

### Conducir una entrevista semiestructurada

#### Lección 3: Pasar en limpio los apuntes y autoevaluación tras la entrevista

## Solución- Ejercicio:

### Tomar notas durante una entrevista

---

#### RECORDATORIO DE LAS INSTRUCCIONES

- 1) Mediante extractos cortos de videos de diferentes entrevistas realizadas en Larzac (región ovina de Francia):
  - a) Escuche una grabación y tome apuntes palabra por palabra.
  - b) Apunte el tiempo de la entrevista, esto será útil para el último ejercicio.

#### SOLUCIÓN

Los principales problemas son el precio de los corderos y la comercialización. Antes, teníamos una pequeña cooperativa que fue nombrada VIDOC, donde trabajaba Daniel; que era, por cierto, donde nos reuníamos. La cooperativa trabajó en Gard y Hérault. No sé cuántos ganaderos eran, pero deben haber sido unos sesenta; no era una gran operación. Daniel fue el administrador; tenía la impresión de que entendía a la cooperativa.

Durante los últimos 4 a 5 años, tal vez incluso menos, hubo fusiones. La cooperativa se fusionó con una cooperativa en Lozère, que se unió a una cooperativa en el Macizo Central, que se fusionó con una cooperativa en Aveyron; ya no sabemos adónde nos dirigimos. Antes, los corderos eran sacrificados en Nimes o Pezenas en mataderos locales de Gard o Hérault. Ahora, deben enviarse a Lozère y luego la carne es enviada de vuelta a Montpellier y a las grandes ciudades.

Cuando estaba la pequeña cooperativa, había trazabilidad; funcionaba, lo que significa que se anillaban los corderos con una etiqueta y un número de orden en el que había un número de finca y, gracias a este número, se podía saber la fecha de nacimiento, el número de la madre, etc. En el matadero teníamos el peso de cada cordero, cómo estaba la carcasa; había canales de información, el estado de engorde. Así que teníamos realimentación de la calidad de la carcasa, cordero por

cordero, uno sabía el trabajo que se había hecho y el precio detrás de todo, y ahora, no hay nada.

Ahora hemos empezado a hacer ventas directas. Creo que este es un trabajo nuevo adicional, porque hay que dar seguimiento a los clientes y llevar los corderos al matadero uno mismo. El lado agradable es que va directamente del productor al consumidor, por lo que se logra realimentación. Nos ponemos muy contentos cuando nos dicen, "tuvimos un banquete, pronto podemos hacer barbacoas". Esto es bueno, pero es mucho trabajo porque hay que hacer una factura por cada medio cordero, lo que crea mucho papeleo, y eso no es lo mío.