente pero sin ganar nada

MODERADORA: ¿Sin ganar nada?

DOLORES VARGAS: sin ganar nada, no teníamos nada, seguro trabajo.

MODERADORA: Ok! ¿pero él llega y qué les enseña?

DOLORES VARGAS: Nos enseña hacer queso, primero el Andino, un Andino después un Pampo un Pilsy y sacó esos primeros quesos y fue el mismo intento a buscar mercado en Quito, el tuvo que golpear los, las, los, en Quito la haciendas para ofrecer el producto, entonces cuando vino acá a Salinas vino y bien contento que tenía un éxito que llevaba un queso y el otro para ser probar y dijo: ahora si nos vamos hacer queso, ahí de cincuenta litros llegó a cien litros pero incentivando a la gente de aquí de Salinas, porque llegaba un turista o una gente de afuera nos asustaba sino que van a venir a adueñar Salinas

MODERADORA: Claro

DOLORES VARGAS: Y entonces de una manera u otra manera el padre Antonio nos enseñaba ya con su manera de seguir a la gente; ahí aumentó a ciento cincuenta litros y aumento los quesos.

MODERADORA: Ajá, ¿y el traje tecnología mecánica, osea maquinas?

DOLORES VARGAS: No

MODERADORA: ¿Cómo fue eso?

DOLORES VARGAS: Artesanal, era una olla pequeña que él mismo trajo, una olla ya para lácteos mismos, era una como de cien litros mas o menos y en esa olla teníamos que cocer con quemador, osea el quemador así a gas, entonces era como estar cocinando, no sé era artesanal y para nosotros era un gusto porque no sabíamos nada de tecnología

MODERADORA: Claro!

DOLORES VARGAS: Y era emocionante, era un cuartito y un ladito para laboratorio y otro para poner los quesos, que era atrás del panteón, en la casa del Padre Antonio para atrás, entonces el vino y ya pues con la gente y los que trabajábamos ya subíamos más y más y más y con él mismo, cosa que nosotros hacíamos el producto ya seguíamos avanzando un poco más, entonces ya tengo la quesera, la grande

MODERADORA: ¿la de ahorita?

DOLORES VARGAS: sí

MODERADORA: ¿Y él les daba técnicas, osea él fue el que les enseñó hacer los quesos y los distintos quesos? ¿él les decía este queso se hace así? ¿Osea él les tecnifico la...?

DOLORES VARGAS: Claro! Cada tipo de queso lleva una tecnología, temperatura, batido, maduración; entonces va a diferente sabor.

MODERADORA: ¿Y el fue.....? ¿él les enseñó?

DOLORES VARGAS: Todo!!

MODERADORA: ¿Los cogió y les dijo, así se hace?

DOLORES VARGAS: Sí, nos ha hecho llorar! Que para tener..... osea la base fundamental es el VPM que decimos ahora con la tecnología que esta saliendo ahora nosotros decíamos la higiene, entonces para nosotros eh..... decía cojan y el tenia que hincar y decir: así frieguen, frieguen el piso con cepillo a punta de pulso, es ahora vuelta otra cosa que se le riega químicos ¿ya?, osea es todo técnico ya

MODERADORA: ¿Podríamos decir que es a José Dubach a quien le debemos el desarrollo?

DOLORES VARGAS: Él no....., el padre Antonio con Don José Dubach es el.... como que llegó una luz a Salinas

MODERADORA: ¿Osea ellos son los mentores de...?

DOLORES VARGAS: Los mentores de toda esta maravilla que tenemos actualmente

MODERADORA: Que tenemos actualmente y ya es famosa en Ecuador y es un referente

DOLORES VARGAS: Sí! Si el Salinerito y me siento tan orgullosa de haber hecho el Salinerito un producto que a nivel nacional e internacional se conoce y me siento orgullosa porque..... discúlpeme decir, yo no tengo título mi título es haber hecho el Salinerito.

MODERADORA: Que bueno! ahora yo le pregunto ¿su calidad de vida mejoró con la del Salinerito?

DOLORES VARGAS: Mucho señorita, mejoró mucho, porque nosotros teníamos una casa con papá y mamá ocho, nueve personas y que en la misma casa en una habitación teníamos su camita para tres y cuatro personas y entonces ya vaya conociendo del todo esas maneras, entonces cada quien ya con prestamos y todo se han puesto hacer salsitas ahora que ver más comercial

MODERADORA: Claro! Es que las fotos muestran las realidad

DOLORES VARGAS: eran casitas de paja nada más

MODERADORA: Ok! Y la.... ahorita lo que lo impulsa.... la impulsión de la tecnología, las máquinas ¿Qué opina usted de eso?

DOLORES VARGAS: Es bueno! Es bueno tanto para la salud, porque artesanal-mente si eh...artesanal-mente el sabor es otra cosa, tecnología también se siente otro sabor al producto, pero es bueno porque ahí también estamos con la salud ya mejor, no quiero decir con eso que la artesanal no lo ha hecho pero....

MODERADORA: ¿Por qué aquí están artesanal-mente cuarenta años ya?

DOLORES VARGAS: Aja! Si porque hemos salido de eso que hemos estado y ahora usted ve

MODERADORA: Ok listo! esto era todo muchas gracias

DOLORES VARGAS: Ya a la orden! Gracias

MODERADORA: Que tenga un buen día, ya le estaba a reventar esto, así..... no había ni como pedir de-gustación

DOLORES VARGAS: Aaaa, pero ahora

MODERADORA: Hacen un vino..... Alla vi que hacen un vino

DOLORES VARGAS: De mora

MODERADORA: ¿De Mora?

DOLORES VARGAS: ujum

MODERADORA: ¿Ese cómo nace esa la idea? ¿Dónde lo hacen?

DOLORES VARGAS: Es lo mismo! De aquí de los jóvenes ya salen a estudiar, sacan su carrera, entonces ellos innovan todo lo que han aprendido haciendo productos.

MODERADORA: ¿Y el cultivo de la mora dónde es?

DOLORES VARGAS: Es en su propio

MODERADORA: ¿En su propio?

DOLORES VARGAS: Aja!

MODERADORA: Porque bien rico esta

DOLORES VARGAS: Aja! Si si el mortiño también, no sé si haya visto por allá, una señora hace de gengibre, de mora, de....

MODERADORA: Si vi ¿una pelada?

DOLORES VARGAS: No! Es licor

MODERADORA: Ah sí si

ENTREVISTA 8

MODERADORA: Quisiera su nombre

JOSÉ COLOMBO: José Colombo

MODERADORA: ¿Cuántos años en la Comunidad de Salinas?

JOSÉ COLOMBO: Bueno yo soy nacido ya aquí, bueno

MODERADORA: ¿Toda su vida?

JOSÉ COLOMBO: bueno sí! Salinas no centro centro, pero un poquito alrededor. Umjum

MODERADORA: Cuénteme ¿Usted conoció a Jose Dubach?

JOSÉ COLOMBO: Trabajé con él algunos años, iniciamos trabajando con él...

MODERADORA: Antes.....

JOSÉ COLOMBO: Desde el 78

MODERADORA: ok! ¿Antes de conocerlo hacía Queso?

JOSÉ COLOMBO: Queso sí, pero artesanal no más...

MODERADORA: Osea sin....

JOSÉ COLOMBO: Habían unas Queseras clandestinitas, pero solo hacían lo que es el Queso Artesanal tipo..... en ese entonces tipo queso Cordoves que antes había, entonces tipo Andino, también era, pero tipo Cordoves con leche cruda, nada pasteurizado nada no, artesanal

MODERADORA: Cuando llegó José Dubach ¿Cómo fue el proceso?

JOSÉ COLOMBO: Bueno cuando llegó José Dubach, él vino todavía hacer un..... era un proceso que el padre Antonio con la llegada del grupo xxxxxxx más bien dicho, ellos trataron de ver, de crear una cooperativa de ahorro y crédito, se creo esa cooperativa en el setenta y cuatro creo que es; se creó esa cooperativa de ahorro y crédito, entonces se iban creando las cooperativas y más cooperativas y se iban formando organizaciones, comunidades y luego ya como se formó esas cooperativas, se comenzó a dar créditos, que me acuerdo eh.... quinientos sucres, mil sucres, así ¿no? doscientos sucres y esos créditos eran cada quien, sea para la compra de ganado, entonces a convenía crédito de todo mundo tenía comprara ganado, entonces ya hubo un poco de ganado, entonces ahí ya se vio y que había y una una una alianza entre Suiza y Ministerio de Agricultura y Ganadería y el FECP el Fondo Ecuatoriano Corporal Progreso, entonces luego ahí invitan con el gobierno Suizo y le mandan a José Dubach; el vino, escuchó en que altura está, en que nivel está, entonces como estábamos a los tres mil quinientos cincuenta y cinco metros de altura aquí el dijo: es imposible hacer Queso aquí ¿no? Bueno padre Antonio como siempre era es y hasta hoy todavía si no él lo que dice tiene.....

MODERADORA: Decido

JOSÉ COLOMBO: Decir y hacer ¿no? Entonces ahí se comenzó hacer eh.... Comenzando con dieciséis personas, una quesera bajo el convento de la casa del padre Antonio, es una casita pequeña, como experimento se comenzó hacer ahí; ahí se comenzó ya haciendo queso Andino y Dambo, comenzando con ciento veinte litros, porque llegábamos hasta doscientos litros, porque la gente no todavía confiaba y como era queso maduro , la gente no estaba acostumbrada a comer el queso

maduro, el dambo, el tilsit, rocher, entonces la gente como que no se confiaba todavía, entonces luego tenía el queso, tenía el queso vino nos hacía probar, tenía a largo tiempo y luego él trató había buscado él mismo eh.. una una tienda, en las que es.... Eh en Quito en el mercado la.....

MODERADORA: Santa Clara.

JOSÉ COLOMBO: Santa Clara ¿no? entonces ahí abrió el mercado el mismo estaba viendo, llevando en su carro, él tenía un carrito con furgun, que le mandaba cargado haciendo de-gustación, promocionado por los hoteles así promocionando, trato de abrir mercado ¿no? Entonces eso fue el proceso que cuando ya vio que hubo resultado, ya algunos años se comenzó hacer otras queseras que son ya más viejitas que se puede decir, en Chazojuan, Pambabuela, otra en Apahua y en Yacumbianan, que estas comunidades que estaban más eh...lejitos, porque era un poco más difícil para venirse la leche; entonces la gente la ya confiaron que era mejor vender la leche y cobrar quincenal, entonces también se les daba anticipo y en la cooperativa se garantizaba que tiene que comprarse el préstamo con una vaca y los de las cooperativas siempre iban en ese entonces a revisar a ver si compró

MODERADORA: O no

JOSÉ COLOMBO: o... gastó en otras cosas, entonces el seguimiento entonces la ya le hacia así, se incrementó el ganado, ya comenzamos a.... ahí ya vino también ya.....con la ayuda del nombre Pimontel del Fred, se consiguió tractor agrícola, y ese tractor agrícola ya comenzó a dar servicio haciendo de pucheros y pastizales, entonces ya comenzó a generar producción ¿no? Entonces cuando ya la generación que ya comenzó los productores entonces hizo las queseras así, el huevo iba extendiendo, extendiendo a hacer queseras, llegamos creo a unas treinta y dos, los tenemos a la fecha unas treinta y dos queseras, armado con la misma tecnología, ¿cuándo? hemos armado, nosotros, nosotros hemos aprendido , yo trabajé para la xxxxxx veinticuatro años, trabajé para las queseras donde se construye la xxxxxx queseras, plantas, también se ha la capacitación a la final se vio que estábamos a seiscientos metros de altura, sur trópico, que se llama la Libertad la Monoloma, también está por el sur a Tachilanes, fueron a.... estaban comprando queso y si vio que eso que..... era un poco difícil en ese entonces no había carretera nada, solamente era a a lomo de animal, de mulas y en que los aceros que venían en cajones de madera y como venían en cajones de madrea, pues mucho lodo por ahí se recaían las mulas, por todito hecho lodo las cajas todo ¿no? Entonces se optó hacer el queso parmesano, pero con la tecnología.... José Dubach dijo no es queso nuestro, pero lo vamos a intentar hacer, entonces intento de hacer el queso parmesano, porque el queso parmesano es de origen italiano ¿no? Entonces ahí si ya se hizo el queso parmesano, se comenzó hacer unas bodegas aquí en el ochenta y seis, eh.... Después yo mismo daba el recibimiento yo mismo me hice cargo de las bodegas pero apoyado por una fundación que pertenece a la a la diócesis en Moranda entonces ellos pusieron el capital y cantidad, porque al inicio perdíamos queso por la jarradas y a la final como

seguíamos él Padre Antonio, siempre ha sido incipiente, bueno él era apoyo moral ¿no? Hay otro padre que se llama Mateo Pantilline vuelta él era el económico, tampoco quería hacer “no hay plata, no hay venta, toma plata me pagas, me pagas” y a la final se trató de sobre salir así y.... yo seguía comprando el queso y vendiendo el queso, porque ese queso nadie quería comprar ¿no? maduro y por un año nosotros sacamos ese queso

MODERADORA: ¿Pero José Dubach ya había enseñado su técnica?

JOSÉ COLOMBO: Si

MODERADORA: Ustedes ya....

JOSÉ COLOMBO: Exacto si!

MODERADORA: ¿Entonces cuál fue para usted el principal aporte de José Dubach? Osea gracias a él ¿qué aprendió?

JOSÉ COLOMBO: Gracias a el niño José Dubach, primero hemos aprendido a hacer quesos muchos, que también desde ahí fue el desarrollo de la comunidad, ya de las comunidades, el desarrollo, el socio-organizativo que ya se formaban como le dije antes, formando las cooperativas y en cada cooperativa hacia su crédito y entonces había una institución que se llamaba UNORSAL en ese tiempo ahora se llama BUNORSAL, entonces ellos daban créditos a todas esas pequeñas queseras eh... para que de para compra de vacas y siempre como yo trabajaba con en las queseras daba el seguimiento queseras pero íbamos caminando también a las queseras entonces de ahí vino en pro del desarrollo porque ahí todo el mundo si quisieron comenzar a comprar el ganado, entonces en el tiempo de sucre era buenazo vender hasta veinticinco millones un animal ¿no? Era muy bueno, por poner un ejemplo yo puedo ser un ejemplo, dar un ejemplo yo compré en Ambato que es carisimo un lote de terreno de cuatrocientos metros tuve que vender un toro en diecisiete millones y medio y compre un terreno en diecisiete millones, me sobro quinientos mil, medio millón de sucres ¿como es de?

MODERADORA: Sucres

JOSÉ COLOMBO: sucres claro! Entonces era muy bueno en ese entonces la gente, todo mundo se..... estaba bien, porque estábamos bien con el ganado, buen precio todo, entonces ya después con la dolarización el ganado se....

MODERADORA: Claro! Bajo bastante

JOSÉ COLOMBO: Bajó bastante, mas hubo un cambio brutal ¿no? Entonces eso la gente que todo el mundo ya se tenían queseras, venían por todas las queseras y todas las queseras venían acá y venían acá.

MODERADORA: Ahora ¿José Dubach trajo máquinas?

JOSÉ COLOMBO: Claro! Trajo él dese la balan..... todos todos los equipos, toditos los equipos, todos todos los equipos, algo bueno hecho en el Ecuador como tinas algunas cosas pequeñas trajo, balanzas, pesas, todo, todo trajo él; a la final del tiempo xxxxxx

MODERADORA: Y él puso, digamos recetas, dijo así se hace este queso, así se hace este queso.

JOSÉ COLOMBO: Sí si! Si cuando enseñaba era muy bravo y por una parte era bien, él era bastante bravo que hasta ahora no lo cogen no hacen; cuando él venía mientras el recogía no la quesera hacía, daba, o algo faltaba, si tenía ganas de matarse con respecto a los barriles que no estuvieran sucios, porque él venía revisaba todos los barriles, era el ejemplo, entonces nosotros con miedo que en el momento menos pensado de repente venía nos coge y nos daba de jalones de orejas; entonces creo que eso era un maestro muy muy correcto y muy especial, un maestro, porque yo le tenía como maestro porque el nos dio todos los conocimientos

MODERADORA: ¿Él les transfirió todas la los conocimientos?

JOSÉ COLOMBO: Si si

MODERADORA: Ahora ¿La quesera cuánto años lleva, la principal?

JOSÉ COLOMBO: desde el setenta y ocho

MODERADORA: ¿Y la planta en la que está ahí?

JOSÉ COLOMBO: allá estamos desde el..... dos mil doce creo que estamos, dos mil diez, dos mil doce

MODERADORA: ¿Y la tecnología que utilizan ahora es artesanal?

JOSÉ COLOMBO: Sí sigue la misma tecnología

MODERADORA: La misma tecnología

JOSÉ COLOMBO: Mantenemos con la misma

MODERADORA: ¿Y no quieren incorporar máquinas, algo nuevo?

JOSÉ COLOMBO: Claro! Si si, si de aquí es de incorporar máquinas, ya compramos una máquinas, pero maldita suerte, como una Pausterizadora, xxxxx que haga todo, no nos salió tan bien o mal manejo que no vino un técnico a enseñarnos, como se hace, como se maneja ¿no? Ahorita estamos pues con un técnico que tiene bastante experiencia, un técnico italiano entonces él dice que no es mayor cosa que si va ser funcionar porque ha puesto una pieza que vale mil dólares y eso funciona, además que las máquinas son buenas porque son de unos poquitos años atrás porque son más manejables y las otra son muy....

MODERADORA: Tecnificadas

JOSÉ COLOMBO: Tecnificadas, así

MODERADORA: ¿Cuántos litros produce la....procesa la....?

JOSÉ COLOMBO: bueno hemos llegado..... hay temporadas que hemos llegado hasta cinco mil, seis mil, hoy día estamos con tres mil quinientos diarios.

MODERADORA: ¿Cuántos trabajadores tiene la quesera?

JOSÉ COLOMBO: Ahorita entre todos, eh... de todos los de campos estamos con diecinueve personas

MODERADORA: ¿Diecinueve personas ?

JOSÉ COLOMBO: Si diecinueve beneficiador

MODERADORA: ¿Y hay un nuevo producto Dubach??

JOSÉ COLOMBO: Sí! Si ha nuevos productos que están sacando ya, iniciando tiene que hacer.....

MODERADORA: ¿Y que piensa usted de ese nuevo producto Dubach?

JOSÉ COLOMBO: Sí para mi que tiene que..... dar su credibilidad en el mercado

MODERADORA: Ya

JOSÉ COLOMBO: porque el producto, pero la gente es la que....

MODERADORA: compra

JOSÉ COLOMBO: ellos son los que hacen esas cosas ¿no?

MODERADORA: Claro! Y a usted, en su opinión personal, ¿el desarrollo de la Quesera mejoró su calidad de vida?

JOSÉ COLOMBO: para mi sí! Si si, es que yo me gano todo , yo me madrugo, yo la leche trabajo, yo veo a las cuatro de la mañana mis vacas, seis y media ya esta entrando la leche, entonces ya tengo lugar para hacer todo, mi trabajo y hasta ahí, ya!, entonces cuando tengo que hacer yo el queso, tengo que estar haciendo yo el queso, comprando sal, comprando cuajo, falta una que otra cosa, entrego la leche y tengo tiempo para estar haciendo otras cosas no me preocupo en nada, claro si me preocupo de las vacas si, pero y ano estar haciendo queso ni estar veré que hago con la leche o con el queso, o si vendo o no vendo, entonces yo entrego la leche llega la quincena cobro y ya.

MODERADORA: Y ya!

JOSÉ COLOMBO: Y ya!

MODERADORA: ¿Entonces podríamos afirmar que gracias a José Dubach.....

JOSÉ COLOMBO: Sí si si

MODERADORA: esta el progreso Salinero?

JOSÉ COLOMBO: sí si gracias a José Dubach y al grupo Matogroso, que ellos llegaron acá, porque tal vez si no se hubiera entrado ese grupo Matogroso, tampoco era muy imposible ¿no?

MODERADORA: Claro!

JOSÉ COLOMBO: del grupo Matogroso viene Asimiato, una parroquia más al norte, entonces ellos dijeron: No! No queremos a los gringos porque van a llevar a nuestros hijos y van a..... no queremos” entonces ellos vinieron acá y se radicaron aquí y por eso, fue suerte de Salinas mejor, una bendición de Dios para....

MODERADORA: para Salinas

JOSÉ COLOMBO: Salinas que ellos haigan caído aquí en Salinas

MODERADORA: Listo eso era básicamente todo queríamos saber

JOSÉ COLOMBO: Sí si eso!**MODERADORA:** y otra.... La última pregunta ¿A dónde cree que debe mirar el mercado ahora de Salinas?

ENTREVISTA 9

MODERADORA: Mi nombre es Adriana Delgado, estoy haciendo mi tesis para Salinas, queremos analizar como la tecnología dada por José Dubach ayudo en el progreso Salinero, para le desarrollo de la Quesera principal; entonces para ello quisiera que usted que ha estado al tanto de todo este proceso me cuente: primero ¿Quién fue José Dubach? Y su aporte principal.

PADRE POLO: Bueno gracias por la oportunidad, siempre bonito poder hablar de un proceso que es parte de mi vida y de la vida de muchas persona. Eh José Dubach en el año de 1978, estaba para salir del país, él es Suizo ¿no? y estaba..... pero tenía un encargo de la FAO de estudiar la posibilidad de establecer queseras rurales en el Ecuador, pero él estaba hiendose del país con un informe negativo, con esta razón, en el Ecuador no se puede hacer quesería rurales, porque donde la leche esta cerca de la ciudad, la gente esta más bien preparada, hay comunicaciones ya, pero la leche tiene destino directo al consumo de la ciudad y si vamos a los valles adentro ahí si no hay caminos, no hay preparación de la gente, no hay organización, entonces él les desaconsejaba de implementar el proyecto de quesería rural; por suerte ese informe cayo en las manos de un amigo nuestro, no sé si usted conoce en Quito el Fondo Ecuatoriano Popular un Progreso de Pipo Melo, el cual dice: verá usted antes de mandar ese informe váyase a Salinas y después tome su decisión definitiva, él llegó aquí era un día de sol, un día bonito, había un caballo negro con estrella blanca y pidió prestado, le prestaron, dio una vuelta, le encantó ese ha sido el estudio de posibilidades, aquí hacemoslo así

MODERADORA: Hacemos acá las.....

PADRE POLO: y bueno.... en realidad no era solo era un asunto de paisajes y cosas, aquí había una pequeña organización, nosotros cuando salimos de la hacienda quisimos hacer queso, era el queso de la hacienda pero no teníamos la preparación ehmm! de nada para hacer, a parte de que sabían hacer queso, pero faltaba el acceso al mercado, la liquides para pagar la leche y habíamos fracasado, hasta mientras había mejorado un poco la organización ¿ya? Y cuando él vino, no solo les enseñó hacer quesos ya diversificados si no que nos abrió la tienda en Quito, en Santa Clara y eso ha sido lo genial de José Dubach, más que todavía que los quesos que en alguna forma hemos podido aprender en algún otro lado ¿no? pero él tuvo la la intuición de abrir la tienda en Quito y eso ha sido lo que jaló todo el proceso de Salinas,

MODERADORA: El proceso Salinero

PADRE POLO: no solo los quesos si no que a medida que asomaban otras cosas

MODERADORA: La cadena de producción ¿Y José Dubach incorporó tecnología a la fabricación del queso como tal? ¿Máquinas trajeron.....?

PADRE POLO: Bueno, eso es otra interesante de José Dubach él no trajo nada de Suiza, todo lo quiso hacer con lo que había acá, aquí había muy poco pero había algo en Quito, algo en Ambato todos los implemento ya! porque aveces el llamado desarrollo o el apoyo al desarrollo es una gran oportunidad solo para vender productos de otras partes ¿no?y él también en eso nos dio una pauta muy interesante, todo lo que se pueda hacer en el país, hay que hacerlo en el país y eso no es solo un asunto practico, es un asunto de gran visión.

MODERADORA: ¿Y él capacitó al personal? ¿O cómo fue esa transferencia de conocimientos?

PADRE POLO: Sí capacitó al personal aquí y al personal en Quito, porque tampoco eramos vendedores no no

MODERADORA: ¿Y esas personas que participaron es esas transferencias de conocimiento viven todavía?

PADRE POLO: si si, si si, todavía hay los primeros queseros ya..... hay las personas que venden en quito que aprendieron de él incluso el arte un poco de presentar de hacer degustar, osea es toda una cultura ¿no? que es bastante nueva para el país, claro han pasado ya años, pero en ese tiempo sobre todo, todo todo era nuevo ya; otra cosa que nos enseñó era la dignidad del trabajo, osea el cuando barría la quesera parecía un rey y creo que lo hacia de manera que se viera que el trabajo no es noble por el tipo de trabajo si no por el corazón que uno pone, por la dignidad con que uno hace su trabajo ya. Eso le debemos muchísimo a José Dubach, la diversificación de los quesos le debemos, la comercialización que a través de la comercialización de los quesos ha venido todo lo demás y la dignidad del trabajo

MODERADORA: La dignidad del trabajo

PADRE POLO: en base a como uno lo hace y no al nivel a que uno lo considera

MODERADORA: ¿Entonces podríamos afirmar que José Dubach marco el inicio del éxito de Salinera?

PADRE POLO: Si si para mi eso ha sido el éxito

MODERADORA: ¿Él marco el precedente de lo que tenemos hoy en día?

PADRE POLO: Sí si, Salina no sería Salina que conocemos y que hoy festejamos si no hubiera habido la presencia de José Dubach, con eso valores ¿no? Ya, la diversificación de quesos, pero también la dignidad del trabajo y la apertura al mercado; como digo no tenias carretera estable ni a Guaranda y nos abrió la tienda en Quito en Santa Clara.

MODERADORA: ¿Son 23 comunidades que tienen quesos... queseras?

PADRE POLO: Sí más son ya, son 25 ahora...

MODERADORA; Y la.....

PADRE POLO: porque las del páramo, pensábamos que nunca íbamos a tener porque era pastoreo de ovejas y de yama, pero poco a poco los jóvenes que han estudiado aquí a distancia llegaron a un acuerdo con sus papacitos que no querían..... ya de decir, bueno una parte del páramo del páramo queda reserva, una parte por estación de **planta.....** y una parte nos dejan hacer lo que nosotros queremos transformamos en pastizales, ponemos ganado y hacemos queseras y son los mejores queseros ahora.

MODERADORA: ¿las las, toda la comunidad tiene la misma técnica de la fabricación del Queso?

PADRE POLO: la tecnología es igual,

MODERADORA: ¿Es igual?

PADRE POLO: algunos se especializa mas en un tipo de queso, otro en otro queso, pero hay un control constante a través de las ventas de que la tecnología se mantenga y que manifieste un origen común

MODERADORA: A ok! Osea, y el éxito del modelo Salinero, la comunidad solidaria y que todo el referente en el Ecuador ¿Cuál cree usted desde de su punto de vista personal, fue el éxito de este modelo económico?

PADRE POLO: Yo digo es un pastel, un pastel no puede ser de un solo ingrediente ¿no? Hay algunos ingredientes, el éxito seguramente ha sido la necesidad de la gente de salir de una situación terrible que era de dominación de la hacienda, de... es difícil imaginarse ahora la situación que había; moría mas que el cuarenta y cinco por ciento de los niños antes de los cinco años, entonces un dato que indica seguramente muchas cosas más ¿no es cierto? Y entonces yo pienso que el haber tocado el fondo ¿ya? por una lado ha sido una parte del éxito, otra parte ha sido que así como habían estado unido bajo hacienda, quisieron mantenerse unidos como al salir de la hacienda y crear nuevos patrones porque cuando ya el desarrollo empieza en forma que cada uno busca ya hay alguien que tiene facilidades para crecer más y normalmente la tenencia es de aplastar a los que crecen menos, en cambio esto de evitar estos desniveles ha sido una cosa de corazón de los Salineros; otro puede ser la paciencia la constancia, el no desanimarse de los problemas que siempre se presentan ¿no es cierto? Ya ¿qué más? Yo pienso que la pastoral saber que además de de de la calidad de vida que nos da trabajar juntos eso es Dios; cuando decimos “padre nuestro” decimos que somos hermanos, si decimos nuestro pan de cada día, es porque tenemos algo en común y si no ¿por qué le mentimos a Dios?

MODERADORA: Claro!

PADRE POLO: Pienso que esos, por lo menos, algunos de los ingredientes, ¿habrá alguna preguntita?

MODERADORA: Ahorita ya son varias empresas, hacemos chocolates, textiles ¿que otras... A donde quieren llegar? ¿Cuál es la proyección?

PADRE POLO: Bueno siempre Salinas ha esta abierto a todo lo que se presente ¿no? A venido un señor proponiendo algo de la Moringa. Nunca habíamos ni escuchado de la Moringa, por eso bueno probamos; esa palabra también ha sido clave en el pastel ¿no? Cualquier cosita en lugar de decir no ha de funcionar, ya probamos, no todo ha resultado ¿no? ya, hay cosas que al momento han fracasaron y al tiempo se han podido volver a retomar ya...pienso que lo que más puede moverse ahora los productos naturales, porque no hemos aprovechado hasta ahora los productos naturales y el turismo, el turismo que es un poco especial en Salinas; la gente viene por esto experiencia comunitaria, después ve que hay productos, ve que hay una naturaleza que es interesante también y que buscamos descubrirla recién, como eso de la Laguna de los Sueños.

MODERADORA: ...de los sueños ¿eso qué es? Me comenta un poco laguna de los sueños.

PADRE POLO: Bueno es el deseo de que.... no sé porque vino el termino, quizás era un momento que le decíamos a los jóvenes: verá lo que ustedes ven, poco le convence, un poco los jóvenes tienen mucho reparo un poco esto y un poco lo otro y a ustedes tienen que soñar nuevas cosas y esas cosas serán lo que ustedes dejan; sus papacitos ya han abierto camino y algunos seguirán este camino; pero Salinas tendrá futuro en la medida en que seguirán soñando y contemporáneamente había esto de la permacultura ya, ¿no sé si usted escuchó esto? Es una forma original de agricultura que busca estudiar bien la naturaleza y seguir-le la dinámica en tesna, antes de ver que le puedo sacar si no como la puedo favorecer y al final me da mejor resultados y era el programa de hacerlo aquí atrás, queda Chaparro, no ni que habríamos dado ni de filtraz de tener un tesoro aquí como un pequeño parque potencial y escuchamos ¿qué vamos hacer? Una laguna, bueno laguna digo, si es un río, una quebrada ahí, pero digo bueno Laguna de los Sueños, eso también era un poco casi en forma no digo irónica, pero un poquito si de dudas también. Y ahora el paisaje y todo se va demostrando, vamos hacer chorreras, vamos a poner patitos de colores, osea ya va seguir aumentando, imagínese un parque aquí alrededor.

MODERADORA: Bueno básicamente queríamos mirar este tema de la tecnología, esta claro que José Dubach es él de toda la tecnología y el conocimiento y ya miraremos a fondo con las comunidades cual ha sido su aporte en su calidad de vida. Una última ya pregunta para terminar ¿la calidad de vida de la gente de Salinas mejoró con el desarrollo de las queseras?

PADRE POLO: ¿la..?

MODERADORA: calidad de vida

PADRE POLO: ah! Si claro, yo siempre digo ya tener un sueldo fijo no es un sueño fácil, sobretodo en el mundo actual, peor quien tiene sus vaquitas y tiene una quesera al lado tiene su sueldo fijo, él puede saber cuanto cada quince días puede disponer y si quiere hacer un préstamo puede saber hasta donde puede alcanzar la forma de pago; la economía de muy informal y precaria se ha vuelto formal y con capacidad de prevención de prevenir y creo que eso a hecho posible mejorar la vivienda, mejorar la salud, mejorar la educación, ya, vivienda, salud y educación, no han sido objeto de un proyecto específico, si no han sido resultado de este movimiento económico, de esta economía formal que ha venido a través de la quesera.

MODERADORA: Ah bueno, eso sería todo padre muchas gracias por su tiempo. Va ahorita a una misa me dijeron

PADRE POLO: eh?

MODERADORA: ¿Va a misa?

PADRE POLO: Ya mismo ahorita viene, pero me viene a ver con el carro, cuando es hora, yo mismo tengo que llamar para ir

MODERADORA: Que bueno y ¿dónde es?

PADRE POLO: es a Verde Pampa, es a diez minutos en carro, tiene su bonita quesera

ENTREVISTA 10

ENTREVISTADO: La utilidad pierdo porque 15% va para los trabajadores un 25% va para la instancia de control, más o menos pierdo 50%, solo me queda y desde ahí a veces es más difícil tomar decisiones donde re invierto lo que he ganado y bueno el año pasado cuando recibo esta empresa, recibo con treinta mil dólares de pérdida

MODERADORA: Ummm ¿De pérdida?

ENTREVISTADO: ujum

MODERADORA: Ya! ¿Ahora que tecnología usa la quesera?

ENTREVISTADO: Perdón!

MODERADORA: Tecnología

ENTREVISTADO: Eh! Para la elaboración es tecnología Suiza todo el proceso

MODERADORA: ¿Pero las máquinas son Suizas?

ENTREVISTADO: De ahí..... No las máquinas, todo es manual; es que justo ahora he dicho, vamos a ver si es que logramos convencer a los... a las.... a los socios de que esto se puede tecnificar.

MODERADORA: ¿Osea ahorita hacen manual....?

ENTREVISTADO: Todo es manual

MODERADORA: ¿Todo es manual?

ENTREVISTADO: todo es manual,

MODERADORA: ummm

ENTREVISTADO: porque dicen: si es que producimos más, si es que metemos maquinaria, por cada, maquinaria tenemos que dejar dos personas

MODERADORA: Claro ¿Osea las personas le tienen miedo a las máquinas? ¿Creen que se van a quedar sin trabajo?

ENTREVISTADO: por supuesto

MODERADORA: OK

ENTREVISTADO: Porque....

MODERADORA: Osea que todo es Artesanal

ENTREVISTADO: Claro

MODERADORA: Ujum

ENTREVISTADO: Ahora estamos arreglando una pausterizadora Platex, esa pausterizadota Platex tiene la capacidad de dos mil litro a procesar diarios en una hora

MODERADORA: Ok

ENTREVISTADO: lo que ellos producen ocho personas en..... (risas)

MODERADORA: En ocho horas, Claro!

ENTREVISTADO: y dicen ellos¿no y ahora? No tengan miedo, ahora de aquí lo que de puede es prepara a los chicos, por eso hemos hecho..., bueno ahorita no está, pero otra marca, mejor dicho la alternativa va ser.....

MODERADORA: Dubach

ENTREVISTADO: Aja!?

MODERADORA: ¿Eso es lo que ustedes ahorita van a vender acá?

ENTREVISTADO: Aja

MODERADORA: Dubach

ENTREVISTADO: Claro! Claro, digo ¿saben qué? Ahora mejor empecemos con otra marca también, no solo con la marca el Salinerito, porque el Salinerito de alguna manera ya esta posicionada y ya no es un reto para la empresa en estar mercadeando y todo eso y hay otras instancias, en cambio para nosotros como empresa sería el reto ¿ya? Desarrollar una nueva marca y empezar de cero en el mercado

MODERADORA: Ummmm ¿Esa es nueva? ¿Cuánto lleva?

ENTREVISTADO: Recién ayer la primera vez....

MODERADORA: Ah! En serio, que bueno pero muy buena está

ENTREVISTADO: Por eso les he dicho: no no veamos, desarrollemos un empaque más, eh mejorado frente a lo que tiene el Salinerito, algo que nos diferencie, claro la receta no será, para no canibalizar al producto hagamos presentaciones que no tiene el Salinerito. 750, 350, lo que está en auge en el mercado común

MODERADORA: Claro!

ENTREVISTADO: También por el consumo y todo eso.

MODERADORA: Osea que netamente artesanal ¿Y las personas que hacen el queso ha estado toda la vida del salinerito?

ENTREVISTADO: Por supuesto, por ejemplo la señora que está aquí mismo lleva desde muy joven me dice entre dieciséis años así que ha empezado en la empresa

MODERADORA: Ummmm

ENTREVISTADO: Y sigue en la empresa y ahorita mismo ya, ya se jubila

MODERADORA: Ahorita le voy a acoger ahí que no hay tanta gente. ¿Y usted como cree que sea la.... digamos que si llegara a meter la tecnología, ya mecánica como tal, maquinas, las proyecciones serían buenas.....?

ENTREVISTADO: Bueno dependería mucho como le digo del trabajo y también de las decisiones de la asamblea, queremos crecer ¿cómo vamos a crecer? es toda una estrategia que hay que planificar y también que saberlo como dar a conocer a los socios porque pueden tomarlo a mal porque hay ahí mismo hay una marca de siempre porque desarrollar una propia marca va a generar divisiones

MODERADORA: Claro

ENTREVISTADO: Vamos a seguir produciendo, lo que vamos hacer es comprar más leche de otros sectores porque Salinas ya no abas.... Ya no

MODERADORA: No tiene abasto

ENTREVISTADO: No tiene abasto, ¿qué es lo que vamos hacer? La planta esta para procesar diez mil litros diarios, puede procesar hasta ochenta mil litros, pero ahora con tres mil litros ¿qué hacemos?

MODERADORA: Claro!

ENTREVISTADO: Y con dieciocho trabajadores

MODERADORA: ¿Y usted sabe quien es José Dubach?

ENTREVISTADO: Por supuesto

MODERADORA: A ver Cuénteme! ¿Quién es José Dubach?

ENTREVISTADO: Bueno José Dubach era el primer suizo que llega a Salinas, bueno entre la cooperación Suiza y Ecuador, hay un acuerdo en donde ellos tienen que venir a preparar a la parte norte una línea de lácteos, pero bueno a través de Benito Melo conoce al personal y viene trayendo a Salinas para que visite; bueno son historias del padre en su libro que.....

MODERADORA: Claro!

ENTREVISTADO: Llega a Salinas y ve que no está.... realmente tiene que hacer un estudio de factibilidad, anteriormente lo habían realizado el estudio de factibilidad, pero nunca dieron como favorable, porque tenían cincuenta litros en Salinas y él dice no! Le gusta un cabello se emociona y sale por la... a dar una vuelta, por la tarde cuando llega dice: no el estudio de factibilidad esta realizado, empieza el proyecto el Salinerito en.... bueno empieza el proyecto de queseras rurales, comunitarias en Salinas y desde ahí se arranca con todo el proceso

MODERADORA: Ahí arranca

ENTREVISTADO: Ujum

MODERADORA: ¿Osea que José Dubach podría ser al que le debemos el desarrollo Salinero?

ENTREVISTADO: Por supuesto! Creo es el personaje más importante; y no sé si en el tiempo vayamos a tener, porque es una marca registrada, es un personaje a quien de su familia de de

MODERADORA: (risas) De robando la imagen sea.....

ENTREVISTADO: Por supuesto! Hay cosas que se corre el riesgo, pero también deben de entender de que es una marca, no para mi persona, si yo me retiro de la empresa, no es de que irá conmigo, se quedará con los ciento sesenta y ocho socios, cabezas de familias que pertenecen al.....

MODERADORA: Claro! Una pregunta ¿las treinta dos personas; todas las comunidades hacen el queso de la misma forma?

ENTREVISTADO: Eh si! Treinta y dos por supuesto es que cada uno se ha buscado especializar, en la parte sub tropical hacen mozzarella en las partes del valle hacen andino y nosotros en los páramos ya hacemos la línea de los maduros

MODERADORA: Ummm interesante!

ENTREVISTADO: No es que hacemos un solo tipo de queso

MODERADOR: ¿Pero la capacitación quien la ha dado? ¿cómo se ha capacitado a través...?

ENTREVISTADO: Aquí tenemos otra instancia que tiene los técnicos ellos son los encargados de transferir la tecnología al resto

MODERADORA: ¿Y ellos aprendieron de José Dubach?

ENTREVISTADO: Por supuesto! No... aprenden aquí en la planta

MODERADORA: En la planta

ENTREVISTADO: En la planta, en cambio la señora....Dola es la que siempre ha estado en el...

MODERADORA: Siempre ha estado ¿Ella conoció a José Dubach?

ENTREVISTADO: Por supuesto!

MODERADORA: Ya la voy a....

ENTREVISTADO: Hasta el 94 en el 94 es asesinado José Dubach

MODERADORA: Sí! Que pena

ENTREVISTADO: Por supuesto!

MODERADORA: ¿Cómo es su nombre, me repite su nombre?

ENTREVISTADO: Perdón!

MODERADORA: ¿Cómo es su nombre?

ENTREVISTADO: Armando

MODERADORA: Ok! Voy a dejar de grabar; ya con esto buenísimo, lo que estamos haciendo es

ENTREVISTA 11

Armando Tualombo – Gerente General

2- Antigüedad en la empresa

20 meses

3-Trabajadores actuales en la quesera principal?

18 trabajadores 10 hombres y 8 mujeres

4- Rango de ingresos de los trabajadores

395.00 – 600.00 – 800.00 – 2,000.00

1- La quesera Principal ? cual es su historia donde empezó, siempre ha estado en ese lugar?, ha tenido remodelaciones,?

La primera planta de quesos fue debajo de la casa de padre Antonio Polo párroco que promueve el cooperativismo desde 1972 y la planta de producción de quesos 1978, con la llegada del técnico Suizo Jose Dubach bajo la la Cooperación COSUDE

La segunda planta de quesos fue hasta el 2012 en el centro del pueblo cerca del rio Tigua ya que en el noventa se ve el incremento de las materias primas y decide la Cooperativa Salinas en ese entonces construir una nueva infraestructura con capacidad de 3500 litros diarios y llegando a procesar hasta 6,000 litros

La tercera planta es a 1km antes de llegar a Salinas, en abril del 2006 la Cooperativa de Ahorro y Crédito sede el 75% de los activos a una nueva cooperativa actualmente COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA EL SALINERITO para así la financiera expandir sus servicios crediticios en otros sectores, sin poner en riesgo y

precautar los activos de los salineros quien en el 2012 construye su nueva planta con la capacidad instalada de 10.000 litros de leche diario.

2- Que tipos de tecnologías ha utilizado la quesera principal desde sus inicios, ha cambiado? actualmente que tecnología utilizan?

Desde el inicio se introdujo la tecnología Suiza, a partir del 2000 nuevos voluntarios europeos entre Italianos y españoles transfieren tecnologías como del parmesano y manchego propios de cada región

3- La tecnología que utiliza la quesera principal es la misma desde que inicio? a cambiado? que a cambiado? que se ha incorporado?

Se sigue manteniendo, algo que a evolucionado son la forma de adquirir el cuajo ya que las empresas tras nacionales lo que buscan es vender en sobres directos y no bajo repiques o cosechas de fermento.

4- Como es la cadena de valor (inicio, procesamiento y de elaboración final de los quesos)

- Recepción de leche
- Análisis de la leche – agua, acidez, antibiótico,
- Enfriamiento
- Precalentado
- Pasteurizado
- Enfriamiento para añadir cuajo
- Reposo 35 minutos
- Corte de la cuajada
- Lavado de la cuajada
- Moldeo
- Prensado
- Salmuera
- Camaras de Maduración
- Empacado
- Distribución

Desde la etapa de recolección de materias primas, cuando llega a la quesera, etapas, maduración , etc

Dependiendo el tipo de queso puede tardar en las camaras de maduración como puede ser 15 días los quesos Andinos de 500g o 5-8 meses Madurados o extra maduros 24 meses en adelante.

5- Como se relaciona la actividad de la quesera principal con las comunidades rurales de salinas?

La empresa que es la Cooperativa, a especializado a cada comunidad de acuerdo a las características de la materia prima dar un valor agregado diferente, por lo tanto cada comunidad produce su propio queso distinto al de la planta principal, ejemplo las comunidades que estan entre los 800-2500 msnm producen queso mozzarella y fresco los que esta entre los 2600 y 3200 producen quesos de mesa andinos frescos y semimaduros y los que se encuentran sobre los 3000 msnm producen quesos maduros y se acopia en Salinas para su empacado y su respectiva comercialización.

6- Cree que la actividad económica del Salinerito ayuda a los ingresos de la comunidad

de salinas

es una actividad que beneficia al 90% de la población salinera de manera directa y en las comunidades de las 30 – 25 comunidades cuentan con plantas de producción de quesos, a mas de eso hay mas de 15 queseras privadas que lo han incorporado ex-trabajadores del SALINERITO

7- ¿Percibe que la parroquia de Salinas de Guaranda ha tenido un desarrollo positivo con el crecimiento de la quesera principal "El Salinerito"?

El impacto es muy fuerte ya que esto arrastrado nuevos proyectos y el posicionamiento de una marca, el cual es muy valorado y se a transformado en el activo más importante de la empresa, en unas encuestas realizadas hace 5 años se preguntaba a un grupo de 450 personas sobre - que es lo que viene a su mente cuando digo salinerito, el 80% relacionaron con el queso un 10% relacionaron con el trabajo comunitario y un 10% relacionaban con chocolates y otros productos.

8- ¿Considera que la implementación tecnológica en la quesera principal " El Salinerito" contribuyo a reducir la pobreza de los habitantes de las comunidades de Salinas de Guaranda?

Siempre estamos a la vanguardia el 2016 se logró obtener la certificación BPMs, un certificado único en la provincia Bolívar para la planta principal en compromiso con la calidad y PCHs para 7 plantas de producción de las comunidades esto fortalece al resto de las queseras y nos compromete seguir trabajando con las más pequeñas y la existencia a largo plazo.

9- La quesera principal es sinónimo de progreso para los habitantes de Salinas?

En los últimos 5 años por malas inversiones en maquinaria e infraestructura ha llevado a perder liderazgo, cambios constantes de gerentes, perdida de liquidez, retrasos en las obligaciones y más, esto se está recuperando nuevamente, motivando a creer en la empresa y facilitando medios e insumos para invertir en la ganadería.