

Universidad Nacional de Mar del Plata

Facultad de Humanidades

Departamento de Geografía

**LA CALIDAD ALIMENTARIA EN LA
AGRICULTURA INTENSIVA**

Las posibilidades de diferenciación de productos en la
frutihorticultura del Partido de General Pueyrredón.

Tesina presentada para cumplir con los requisitos finales para la obtención del
título de Licenciada en Geografía

Autora: María del Valle Mundo
Directora: MSc. Silvia L. Bocero

Mar del Plata, Argentina

2021

Agradecimientos

Quiero agradecer profundamente a las principales personas que hicieron posible el desarrollo de esta tesina. En primer lugar, a mi directora, MSc. Silvia Bocero, por la dedicación, generosidad, contención e impulso brindado durante estos años.

Agradezco a la Ing. Agr. Cristina Irazábal, por su tiempo y generosidad al momento de brindarme valiosos aportes de información y la posibilidad de contactarme con productores y asesores en buenas prácticas que resultaron de gran importancia para el desarrollo de esta investigación.

También al Ing. Agr. Fernando Caetano, por la excelente predisposición para brindar sus conocimientos como asesor en BPA, y para responder las dudas que fueron surgiendo con el correr del tiempo.

Deseo expresar también todo mi agradecimiento a la Sra. Mónica y al Sr. Ricardo Velimirovich quienes, como representantes de la Asociación Frutihortícola de Productores y Afines de General Pueyrredón, me brindaron su tiempo y me proporcionaron datos muy valiosos para esta tesina, y a su vez tuvieron la excelente predisposición para recibirme en su sede, facilitándome el contacto con productores y establecimientos que resultaron clave para lograr los objetivos propuestos.

También agradezco al Ing. Agr. Agustín Maqueiro y a la Lic. Carolina Duarte, de CIFSA S.A, por abrirme las puertas del establecimiento y destinar generosamente su tiempo, para brindarme toda la información que necesitaba para mi investigación.

A todos los productores y encargados entrevistados que aportaron su experiencia, saberes, opiniones y por supuesto, su valioso tiempo y que fueron de gran ayuda para mí.

Y ya en el terreno de lo personal, a todos los amigos que me alentaron a seguir con este proyecto, en las tantas oportunidades que lo veía inalcanzable.

Y finalmente, mi profundo y eterno agradecimiento a mi familia, por el acompañamiento y la paciencia durante todos estos años.

Índice

| | |
|--|-----------|
| Agradecimientos..... | 2 |
| Índice..... | 3 |
| Resumen..... | 5 |
| Introducción | 6 |
| Capítulo 1: Marco teórico-conceptual | 9 |
| 1.1 Las BPA como estrategia de producción diferenciada: Antecedentes | 9 |
| 1.2 Cambios en el comercio de alimentos en general..... | 12 |
| 1.3 Demanda de productos diferenciados..... | 14 |
| 1.3.1 La calidad como una construcción social..... | 15 |
| 1.4 BPA: conceptualizaciones y perspectivas | 18 |
| Capítulo 2: Objetivos y aspectos metodológicos | 23 |
| 2.1 Objetivos..... | 23 |
| 2.2 Hipótesis..... | 23 |
| 2.3 Metodología y fuente de datos..... | 24 |
| Capítulo 3: La gestión de la calidad en agroalimentos y su incidencia normativa en el país..... | 27 |
| 3.1 Sistemas de Gestión en la producción de alimentos..... | 28 |
| 3.2 Sistemas de gestión en relación a la inocuidad de los alimentos..... | 29 |
| 3.2.1 Buenas Prácticas Agrícolas..... | 29 |
| 3.2.2 Manejo Integrado de Plagas | 33 |
| 3.2.4 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento | 35 |
| 3.2.5 Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control..... | 36 |
| 3.3 Sistemas de gestión en relación a la calidad de los alimentos..... | 36 |
| 3.3.1 ISO 9001 - Sistema de Gestión de la Calidad | 36 |
| 3.3.2 ISO 14001 - Sistema de Gestión Ambiental | 37 |
| 3.3.3 ISO 22000 - Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria..... | 37 |
| 3.3.4 British Retail Consortium Global Standards (BRCGS)..... | 38 |

| | | |
|--|---|------------|
| 3.4 | Prácticas e instrumentos en la búsqueda de productos diferenciados | 38 |
| 3.4.1 | Producción orgánica..... | 39 |
| 3.4.2 | Denominación de Origen e Indicación Geográfica | 39 |
| 3.4.3 | Sello “Alimentos Argentinos, una Elección Natural” | 40 |
| Capítulo 4: Las BPA en la frutihorticultura argentina en la actualidad..... | | 41 |
| 4.1 | Frutihorticultura y diferenciación de la producción | 41 |
| 4.2 | El camino hacia la obligatoriedad de las BPA en la producción frutihortícola..... | 42 |
| 4.3 | Las BPA obligatorias | 48 |
| Capítulo 5: La frutihorticultura en General Pueyrredón y los procesos de diferenciación | | 54 |
| | | |
| 5.1 | Características del Cinturón Frutihortícola | 54 |
| 5.2 | Distintos caminos hacia la sustentabilidad y la diferenciación..... | 59 |
| 5.2.1 | Los agroquímicos y las medidas regulatorias locales..... | 59 |
| 5.2.2 | La producción alternativa | 62 |
| 5.2.3 | Las iniciativas de los últimos años | 65 |
| 5.3 | El rol de los supermercados | 67 |
| Capítulo 6: Los productores que implementan BPA en General Pueyrredón..... | | 69 |
| 6.1 | Productores que están comenzando a implementar BPA..... | 70 |
| 6.2 | Productores que certifican normas/protocolos nacionales e internacionales | 74 |
| 6.2.1 | Productores hortícolas | 75 |
| 6.2.2 | Productores de kiwi..... | 80 |
| 6.2.3 | Empresa productora de frutas finas | 83 |
| Conclusiones | | 92 |
| Bibliografía | | 96 |
| Anexo..... | | 105 |

Resumen

La presente tesina evalúa en qué medida, la producción frutihortícola del partido de General Pueyrredón ha sido impactada por los procesos de diferenciación de los cultivos y la implementación de protocolos y certificaciones que avalan las transformaciones y las demandas actuales ligadas a la calidad de estos productos, identificando, el perfil de aquellos productores que se encuentran en proceso o ya inmersos dentro de la producción diferenciada a nivel local.

Se tienen en cuenta los procesos de reestructuración del sistema agroalimentario y los cambios generados por las instituciones y regulaciones que, desde la perspectiva de la calidad del producto, se han incorporado en distintas escalas (locales y extralocales) y han tenido incidencia en los bordes periurbanos.

Entre las directrices que más difusión han tenido a nivel mundial y nacional en los últimos años y son probables de certificación, se encuentran las Buenas Prácticas Agrícolas. En este trabajo se analiza su adopción en los distintos tipos de productores frutihortícolas y se indaga cómo las estrategias de producción y comercialización influyen en las motivaciones para aplicar este tipo de protocolos y certificaciones.

Desde el diseño metodológico se plantea una preferencia por las técnicas cualitativas de investigación, combinando diversas fuentes y procedimientos que permitan garantizar la confiabilidad de los resultados.

Palabras claves: Frutihorticultura- Buenas Prácticas Agrícolas- Calidad

Introducción

La presente tesina evalúa en qué medida, la producción frutihortícola del partido de General Pueyrredón ha sido impactada por los procesos de diferenciación de los cultivos y la implementación de protocolos y certificaciones que avalan las transformaciones y las demandas actuales ligadas a la calidad de estos productos, identificando, el perfil de aquellos productores que se encuentran en proceso o ya inmersos dentro de la producción diferenciada a nivel local.

Se tienen en cuenta los procesos de reestructuración del sistema agroalimentario y los cambios generados por las instituciones y regulaciones que, desde la perspectiva de la calidad del producto, se han incorporado en distintas escalas (locales y extralocales) y han tenido incidencia en los bordes periurbanos.

La búsqueda de productos de calidad implica la adopción de distintas prácticas que cuentan con protocolos o directrices que los productores deben cumplir, aunque no las certifiquen.

En este sentido, el sistema alimentario resulta sumamente complejo, dado que el concepto de calidad -que apunta a satisfacer las demandas/expectativas de los consumidores- es sustancialmente subjetivo, ya que se construye socialmente en función del contexto sociocultural, las preferencias, edades o regiones. Además su definición va a depender de las interacciones entre los actores involucrados, los cuales adoptan diferentes convenciones de calidad, en función del sistema de valoración utilizado.

Es decir, no existe una única concepción de calidad, ya que su construcción es dinámica, en tanto está mediada por los múltiples factores involucrados en la producción, elaboración y comercialización de alimentos y por las características y evolución propia de las distintas sociedades.

Entre las directrices que más difusión han tenido a nivel mundial y nacional en los últimos años y son posibles de certificación, se encuentran las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Las BPA se definen como prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social en los procesos productivos de la explotación agrícola, que agregan valor y garantizan la inocuidad y calidad de los alimentos y de los productos no alimenticios.

En este trabajo se analiza su adopción en los distintos tipos de productores frutihortícolas y se indaga cómo las estrategias de producción y comercialización influyen en las motivaciones para aplicar este tipo de protocolos y certificaciones. Entendiendo la relevancia que adquieren estos procesos, principalmente por el tiempo transcurrido en cuanto a los antecedentes de establecer la obligatoriedad de las BPA en el sector frutihortícola en nuestro país, cuestión que finalmente se concreta en el año 2018, comenzando a regir para el sector frutícola a partir del año 2020 y para el hortícola, a partir de 2021.

En cuanto al contexto territorial es importante mencionar que en el partido de General Pueyrredón, el sector frutihortícola reviste gran importancia para la economía local, posicionándose en el segundo lugar, detrás de la pesca. De hecho, el cinturón frutihortícola

con características y dinámicas propias, es una de las principales regiones abastecedoras a nivel nacional en lo que a hortalizas de hoja y de fruto se refiere.

En las últimas décadas se han observado transformaciones a nivel productivo entre las que se destacan, principalmente, la expansión de los cultivos de alto valor, como las frutas finas y kiwis. En este marco se observa que el tema de los atributos de calidad, atraviesa a empresas frutihortícolas que deben adecuar sus procesos productivos a los estándares de sus compradores, filiales de supermercados transnacionales que comienzan a implementar en la región los requisitos que demandan en sus países de origen, o bien agentes que pueden incrementar la comercialización externa, con las posibilidades que brinda la contraestación, y que responden a los requerimientos de calidad de los mercados de destino.

Asimismo se observan cambios y controversias en los marcos legales que regulan la aplicación de agroquímicos a nivel local e intentos de diferenciación para los productores convencionales. Se promueve la implementación de iniciativas privadas que a partir de un proceso de certificación (Sello de Alimento Controlado) garantizan la inocuidad de hortalizas y frutas frescas mediante una producción de bajo impacto ambiental. De todas maneras lo que se observa es una trayectoria difícil y compleja en la aplicación de BPA en la frutihorticultura del partido de General Pueyrredón.

Para llevar adelante la investigación se implementó una metodología sustancialmente cualitativa, considerando que ésta es la estrategia más apropiada de acuerdo con los objetivos del proyecto. Asimismo se combinaron diversas fuentes y técnicas de análisis de la información, a los efectos de aprovechar sus respectivas potencialidades y garantizar la confiabilidad de los resultados obtenidos, a través de lo que se conoce como triangulación. El relevamiento de campo se llevó a cabo previamente a la entrada en vigencia de la obligatoriedad de las BPA en el sector frutihortícola.

La presente propuesta se inserta en los Proyectos de Investigación acreditados del Grupo de Investigación Desarrollo Rural, Ambiente y Geotecnologías, Facultad de Humanidades, Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMDP): “Nuevas configuraciones socio-productivas y territoriales: la producción frutícola en el sudeste bonaerense” (Período 01/01/18-31/12/19) y en el Proyecto en vigencia “Nuevas configuraciones socio-productivas y territoriales: mercados de trabajo y calidad en la producción frutihortícola marplatense” (Período 01/01/2020-31/12/21).

Los resultados de la investigación se organizan en torno a los siguientes capítulos que abordan los distintos aspectos de la problemática tratada.

En el primero de ellos se presenta el marco teórico-conceptual que sustenta el trabajo. Allí se realiza un recorrido por los antecedentes en el abordaje de la producción diferenciada y se presentan los cambios que vienen desarrollándose en el comercio de alimentos, se abordan los conceptos de calidad e inocuidad y se esgrimen diferentes posturas al respecto.

En el capítulo dos, se presentan los objetivos e hipótesis que guiaron la investigación, así como el abordaje metodológico que permitió su desarrollo.

El capítulo tres, presenta los principales sistemas de gestión de la inocuidad y calidad respecto a la producción de alimentos y su incidencia en el marco normativo de Argentina.

A lo largo del capítulo cuatro se profundiza en la implementación de las BPA en Argentina, desarrollando el marco normativo que la sustenta y su aplicación específicamente en el sector frutihortícola.

El capítulo cinco se enfoca en las características del cinturón frutihortícola marplatense y los procesos que han tenido influencia en la incorporación de estrategias de diferenciación entre los productores locales. Se toman en cuenta las normativas sancionadas en los últimos años vinculadas al tema de los agroquímicos, las iniciativas privadas que van dirigidas a los productores convencionales y los rasgos de la producción alternativa.

Y en el capítulo seis se examinan los productores convencionales que encuadran su producción bajo algunos de los protocolos de BPA. Se consideran aquellos productores que han comenzado a interesarse en la temática, de manera incipiente, frente a la posibilidad de ordenar la explotación o usar agroquímicos de una forma ambientalmente más adecuada. Y fundamentalmente aquellos que han logrado certificar normas nacionales e internacionales. En todos los casos se analizan las motivaciones que los impulsaron en esa dirección.

Finalmente, se presentan las conclusiones a las que se llegó en función de los objetivos propuestos a la vez que se anexa información que se cree pertinente para ampliar algún aspecto de los desarrollados en el cuerpo de la presente tesina y la bibliografía a la que se recurrió para su elaboración.

Capítulo 1: Marco teórico-conceptual

1.1 Las BPA como estrategia de producción diferenciada: Antecedentes

Al momento de comenzar con la realización de la presente tesina, se pudo comprobar que el abordaje de las BPA y su implementación en nuestro país no tiene gran prevalencia entre los trabajos de investigación o artículos elaborados por autores especializados, tal vez por tratarse de una práctica reciente que aún está en proceso de consolidación. De hecho, es una temática de la cual es difícil hallar información, y particularmente si nos referimos a la implementación en el sector frutihortícola bonaerense y de General Pueyrredón. Igualmente algunos autores han abierto un camino, reflejando la situación, desde distintas perspectivas, de otras producciones extensivas e intensivas que se desarrollan en diferentes puntos del país y que permiten enlazar con algunas características de la situación local.

La socióloga Clara Craviotti abordó parte de esta temática en el artículo denominado “Calidad, coordinación entre agentes y organización del trabajo en las producciones no tradicionales” publicado en el año 2004. Allí se destaca el abordaje de los cambios en el mercado de alimentos a partir de la demanda de productos diferenciados, que responden a segmentos específicos, analizados desde las características del sector agrícola en el país, y cómo eso ha influido en la aparición de agentes extrasectoriales y nuevos actores en la cadena de producción.

En el año 2008 se publicó un trabajo a cargo de la geógrafa Nidia Tadeo, titulado “Calidad y seguridad alimentaria en productos frutihortícolas frescos de exportación: Implicaciones en los procesos laborales de la agroindustria de cítricos dulces de Entre Ríos”. Resulta interesante porque es uno de los que, desde la Geografía, aborda los conceptos de calidad e inocuidad en productos frutihortícolas, haciendo foco en las transformaciones del sector en función de las nuevas exigencias de los mercados, para luego describir algunos de los protocolos de calidad más utilizados y finalmente analizar el impacto en el aspecto laboral en la agroindustria cítrica.

Desde el ámbito de la economía se han encontrado como referencia dos tesis de grado correspondientes a la carrera Licenciatura en Economía de la UNMDP. Una corresponde a Julia González, es del año 2009 y se titula “Implementación de buenas prácticas agrícolas en el sector papero del sudeste de la provincia de Buenos Aires”. Allí busca analizar las posibilidades de la implementación de esta estrategia de diferenciación en función de las características del mercado de la papa en el país y en el mundo; mientras que el otro corresponde a Nicolás Vellini, es del año 2017 y se denomina “Aceptación de un sello de calidad para verduras frescas por parte de los consumidores del Partido de General Pueyrredón”. Allí analiza algunos aspectos vinculados a las características del cinturón frutihortícola, la normativa vigente hasta ese momento y evalúa, desde sus conocimientos, las

posibilidades de que los ciudadanos marplatenses acepten un sello de calidad en verduras frescas.

Se pudo encontrar, también, un trabajo que hace foco en un espacio transicional, periurbano, denominado “Horticultura periurbana: Implementación de un programa de “buenas prácticas” en Pilar” publicado en el año 2010. En él, Andrés Barsky, Sofía Astelarra y Luciana Galván buscan plasmar de qué forma se implementó el Programa Municipal PRO.A.A.S (Promoción de la Actividad Agropecuaria Sustentable) en el marco del programa Cambio Rural llevado adelante por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) Se trata de un buen antecedente, por tratarse de un caso local del cual pueden desprenderse puntos de comparación con la situación del cinturón de General Pueyrredón, objeto del presente trabajo.

Otro de los trabajos, pertenece a Cynthia Pizarro y se titula “Sanidad, calidad: biorregulación y disciplinamiento. Las buenas prácticas agrícolas en la producción hortícola” es del año 2012 y, desde una posición más crítica, pretende analizar las BPA como un instrumento de control y disciplinamiento de los productores, a la vez que indaga en algunos de ellos sobre sus percepciones acerca de los impactos de su implementación.

Quienes también fueron por ese camino de indagar posiciones de los propios productores fueron Verónica Trpin y Belén Alvaro, y lo explican mediante un artículo denominado “Condiciones productivas locales y exigencias para la comercialización. Transformaciones en la fruticultura del norte de la Patagonia argentina” (2014). Allí describen los cambios que los productores frutícolas del Alto Valle de Río Negro han visto en cuanto a las exigencias que les impone el mercado en materia de calidad, y las tensiones que se producen en la convivencia entre los chacareros tradicionales y el gran capital concentrado que cada vez tiene mayor presencia en la cadena de producción. Ya Verónica Trpin había realizado un trabajo previo, publicado en 2008, titulado “Reconfiguración productiva y Buenas Prácticas Agrícolas. Las nuevas condiciones laborales en la fruticultura del Alto Valle de Río Negro”

Con el tiempo también se fueron encontrando artículos o informes elaborados por diferentes organismos oficiales tales como el Ministerio de Agroindustria, el INTA o el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), aunque la mayoría de ellos tienen un perfil más técnico, apuntando a los requisitos para la implementación de BPA ya sea de forma general o en algún cultivo en particular; también mediante manuales de capacitación, o artículos donde se contextualiza su difusión e implementación en el sector. Uno de los más recientes es el Informe Final de un proyecto desarrollado entre el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, y el consorcio formado por la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios y el Centro de Investigación de Agroindustria (dependiente del INTA) denominado “Escenarios sobre exigencias de calidad e inocuidad en el sector productor de materias primas y alimentos elaborados en Argentina para el 2030”. Dicho proyecto fue desarrollado entre septiembre de 2015 y noviembre de 2016. En el citado informe se realiza un minucioso análisis de los principales amenazas para la inocuidad de los productos elaborados en el país, así como un recorrido por las principales exigencias de los mercados de destino de las producciones nacionales, constituyendo una fuente actualizada en materia de requisitos de calidad del mercado internacional de materias primas y alimentos.

Por otra parte, desde otras disciplinas, se ha puesto la mirada en el sector rural y sus transformaciones. Es el caso del trabajo presentado por Vitteri, Aranguren y Cendón en las II

Jornadas de Sociología llevadas adelante en la UNMDP en marzo de 2019 titulado “Construyendo territorios sustentables”. Se trata de un trabajo que posa su mirada específicamente en los cinturones hortícolas de Argentina, y específicamente en el de General Pueyrredón, planteando cómo conviven las formas de producción hegemónicas con aquellas que se plantean como alternativas, dando lugar a una coexistencia de múltiples modelos alimentarios, que generan más posibilidades de lograr territorios sustentables y nuevas estrategias alimentarias, tan necesarias en la actualidad.

En cuanto a las BPA y el abordaje de sus orígenes y características se encuentra el trabajo denominado “Políticas públicas diferenciales orientadas a la sustentabilidad: orígenes de las Buenas Prácticas Agropecuarias en el mundo y en Argentina” de Silvia Ryan, Lidia Bisio, Gerardo Bergamín y Emilio Fuentes, presentado en las XI Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales organizadas por la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Buenos Aires en noviembre de 2019, que realiza un compendio de los sucesos y cambios normativos que llevaron al surgimiento de las BPA.

En general los trabajos mencionados apuntan a la caracterización de los espacios agrícolas, a las implicancias que las nuevas formas de producción, comercialización y distribución de alimentos han tenido en ellos, las nuevas exigencias en materia de calidad e inocuidad y las posibilidades de adecuarse a las mismas. Pero mayoritariamente lo hacen de forma sesgada, atendiendo a un aspecto en particular. Por otro lado, son pocos los abordajes que se centran en el perfil de quienes han comenzado y/o consolidado la adopción de esquemas de diferenciación de la producción, sus características sociales y productivas, su vinculación con los demás actores del espacio en el que se desarrollan. Eso es parte del objetivo de este trabajo, que busca arrojar luz sobre este aspecto poco estudiado del cinturón frutihortícola del partido de General Pueyrredón. En consonancia con este objetivo, es que, quien suscribe, viene trabajando al respecto en el marco del Grupo de Investigación oportunamente mencionado, junto a Silvia Bocero y María Magdalena Moyano. Dicho trabajo quedó plasmado en dos artículos. Uno de ellos, se titula “La diferenciación agrícola en el Partido de General Pueyrredón: perspectivas en la producción frutihortícola”, presentado durante las I Jornadas Nacionales de Geografía de la UNMDP, en abril de 2018; y el otro denominado “Buenas Prácticas Agrícolas en la frutihorticultura del Partido de General Pueyrredón” presentado durante el VII Congreso Nacional de Geografía de Universidades Públicas, desarrollado en la ciudad de La Plata en el mes de octubre de 2019.

En general, estas temáticas comienzan a ser abordadas desde la Geografía Rural en el estudio de los espacios periurbanos, como prácticas de la agricultura intensiva y con normativas y programas enmarcados en las regulaciones que definen políticas públicas de desarrollo rural.

Ávila Sánchez (2015) sostiene: “Las interacciones urbano-rurales constituyen fenómenos de gran trascendencia que marcan la pauta de la reestructuración territorial y constituyen expresiones con procesos socio-territoriales y ambientales de gran complejidad. Sus ámbitos de expresión ocupan espacios, temporalidades y escalas diferenciadas que deben ser estudiadas a plenitud, a fin de incidir en la gestión territorial democrática y con equidad para los distintos actores sociales e institucionales que ahí participan.” (Ávila Sánchez, 2015:85)

1.2 Cambios en el comercio de alimentos en general

Durante las últimas décadas, en el marco de la difusión y expansión del fenómeno de la globalización, se han podido observar una serie de transformaciones en lo que respecta a la producción, distribución y comercio de alimentos, las cuales no pueden analizarse como un hecho aislado, sino como parte de un engranaje mucho mayor que incluye un importante desarrollo tecnológico, cambios en el transporte y las comunicaciones, nuevos marcos regulatorios de los países, gran integración de mercados nacionales, y difusión global de hábitos y pautas culturales.

“En efecto, se verifica una creciente internacionalización de la producción y los mercados, de las estrategias empresariales, los estándares de calidad y las normas y reglamentaciones. Al mismo tiempo, se plantean nuevos contextos competitivos en los mercados agroalimentarios, en función de la importancia creciente que adquieren los acuerdos multilaterales y de las condiciones regulatorias impuestas en los países en desarrollo durante la última década, caracterizadas por la apertura comercial, la desregulación y el achicamiento del Estado”. (Craviotti, 2004:25) En ese marco, plantea la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO por sus siglas en inglés), se ha generado una reestructuración de los mercados de alimentos nacionales a través de la inversión extranjera directa que se ha incrementado enormemente, con destino mayormente a los segmentos finales, que incluyen la elaboración, la venta al por menor y los servicios alimentarios. Teniendo en cuenta, como plantea Vilar Hernández et.al. (2004:89), que “los modelos alimentarios de todos los países evolucionan con un paralelismo constante y progresivo respecto a su desarrollo económico, social y cultural” se puede decir que las inversiones extranjeras directas contribuyen a la globalización de los modelos de consumo de alimentos.

Toda esta coyuntura tiene indefectiblemente un impacto en los productores. Por un lado, los desarrollos biotecnológicos han enfrentado a muchos productores con sus saberes tradicionales. Los nuevos avances se han posicionado como un filtro frente al cual algunos lograron reconvertirse y estar a la altura de las nuevas demandas del mercado en materia de semillas, insumos o requisitos de calidad, mientras que otros quedaron relegados por no contar con las posibilidades para adecuarse a las nuevas formas de producción. Esto, tiene su correlato también en el mercado, puesto que las nuevas relaciones con los mercados extranjeros, pueden contribuir a incrementar la productividad y la competitividad entre los productores, mejorando incluso parte de sus ingresos, o bien darse una situación inversa donde los productores locales vean limitado su acceso al mercado nacional, debido a la competencia creciente y asimétrica del exterior, a la vez que pueden verse más expuestos frente a las fluctuaciones de los mercados internacionales.

En el otro extremo de la cadena, donde se ubican los consumidores, también se han generado transformaciones que desencadenaron, a su vez, varios cambios en las etapas primarias y secundarias. “Se ha producido un cambio de actitud de los consumidores, se dan conjuntamente dos fenómenos: globalización y segmentación del consumo. Según García Royo (2005), se observa una homogeneización y masificación del consumo de alimentos a consecuencia de la globalización y una mayor diferenciación de productos, consecuencia de

la mayor segmentación de los consumidores en grupos de preferencias muy diferenciadas. Las estrategias de las empresas se orientan cada vez más a satisfacer a los consumidores” (Qüesta, 2007:7)

A raíz de esta situación, es que desde hace unas décadas, se vienen sucediendo importantes cambios en lo que hace a la comercialización de bienes y servicios, volviéndose mucho más flexible y dinámica para adaptarse a las constantes innovaciones, cambios en las demandas y tendencias de producción y consumo. En palabras de Bisang et.al., se produjo una transformación “en el diseño, producción, intercambio y consumo de bienes y servicios” (Bisang et.al, 2009:223), impactando directamente en la inserción de los países dentro la economía mundial, porque además, prosiguen, “fue acompañado por cambios en la organización de la producción, en los agentes económicos que dinamizan las actividades productivas y, más lentamente, en las formas de regulación y en las instituciones que caracterizan a lo que parece ser una nueva etapa del desarrollo económico”. (Ídem)

Los autores hacen referencia a un nuevo paradigma productivo, caracterizado por la desverticalización, el funcionamiento en red y una serie de innovaciones tanto en los agentes económicos presentes, con la masiva irrupción de la gran distribución comercial, las formas de relacionamiento y en los instrumentos y marcos regulatorios. Dentro de este nuevo paradigma, plantean, cobran mayor relevancia aquellos factores intangibles tales como el dominio de las técnicas, el conocimiento, la capacidad de innovar, la calidad, etc. y los productos con mayor elaboración y/o valor agregado, dentro de los que encontramos los productos de calidad diferenciada.

Todos estos cambios, han llevado al surgimiento de Cadenas Globales de Valor que constituyen un conjunto de actividades interrelacionadas a través de una estructura de gobernación (global) donde participan nuevos y aggiornados agentes económicos en diversos espacios físicos. El hecho de desconcentrar físicamente las distintas etapas de la producción, sumado a las especificidades naturales de cada lugar, ha repercutido en la distribución territorial de la actividad económica, lo cual ha obligado a redefinir la especialización de cada sitio dentro de dicha actividad. Los países intentan insertarse en dichas cadenas con el fin de reforzar sus esquemas de acumulación dentro del mercado mundial, aunque eso dependerá del o de los segmentos en los que logre incluirse, siendo los más complejos (etapas finales de la producción) los que dejan mayores márgenes de ganancias.

Argentina, no escapa a esta situación y ha logrado tener presencia en diferentes Cadenas Globales de Valor, aunque condicionada por las características de la estructura productiva. “La mayor sofisticación –técnica, productiva, de encadenamientos con servicios e industrias – lograda en las etapas iniciales, y su consecuente impacto sobre el resto de la economía va disminuyendo a medida que se avanza hacia las etapas cercanas al consumidor. La menor sofisticación en el desarrollo de la oferta de alimentos terminados, marcas y canales de comercialización propios y perfiles empresarios de menor porte, confinan buena parte de este segmento al mercado interno” (Bisang et.al, 2009:241)

Paralelamente, y como producto de los cambios en las políticas económicas de los años '90 y posteriores a la crisis de fines del 2001 (entre ellas la devaluación de la moneda local) se produjo en el país un reposicionamiento de aquellas actividades económicas ligadas a la exportación, en las que el país ha sido tradicionalmente competitivo (carnes y granos) y también, se crearon oportunidades para rubros de producción innovadores, desarrollándose lo

que se conoce como producciones alimentarias no tradicionales de alto valor, orientadas a cubrir mercados segmentados.

1.3 Demanda de productos diferenciados

Es en este marco, entonces, donde el comercio mundial de alimentos en general, y de bienes primarios en particular, comenzó a incluir “productos más complejos, con mayor grado de elaboración y/o valor (empaquetados, acondicionados, semi-elaborados o preparados bajo ciertos protocolos, etc.) en virtud de una subordinación de la agricultura tanto a la producción industrial como a los mercados de consumo internacionales, en donde se debe hacer frente a una demanda segmentada, mediante el desarrollo de ofertas especializadas”. (Bisang et.al, 2009:227) Es decir, comienzan a ganar terreno los llamados productos diferenciados, entendidos como aquellos que tienen una identidad propia frente a los consumidores. “La meta que se persigue con la producción de este tipo de producto va más allá de la simple satisfacción de necesidades alimentarias o de uso. Es más ambiciosa y pretende satisfacer el gusto y el deleite del consumidor, a través de la imagen, la historia, los sabores, los olores, los colores, etc.”. (Alvarado Ledesma, 2004; en Qüesta, 2007:7)

Generalmente se trata de productos de alto valor, dirigidos no solo a mercados externos, sino también a los sectores de medios-altos y altos ingresos del mercado local. Estos cambios, según Craviotti (2004), responden a una serie de transformaciones que viene atravesando la agricultura y que genera complejas inserciones de los espacios rurales y de los actores sociales que participan en las distintas etapas de la producción agroalimentaria. La autora atribuye esta situación a procesos como la globalización, los cambios en los marcos regulatorios de los países y los avances tecnológicos. Esto da como resultado “una creciente internacionalización de la producción y los mercados, de las estrategias empresariales, los estándares de calidad y las normas y reglamentaciones” (Craviotti, 2004:25) en el marco de nuevos contextos competitivos en los mercados agroalimentarios, que se ven atravesados por acuerdos multilaterales o regulaciones impuestas a los países con menor desarrollo.

“Paralelamente a estas condiciones contextuales, se han generado desarrollos biotecnológicos que posibilitaron innovaciones de producto en las industrias de alimentación, mientras que los desarrollos informáticos permiten vehiculizar innovaciones a partir de requerimientos de la demanda y desarrollar sistemas de trazabilidad de la producción”. (Craviotti, 2004:25) Para completar este marco es necesario mencionar otros cambios que influyen directamente en la producción y comercialización de alimentos. Uno de ellos se relaciona con los cambios en los patrones de consumo, caracterizado por el aumento del número de consumidores que se preocupan por la calidad, inocuidad y variedad de los alimentos que consumen (su origen, su proceso de elaboración y los atributos que poseen) y que demandan, en consecuencia, productos que satisfagan dichos requerimiento, lo cual se suma a la demanda de alimentos con diferentes estadios de preparación en virtud de la mayor participación de la mujer en el mercado laboral.

El otro cambio, tiene que ver con el surgimiento de nuevos agentes económicos, con un peso considerable de la gran distribución comercial, “que no solo redefine su operatoria como intermediaria –con tendencia a intermediar sin adquirir productos– sino que también induce

producciones, con marcas propias y producidas por terceros. La así llamada gran distribución, constituida por las cadenas de hipermercados y supermercados globalizados, controla en la actualidad (según la región) entre el 40% y el 60% de la comercialización mundial de alimentos. En esta etapa ingresan, además, nuevos agentes económicos: las cadenas HORECA (hoteles, restaurantes y *catering*) destinadas a la elaboración de comidas con diversos grados de serialización, que las convierte en otro nodo de cierta relevancia en algunos segmentos de mercados particulares, y las empresas de logística, que completan el remozado panorama que va desde la producción inicial al consumo” (Bisang et.al., 2009:232)

Estos actores, adquieren relevancia, además, por su demanda masiva y regular de productos, que muchas veces, y cada vez más, va acompañada de una serie de exigencias que permitan garantizar la inocuidad, trazabilidad o que incorporen algún atributo diferencial en los productos, generando dos tipos de situaciones: por un lado una reducción del número de posibles proveedores, debido a los costos en que deben incurrir para cumplir con los requisitos estipulados y por otro lado, aunque parezca contradictorio, un incremento de aquellos productores que comienzan a diferenciar su producción para mantener su posición en el mercado o bien para cubrir los nichos que dejan aquellos productores que no pueden reconvertirse. En general, este tipo de productores que comenzaron un proceso de diferenciación, son aquellos que cuentan con una estructura capaz de solventar los gastos y que lo hacen a raíz de demandas específicas por parte de estas cadenas, asegurándose un pago diferenciado por sus productos.

1.3.1 La calidad como una construcción social

Actualmente, la mayor distancia entre las etapas de producción y consumo final de productos agroalimentarios así como las nuevas demandas sociales en relación a todos los alimentos, complejizan el abordaje de la calidad en este sector productivo. El hecho de que aumenten los eslabones dentro de la cadena alimentaria, contribuye a incrementar la incertidumbre entre los consumidores, llevando las exigencias de calidad desde el alimento en sí a todo su proceso de producción y distribución. Por otra parte “las nuevas demandas sociales interpelan al proceso de producción de alimentos, en cuestiones tales como: el cuidado del medio ambiente, el uso de organismos genéticamente modificados, el bienestar animal, la seguridad de los trabajadores, retribución justa a pequeños productores, entre otras. En tal sentido, el proceso de industrialización de los alimentos y la aparición de nuevos valores, crean un dinamismo creciente alrededor de las concepciones de calidad, que se modifican con el paso del tiempo”. (Unger, 2007:11)

Se puede decir entonces, que la calidad de los alimentos se construye socialmente en función de un contexto histórico y económico determinado. Sin embargo, en la mayor parte de las definiciones de calidad en relación a los alimentos, se incorporan aspectos vinculados a la inocuidad de los mismos y/o su agregado de valor.

En relación a la inocuidad, existe un consenso general acerca de que los alimentos para consumo humano deben reunir una serie de condiciones que garanticen la ausencia de daño al consumidor, esto es, lograr estándares mínimos respecto a parámetros físicos, químicos,

microbiológicos, fisiológicos, nutricionales, etc. que hagan al producto idóneo para su comercialización y consumo. Todas estas propiedades y características que debe reunir un producto para tal fin, surgen como consecuencia de una serie de disposiciones obligatorias respecto a las materias primas, los procedimientos y la composición final del producto, que los Estados adoptan (mediante códigos, legislaciones, reglamentaciones en concordancia con marcos internacionales) y por ende, exigen a quienes son los encargados de la producción y elaboración de alimentos en su territorio. Es decir, son obligatorias, y por lo tanto, susceptibles de fiscalización y sanción por parte de autoridades competentes.

La inocuidad de los alimentos, constituye un punto esencial para el logro de la seguridad alimentaria, definida por la FAO en la Cumbre Mundial de Alimentación (1996) como el acceso físico y económico de las personas, en todo momento, a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer las necesidades alimenticias, y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.

De acuerdo con esta organización (FAO, 2014), son múltiples los beneficios que conlleva el logro de la inocuidad, entre los que se encuentran:

- Mejora la seguridad alimentaria y nutricional.
- Reduce los costos sociales y económicos que implican las enfermedades de origen alimentario, infecciones parasitarias o exposición a químicos utilizados en la producción de los alimentos.
- Amplía el acceso a los mercados, principalmente para los productores de países en desarrollo.
- Promueve la inclusividad y reduce los rechazos en los mercados.
- Reduce las pérdidas de alimentos que dan lugar a ineficiencias.
- Contribuye en la gestión de respuestas ante situaciones de crisis como desastres naturales o situaciones de conflicto.

Pero para lograrlo, plantea, es necesario adoptar un sistema de reglamentación que sea preventivo, que pueda evaluar y reducir los riesgos, y no seguir utilizando, como comúnmente ocurre, sistemas de reglamentación reactivos a las circunstancias, es decir, que actúan mediante criterios de aplicación que apelan a retirar del mercado los alimentos nocivos.

Para lograr la producción de alimentos inocuos, dicho organismo internacional propone un nuevo enfoque, que haga más consciente y responsable el proceso. Se trata del enfoque basado en la cadena alimentaria, definido como “la aplicación de medidas reglamentarias y no reglamentarias en puntos adecuados de la cadena alimentaria, desde las prácticas anteriores a la producción hasta el punto de venta o de distribución a los consumidores, de manera que el alimento cumpla las normas vigentes. Incluye la adopción de buenas prácticas agrícolas que establezcan principios básicos para el cultivo (incluida la acuicultura), la gestión de los suelos y el agua, la producción vegetal y animal, la manipulación y el tratamiento poscosecha, y las buenas prácticas de fabricación para el almacenamiento, la elaboración y la distribución a los consumidores” (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), 2005/5:2)

La idea es imponer un nuevo concepto de producción donde se reconozca la responsabilidad conjunta del suministro de alimentos inocuos, sanos y nutritivos por parte de todos los actores que intervienen en la cadena alimentaria, es decir, en las etapas de

producción, elaboración, comercialización y consumo de alimentos, y no su vinculación a una sola de estas.

Pero para hacer efectivo este enfoque relativo a la calidad e inocuidad de los alimentos, es necesario tener en cuenta los cambios que están sucediendo a nivel global y que impactan en la producción de alimentos y los requisitos indispensables para llevarlo a la práctica de forma eficiente.

Actualmente, el hecho de estar inmersos en un contexto mundial dinámico y en evolución dentro del proceso de mundialización, trae situaciones ventajosas y desventajosas para la producción de alimentos inocuos y de calidad. Porque mientras se advierte un incremento de la variedad de alimentos disponibles en el mercado, con nuevas oportunidades para la comercialización y obtención de nuevos ingresos derivados de ello; también, es más factible que se propaguen con facilidad y rapidez las enfermedades transmitidas por los alimentos, y con ello, se incrementen los riesgos económicos y sanitarios para los productores y consumidores respectivamente. Por otra parte, “la mundialización está también cambiando el modo en el que se elaboran y comercializan los alimentos y los productos agrícolas. Los productos elaborados y los productos agrícolas frescos se comercializan cada vez más en el ámbito internacional, con una mayor concentración del poder de mercado en unas pocas empresas alimentarias transnacionales y predominantes” (FAO, 2003/5, párr. 14) que muchas veces son las que desarrollan e imponen las reglamentaciones en materia de inocuidad, y sobre todo, de calidad de los alimentos, generando por un lado, un efecto barrera al comercio, ya que se avanza hacia un modelo basado en la especialización y el valor agregado de la producción y no todos los productores están al nivel de dichas exigencias, y por otro, una oportunidad para ganar nuevos mercados a partir de la satisfacción de las necesidades del consumidor.

De esta forma, siguiendo a Vilar Hernández et.al. (2004), la calidad se presenta como una condición necesaria para alcanzar el éxito en un mercado agroalimentario cada vez más turbulento, es decir, es vista como una importante fuente de ventaja competitiva, no solo como un fin en sí mismo, sino como un medio para intentar satisfacer, de la forma más satisfactoria posible, los deseos de los consumidores. De esta manera, existe actualmente una concepción superior en lo que a la calidad se refiere, que además de cumplir con cuestiones básicas referidas a la inocuidad, le suma aquellos atributos que le agregan valor al producto, proceso o servicio comercializado, logrando satisfacer las demandas/expectativas de los consumidores a través de sistemas de control de adopción voluntaria. Si bien puede parecer sencillo satisfacer las exigencias de los consumidores, se trata de un concepto complejo y subjetivo, “en primer lugar, porque puede abarcar varias dimensiones -tales como la capacidad nutritiva, el gusto y el aspecto, la practicidad, el precio, la inocuidad y autenticidad de los alimentos-. En segundo lugar, porque es un concepto relativo a los diversos contextos culturales, construido socialmente a través de un proceso en el que intervienen múltiples actores”. (Craviotti, 2004:26) Por ende, las demandas cambian de acuerdo a preferencias, edades, regiones, culturas, etc. al igual que los protocolos que determinen qué se entiende por calidad en cada mercado, llevando a la coexistencia de múltiples estándares que complejizan, indudablemente, el sistema alimentario.

Unger (2007) en referencia al sistema agroalimentario, señala que “autores como Sylvander B. (1995) Eymard Duvernay, F. (1994) y Bolstanski, L. and Thévenot (1991),

diferencian cuatro tipos de convenciones según su importancia en la definición y evaluación de la calidad de los alimentos” (Unger, 2007:17): de mercado, doméstica, industrial y cívica. El enfoque de las convenciones de calidad resulta interesante ya que plantea que ésta no es una variable externa al modelo, sino que es parte, y se define en función de las interacciones entre los actores involucrados, los cuales la evalúan cognitivamente de diferente manera de acuerdo al sistema de valoración o calificación utilizado. E incluso, citando a Eymard Duvernay, E. (1994) Unger plantea que pueden coexistir varias convenciones, en estado de tensión, para un mismo producto o en el marco de una misma cadena alimentaria, lo cual contribuye a profundizar el análisis de la compleja trama alrededor de las definiciones y evaluaciones de la calidad. En el caso de las convenciones de mercado, la autora plantea que “el principio o justificación de la acción es la competencia, no hay incertidumbre acerca de la calidad, los precios son los que aseguran la coordinación y transmiten la calidad y las empresas se califican por su “competitividad”. En el caso de la doméstica, “la incertidumbre acerca de la calidad se resuelve en forma interpersonal, a través de la confianza y las asociaciones durables entre los actores. La justificación es el honor o la jerarquía, y la calificación de las empresas es en base a la confianza o lealtad”. En el caso de la convención industrial, “el principio ordenador es el desempeño eficiente, el producto se define por el contenido tecnológico y las empresas se distinguen por su productividad” en tanto que “la incertidumbre en relación a la calidad se reduce por el uso de parámetros o reglas objetivas y la conformidad de los bienes se puede verificar por medio de controles, auditorías y/o certificaciones externas”. Y finalmente en el caso de la convención cívica, “se organiza alrededor de un compromiso colectivo de bienestar, la identidad del producto hace referencia al impacto que el mismo tiene sobre la sociedad o el medioambiente, y la calificación de los productos se realiza a través de leyes y regulaciones” (Unger, 2007:18)

Todo lo descrito hasta aquí refuerza la idea de que no hay una única concepción de calidad, y que su construcción es dinámica, en tanto está mediada por los múltiples factores involucrados en la producción, elaboración y comercialización de alimentos y por las características y evolución propia de las distintas sociedades del mundo.

1.4 BPA: conceptualizaciones y perspectivas

Como una primera y amplia aproximación al concepto de BPA se puede decir que consiste en “hacer las cosas bien y dar garantías de ello” (FAO, 2004:10) Pero a esta sencilla definición se le puede sumar una más amplia, que las presenta como “un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de la higiene, la salud humana y el medio ambiente, mediante métodos ecológicamente seguros y económicamente factibles traducidos en la obtención de productos alimenticios y no alimenticios más inocuos y saludables para el autoconsumo y el consumidor”. (Izquierdo y Rodríguez Fazzone, 2006:9)

Entender las BPA como una estrategia de diferenciación en la producción agroalimentaria genera posiciones contrapuestas, entre aquellos que resaltan las ventajas y realmente lo consideran una oportunidad para un gran número de productores y quienes las

ven como una estrategia impuesta por los grandes mercados para adaptar la producción a sus necesidades, excluyendo en el proceso a un amplio sector de los productores.

Los autores antes mencionados amplían en su trabajo, los alcances de los aspectos que las BPA abordan:

- *Medio ambiente*: se promueve una agricultura sustentable donde se minimicen los impactos negativos de la producción en el ambiente, para lo cual promueven la protección de la biodiversidad y la fertilidad de los suelos y el manejo racionalizado de productos químicos y desechos orgánicos, que reduzcan la contaminación.
- *Inocuidad de los alimentos y protección de los consumidores*: se busca minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos causada por agentes microbiológicos, físicos o químicos. Para el aseguramiento de esto, y sobre todo desde la perspectiva del consumidor, cobran gran relevancia los sistemas de trazabilidad a lo largo de toda la cadena agroalimentaria. En este sentido, las BPA promueven modelos de gestión de riesgo destinados a garantizar la inocuidad de los alimentos.
- *Salud, seguridad y bienestar de los trabajadores*: Las BPA deben asegurar que durante todas las actividades que involucra, directa o indirectamente, el proceso de producción, elaboración, transporte y distribución de alimentos, se garanticen las condiciones de seguridad y bienestar de las personas involucradas. Para ello, se plantean tres elementos: las medidas de prevención frente a ciertos riesgos, la capacitación de los trabajadores en diversas áreas, y el cumplimiento de los compromisos de seguridad social, sindicales y de condiciones de lugares de trabajo y servicios mínimos.

Por su parte, “la FAO ha elaborado una definición, más descriptiva y explícita, al señalar que “consiste en la aplicación del conocimiento disponible a la utilización sostenible de los recursos naturales básicos para la producción, en forma benévola, de productos agrícolas alimentarios y no alimentarios inocuos y saludables, a la vez que se procuran la viabilidad económica y la estabilidad social. (...) Esto exige una estrategia de gestión sólida y completa, así como la capacidad de hacer ajustes tácticos cuando las circunstancias lo requieran. Los buenos resultados dependen de la creación de una base de aptitudes y conocimientos, de mantener registros y hacer análisis continuos del desempeño y de recurrir a la asesoría de expertos cuando haga falta.” (FAO, 2004:13)

En este sentido, plantea, entendiendo que la producción agropecuaria genera ciertas externalidades o costos que repercuten indefectiblemente en la sociedad o el ambiente, son las cadenas agroalimentarias y particularmente los productores agropecuarios, quienes deben asumirlas, y las BPA constituyen la principal estrategia de corrección de las mismas, desarrollándose “a través del funcionamiento del mercado, en un espacio de competencia por calidad, regido por la voluntariedad y el autocontrol de los agentes privados participantes de las distintas cadenas agroalimentarias”. (FAO, 2004:5) En palabras de Niño de Zepeda y Miranda, “si BPA es hacer las cosas bien, es decir, sin externalidades, el sistema de producción que las incorpore, tenderá a corregir las externalidades negativas asociadas a la producción agrícola convencional. En este sentido las BPA conforman de hecho un mecanismo de internalización de externalidades”. (Niño de Zepeda y Miranda, 2003:30)

Este concepto y todas sus implicancias, ha ido evolucionando gracias al interés y compromiso demostrado por un amplio conjunto de actores interesados en la producción

segura y sostenible de alimentos inocuos y de calidad. Los primeros que alientan su implementación son aquellos vinculados al comercio, por ser los que inicialmente captan las reacciones de sus compradores. Pero también los Estados, que adecuan sus marcos regulatorios en función de los intereses y exigencias de los consumidores, que son quienes, la mayoría de las veces, dan el impulso a estos cambios. Por otra parte, las industrias de elaboración y los agricultores, son partes fundamentales que deben responder a estas nuevas exigencias y marcos regulatorios.

Paralelamente, el hecho de que se acreciente su difusión a nivel global, genera un nuevo espacio de competencia, donde además del precio, ahora la calidad se convierte en un nuevo atributo determinante a la hora de seleccionar a los proveedores, lo cual fomenta la competitividad entre los distintos oferentes.

Esta situación es posible analizarla desde dos perspectivas diferentes. Una corresponde a los promotores de las BPA, ya sea organismos estatales o privados, quienes destacan los beneficios que obtendrían los productores al implementarlas, y la otra, es aquella que, desde una mirada más crítica, pone el foco en aquellos aspectos que la implementación de las BPA enmascaran.

En el primer caso, se realzan las ventajas en términos de eficiencia ambiental y económica, ya sea porque al obtener un producto diferenciado por inocuidad y calidad, su valor en el mercado es superior o porque les permite iniciar o mejorar su acceso a mercados más exigentes. Bajo esa premisa plantean, por ejemplo, que “algunos de estos cambios implican un costo, pero deben considerarse una inversión, puesto que mejoran sustancialmente la gestión del sistema y la calidad del producto y del proceso, contribuyendo a mejorar la competitividad de la empresa”. (Logegaray, 2007:58) Entre la nómina de ventajas se destacan: la valoración y reivindicación del quehacer del agricultor, a partir de la comunicación de sus buenas prácticas, así como contar con un instrumento de gestión de la explotación donde, a partir de un sistema de registros de las prácticas desarrolladas, le permite mejorar el funcionamiento de su explotación en términos productivos y económicos, a lo que el (IRAM) agrega, “asegurar la inocuidad del producto, disminuir el impacto ambiental, garantizar la trazabilidad, optimizar el uso de los recursos, aumentar el bienestar de los trabajadores, incrementar la seguridad en el trabajo, promover la capacitación, aumentar la confianza de los clientes y permitir un mejor posicionamiento”. (Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM), 2017)

Por su parte desde la FAO agregan como ventajas: “permite reducir la cadena comercial (menos intermediarios) al habilitar la entrada directa a supermercados, empresas exportadoras, etc., [contar con] personal comprometido con la empresa, con aumento de la productividad por mayor especialización y dignificación del trabajo agropecuario. (...) Desde el punto de vista de las comunidades rurales locales, las BPA representan un recurso de inclusión de las mismas en los mercados tanto locales como regionales o internacionales. Asimismo constituyen una excelente oportunidad para demostrarse a ellas mismas y a otras semejantes, de que se pueden integrar con éxito, mejorando su calidad de vida y su autoestima, sin dejar de lado sus valores culturales”. (FAO, 2004:5)

Si bien algunas de las ventajas mencionadas pueden ser reales, desde el enfoque más crítico, identifican ciertos aspectos negativos o desventajas en su ejecución. Entre ellas se pueden mencionar que no todos los productores, sobre todo los más pequeños, cuentan con

las condiciones y los recursos para hacer frente a su implementación y/o certificación, teniendo cuenta que la inversión inicial es importante y no se garantiza el acceso a los mercados y un incremento de los ingresos en el corto plazo, a su vez, “la amplia brecha entre la agricultura convencional y la de exportación, y las exigencias de ciertos grupos de consumidores locales que se aproximan cada vez más a las de los países desarrollados, generan un espacio de incertidumbre para la pequeña agricultura proveedora del mercado interno. En este sentido, pareciera que muchos de los productores podrían quedar fuera de mercado y la exigencia de este tipo de normas por parte del sector privado podría traer como consecuencia la erradicación de pequeños productores y la consolidación de algunos grupos de productores con ventajas comparativas. (Izquierdo y Rodríguez Fazzone, 2006:29)

Desde esta posición contraria, autoras como Trpin y Alvaro (2014) consideran la promoción de BPA, como un mecanismo implementado por el capital concentrado para reforzar los controles a la producción. En esta misma línea, Pizarro (2012) plantea que los protocolos que promueven las BPA son tecnologías biopolíticas de gestión, entendidas como herramientas -principalmente regulaciones normativas- con las que cuenta el Estado para exigir la adecuación de la producción primaria a sus propios requerimientos y a los del mercado internacional. Las mismas son utilizadas tanto por el Estado como por agentes privados, en pos de lograr que los alimentos estén libres de agentes contaminantes. La autora, es crítica frente al concepto de BPA que adopta la FAO, puesto que considera que si bien se hace alusión al cuidado del medio ambiente y de la salud de los trabajadores, “las preocupaciones volcadas en las sugerencias de dicha institución están más orientadas a asegurar la vida de los consumidores que a considerar el bienestar de la naturaleza y de los productores y trabajadores, quienes deben estar sanos y no contaminados a fin de no transmitir vectores infecciosos o contaminantes a los alimentos”. (Pizarro, 2012:159) En este sentido, amplía “Las BPA apuntan a cuidar el medio ambiente, garantizar la inocuidad alimentaria y cuidar la seguridad de los productores y trabajadores. Sin embargo, las acciones estatales tienen como principal objetivo mejorar la calidad de acuerdo a la demanda de los consumidores-clientes, más que garantizar la inclusión y las condiciones de vida y laborales de los productores y trabajadores. Se trata de tecnologías de biopoder que buscan regular la vida, es decir, los procesos biológicos del hombre-especie, las que según Foucault (1998) tienen por objetivo hacer vivir a la población y dejar morir a aquellos grupos sociales internos que atentan contra ella y se articulan con los mecanismos disciplinarios que apuntan a controlar los cuerpos” (Pizarro, 2012:155) Para lograr dicha regulación, prosigue, cuentan además con mecanismos de control y promoción (como vigilancia, retiro de alimentos contaminados o capacitaciones) y con el disciplinamiento de los productores realizado mediante la prevención y el control.

Posiciones como las de estas autoras, tienden a considerar a las BPA como herramienta de exclusión dentro del mercado, a fin de lograr que permanezcan sólo aquellos productores que cuenten con la capacidad de satisfacer las exigencias de calidad de los principales mercados y puedan demostrarlo mediante la certificación de sus productos. Ante esta situación, los distintos estamentos de gobierno de los países menos desarrollados, se comportan como reproductores de ese esquema de producción dominante, adecuando sus legislaciones, con mayor o menor grado de conciencia de la situación, a las reglas de juego que imponen los agentes más poderosos. Así se ve “como un concepto subjetivo (calidad) es

pretendidamente objetivado y se convierte en un poderoso organizador de los mercados, determinando barreras de acceso y muchas veces en verdaderas reservas de mercado, reduciendo el número de potenciales oferentes”. (de Haro, 2009:5) Lo señalado muestra que estos dispositivos pueden constituir una herramienta de inclusión y oportunidad de insertarse en nuevos y exigentes mercados o una forma de concentrar el grupo de oferentes, es decir, un mecanismo de exclusión.

Capítulo 2: Objetivos y aspectos metodológicos

2.1 Objetivos

Tal como se mencionó en el primer capítulo de esta tesina, y en virtud del reducido número de trabajos dedicados a cubrir esta temática, el objetivo principal del presente trabajo es evaluar en qué medida, la producción frutihortícola del partido de General Pueyrredón ha sido impactada por procesos de diferenciación de los cultivos y la implementación de protocolos y certificaciones que avalan las transformaciones y las demandas actuales ligadas a la calidad de estos productos, identificando el perfil de aquellos productores que se encuentran en proceso o ya inmersos dentro de la producción diferenciada a nivel local.

Para ello, se definieron una serie de objetivos específicos, que permitirán recorrer el camino para llegar al resultado esperado, a saber:

- Definir los conceptos de calidad e inocuidad y su aplicación al ámbito agrícola en el marco de los cambios acaecidos globalmente.
- Identificar los principales sistemas de gestión de la inocuidad y la calidad, tanto nacionales como internacionales, haciendo hincapié en las Buenas Prácticas Agrícolas.
- Analizar los procesos de implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas en la frutihorticultura marplatense en particular, de acuerdo al marco normativo vigente.
- Detectar los actores sociales involucrados en la implementación y certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en los establecimientos productivos del partido de General Pueyrredón.
- Conocer sus motivaciones y percepciones frente a los procesos de reestructuración y las proyecciones a futuro de sus emprendimientos, en relación al tema de calidad, en función del contexto local, nacional e internacional.

2.2 Hipótesis

Al momento de desarrollar el trabajo, se parte de una idea que guía la búsqueda de información y la elaboración del mismo. El punto de partida, es que la agricultura actual se desarrolla en el marco de una creciente internacionalización de la producción y los mercados, de las estrategias empresariales, de los estándares de calidad y de las normas y reglamentaciones.

Por su parte, en el partido de General Pueyrredón, el carácter principalmente doméstico de la mayoría de los productos hortícolas imprime poca atracción, por parte de los productores, a la aplicación de buenas prácticas agrícolas. Sin embargo, sí se advierten modificaciones en términos de diferenciar productos por su calidad en las producciones no

tradicionales; en este sentido, se observan empresas agroindustriales (con producción de frutas finas) que tienen una fuerte presencia en los mercados de exportación, a los que se envían productos congelados, feteados, cubeteados, mermeladas, jaleas, etc. Estrategias en la misma dirección son visibles, en los emprendimientos de kiwi, con productores que destinan sus frutos frescos al mercado interno, pero con las posibilidades que brinda la contraestación de incrementar la comercialización externa en procesos comandados por firmas líderes en exportación de frutas -nacionales y extranjeras- y que responden a los requerimientos de calidad de los mercados de destino.

Asimismo, el tema de los atributos de calidad, también, atraviesa a productores hortícolas que deben adecuar sus procesos productivos a los estándares de sus compradores, filiales de supermercados transnacionales que comienzan a implementar en la región los requisitos que demandan en sus países de origen.

Partiendo de estas ideas de base, se pretende verificar si realmente la diferenciación de la producción frutihortícola local, en términos de BPA, se desarrolla siguiendo un patrón en el que acceden a las certificaciones, el tipo de productores empresariales mencionados.

2.3 Metodología y fuente de datos

Se implementó una metodología sustancialmente cualitativa, considerando que ésta es la estrategia más apropiada de acuerdo con los objetivos del proyecto. Asimismo se combinaron diversas fuentes y técnicas de análisis de la información, a los efectos de aprovechar sus respectivas potencialidades y garantizar la confiabilidad de los resultados obtenidos, a través de lo que se conoce como triangulación.

La relevancia que adquiere la utilización de fuentes de información primaria posibilitó que el trabajo de campo se llevara a cabo desde la reflexividad y la relación con los actores sociales involucrados a través de entrevistas y observación participante. Se consideraron distintos informantes clave, pero el eje fundamental del trabajo se centró en las entrevistas a los productores frutihortícolas convencionales del partido de General Pueyrredón que han incorporado BPA o bien que tratan de iniciarse en ese camino.

Se utilizaron las fuentes de información secundaria disponibles: bibliografía general y específica, publicaciones especializadas, distintas normativas –nacionales e internacionales-, programas de certificación de calidad, fuentes estadísticas provenientes de Censos agropecuarios y frutihortícolas y Censos económicos; información resultante de organismos del Estado (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP), INTA, Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires, Dirección de Estadística de la Provincia de Buenos Aires, etc.), de instituciones vinculadas al sector agrícola (Asociación Marplatense de Productores Frutihortícolas, Cámara Marplatense de Productores de Kiwi, Cooperativa de Horticultores de Mar del Plata, Sociedad Rural, Mercados concentradores, etc.), de organismos internacionales (BM, BIRF, CEPAL, Dirección General de Agricultura de la Comunidad Europea, etc.); y de organismos certificadores nacionales e internacionales.

Se accedió a la cartografía específica del área de estudio y a los resultados obtenidos en los distintos proyectos llevados a cabo por el Grupo de Investigación Desarrollo Rural, Ambiente y Geotecnologías.

Durante la primera etapa de trabajo se realizaron entrevistas exploratorias a los efectos de detectar a los agentes agrarios que han incorporado prácticas de diferenciación en el partido de General Pueyrredón, así como para evaluar cuáles han sido las instituciones y regulaciones locales y extralocales que han sido relevantes para entender las nuevas configuraciones que dan cuenta de estos procesos.

En esta fase los actores clave entrevistados fueron: asesores técnicos, implementadores y auditores de BPA, referentes de asociaciones de productores, referentes del INTA, agentes responsables del Programa de Desarrollo Rural Sustentable de la Secretaría de la Producción de la Municipalidad de General Pueyrredón, integrantes del Colegio de Ingenieros de la Provincia de Buenos Aires-Delegación Mar del Plata, responsables de la compra de frutas y verduras del Supermercado Carrefour Mar del Plata, entre otros.

Durante la segunda etapa de trabajo se realizaron 14 entrevistas semi-estructuradas a productores frutihortícolas convencionales, entre ellos productores que han certificado BPA y productores que han comenzado a interesarse en la temática de las BPA frente a la posibilidad de ordenar la explotación o usar agroquímicos en menor cantidad. En este sentido ha sido muy importante la articulación con distintos asociados a la Cámara de Productores de Kiwi de Mar del Plata, y de la Asociación de Productores Frutihortícolas y Afines del Partido de General Pueyrredón. Las entrevistas fueron dirigidas a los productores, o bien a los informantes calificados que los mismos propusieron.

Se implementó un muestreo teórico abierto, mediante el método denominado “bola de nieve”, que permitió llegar a los informantes indicados, y ajustar en cada entrevista la guía de preguntas.

Los ejes de las entrevistas se pueden agrupar en las siguientes áreas temáticas:

- Características del Productor
- Superficie y producción
- Acondicionamiento de la producción
- Comercialización
- Asesoramiento
- Mano de Obra
- Buenas Prácticas Agrícolas.
- Aspectos de las BPA Implementados
- Certificación de Normas nacionales e internacionales
- Motivaciones y tensiones en la incorporación de BPA

A posteriori se llevó a cabo el procesamiento de las entrevistas realizadas, así como la discusión y el ajuste de los resultados.

Si bien el eje del trabajo estuvo puesto en los productores que han incorporado BPA, el trabajo de campo mostró la existencia de productores agroecológicos y de productores que desarrollan prácticas híbridas entre la producción convencional y la alternativa. En este sentido “Los productores agroecológicos han comenzado a construir entramados sociales que se constituyen en la base de la confianza material de los alimentos (ferias verdes, ferias agroecológicas, distribución de bolsones verdes, distribución casa por casa, organizaciones

solidarias de consumidores) (Villagra et al. 2010; Cittadini, 2010; Borrás y Cittadini, 2010; Viteri, et al. 2005; Cittadini et al. 2002).” (Viteri et.al., 2019:4)

El trabajo de campo, en las distintas etapas mencionadas, se llevó a cabo durante los años 2018 y 2019, y cuenta con registros de audio de cada una de las entrevistas, en la mayoría de los casos de dos horas de duración.

La información proveniente de fuentes primarias supuso el análisis exhaustivo de las entrevistas y notas de campo, para lo cual se recurrió a la codificación de las dimensiones y propiedades emergentes. Este análisis interpretativo permitió identificar pautas, significados y contenidos, así como explorar sus conexiones, regularidad o singularidad.

Capítulo 3: La gestión de la calidad en agroalimentos y su incidencia normativa en el país

La producción agroalimentaria en Argentina y en el mundo se encuentra regulada por diferentes sistemas de control, tanto públicos como privados. Para comprender el marco regulatorio en el que se desarrolla la calidad de los alimentos en el país, hay que mencionar que existen simultáneamente dos sistemas de control, uno obligatorio que regula la inocuidad alimentaria y otro voluntario, que respalda la calidad como agregado de valor.

En cuanto al primero de ellos, el principal sistema de control público en Argentina es el Sistema Nacional de Control de Alimentos establecido mediante el decreto 815/1999 e integrado por el SENASA, la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y las provincias más la Ciudad Autónoma de Buenos Aires mediante sus autoridades sanitarias. Su principal objetivo es que se cumpla el Código Alimentario Argentino (CAA).

El CAA, creado mediante la Ley Nacional 18.284/1969, “contiene disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial así como normas de producción, elaboración y circulación de alimentos” (Pizarro, 2012:161) y constituye “la norma principal en la que se contemplan e incluyen todas las reglamentaciones, disposiciones y demás instancias que emiten los organismos pertinentes, referidas a la elaboración, transformación, transporte, distribución y comercialización de todos los alimentos para consumo humano”. (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, INTA, 2016)

Respecto al sistema de control voluntario, se encuentra regulado por el Sistema Nacional de Normas, Calidad y Certificación, creado mediante el decreto 1474/1994, para que “brinde instrumentos confiables a nivel local e internacional para las empresas que voluntariamente deseen certificar sus sistemas de calidad, productos, servicios y procesos a través de un mecanismo que cuente con los organismos de normalización, acreditación y certificación, integrados de conformidad con las normas internacionales vigentes”. (Poder Ejecutivo Nacional. Decreto 1474/94:2) Este sistema se encuentra integrado, en un primer nivel, por el Consejo Nacional de Normas, Calidad y Certificación, quien gobierna y administra en materia de normalización, calidad y certificación voluntaria y el Comité Asesor, para consulta del Consejo. En un segundo nivel, actúan el IRAM, encargado de la emisión y actualización de las normas y el Organismo Argentino de Acreditación, a cargo de la acreditación de los organismos de certificación, de los laboratorios de ensayo y de los laboratorios de calibración y también de la certificación de auditores de sistemas de calidad, actuando ambos a nivel nacional. Y finalmente, en un tercer nivel, lo integran los Organismos de Certificación y los Auditores de los Sistemas de Calidad, es decir personas calificadas y debidamente certificadas que auditarán los sistemas de calidad para los organismos de certificación. En ambos casos deben estar acreditadas por el Organismo Argentino de Acreditación.

Es decir, este Decreto dio lugar al marco regulatorio para todo lo referido a normas y certificaciones, dentro de las cuales se encuentran las vinculadas a productos y servicios agroalimentarios.

3.1 Sistemas de Gestión en la producción de alimentos

El enfoque de la cadena alimentaria propuesto por la FAO, se asocia al establecimiento de reglas escritas que hagan del proceso de producción de alimentos, una práctica segura y, en varios casos, de calidad.

Muchas empresas del sector agroalimentario, en el marco de un mercado que se ve cada día más complejizado, al igual que los procesos de producción de aquellos alimentos que se comercializan, se han comenzado a volcar a la utilización de ciertos procedimientos de normalización de la producción, con el fin de mejorar la gestión e incrementar la calidad. Y en esta búsqueda no solo resulta importante optimizar las materias primas o tecnologías utilizadas en la elaboración del producto, sino darle la importancia suficiente al factor humano. Porque, si bien la iniciativa de implementar un sistema de gestión de la calidad debe partir indefectiblemente desde quienes comandan la producción, resulta vital que se involucre a todos quienes componen la organización, dado que su nivel de compromiso y motivación será clave en el resultado de la aplicación.

Los sistemas de gestión en la producción de alimentos, siguiendo el enfoque abordado en el Capítulo 1, están directamente asociados al tipo de convención de calidad que adopta cada empresa o productor. En algunos casos solo apuntan al resguardo de la inocuidad, aplicando las disposiciones obligatorias vigentes, y en otros, buscan generar productos de calidad superior. Por lo tanto se puede hablar de una cierta progresión en la adopción de los mismos, teniendo en cuenta las leyes de cada país, donde se definen los requisitos obligatorios para el logro de la inocuidad, y de ahí en más aquellos de adopción voluntaria que intenten lograr el máximo de calidad en el producto en cuestión, aunque muchos de ellos ya se incorporen como obligatorio para el ingreso a ciertos países o mercados.

Las disposiciones y sistemas de gestión se pueden organizar según apunten a la calidad del producto, centrándose en la inocuidad del mismo o a la calidad del proceso, incorporando otros aspectos que agreguen valor al producto final. Lejos de agotar todas las opciones existentes, se presentan a continuación aquellos de mayor incidencia en la producción nacional de alimentos, especialmente dentro del sector frutihortícola.

En lo que respecta a la calidad asociada al aseguramiento de la inocuidad, específicamente en relación al sector mencionado, existe en Argentina una importante cantidad de normativas, con distintos alcances, que forman parte del marco regulatorio de carácter obligatorio vigente en el país, y por ende, susceptibles de fiscalización y sanción por parte del Estado. Entre ellas se encuentran:

- Resolución N°297/83 de la ex Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAyG) donde se reglamentan las normas de tipificación, empaque y fiscalización para hortalizas frescas que se destinen a mercados de interés nacional.

- Resolución N°145/83 de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA) y N°544/83 de la ex SAyG que reglamentan el Decreto-Ley 9244/63 en relación a las frutas frescas y frutas frescas no cítricas respectivamente. Dicho Decreto concierne a la producción, tipificación, empaque, identificación y certificación de la calidad y sanidad frutícola designando las dependencias que llevarán las políticas al respecto.
- Resolución N°003/95 del ex Ministerio de Salud y Acción Social mediante la cual se incorpora al CAA la Resolución Grupo Mercado Común N° 059/93 donde se establecen criterios y patrones microbiológicos para alimentos.
- Resolución N°417/97 de la ex SAGPyA, por la cual se creó en el ámbito del SENASA, el Registro Sanitario Nacional, para todos los productores pecuarios, frutihortícolas y de plantas ornamentales -estos dos últimos incorporados a partir de la Resolución N°777/97-. Dicho Registro, pasó a denominarse, Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA) a partir de la Resolución N°116/98, ambas del citado organismo. Se trata de un registro obligatorio que abarca a todas las actividades agrícola-ganaderas. Asocia al productor con la producción y el predio. La información recabada fortalece el control de las acciones sanitarias y, a partir de allí, el seguimiento y monitoreo en el resto de los integrantes de la cadena de comercialización de productos agropecuarios.
- Resolución N°934/10 de SENASA, que establece los límites máximos de residuos de plaguicidas en productos y subproductos agropecuarios tanto para el consumo interno como para aquellos que no son producidos en el país. A su vez aporta un listado de Principios Activos Prohibidos o Restringidos.

A su vez, es posible distinguir una serie de sistemas de gestión que tienen como objetivo el logro de la inocuidad en distintas etapas del proceso de elaboración de alimentos. A continuación se explicará en qué consisten los principales sistemas que rigen a nivel nacional y cómo es su regulación.

3.2 Sistemas de gestión en relación a la inocuidad de los alimentos

3.2.1 Buenas Prácticas Agrícolas

Se trata del principal sistema de gestión de la inocuidad vinculado al sector primario, que garantiza la sanidad de los productos para consumo en fresco, o bien, en caso de constituir una materia prima para un proceso industrial, se suman a otros sistemas de aseguramiento de inocuidad como las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM)

Retomando lo expuesto en el Capítulo 1, se refieren a una serie de prácticas que se aplican con el objetivo de obtener alimentos sanos e inocuos, sobre la base de tres pilares:

- la higiene e inocuidad de los alimentos
- el medio ambiente
- la seguridad de las personas (tanto consumidores como trabajadores agrícolas)

“Uno de los principios de las Buenas Prácticas indica que es necesario y más económico evitar los riesgos que realizar acciones para combatir una contaminación ya declarada. En numerosos documentos, la FAO entiende que trabajar bajo protocolos de BPA exige “hacer las cosas bien” y “dar garantías de ello”. Hacer las cosas bien, implica identificar todas las tareas que se realizan a lo largo del ciclo productivo y los posibles peligros a los que se expone el producto, el medio ambiente y el trabajador. Puede así recomendarse la mejor práctica y dar garantía de su cumplimiento, a través de documentos y registros. Esto último resulta un factor clave para la trazabilidad del sistema” (Logegaray, 2007:57)

A fines de la década del 90 se aprobaron una serie de resoluciones al respecto, aún vigentes, con carácter recomendatorio, no obligatorias y sin protocolos de certificación, a saber:

- Resolución N°71/99 de la ex SAGPyA denominada “Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción Primaria (cultivo - cosecha), Empacado, Almacenamiento y Transporte de Hortalizas Frescas.
- Resolución N°530/01 del SENASA, donde se aprueban las normas relativas a las Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, almacenamiento y transporte de productos aromáticos.
- Resolución N°510/02 del SENASA donde se aprueba la Guía de Buenas Prácticas de Higiene, Agrícolas y de Manufactura para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, empaque, almacenamiento y transporte de frutas frescas.

Estas resoluciones se concibieron en un contexto donde la producción sustentable comenzaba a ganar más lugar en la órbita de los organismos del Estado. Eso se vio reflejado por ejemplo, en la aprobación, mediante Resolución N°493/01 del SENASA, del Sistema de Control de Productos Frutihortícolas Frescos (SICOFHOR) en cuyo ámbito establece la creación de un Comité Técnico Asesor Frutihortícola, como un espacio de discusión de propuestas a la problemática específica de la actividad frutihortícola, en aspectos relacionados con identificación, calidad y condiciones higiénico-sanitarias. De hecho, entre sus considerandos manifiesta la importancia de fomentar la aplicación de BPA y BPM en las diferentes etapas de la producción, elaboración, almacenamiento y comercialización. Dicho Sistema es reglamentado en el año 2011, a partir de la Resolución N°637 del mismo organismo. Allí establece entre sus objetivos, identificar los actores y productos de la cadena frutihortícola, así como implementar un programa que permita monitorear la posible presencia de residuos de plaguicidas o residuos biológicos en productos frutihortícolas.

En el año 2011, también, se publicó la primera edición de la norma IRAM 14110-1 denominada “Buenas Prácticas Agrícolas. Producciones de origen vegetal, parte 1, requisitos generales”. Ésta quedó fuera de vigencia a partir de febrero del año 2019, cuando se publicó la segunda edición, con igual denominación. La norma es voluntaria, aplicable a la producción de cereales y oleaginosas, frutas, hortalizas, flores y aromáticas y apunta a establecer criterios generales que conduzcan a la obtención de productos inocuos para el consumo a partir de una producción sostenible, incluyendo las etapas de producción, cosecha, almacenamiento, acondicionamiento y transporte. A su vez IRAM ofrece la posibilidad de certificar esta norma.

En la actualidad, las BPA son obligatorias para la producción de frutas y hortalizas. Esta importante modificación surge de la Resolución Conjunta N°5/2018 de la ex Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria y de la ex Secretaría de Alimentos y Bioeconomía (Ver Anexo), que resolvió incorporar al CAA las BPA obligatorias en el sector frutihortícola, rigiendo desde enero de 2020 para frutas y de 2021 para hortalizas, para ser cumplida por todas aquellas personas físicas o jurídicas dedicadas a la producción de frutas y hortalizas, cuando desarrollen al menos una de las siguientes actividades: producción primaria (cultivo/cosecha), almacenamiento y/o comercialización.

En relación a las BPA se destacan, a su vez, normativas o protocolos internacionales, de carácter privado y voluntario, cuya adopción se ha extendido en los últimos años, entre los productores de diversas partes del mundo.

3.2.1.1 Las BPA en otras partes del mundo

El concepto de BPA, ha sido ampliado y mejorado con los años en función de distintos acontecimientos que se han desarrollado en el mundo así como las constantes innovaciones tecnológicas y las nuevas demandas de los consumidores. Así, se han ido generando diferentes protocolos que fueron incorporando diversas áreas a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y materias primas. A continuación se describirán brevemente los protocolos presentes en Europa y Estados Unidos, dos de las áreas donde las exigencias en estos aspectos son más altas:

- **Europa**

Los gobiernos de los países de la Unión Europea, a lo largo de las últimas décadas, demostraron su interés y preocupación por asegurar la inocuidad alimentaria en su territorio, a partir de la generación de Reglamentos y Directivas y la correspondiente fiscalización para su debido cumplimiento. Pero quienes han demostrado un interés particular, generando protocolos específicos y certificables, son las grandes cadenas de supermercados, las cuales, al tener muchos proveedores en diferentes partes del mundo, necesitan asegurar la calidad de los productos que comercializan. Si bien muchas cadenas cuentan con protocolos de BPA propios, los que han ganado más adeptos entre los productores, de diferentes cultivos, e incluso con gran expansión internacional son dos:

- ***GlobalGAP***

Global G.A.P (por sus siglas en inglés que significan Buenas Prácticas Agrícolas) se trata de una norma mundial desarrollada por la organización sin fines de lucro homónima.

La misma tuvo su origen en el año 1997, como EUREPGAP, a partir de una iniciativa del sector minorista (que incluía a los minoristas británicos y los supermercados de Europa continental) agrupado en EUREP (Euro-Retailer Produce Working Group) como forma de respuesta ante la creciente preocupación de los consumidores acerca de la inocuidad de los alimentos, así como de los impactos de su producción y el bienestar de quienes lo producen.

Para ello armonizaron sus normas y crearon un sistema de certificación independiente para las BPA. Con los años este sistema se expandió por el continente y el mundo, ya que muchos productores de distintas partes decidieron unirse a esta iniciativa, dándole mayor importancia a esta organización europea. Para aprovechar dicha situación y convertirse en una norma líder a nivel global en los que respecta a BPA, en 2007 dejó de ser EurepGAP para convertirse en GlobalGAP y de este modo se consolidaron como un programa líder en el aseguramiento de la calidad, con presencia en más de 135 países de todos los continentes.

GlobalGAP, se compone de una serie de normas de adhesión voluntaria, para la certificación de tres ámbitos de la producción: cultivos, producción animal y acuicultura. Para ello opera a nivel global con más de dos mil inspectores y auditores al servicio de, aproximadamente, ciento cincuenta y nueve organismos de certificación acreditados, que realizan las auditorías independientes de tercera parte a los productores y emiten los certificados que validan el cumplimiento de la norma.

El certificado GlobalGAP que cubre las BPA para la producción agropecuaria, la acuicultura, y la hortifruticultura se denomina Norma para el Aseguramiento Integrado de Fincas (IFA por sus siglas en inglés) y se compone de un Reglamento General y una serie de Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento, que abarcan aspectos como inocuidad alimentaria, trazabilidad, salud y seguridad de los trabajadores y sostenibilidad ambiental.

La norma se va revisando y actualizando periódicamente en función de los progresos tecnológicos y las nuevas demandas, para generar un proceso de mejoramiento continuo, que involucre a los productores y satisfaga a los consumidores. Desde el 21 de mayo de 2020, entró en vigencia la versión IFA v5.3-GFS, cumpliendo con los requisitos de homologación de GFSI¹. A diferencia de la anterior versión 5.2, en ésta se incorpora el subámbito de lúpulo.

La norma IFA cuenta con dos opciones de certificación, denominadas Opción 1, cuando se trata de un productor individual, con o sin un Sistema de Gestión de Calidad opcional, y Opción 2, cuando se trata de múltiples productores, que deben contar obligatoriamente con un Sistema de Gestión de Calidad.

A su vez, GlobalGAP ofrece una serie de módulos adicionales voluntarios, que permiten mejorar la certificación, ya que cubren aspectos específicos del proceso de producción y de la cadena de suministro agropecuarios. Uno de ellos, por ejemplo, es la Evaluación de Riesgos GLOBALG.A.P. para las Prácticas Sociales (GRASP por sus siglas en inglés) que aborda temas específicos relativos a la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores. Dicha Evaluación, que tiene validez por un año, le permite a los productores llevar adelante un buen sistema de gestión social en sus explotaciones a la vez que le ofrece a los compradores, una garantía adicional.

Por otra parte, desde julio de 2019, se encuentra disponible la Norma de Aseguramiento de la Inocuidad Alimentaria V5, basada en la IFA 5.2, que cubre solo aspectos vinculados a

¹ GFSI (Global Food Safety Initiative): Se trata de un programa de inocuidad alimentaria, creado por el Foro de Bienes de Consumo (CGF por sus siglas en inglés) en el año 2000, que busca regular el contenido mínimo de los protocolos existentes. Esta iniciativa realiza una evaluación comparativa y armonización de las normas o esquemas existentes para certificar distintos procesos vinculados a la producción y elaboración de alimentos e insumos, que cuenta actualmente con el mayor reconocimiento a nivel mundial por parte de la industria.

la inocuidad alimentaria y la trazabilidad, para aquellos productores y clientes que demanden específicamente estos aspectos.

La adopción de estas normas no es indispensable, pero al constituir un requisito para el ingreso a ciertos mercados, principalmente europeos, o proveedores, su adopción y certificación se torna obligatoria para los productores que deseen acceder a los mismos.

- ***Tesco Nature's Choice***

Se trata de una de las primeras normas referidas a BPA que surgió en el mercado. Fue la cadena de supermercados inglesa Tesco, quien en 1990, para protegerse legal y comercialmente ante una hipotética crisis de inocuidad alimentaria como las que ya habían ocurrido, decidió crear esta norma que se volvió obligatoria para todos sus proveedores del Reino Unido. La pueden aplicar solamente aquellos productores a los que Tesco apruebe como proveedores y consta de tres tipos de puntos de control: Crítico, Obligatorio y Estándar, aceptando hasta cuatro niveles de cumplimiento, permitiendo la mejora continua.

• **Estados Unidos**

En este caso, en lo que refiere a la producción agrícola de frutas y hortalizas, fue el gobierno quién se encargó, en 1998, de generar un instrumento para asegurar las condiciones de inocuidad, a partir de algunos problemas que habían sufrido al respecto en los años previos. Ese año creó la “Guía para Minimizar los Peligros Microbiológicos en el caso de Frutas y Hortalizas”, la cual se enfoca únicamente en la contaminación de tipo microbiológica y funciona como recomendación, es decir, no tiene carácter legal. Los temas que abarca se refieren al uso del agua, del estiércol y a la higiene y sanitización de los trabajadores, las instalaciones y los equipos, a la vez que otorga un papel importante a la trazabilidad del producto.

A pesar de no constituir un instrumento legal, muchos organismos de certificación de este país elaboran, a partir de dicha guía y de otros aspectos relevantes, sus puntos de control. Dichos puntos no están acreditados bajo ninguna norma de certificación, es por eso que, en casos como los supermercados o grandes cadenas hoteleras y gastronómicas estadounidenses, que exigen cada vez más a sus proveedores la certificación de normas asociadas a BPA, la aceptación de los protocolos o normativas implementadas por los productores, está directamente vinculada al grado de reconocimiento que tengan frente al organismo certificador.

En lo que respecta a nuestro país, y a la producción frutihortícola en particular, se certifican las normas GlobalGap, Tesco Nature's Choice e IRAM 14110-1, principalmente entre aquellos productores que proveen a las grandes cadenas de supermercados nacionales o que destinan sus productos a la exportación.

3.2.2 Manejo Integrado de Plagas

El Manejo Integrado de Plagas, en relación a la producción agrícola, se puede definir como “la utilización criteriosa y adecuada de todas las técnicas de tratamiento y manejo disponibles de los problemas sanitarios que afectan al cultivo. Dicho manejo incluye métodos físicos (mecánicos), químicos (productos fitosanitarios), biológicos (promoción de predadores naturales), legales, culturales, etc.” (Red BPA, 2015:18)

De acuerdo a lo que plantea la Red BPA sus objetivos son:

- Disminuir el impacto de plagas en los cultivos
- Mejorar la calidad de la producción
- Optimizar el uso de productos fitosanitarios
- Contribuir a la sustentabilidad de la producción.

En el sector agrícola es un término que se viene gestando hace muchas décadas, puntualmente durante los años ‘60, como forma de oponerse al concepto de control de plagas vigente hasta entonces y como consecuencia de algunos problemas derivados del abuso en el uso de plaguicidas y la detección de residuos de ellos en ciertos alimentos.

Los métodos que sostienen este tipo de manejo son de prevención, observación, intervención y control. Para ello, se organizan los recursos básicos de control comenzando por el monitoreo de los cultivos, para luego determinar las estrategias de control a utilizar, y por último, definir su uso efectivo.

A lo largo de las diferentes etapas de la producción, desde las previas al cultivo, hasta la cosecha y poscosecha, se deben realizar actividades de prevención (tales como control biológico, elección de variedades adecuadas o rotación de cultivos) y seguimiento que limiten o retrasen la intervención con productos fitosanitarios. De ser necesaria su aplicación, es fundamental conocer los umbrales de daño para cada plaga y cultivo y el momento preciso para intervenir con una medida de control, de modo que se realice en los casos estrictamente necesarios y siguiendo las indicaciones para su utilización. Esto responde a que, en los últimos años, se ha cambiado el enfoque, pasando de buscar eliminar la plaga, a mantenerla por debajo del nivel de daño económico.

La implementación del Manejo Integrado de Plagas en la producción primaria, reduce la utilización de productos fitosanitarios, contribuyendo a la generación de alimentos y materias primas inocuas, que resulta fundamental para el cumplimiento de estándares de calidad en las industrias alimenticias.

3.2.3 Buenas Prácticas de Manufacturas

Se trata de una serie de requisitos que deben cumplirse en todos los procesos que van desde la planta de elaboración hasta la llegada al consumidor, a fin de evitar la presencia de agentes de riesgo higiénico sanitarios o bien, que los reduzca a valores aceptables para lograr la inocuidad de un alimento. Se trata de procedimientos que buscan el logro de alimentos seguros para el consumo y se centran en la higiene y manipulación de los mismos.

Las BPA se articulan con las BPM y ambas constituyen un requisito fundamental para la aplicación de otros sistemas como Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (conocido como HACCP), Programa de Gestión de Calidad Total o un Sistema de Calidad

como se considera el ISO 9000, creada por la Organización Internacional de Estandarización. La forma de llevarlo adelante es mediante controles e inspecciones a los establecimientos.

Los puntos que contienen las BPM son: materias primas, establecimientos, tanto en lo que respecta a la estructura como a su higiene, personal, higiene en la elaboración, almacenamiento y transporte de materias primas y producto final, control de procesos en la producción y documentación.

En Argentina, desde el año 1997, este sistema de gestión se estableció como obligatorio para todos los establecimientos donde se elaboren/industrialicen, fraccionen, almacenen y/o transporten alimentos industrializados, al incorporarse al CAA, mediante la Resolución N° 587 del ex Ministerio de Salud y Acción Social, la Resolución Grupo Mercado Común N°80/96 denominada Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

A su vez, existen algunas normas certificables, que apuntan a la implementación de este sistema de gestión. Entre ellas se encuentran: Norma IRAM 14.201 (2007) denominada “Servicios de alimentos. Buenas prácticas de manufacturas”; la norma IRAM-NM 324 (2010) “Industria de alimentos. Buenas prácticas de manufacturas. Requisitos”, y la más reciente (su segunda edición data del año 2018) IRAM 14.103 denominada “Industria de alimentos. Guía para la implementación y aplicación de buenas prácticas de manufactura.”

3.2.4 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento

Se trata de todos los procedimientos necesarios para mantener la higiene de los establecimientos, antes, durante o después de las operaciones de elaboración. Se deben aplicar obligatoriamente en todos los lugares donde se faenen animales y se elaboren, fraccionen o depositen alimentos. Dichos procedimientos se documentan a fin de que todas las personas involucradas lo ejecuten de la misma forma para lograr el objetivo de producir alimentos inocuos, con las condiciones higiénicas adecuadas.

Entre las utilidades de este sistema, está la posibilidad que brinda de actuar con inmediatez ante cualquier falla que se presente en la calidad de los productos vinculados a la falta de higiene, aunque si se implementa correctamente, se minimiza la posibilidad de que se presenten tales fallas. Por esta razón los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) constituyen requisitos fundamentales para la aplicación de cualquier sistema de aseguramiento de la calidad en la elaboración de alimentos.

En Argentina, el SENASA, a través de su Resolución N°233/1998 dispuso que “en todos los establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos se deberán desarrollar obligatoriamente POES que describan los métodos de saneamiento diario a ser cumplidos en el establecimiento. A su vez, existe una norma certificable correspondiente a IRAM. Se trata de la norma 14.203, segunda edición (vigente desde 2013) denominada “Alimentos. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Guía de aplicación”.

3.2.5 Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

Se trata de un sistema de gestión de adopción obligatoria para los establecimientos elaboradores de alimentos, que apunta a la calidad no solo del producto, sino del proceso de producción. Intenta para ello, introducir la prevención en los procesos de elaboración de alimentos, estableciendo una serie de pasos para identificar los potenciales peligros (biológicos, químicos y físicos) para la salud del consumidor y las consecuentes medidas preventivas de control de los mismos. Su objetivo, a fin de asegurar la elaboración de alimentos inocuos, es poner el foco en la anticipación y la prevención en lugar de hacerlo en la inspección y la evaluación del producto final. Para ello resulta clave el compromiso y la participación activa tanto de los directivos como del personal, así como la incorporación de expertos en caso de considerarlo necesario.

Argentina dispone, desde el año 2014, de una regulación sobre este sistema de gestión, al establecerse, por medio de la Resolución de SENASA N°205, la obligatoriedad de su implementación, a partir del 20/05/2015, en todos los establecimientos elaboradores de alimentos bajo su jurisdicción, previa implementación de las Buenas Prácticas de Fabricación y los POES. A su vez, existe una norma de certificación de dicho sistema, conocida como norma IRAM-NM 323 (2010), denominada “Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Requisitos.” para todos aquellos establecimientos que deseen garantizar su efectiva implementación.

3.3 Sistemas de gestión en relación a la calidad de los alimentos.

Existen otros sistemas de gestión y protocolos, de adopción voluntaria, que además de garantizar la inocuidad de los productos que se elaboran y del proceso con el que se desarrollan, apuntan a lograr un agregado de valor de la producción, con el fin de mejorar el posicionamiento en el mercado local, en relación a otras empresas de la misma categoría que no lo poseen, pero también de incrementar las posibilidades de ingreso en mercados externos, donde, contar con un sistema de los que a continuación se explicarán, es garantía de producción diferenciada, con valor agregado y calidad superior.

3.3.1 ISO 9001 - Sistema de Gestión de la Calidad

“La familia de normas ISO 9000, tiene su auge en la década del 90’; son normas genéricas que pueden ser aplicadas a todo tipo y tamaño de empresa. Se la considera una familia porque está conformada por tres documentos (ISO 9000², 9001 y 9004³). De ellos, solo el referido a la norma ISO 9001, fija los requisitos para la implementación de un sistema de gestión de calidad en las firmas -que puede ser auditado y certificado por terceras partes

² Contiene los fundamentos y terminologías de los sistemas de gestión.

³ Fija las directrices para la eficacia y eficiencia del sistema de gestión cuyo objetivo es la mejora del desempeño, la satisfacción del cliente y de otras partes interesadas.

independientes-, mientras que los otros dos documentos se utilizan como explicativos o para la mejora del sistema de calidad implementado (Norma IRAM ISO 9001:2000)” (Unger, 2007:26)

Los principios que rigen la gestión de la calidad son cuatro e incluyen el enfoque en el cliente como punto destacado, la motivación y participación de la alta dirección, el enfoque basado en procesos y la mejora continua. En este sentido, se busca el cumplimiento de los requisitos obligatorios de la norma, pero para ello no brindan una fórmula prescriptiva, sino que permiten que la empresa utilice las mejores estrategias y/o herramientas para tal fin.

El objetivo de su implementación es que los clientes obtengan productos y servicios de calidad, generando paralelamente beneficios empresariales y comerciales. Su última versión está disponible desde el año 2015.

3.3.2 ISO 14001 - Sistema de Gestión Ambiental

Al igual que en el caso anterior, la norma 14001, de aplicación universal, pertenece a un conjunto de normas -las ISO 14000- que apuntan a gestionar la relación de las empresas con el medio ambiente. De las tres que la conforman, solo la 14001 es la que aporta los requisitos que las empresas deben cumplir para implementar un sistema de gestión ambiental a fin de estandarizar la forma en que las empresas producen y prestan sus servicios, a fin de que se priorice la protección y el compromiso de la misma con el medio ambiente. De acuerdo a IRAM, uno de los organismos certificador de esta norma, entre los beneficios de implementar un sistema de gestión ambiental enumeran: ayuda a cumplimentar con las múltiples regulaciones ambientales, reduce el riesgo de accidentes y hace un uso más eficiente de los recursos así como permite gestionar eficientemente todo tipo de residuos. Por otra parte, contribuye a mejorar la gestión financiera y económica, en tanto previene futuros daños ambientales, y fundamentalmente permite posicionar a la empresa que lo adopta, como una firma responsable ante sus diferentes públicos.

3.3.3 ISO 22000 - Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

Se trata de una norma publicada en el año 2005 y actualizada en el 2018, que constituye un estándar mundial en lo que a la industria alimentaria se refiere. Establece una serie de requisitos para el fortalecimiento de todos los eslabones involucrados en la cadena de suministros de alimentos, con el fin de dar garantías a los consumidores.

La particularidad de este estándar es su flexibilidad, ya que no cuenta con una serie de puntos de cumplimiento prefijados. Los puntos se generan en función de las necesidades y características de la industria/empresa interesada. Para eso es fundamental que conozca las leyes vigentes en el mercado local y de destino, así como las demandas de los consumidores.

Es importante destacar que por tratarse de una norma de carácter internacional permite la armonización con normativas y legislaciones de cada país. Esta ventaja, se suma a otras que derivan a la aplicación de esta norma, como la gestión más eficiente y rentable de la empresa, el incremento de la competitividad frente a otras empresas, o eliminar al máximo la retirada de productos del mercado por fallas en las condiciones higiénico-sanitarias de los mismos,

entre otras. Entre los requisitos para un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria se encuentran la comunicación interactiva, la gestión del sistema, el programa de prerrequisitos y los HACCP.

En Argentina IRAM es el organismo normalizador de esta norma denominada IRAM-ISO 22000:2018 “Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria”.

3.3.4 British Retail Consortium Global Standards (BRCGS)

Se trata de un estándar global referente a las buenas prácticas de fabricación, que se encuentra actualmente entre las marcas líderes dentro del mercado a la hora de generar confianza en la cadena de suministros.

Su origen se remonta al año 1996, a partir de un grupo de comerciantes minoristas británicos que buscaban la armonización de los estándares de seguridad a lo largo de la cadena alimentaria, para los productos que se comercializaban en el país.

Hoy su reconocimiento abarca la producción de alimentos (Seguridad Alimentaria) y no alimentos (Empaque y Materiales de Empaque, Almacenamiento y Distribución, Productos de Consumo, Agentes y Corredores, Venta al por menor y Sin Gluten) a la vez que dicen operar con el esquema de certificación de terceros más riguroso.

El Estándar Global para la Seguridad Alimentaria del BRC, publicado en 1998, busca garantizar la seguridad y calidad de los alimentos durante la fase de elaboración.

Entre los requisitos de este estándar se incluyen: la implementación de BPM, con todo lo que ello implica, la adopción de un sistema de HACCP y de Gestión de Calidad debidamente documentado así como contar con un sistema de control de producto, proceso y personal. Su certificación se basa en un sistema que considera número y tipo de no conformidades.

En sus comienzos la obtención de la certificación BRC corría por cuenta del Servicio de Acreditación del Reino Unido pero con el pasar de los años y la aceptación y reconocimiento internacional de esta certificación, el BRC solicita certificados emitidos por cualquier Organismo Nacional de Acreditación reconocido por el Organismo Internacional de Acreditación.

3.4 Prácticas e instrumentos en la búsqueda de productos diferenciados

En varios casos, la búsqueda de productos inocuos y de calidad por parte de una empresa agroalimentaria, se asocia con otras prácticas e instrumentos que apuntan al agregado de valor y que, muchas veces, constituyen un complemento de otros sistemas de gestión implementados previamente. En Argentina, existen normativas, protocolos y regulaciones que acompañan estas iniciativas en búsqueda de productos de calidad diferenciada. A continuación se explican algunos de ellos.

3.4.1 Producción orgánica

Por sistemas de producción orgánicos se entiende a aquellos que “...mediante el manejo racional de los recursos naturales, sin aplicación de productos de síntesis química, brinden alimentos sanos y abundantes, mantengan la fertilidad del suelo, la diversidad ecológica y que asimismo permitan a los consumidores identificarlos a través de un sistema de certificación que lo garantice. Se refiere a un proceso, más que a un producto, comprendiendo las etapas de producción, elaboración, envase, embalaje, transporte y comercialización.” (Ministerio de Economía y Producción, 2005:2)

En lo que hace a la producción orgánica vegetal, Argentina cuenta desde el año 1999 con la Ley Nacional de Producción Orgánica N° 25.127 que prohíbe la comercialización de productos que no hayan sido certificados como tales por una agencia certificadora aprobada por SENASA. “Este hecho permitió brindar transparencia normativa y contar con el apoyo institucional correspondiente, de modo que los actores que desearan entrar a dicho sistema, conocieran desde un principio, las normas vigentes. Esta promulgación temprana de la legislación nacional contribuyó a que el sistema implementado en Argentina, obtuviera rápidamente el reconocimiento de equivalencia con el Reglamento de la Comisión Europea (CEE) 2092/91 y de este modo, se tuviera acceso a dichos mercados (Martínez C. 2001)” (Unger, 2007:31)

3.4.2 Denominación de Origen e Indicación Geográfica

Constituyen herramientas que hacen posible distinguir la calidad de un producto en relación a su origen geográfico (a partir de su reconocimiento), e incluso, como beneficios asociados incluyen la protección legal al nombre, producto y grupo interesado, y la promoción del desarrollo rural.

De acuerdo a la FAO (2012) “Los productos de calidad vinculada al origen (o con identidad territorial) son productos que se diferencian de sus pares por su identidad local y su tipicidad, como resultado de su vínculo al terruño. El terruño representa las interacciones múltiples, en un espacio geográfico definido, entre los actores locales y su entorno a través del tiempo, que han dado lugar a conocimientos propios y a una calidad específica vinculada al origen”.

Si bien estas indicaciones apuntan al mismo objetivo, presentan algunas pequeñas diferencias. Por ejemplo, mientras que para la Indicación Geográfica (IG) el vínculo con el origen geográfico debe vincularse fundamentalmente con el factor natural o el humano, en las Denominación de Origen (DO), dicho vínculo debe sustentarse exclusivamente en la conjunción de ambos factores. A su vez, en lo que respecta a las etapas de la producción, mientras que para las IG es necesario que al menos la etapa que le otorga especificidad al producto tenga lugar en la zona delimitada, en las DO todas las etapas deben desarrollarse allí. Y una última diferencia se vincula con quién ejerce el control en cada caso. Mientras que en las IG corre por cuenta de profesionales habilitados que pueden ser, por ejemplo Organismos de Certificación, en las DO quien se encarga de control es el Consejo Regulador, que funciona bajo la forma de una Asociación Civil sin fines de lucro.

Argentina, a través del Decreto 556/2009 reglamentó la Ley N° 25.380/2000 y su modificatoria N° 25.966/2004 donde se estableció el Régimen Legal para las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios en la República Argentina. Mientras que a través de la Resolución de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca N°546/2011 se aprobaron los signos distintivos que permiten reconocer un producto con IG o DO.

En el país existen varios productos que ya cuentan con esta diferenciación, como por ejemplo Alcauciles Platenses, Cordero Patagónico o Yerba Mate, en el caso de las IG o Salame de Tandil y Chivito criollo del Norte Neuquino si se trata de DO.

3.4.3 Sello “Alimentos Argentinos, una Elección Natural”

Se trata de una marca de calidad gratuita, que permite distinguir aquellos alimentos que se elaboran en Argentina cumpliendo algún protocolo de calidad específico o presentando una calidad diferenciada y que le facilita al consumidor su identificación entre otros productos de similares características.

Este sello se creó a través de la Resolución N° 392/05 de la ex SAGPyA y fue convertido en la Ley N° 26.967 en el año 2014. De acuerdo a la información volcada en el sitio alimentosargentinos.gob.ar entre sus objetivos se encuentran:

- Impulsar la incorporación de atributos de valor diferencial en los alimentos argentinos.
- Otorgar un distintivo especial a los alimentos argentinos que presenten atributos de valor característicos y constantes, y que respondan a criterios de valoración significativos, objetivos, mensurables y rastreables.
- Brindar a clientes y consumidores garantía de que los productos son elaborados en conformidad a características específicas y/o condiciones especialmente establecidas en los respectivos protocolos.

Y para aquellos que exportan sus productos, su implementación les permite además, desde el 2016, obtener un 0,5% adicional a la posición arancelaria en los Reintegros a la Exportación.

Para obtener el derecho al uso del sello, se debe completar la solicitud, cumplir los requisitos y protocolos estipulados, así como permitir los controles y auditorías e informar sus resultados. En caso que se otorgue, su uso se cederá gratuitamente por un plazo de dos años, pudiendo renovarse sucesivamente, bajo la misma modalidad y por el mismo período.

Dentro de la frutihorticultura, algunos de los productos que cuentan con protocolos oficializados son pimientos frescos, ajo, cebolla, zapallo anco, espárragos, peras, manzanas, mandarina y naranjas. Mientras que para las categorías kiwi, cerezas, arándanos, limones y frutilla se les detalla la categoría fresco, y solo en el caso de la frutilla, también incluye la categoría congelada.

Capítulo 4: Las BPA en la frutihorticultura argentina en la actualidad

4.1 Frutihorticultura y diferenciación de la producción

La situación en Argentina respecto a la implementación de estrategias de diferenciación en la frutihorticultura es diversa y compleja, sobre todo si se toma en cuenta que en el año 2018, luego de casi una década desde la primera vez que se comenzó a tratar el tema, se aprobó -tal como ya se mencionó- la obligatoriedad de las BPA en la fruticultura -a partir de enero de 2020- y en la horticultura -desde enero de 2021-. De todas formas, la realidad que atraviesan los productores está lejos, en muchos casos, de poder adecuarse a estas normativas.

En lo que respecta a las buenas prácticas, hasta el año 2018, de acuerdo a lo planteado por Fonallera (2012), su ejecución era opcional entre los productores frutihortícolas y dependía directamente de su inserción en los mercados internacionales y las exigencias por ellos impuestas, mientras que para los que destinaban su producción al mercado interno, su implementación podría ser utilizada como referencia para el mejoramiento de la eficiencia productiva y la calidad de sus productos. Es decir, su adopción formaba parte de las estrategias de producción y comercialización desarrolladas por los productores.

Dentro de la producción frutícola, generalmente son aquellos productores que exportan parte de su producción los que mayormente adoptan BPA, como por ejemplo los productores de peras y manzanas del Alto Valle de Río Negro o de limones, uvas o arándanos de otros puntos del país. Un punto en común entre muchas de estas cadenas frutícolas es la presencia de capitales transnacionales en una o varias de las fases de la producción, incluyendo la comercialización, lo cual deriva en la implementación y exigencia de ciertos estándares de calidad hacia los productores de la región que proveen a estas firmas. A esos fines, resultan de gran utilidad los protocolos y normas internacionales como GlobalGAP, ISO o HACCP, ya que su implementación y certificación constituye una garantía de calidad de las producciones y los procesos frente al mercado internacional, pero paralelamente, se convierten en un instrumento que acentúa las desigualdades con aquellos productores que, por diferentes motivos, no pueden acceder a ellas.

Tal como lo plantean Trpín y Alvaro (2014), la mayor difusión de estas exigencias, impacta especialmente en los pequeños y medianos productores independientes que no se encuentran integrados verticalmente, contribuyendo a profundizar la diferenciación social previa. En algunos casos, incluso, suelen ser calificados como “tradicionales” por parte de los agentes del Estado o las empresas, resaltando las dificultades que poseen para incorporar lo “moderno” por el apego a prácticas y vínculos sedimentados en el tiempo, como una forma de valorizar el saber de “expertos” frente a los saberes basados en las experiencias de los productores.

Respecto a la producción hortícola, Benencia señala “durante los últimos veinte años, la inversión en nuevas tecnologías favoreció la diferenciación de los productores hortícolas. Aquellos que lograron incorporarlas se orientaron hacia la horticultura comercial y a la exportación de hortalizas no perecederas, aunque estas exportaciones sólo representan un 7% de la producción hortícola nacional. En contraste, gran parte de los productores familiares hortícolas no pudieron incorporarlas o lo lograron a medias, dedicándose a comercializar en el mercado interno.” (Benencia, 2010, como se citó en Pizarro, 2012:161)

Pizarro, por su parte, agrega “Las estrategias de producción y comercialización de los distintos tipos de productores hortícolas influyen en sus motivaciones para aplicar las BPA. En el caso de los productores empresariales, el interés por alcanzar un valor diferenciado en sus productos a fin de insertarse en los mercados competitivos internacionales los lleva a adoptar de manera voluntaria las BPA. Mientras que, en el caso de los productores familiares orientados al mercado interno, los distintos niveles estatales son los que promueven el interés por aplicarlas a través de diversas tecnologías biopolíticas (regulación normativa) y disciplinadoras (control, promoción y capacitación)”. (Pizarro, 2012:161) Estos productores están limitados por los costos que implican y/o la poca proyección comercial que vislumbran.

4.2 El camino hacia la obligatoriedad de las BPA en la producción frutihortícola

En lo que respecta a la producción de las frutas y hortalizas, en los últimos años se han delineado una serie de cambios, que buscaron darle mayor importancia al proceso productivo, focalizando tanto en el cuidado del medio ambiente, como de la salud y seguridad de los productores y consumidores. Dichos cambios resultaron fundamentales para los avances que se produjeron recientemente en materia de normativas e instituciones.

En principio, es importante mencionar algunos antecedentes en este proceso, que se suman a las Guías recomendatorias de SENASA citadas en el capítulo anterior, que sin dudas marcaron el camino para llegar a la situación actual. Los primeros indicios se remontan, tal como se mencionó, a la creación del SICOFHOR en el año 2001 por parte del SENASA, que terminó reglamentándose en el año 2011.

Más adelante, en abril del año 2005, la CONAL aprobó la obligatoriedad de la BPA para los sectores de hortalizas, frutas y aromáticas en un plazo de cinco años y su inclusión en el CAA, de acuerdo a lo que surge del Acta N° 64 de la Reunión Plenaria. Si bien su inclusión finalmente no se concretó, constituyó un importante antecedente para poner en discusión la temática.

A posteriori, en septiembre de 2008, la CONAL (según consta en Acta N° 78) luego de haber evaluado distintos documentos y propuestas, se expidió favorablemente sobre el proyecto para la creación de una Comisión de BPA.

A principios del año 2009, mediante el Decreto N°21 del Ejecutivo Nacional se creó la Comisión Nacional de Investigación sobre Agroquímicos a cargo del ex Ministerio de Salud, para la investigación, prevención, asistencia y tratamiento en aquellos casos de intoxicación o que afecten, de alguna manera, la salud de la población y el ambiente, con productos agroquímicos en todo el país.

Este Decreto fue complementado al año siguiente con la Resolución N°276/10 mediante el cual se crea el Programa Nacional de Prevención y Control de Intoxicaciones por Plaguicidas y con la Resolución Conjunta N° 1562/10 del ex Ministerio de Salud y N°340/10 del ex MAGyP que establece la incorporación de advertencias sobre los peligros del uso inadecuado de productos fitosanitarios y plaguicidas domisanitarios en toda publicidad que se haga de ellos.

A su vez, en el año 2009 con el aval de la CONAL, se creó la Comisión Nacional de BPA, a través de la Resolución N°323/09 de la ex SAGPyA, hoy abrogada. Dicha Comisión tenía por objeto asesorar, capacitar, difundir y promover las BPA.

Otros hechos a destacar, que sentaron precedentes fueron la creación del Programa Agricultura Inteligente a través de la Resolución N° 120/11 del ex MAGyP cuyo objetivo era propiciar la consolidación de una Agricultura Inteligente, competitiva y eficiente que apunte a la sustentabilidad y agregue valor a la producción agropecuaria nacional; y también la creación del Programa de Prácticas Agrícolas Sustentables, enmarcado en los lineamientos del anterior, a través de la Resolución N°570/11 del ex MAGyP el cual buscaba “promover el desarrollo y la adopción de tecnologías, prácticas de manejo integral de los recursos naturales y sistemas de producción, compatibles con el desarrollo sustentable en lo económico, social y ambiental” tal como figura en la citada resolución. Desde el año 2018, ambos fueron dejados sin efecto.

En el año 2013 se produjo otro hecho de relevancia en este camino, como fue la creación del Sistema Federal Integrado de Registro de Aplicadores de Productos Fitosanitarios del SENASA, mediante la Resolución N° 299/13, donde se reúnen los datos aportados por las provincias adheridas, que incluyen CUIT, razón social, número de inscripción y categoría (aérea o terrestre) de los aplicadores habilitados.

A su vez, se destaca la Resolución N°205/2014, del SENASA, mediante la cual se aprobó la obligatoriedad de implementar y llevar adelante un Plan de HACCP, en todos aquellos establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos, a la vez que indica que, previo a ello, deben tenerse implementadas las Buenas Prácticas de Fabricación y los POES. De esta manera se observa la introducción de mecanismos de regulación que apuntan a garantizar la inocuidad en las cadenas de producción alimentaria.

En el año 2015, se implementa otra medida asociada a la trazabilidad, que intenta reforzar los controles respecto a la circulación de productos, subproductos y derivados de origen vegetal, así como su origen y destino. Se trata de la implementación obligatoria en todo el país del Documento de Tránsito Sanitario Vegetal (DTV⁴), a partir de la Resolución N°31/15 del SENASA.

Durante el año 2016, se sucedieron una serie de hechos que continuaron con esta línea. Uno de ellos fue la promulgación de la Ley N°27.279 que establece los presupuestos mínimos de protección ambiental para la gestión de los envases vacíos de fitosanitarios,

⁴ DTV: es un documento que resguarda los movimientos de los productos, subproductos y derivadas de origen vegetal por el territorio de la República Argentina, sujetos a su jurisdicción. En el caso de la versión electrónica, se lo conoce como DTV-e

entendiendo que por la toxicidad del producto que contuvieron, requieren una gestión diferenciada.

Otro de los hechos se vincula con la Red de Buenas Prácticas Agrícolas (RedBPA) surgida en el año 2015 y conformada por entidades públicas y privadas vinculadas de una u otra forma con la temática⁵, la cual elaboró un documento denominado Recomendaciones para Normativas de Departamentos, Municipios y Partidos que Regulen sobre Aplicaciones de Productos Fitosanitarios. El mismo intenta ser una herramienta que pueda ser utilizada por los intendentes y Concejos Deliberantes para redactar normativas en el ámbito local, como un instrumento de carácter público, disponible para todas aquellas localidades que busquen avanzar en este tipo de regulaciones.

Según lo expuesto en su primera página, el documento “propone una serie de definiciones necesarias para la comprensión del texto, la creación de registros y avisos, la importancia de las capacitaciones y habilitaciones, las responsabilidades de cada uno de los actores involucrados en el manejo y en la aplicación de productos fitosanitarios, de modo que la utilización de los productos se realice bajo condiciones que aseguren la protección de la población y del ecosistema, en conjunto con pautas de fiscalización específicas y controles, así como un conjunto de sanciones para todos aquellos actores que no cumplan con lo establecido por la normativa propuesta y atenten contra el bienestar de la sociedad” (Red de Buenas Prácticas Agrícolas, 2016:1)

En este marco, a partir de la intervención de la Red BPA y siguiendo la tendencia a establecer mecanismos de regulación en esa dirección, en el mes de febrero de 2018, se crea el Grupo de Trabajo Interministerial sobre Buenas Prácticas en materia de Aplicación de Fitosanitarios impulsado por el ex Ministerio de Agroindustria y el ex Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable, mediante la Resolución Conjunta N° 1. Allí se establecen tres objetivos para este Grupo, a saber:

- Elaborar los principios que deben regir las políticas públicas nacionales de sus respectivas competencias, sobre las aplicaciones de fitosanitarios en la agricultura y la alimentación, con especial atención sobre las aplicaciones en zonas de amortiguamiento o “buffer” adyacentes a áreas que requieren especial protección.
- Formular recomendaciones respecto de cómo mejorar la adopción de las buenas prácticas de aplicación de fitosanitarios.
- Formular recomendaciones sobre cómo fortalecer los sistemas de control y monitoreo de las actividades de aplicación de fitosanitarios.

Este Grupo de Trabajo, conformado por representantes de los dos ex Ministerios, hoy transformados en el MAGyP y el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible,

⁵ La Red BPA es el resultado de un proceso de diálogo interinstitucional entre las principales entidades públicas y privadas de Argentina que desarrollan diversas actividades en relación a las BPA. Se creó para contar con un mecanismo de intercambio de información, diálogo interinstitucional y cooperación entre sus miembros, y abordar conjuntamente, de forma integral, las distintas dimensiones de esta temática. Entre las organizaciones fundacionales de la red se encuentran la Secretaría de Agroindustria, el INTA, Aapresid, ArgenBio, Aacrea, Asagir, ASA, la Bolsa de Cereales porteña, Carbio, Casafe y Fertilizar, entre otras. Actualmente cuenta con más de noventa instituciones que la conforman.

respectivamente, del SENASA, del INTA, del Ministerio de Salud, de la Secretaría de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, del Consejo Federal Agropecuario y del Consejo Federal de Medio Ambiente, presentó en julio del 2018 un documento que propone un total de doce principios y veintitrés recomendaciones. El objetivo de esos principios es que comanden las políticas públicas, a nivel nacional, sobre aplicaciones de fitosanitarios, especialmente en zonas de amortiguamiento⁶, para lo cual ofrecen una guía para que atiendan debidamente el cuidado de la salud, del ambiente y de la producción agrícola apoyada en el conocimiento científico y tecnológico.

Los puntos que abarcan son:

1. Producción sostenible.
2. Integralidad de la salud.
3. Sostenibilidad ambiental.
4. Rigor científico y tecnológico.
5. Adaptabilidad.
6. Armonización de las políticas públicas.
7. Interdisciplinariedad.
8. Gestión del monitoreo.
9. Acceso al proceso de monitoreo y control.
10. Responsabilidad compartida y diferenciada.
11. Complementariedad y autogestión.
12. Planificación territorial.

En tanto las veintitrés recomendaciones se refieren fundamentalmente al mejoramiento de las políticas públicas; y sus principales destinatarios son los actuales MAGyP y Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. Las mismas están organizadas en seis grandes áreas, a saber:

1. Regulaciones: donde se plantea la necesidad de una ley sobre aplicación de fitosanitarios, complementaria de la regulación sobre registro de productos y de la ley sobre envases vacíos de fitosanitarios.
2. Articulación Institucional: donde se reúnen seis recomendaciones que apuntan a la implementación de una Plataforma de BPA que sirva para coordinar e integrar la ejecución de los programas referidos a la aplicación de fitosanitarios de las diferentes instituciones públicas y privadas, nacionales y provinciales, así como generar una mayor articulación entre todos los ámbitos oficiales involucrados en la materia para facilitar la generación de políticas de gestión de fitosanitarios.

⁶ Definidas como “interfaces que permiten el ordenamiento ambiental del territorio para mejorar la gestión del riesgo de la aplicación y la convivencia de los valores productivos, ambientales y patrimoniales, y su ubicación corresponde a la zona lindante o circundante a los ambientes que requieren especial protección por tener una o más características que los vuelven objeto de resguardo particular frente a los efectos negativos de la aplicación incorrecta de fitosanitarios. Además, agrega que la sensibilidad de estos ambientes pasibles de resguardo especial es intrínseca a los mismos y contempla, principalmente: • La proximidad de poblaciones humanas. • La protección de los servicios ecosistémicos, de los recursos naturales de áreas protegidas o sectores del territorio identificados y creados a esos efectos. • La presencia de patrimonio cultural e histórico sensible a los fitosanitarios que la comunidad valora y desea proteger. En consecuencia, cada zona de amortiguamiento es variable y funcional a las particularidades y escala de cada lugar.” (Cristo, 2018:136)

3. Monitoreo y Control: respecto a este tema se plantean otras seis recomendaciones que apuntan a crear protocolos y sistemas para recibir consultas o denuncias sobre la aplicación de fitosanitarios a fin de que una autoridad competente pueda dar respuesta, como también fortalecer el monitoreo ambiental y de las aplicaciones; a la vez que buscan contribuir a la mayor transparencia en la determinación de la trazabilidad de dichos productos.
4. Autogestión: la recomendación en este sentido apunta a generar un marco regulatorio que permita a diferentes grupos asociativos del sector agropecuario, asumir responsabilidades en la implementación, el control entre privados y la difusión de buenas prácticas, así como contar con beneficios derivados de asumir esa responsabilidad.
5. Educación, capacitación y comunicación: reúne cuatro recomendaciones que apuntan a que se incorporen o fortalezcan en las currículas de las carreras agronómicas o similares materias que aborden la temática ambiental, y fortalezcan la adopción de las buenas prácticas agrícolas en general y la gestión de productos fitosanitarios en particular, así como también definan responsabilidades de los agrónomos y profesionales afines en la agricultura sostenible. Por otra parte plantean la realización de campañas nacionales que apunten a la consolidación de las buenas prácticas en la aplicación de fitosanitarios, y capacitaciones en prácticas culturales que promuevan la reducción en el uso de fitosanitarios.
6. Fomento: finalmente las últimas cinco recomendaciones plantean, entre otras cosas, la necesidad de generar instrumentos que redunden un beneficio para quienes hayan adoptado buenas prácticas agropecuarias, o el desarrollo de circuitos comerciales de productos con demostrada implementación de tales prácticas.

Si bien este documento se sometió a una Consulta Pública, abierta e irrestricta, desde el punto de vista de la organizaciones ambientales -y también desde sectores del mundo académico- el documento ha sufrido fuertes críticas, fundamentalmente basadas en la falta de discusión previa y de referencias a estudios científicos sobre los riesgos para la salud y el ambiente, así como de la necesidad de generar, en este marco, un debate sobre el modelo de desarrollo agropecuario.

Desde la Red Nacional de Acción Ecologista, se plantea que el informe presentado se encuentra vinculado a las propuestas de empresas transnacionales y a organizaciones del mundo rural que consideran a los agroquímicos como insumos inocuos. Esto pone de manifiesto que la temática está rodeada de importantes controversias socio-técnicas.

Por otra parte, antes de la presentación del citado documento y de la consulta pública, ocurrieron dos hechos de gran trascendencia en este camino hacia el fortalecimiento de la inocuidad y la calidad en productos frutihortícolas.

El primero de ellos, tuvo lugar durante la Reunión Plenaria de la CONAL desarrollada entre el 21 y 22 de marzo de 2018, donde se decidió enviar a trámite administrativo un proyecto de Resolución Conjunta sobre la implementación obligatoria de las BPA en la producción frutihortícola, tal como quedó registrado en el Anexo 5 del Acta N°120 correspondiente a la reunión llevada a cabo.

El segundo hecho, ocurrió en junio de ese año, cuando el ex Ministerio de Agroindustria a través de la Resolución N° 174, crea del Programa Nacional de Buenas Prácticas Agrícolas

Sustentables (BPAS) en productos frutihortícolas. El mismo tiene como objetivos principales la promoción, difusión y adopción de BPAS para propender a la inocuidad de los alimentos frutihortícolas, la adopción de tecnologías, prácticas de manejo integral de los recursos naturales y sistemas de producción, que resulten compatibles con el desarrollo sustentable en materia económica, social y ambiental, a fin de mejorar la calidad de los productos y procesos.

Resulta interesante destacar que entre las principales consideraciones de la Resolución se explicita “Que para dar respuesta a los requerimientos de los mercados y los consumidores, los productores frutihortícolas del país deben adoptar diversos sistemas de gestión de calidad, siendo la adopción de sistemas de buenas prácticas la base para la inocuidad y calidad de los productos agroalimentarios. Que ello representa una tendencia cada vez más extendida, reconocida y valorada en todo el mundo, como parte de los sistemas de gestión de calidad aplicados a los procesos productivos en general y agrícolas en particular” (Ministerio de Agroindustria, Resolución 174/2018).

La implementación del Programa BPAS se organiza a partir de cuatro ejes o áreas de trabajo, a saber: Educación, Capacitación y Difusión; Asistencia Técnica y Transferencia de Tecnologías; Formalización (sanitaria y comercial) y Promoción del consumo. A su vez, propone una etapa de evaluación de su impacto, relevando la situación previa y posterior a la ejecución del programa en materia de cumplimiento de las BPAS, verificando la reducción de fitosanitarios y microorganismos patógenos en frutas y verduras y evaluando el grado de conocimiento de los consumidores tanto en lo que hace a la importancia de las BPAS en la inocuidad de los productos, así como de la relevancia del consumo de productos frutihortícolas.

Luego de todo este recorrido, y como respuesta a la citada acción de la CONAL, en octubre de 2018, se sanciona la Resolución Conjunta N° 5 de la ex Secretaría de Regulación Gestión Sanitaria y de la ex Secretaría de Alimentos y Bioeconomía, mediante la cual se resuelve incorporar al CAA el Artículo 154 tris que establece que “toda persona física o jurídica responsable de la producción de frutas y hortalizas deberá cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), cuando se realicen una o más de las actividades siguientes: producción primaria (cultivo-cosecha), almacenamiento hasta la comercialización dentro del establecimiento productivo, a excepción de aquellos registrados como empaques” (Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria y Secretaría de Alimentos y Bioeconomía. Resolución Conjunta 5/2018). En la misma resolución se enumeran los requisitos mínimos obligatorios para cumplir por parte del productor de hortalizas y frutas frescas, que permitirán mitigar los peligros biológicos, físicos y químicos que pueden estar presentes en estos productos. Finalmente el 21 de noviembre de 2018 la citada Resolución Conjunta se publicó en el Boletín Oficial de la República Argentina, oficializando la incorporación de las BPA al CAA. Queda de esta manera establecida la obligatoriedad de su implementación para los productores frutícolas y hortícolas del país, estableciendo como plazos para tal fin hasta el 2 de enero de 2020 y hasta el 4 de enero de 2021, respectivamente.

4.3 Las BPA obligatorias

Tanto en la Resolución Conjunta N° 5/18, como en el Manual de Aplicación de BPA (2018), se definen una serie de requisitos mínimos de higiene e inocuidad obligatorios a cumplir por parte de todos los productores y/o establecimientos productivos de hortalizas y frutas frescas, que pueden sintetizarse en siete puntos:

1. **Documentación obligatoria para garantizar la trazabilidad:** esto incluye tres requisitos para el productor,

a. Estar registrado en el RENSPA dependiente del SENASA. Se trata de un código que asocia al productor con el predio y con lo que produce allí. Sus números brindan información sobre la provincia y departamento o partido donde se encuentra el establecimiento, así como los datos del predio en sí y de los titulares incluidos en él.

La información que brinda constituye una valiosa herramienta para la ejecución de políticas públicas ya que:

- Fortalece el control sanitario preservando la sanidad animal y vegetal, y consecuentemente, la calidad, higiene e inocuidad de los productos agropecuarios, insumos y alimentos.
- Posibilita al SENASA el control de las normas que obligan a los productores a prevenir, erradicar y controlar enfermedades y plagas.
- Permite una rápida respuesta ante una emergencia fitozoosanitaria o una crisis relacionada con la inocuidad de los alimentos
- Vincula al productor con las políticas fitozoosanitarias que impulsa el Estado Nacional.
- Habilita trámites con otros organismos.

Es un registro obligatorio y gratuito. Para tramitarlo se debe contar con Clave Fiscal y N° de CUIT y la renovación se debe realizar de forma anual o toda vez que se cambie de actividad.

b. Identificar los productos frutihortícolas frescos con destino a los Mercados de Interés Nacional, con el rótulo/etiqueta donde conste la marca comercial y la identificación expresa (persona física o jurídica) del productor y del empacador, en caso de corresponder, a la vez que deberá figurar el número de RENSPA.

c. Transitar con el DTV-e. Se trata, como se mencionó anteriormente, de un documento que respalda la circulación de algunos productos, subproductos y derivados de origen vegetal en el territorio nacional. Consiste en una declaración jurada que emite el mismo interesado a través del sitio web de SENASA. Es obligatoria su tramitación y exhibición para todas aquellas personas que envíen o reciban aquellos productos vegetales alcanzados por la norma, que realicen tránsito federal, regional y local dentro del país. Cuenta con diversa información, como lugar de origen y destino de la carga, descripción de la misma, y datos del transportista, y además, a partir de los cambios en la normativa, los productores deben tildar un casillero que muestra su conocimiento acerca de la Resolución N°5/18 sobre BPA obligatorias, entre otras

datos. Este último punto, constituye una de las primeras medidas de control de la obligatoriedad de implementación.

Los productos, subproductos y derivados de origen vegetal con obligación de circular con DTV no son todos, dado que, de acuerdo a la Resolución N°31/2015, se establece que la incorporación a la nómina de productos alcanzados, se realiza de forma progresiva de acuerdo a criterios de análisis de riesgo y de resguardo del estatus fitosanitario. En el caso de que el producto no esté alcanzado por el DTV, deberá circular obligatoriamente con el Remito o Guía Frutihortícola de la AFIP.

2. *Productos fitosanitarios*

- Utilizar únicamente productos autorizados por SENASA, respetando todas las recomendaciones y restricciones de uso indicadas en la etiqueta/marbete. Los mismos deben estar en los envases originales, y ser destinados solo para los cultivos permitidos. No se deben utilizar productos vencidos.
- Llevar registro de las aplicaciones.
- Respetar los tiempos de reingreso a los cultivos tratados, los tiempos de carencia (es decir el tiempo mínimo que debe transcurrir entre la última aplicación y la cosecha) y las normas de seguridad para su aplicación (utilizar correctamente mameluco, delantal impermeable, guantes de nitrilo, gorro impermeable o capucha, botas, antiparras y máscaras respiratorias y lavarlo adecuadamente luego de cada uso).
- Almacenar los envases en un espacio destinado específicamente para tal fin. El mismo debe contar con ciertas características como: estar cerrado con llave y lejos de otros enseres y lugares donde se produce el cultivo o se manipulan los productos cosechados. Debe contar con buena ventilación, iluminación y señalización. Así mismo se aconseja acomodarlos en estanterías, dejando los productos líquidos para los estantes inferiores a fin de mitigar los efectos de un posible derrame.
- Cumplir con las disposiciones para el tratamiento de envases vacíos. Ello se enmarca en la Ley N° 27.279⁷, “Sistema de Gestión Integral de Envases Vacíos de

⁷ Ley 29.279/2016 de Presupuestos Mínimos de Protección Ambiental para la Gestión de los Envases Vacíos de Fitosanitarios, reglamentada a través del Decreto Reglamentario 134/2018 del Poder Ejecutivo Nacional. La misma, tiene por objeto la regulación de la gestión de los envases vacíos de productos fitosanitarios generados en el territorio nacional, de modo que no implique riesgos para la salud humana o animal y el ambiente.

A su vez, establece obligaciones para todos los actores que intervienen: los registrantes son los responsables directos de la gestión integral y su financiamiento respecto a los envases contenedores de los productos fitosanitarios puestos por ellos en el mercado nacional y sus consecuentes envases vacíos; los usuarios y aplicadores, están obligados a realizar el procedimiento de reducción de residuos de los envases (triple lavado o lavado a presión), almacenarlos temporalmente en lugares apropiados de modo que no afecte al ambiente o la salud, y proceder a entregarlos en los Centros de Almacenamiento Transitorio (CAT) correspondientes dentro del plazo de un año de adquirido el producto; y finalmente los comercializadores, deben colaborar con el registrante para la implementación del sistema de gestión adoptado, en lo que respecta a la administración y gestión de los CAT y, además, entregar al usuario toda la información referida al sistema de gestión. La misma debe incluir como mínimo el plazo de devolución de los envases vacíos de fitosanitarios, métodos adecuados de almacenamiento en el predio, modo de transporte.

Fitosanitarios”, que plantea los caminos posibles para estos envases. El primer paso consiste en clasificar el tipo de envase que se someterá al “proceso de reducción”. Para ello existen dos categorías: Clase A, que se refiere a los envases cuyos residuos contienen sustancias que se diluyen en agua, y Clase B, en el caso de que el residuo contenga sustancias que no se diluyen, dispersan o se mezclan con el agua. El segundo paso, depende de la clase de envase a reducir. En el caso de envases Clase A, se debe realizar el “Triple Lavado”, esto significa llenar ¼ del envase con agua limpia, tapar, agitar por 30 segundos y volcar el contenido en el tanque de la pulverizadora. Este procedimiento se debe repetir tres veces y al finalizar perforar el envase para evitar su re-utilización. La única excepción es en caso de devolverlo al fabricante. Finalmente se llevan los envases al Centro de Almacenamiento Transitorio (CAT) autorizado y especialmente dispuesto a tal fin. En el caso de los envases Clase B, no se les realiza Triple Lavado, sino que se los separa y envía directamente al CAT autorizado. Tanto el usuario como el aplicador son los responsables de garantizar este procedimiento de reducción, quedando prohibida cualquier otro tipo de acción frente a los envases vacíos de fitosanitarios.

- Calibrar periódicamente los equipos de pulverización, a fin de lograr una aplicación eficiente del producto fitosanitario. Esto permite reducir la deriva y evita pulverizar en exceso o de una forma menor a la dosis indicada.
- En el caso de las provincias que cuentan con legislación al respecto, el productor deberá conocer y contar obligatoriamente, con una receta agronómica. Se trata de un documento que prescribe un ingeniero agrónomo matriculado, ya sea para la compra y/o aplicación de productos fitosanitarios, de acuerdo al diagnóstico previamente realizado y la situación a controlar.

3. *Agua*

- Tomar las precauciones necesarias para garantizar que el agua destinada para consumo del personal e higiene dentro de la explotación, y para el uso agrícola cuente con los requisitos definidos de acuerdo al marco normativo vigente. En el caso del agua para consumo, se rige por el CAA, mientras que el agua para uso agrícola, se rige por la Resolución N° 71/99, inciso 4.3.4 de la ex SAGPyA
- Los productores serán los encargados de realizar regularmente los análisis bacteriológicos y fisicoquímicos del agua utilizada en la explotación en los laboratorios autorizados para tal fin, con el objetivo de conocer el estado de la misma, quedando totalmente prohibido la utilización de aguas servidas.
- Especialmente en lo que se refiere al agua para uso agrícola, se plantea la necesidad de hacer un uso racional, seguro y eficiente del recurso. Esto requiere, por un lado, de realizar los análisis previamente mencionados, y por el otro, de tener un conocimiento detallado de las condiciones del suelo y los requerimientos hídricos de los cultivos.

4. *Manipulación*

- Cumplir con las pautas de higiene básicas (principalmente se refiere al lavado de manos por parte de los operarios/manipuladores) frente a la manipulación de frutas y verduras durante la cosecha, acondicionamiento y empaque en el predio.
- Instalar y utilizar sanitarios en los predios, a fin de cumplir con todas las medidas de higiene recomendadas. El lavado de manos es obligatorio antes de comenzar a trabajar y luego del uso de las instalaciones sanitarias.
- En caso de que el predio no cuente con agua potable, los operarios deberán higienizarse con agua “tratada”, ya sea por el método de hervido, cloración o clarificación.

5. *Animales*

- Impedir el ingreso de cualquier animal a la zona de cultivo o de manipulación de producto cosechado. Los mismos deberán estar en una zona separada de las áreas de producción de frutas y hortalizas y sobre todo impedir el ingreso en época de cosecha o almacenamiento.
- En caso de utilizar animales para el trabajo en el predio, deberán estar sanos, vacunados y desparasitados.

6. *Uso de fertilizantes orgánicos y enmiendas.*

- Todos los fertilizantes orgánicos, sustratos y enmiendas que se adquieran a terceros y se utilicen en el predio deben estar registrados en el SENASA.
- En caso de ser producidos por el productor, deben ser sometidos a un tratamiento adecuado o compostado para reducir el riesgo sanitario, es decir, minimizar la carga bacteriológica que traen en su origen.
- Queda prohibido el uso de residuos cloacales o pozos sépticos como enmiendas orgánicas, así como aquellas a las que no se le realice el correcto tratamiento.

7. *Responsable técnico*

- Contar con un técnico/a profesional que asesore y sea responsable frente a la implementación de las BPA y sobre todo que, durante todas las etapas de la producción, asesore al productor en materia de uso y manipulación de agroquímicos.

Un punto importante para la correcta implementación de las BPA en el predio es la elaboración de registros, donde consten datos importantes para el seguimiento de cada uno de los puntos contenidos en la normativa. En el Manual de Aplicación, y a modo de sugerencia, se presentan los siguientes registros:

- Registro 1 - Información general (datos del establecimiento, el/los responsable/s, etc.)
- Registro 2 - Aplicación de fitosanitarios en material vegetal de inicio
- Registro 3 - Desinfección química del suelo
- Registro 4 - Esterilización de sustratos
- Registro 5 - De fertilizaciones, abonos y enmiendas

- Registro 7 - Inventario de fitosanitarios.

Para llevar adelante esta legislación, se planificaron una serie de actividades agrupadas en tres etapas: Capacitación, Implementación propiamente dicha y Difusión.

Respecto a las capacitaciones, estarán destinadas, bajo la modalidad virtual y presencial, a tres grupos de destinatarios: capacitadores, productores y docentes de escuelas agrotécnicas, en este último caso, a cargo del Ministerio de Educación.

Para el caso de la formación de los capacitadores, se brinda un curso on-line, con actualizaciones periódicas, desde la plataforma de capacitación del SENASA, a cargo de profesionales del INTA, SENASA y MAGyP y está destinado a técnicos/profesionales del sector público y privado. Consta de dos instancias, una primera, virtual, donde se trabajan los primeros seis puntos previamente descritos, y una segunda o evaluación final, donde la persona que toma el curso, debe capacitar al menos a cinco profesionales o asesores, de ahí que la modalidad se conoce como formador de formadores. Al finalizar obtiene un certificado como Implementador de BPA, y formará parte de un Registro Nacional. Será su responsabilidad informar a ese Registro los datos correspondientes a los productores que capacite o a aquellos a los que ayude en la implementación de las BPA, contribuyendo a generar una base de información. A su vez, quienes recibieron esa formación por parte de los capacitados, podrán obtener un Certificado de Asesor en BPA, siempre y cuando cumplan con una formación y examen virtual y capaciten a un cierto número de productores frutihortícolas. Tanto los certificados de Implementador como de Asesor en BPA, serán reconocidos por los tres organismos de incumbencia en BPA (MAGyP, SENASA e INTA).

En cuanto a los productores, las capacitaciones no son obligatorias, pero son una herramienta importante de cara a la implementación, a la vez que les permitirá no depender tanto de la asistencia técnica.

Resulta interesante destacar que en octubre de 2020, nueve meses después de que las BPA entraran en vigencia para la producción de frutas, a través de la Resolución N°214 del MAGyP, se aprobó el “Curso Oficial de Formador de Formadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la Producción de Frutas y Hortalizas Frescas” y el “Curso de Asesores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la Producción de Frutas y Hortalizas”. Igualmente, según expresa Selasco (2020) el curso comenzó a impartirse en el primer semestre del 2020, dejando un total de 600 formadores y 2500 asesores.

Además, cabe resaltar que la formación intensiva de los implementadores no se ha dado con la antelación correspondiente, teniendo en cuenta la complejidad de la puesta en práctica de la normativa, sino que ha sido posterior a la entrada en vigencia de la misma para la producción de frutas. Y se ha llevado a cabo en el contexto del año 2020, atravesado por la pandemia del Coronavirus que, al mismo tiempo, implicó la generación de pautas preventivas para el proceso productivo frutihortícola, para la cosecha, acondicionamiento, selección, empaque, almacenamiento y transporte.

Respecto a la Implementación, apunta a que el productor frutihortícola cumpla con los requisitos mínimos obligatorios de higiene e inocuidad descritos anteriormente, para lo cual podrán acceder a la asistencia de profesionales/técnicos del sector privado, o, de forma gratuita, del sector público, debiendo contar en cualquier caso con el correspondiente certificado aprobado del curso oficial obligatorio de BPA frutihortícolas.

Cabe indicar, que en el caso de aquellos productores que ya cuentan con algún tipo de norma privada para la producción de frutas y/o hortalizas, quedan exceptuados de la implementación de esta norma, aunque para que se efectivice la excepción, el implementador debe realizar una serie de trámites que permitan acreditar su formación como Asesor (y ser parte del Registro Nacional) y articular los datos de la norma privada con la base de datos del RENSPA de SENASA.

En tanto, las actividades de Difusión apuntan a generar herramientas para dar a conocer la norma y la importancia de su implementación, siendo algunas de los instrumentos seleccionados parcelas demostrativas, publicidad gráfica, radial o audiovisual, talleres, así como presencia en mercados, ferias o supermercados, entre otros.

En el documento elaborado, denominado Directrices BPA frutihortícolas (2018) elaborado por la ex Secretaría de Agroindustria, se plantean también otros puntos que amplían la finalidad de esta incorporación. Por ejemplo menciona “Es importante destacar que la implementación de las buenas prácticas será articulada junto a provincias, municipios, consejos, cámaras, universidades y demás entes que tengan la capacidad para identificar las necesidades de asistencia en sus áreas de influencia, conformando grupos y poniendo técnicos capacitados a disposición” (Secretaría de Agroindustria, Sección 7.2 Ejecución, párrafo 4).

Mientras que también presenta el panorama en relación a la etapa de comercialización cuando dice “La implementación de las BPA obligatorias definirá si el productor continuará o no vendiendo en el mercado formal, dado que en una primera etapa SENASA y organismos competentes de cada provincia fiscalizarán el cumplimiento de la norma, y a medida que transcurra el tiempo el control se ampliará a todos los canales de venta. Asimismo la implementación de las BPA obligatorias será uno de los pilares para ingresar a mediano plazo a mercados más competitivos y exigentes, tanto internos como externos, siendo esta potencial situación la que permitiría la mejora en la competitividad del sector” (Secretaría de Agroindustria, Sección 7.2 Ejecución, párrafos 5 y 6)

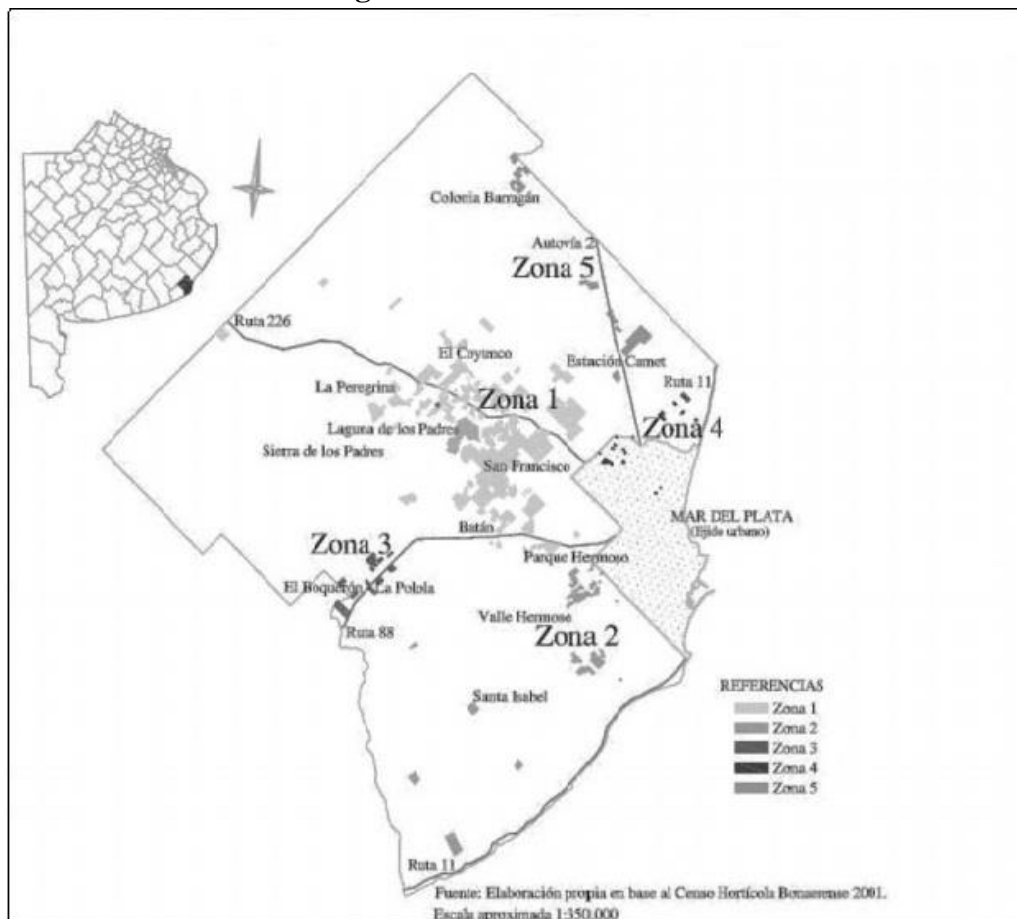
Queda así planteado el largo camino que se recorrió para llegar a la obligatoriedad presente, a la vez que se demuestra que “En Argentina, los mediadores de estas tecnologías biopolíticas y mecanismos disciplinadores son las instituciones vinculadas al desarrollo rural: funcionarios, agencias estatales especializadas en la investigación y generación de tecnología agropecuaria, universidades, técnicos y extensionistas, instituciones e inspectores que controlan los aspectos fitosanitarios de los alimentos, entre otros”. (Pizarro, 2012:156)

Capítulo 5: La frutihorticultura en General Pueyrredón y los procesos de diferenciación

5.1 Características del Cinturón Frutihortícola

El partido de General Pueyrredón, cuenta con una importante franja de unos 25 kilómetros de extensión, conocida como cinturón frutihortícola, que se presenta de forma discontinua en los alrededores de la ciudad de Mar del Plata, siguiendo principalmente los ejes de las rutas 226 y 88 (Figura 1). Forma parte del espacio conocido como periurbano, definido por Zulaica (2015) como un territorio en transición sumamente dinámico, producto del crecimiento de las ciudades actuales sobre las áreas naturales o agrícolas circundantes.

Figura 1: Distribución de las explotaciones hortícolas en General Pueyrredón según Censo Hortícola 2001

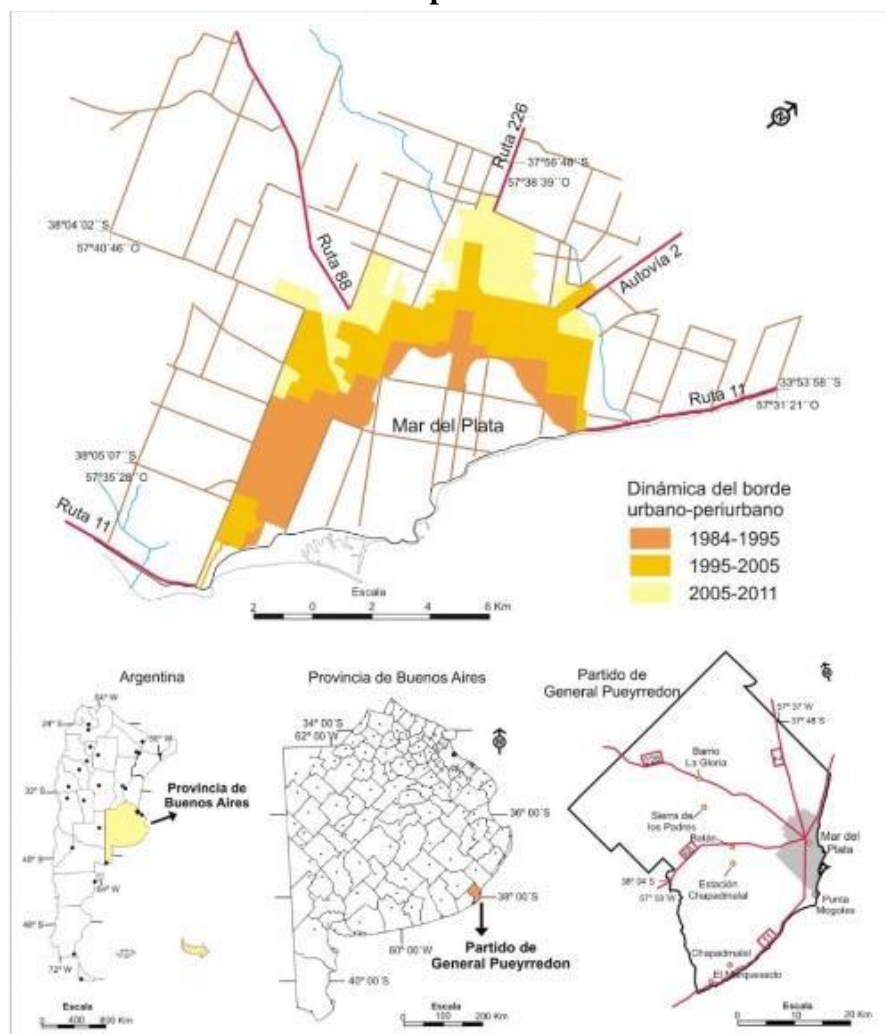


Fuente: Bocero y Prado (2008)

A su vez la autora destaca la definición “propuesta por Morello (2000), quien lo define como una zona de interfase donde disminuyen varios servicios del sistema urbano (red de agua potable, cloacas, pavimento, desagües pluviales, etc.) y también se atenúan servicios ecológicos que provee el campo (absorción de dióxido de carbono, reciclaje de nutrientes, distribución de flujos pluviales, amortiguación de extremos climáticos, etc.).

Esta conceptualización permite considerar al periurbano como un área de frontera entre dos subsistemas con estructuras y funciones diferentes y cuya característica más significativa la constituyen las discontinuidades en los servicios ambientales que ofrecen el sistema urbano y el sistema rural” (Zulaica, 2015:30) En el caso puntual de la ciudad de Mar del Plata, el espacio periurbano presenta cierta fragmentación producto del crecimiento desordenado de la misma (Figura 2), lo cual contribuye al desarrollo de problemáticas que son resultado de la tensión entre distintas actividades y formas de gestión del espacio que se desarrollan de forma simultánea.

Figura 2: Dinámica del borde urbano-periurbano de la ciudad de Mar del Plata.



Fuente: Zulaica y Ferraro (2013a); en Zulaica (2015)

El cinturón frutihortícola de General Pueyrredón se ha logrado posicionar, con características y dinámicas propias, como el segundo en importancia a nivel nacional, y en

una de las principales regiones abastecedoras en lo que a hortalizas de hoja y de fruto se refiere. Esto fue resultado de una evolución temporal, de la materialización de situaciones coyunturales a nivel nacional, y también de procesos y acciones locales llevadas adelante por diferentes actores sociales.

Los orígenes de la producción hortícola regional estuvieron ligados a la inmigración, como parte de un proceso de alcance nacional y que tuvo diferentes etapas. En un comienzo, principalmente durante la segunda posguerra, provenían de Europa, luego llegaron personas del interior del país, y en las últimas décadas del siglo XX, comienza el gran arribo de agricultores bolivianos. Un acontecimiento importante en la historia local fue la creación en el año 1953 de la Cooperativa de Horticultores, ante la necesidad de los propios productores de organizarse y trabajar de forma conjunta. En los primeros tiempos la actividad tenía una baja productividad y la producción se destinaba en su totalidad al abastecimiento del mercado local.

En las décadas del '70 y '80 se produce la consolidación del cinturón, ya que, a la llegada de migrantes bolivianos con conocimientos de la actividad, se le sumó la implementación de innovaciones tecnológicas que permitieron no sólo incrementar la producción, sino también comenzar a proveer hortalizas al mercado nacional. A su vez, se introduce la mediería como nueva modalidad de trabajo.

Durante la década del '90 se produce la etapa de intensificación de la actividad, como consecuencia de un incremento de la horticultura bajo cubierta -que había aparecido a fines de la década anterior y que permitió extender el período de oferta así como incrementar la productividad y calidad visual de los productos- y una mayor estandarización de los trabajos, a partir de pautas más estrictas que provienen del asesoramiento agronómico. De acuerdo a lo planteado por Bocero (2002) “los productos obtenidos con esta modalidad han llevado a incorporar mejoras en las tecnologías de poscosecha con el propósito de no perder durante la comercialización los atributos de calidad logrados en el cultivo. Se incluyen, en este sentido, distintas formas de diferenciación del producto y la aparición de galpones de empaque a los efectos de realizar el acondicionamiento del mismo y mejorar su presentación.” (Bocero, 2002:36)

La crisis desatada en el país en el año 2001, y el fin de la paridad cambiaria, también tuvo su impacto en el sector frutihortícola local, básicamente en la estructura de costos, porque los insumos quedaron expresados en dólares, mientras sus ventas continuaban destinadas al mercado local, con la consecuente caída de la rentabilidad del sector. Esta situación obligó a los quinteros a desplegar estrategias para afrontar la crisis. La mayoría optó por destinar sus tierras a cultivos hortícolas con mejores posibilidades de ingresos, o que implican un nivel de riesgo menor o un menor uso de mano de obra. También hubo quienes abandonaron la horticultura y se dedicaron a la producción de cereales y oleaginosas.

Durante estos años, los medieros de origen boliviano representan la mayor proporción del total de trabajadores contratados en la mayoría de los mercados de trabajo de las áreas hortícolas.

Entre los años 2008 y 2009, la superficie cultivada a campo se vio afectada por un abrupto descenso. Según Adlercreutz et al. (2017) algunas de las causas que desencadenaron tal situación fueron: el desplazamiento en parte de Mar del Plata como proveedor nacional de lechuga en la temporada estival, como resultado de la implantación de este cultivo mediante

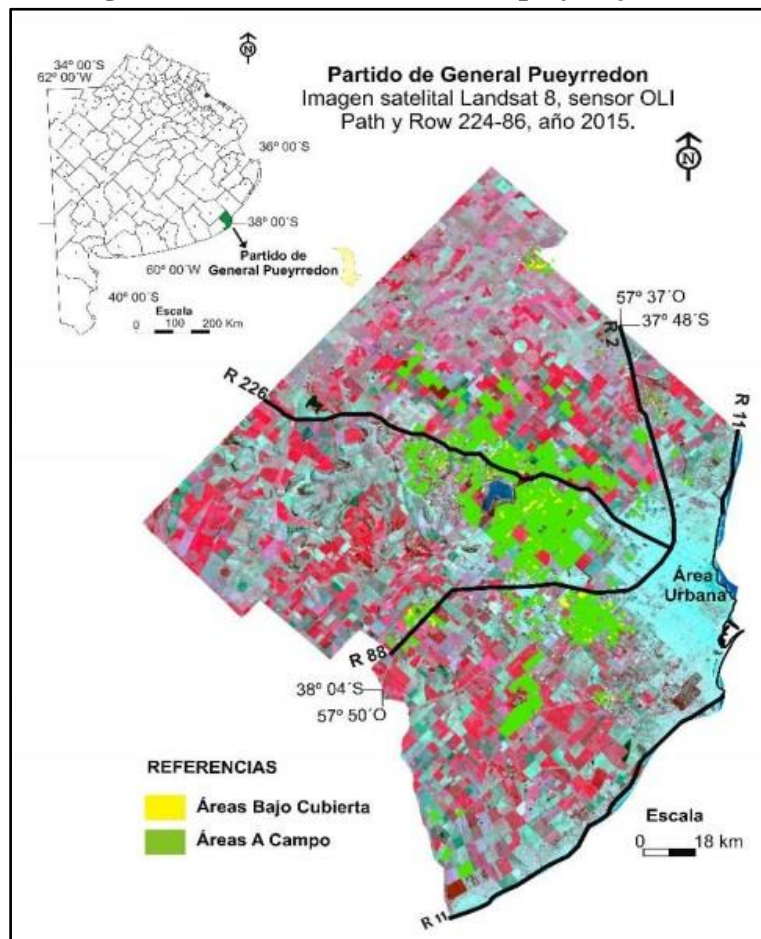
plantines para la producción bajo cubierta en el Gran Buenos Aires-La Plata, la aprobación de la Ordenanza Municipal N°18740/08 sobre agroquímicos que generó que muchos productores no sembraran y/o redujeran la superficie en los sitios de conflicto, la aparición de cinturones de producción hortícola en varias ciudades del interior de la provincia de Buenos Aires y también, la reducción de la mano de obra, principalmente de origen boliviano, ya que muchos regresaron a su país a raíz de la nueva coyuntura nacional.

Este contexto se modifica a posteriori, “Hacia el año 2012, la frutihorticultura recupera superficie cultivada y muestra incrementos tanto en los rindes obtenidos como en el valor agregado” (Lacaze et.al., 2014:39).

En el año 2010, se crea la Asociación Frutihortícola de Productores y Afines del Partido de General Pueyrredón (AFHOPA), que también fue de gran importancia para la mejora de las prácticas frutihortícolas en el cinturón y el desarrollo de los productores.

De acuerdo a estadísticas del Municipio de General Pueyrredón, en base a datos de la Agencia INTA Mar del Plata, para la campaña 2019/2020 se contabilizaron 9.500 ha cultivadas a campo, destinadas mayoritariamente a la producción de choclo, lechuga, zanahoria, zapallo y acelga; y 750 ha cultivadas bajo cubierta, destinadas principalmente a tomates, pimientos y lechuga o espinacas, entre otras. El grueso de la producción no es consumida localmente (solo entre un 8% y 10%) sino que se comercializa en el mercado interno regional y nacional (Figura 3).

Figura 3. Áreas hortícolas a campo y bajo cubierta



Fuente: Daga, et.al., 2017

La información relevada por la Facultad de Cs. Económicas y Sociales de la UNMDP, tomando como base el año 2004, señala que la Hortifloricultura representa un 15% de participación dentro del sector primario local, detrás de la pesca, que se impone como principal actividad económica primaria con un 70% de participación relativa. Mientras que, dentro del subsector de Hortifructicultura, la producción hortícola representa un 73% de la actividad, seguida por el cultivo de papa (13%), frutales (9%) y productos de vivero (5%). De acuerdo a lo que plantea Adlercreutz (2017) el valor agregado de este subsector para el año 2010, representó el 77% del valor agregado de la agricultura del partido, correspondiendo el 23% restante a cereales y oleaginosas. Y a su vez, de ese 77%, las quintas solamente representan el 75%, lo cual refleja la importancia de la actividad.

La actividad frutihortícola es desarrollada, aproximadamente, por unos mil productores, de los cuales la mayoría (80%) lo hace en superficies menores a 15 ha.

En lo que respecta a la organización de la producción dentro del cinturón, hay que resaltar, tal como plantea Bocero et.al. (2015), que el trabajo es llevado a cabo, fundamentalmente, por organizaciones laborales de base familiar. Los trabajadores de las quintas hortícolas son en su mayoría migrantes de países limítrofes, especialmente de Bolivia, y de provincias del Norte de la Argentina. A la vez que merece destacarse la significación de las explotaciones familiares en todo el cinturón y la presencia de empresas familiares con medieros y/o asalariados.

Entre las transformaciones a nivel productivo con tendencias expansivas se destacan, principalmente, los cultivos de frutilla y kiwi. Respecto a ello, el informe sobre Producto Bruto Geográfico del Partido de Gral. Pueyrredón 2004-2012, plantea “En efecto, la región es reconocida como una zona productora de frutilla de muy alta calidad, que se vende en fresco al mercado doméstico y como productos elaborados a los mercados de exportación, donde se envían productos congelados, feteados, cubeteados, mermeladas, jaleas, etc. También se producen otros frutos rojos, como la frambuesa y la mora” (Lacaze et.al., 2014:39). En cuanto a la superficie cultivada, “las estimaciones disponibles indican que [...] pasó de alrededor 20 ha en el año 1994 a 130 ha en 2008” (Bocero et.al., 2015:104) mientras que las estadísticas municipales referidas al sector primario, dan cuenta de un total de 150 ha en la campaña 2019/2020, registrando un leve aumento respecto a la campaña 2017/2018.

Por otra parte, en el marco de los cambios en los sistemas agroalimentarios, a partir de las nuevas demandas de la economía globalizada, y de la salida de la convertibilidad, se produce la expansión del cultivo de kiwi “centrado fundamentalmente en el sudeste de la provincia de Buenos Aires (partidos de General Pueyrredón, General Alvarado, Balcarce, General Madariaga y Mar Chiquita) [...] De este modo, con aproximadamente 900 hectáreas, la producción de kiwi en nuestro país se encuentra en crecimiento. En el sudeste bonaerense, el partido de General Pueyrredón abarca cerca del 80% de la superficie implantada [...] en áreas tradicionalmente hortícolas, como Laguna y Sierra de los Padres, La Gloria y El Boquerón, entre otras”. (Bocero y Bonnet, 2019:3)

En el año 2012, incluso, se crea la Cámara de Productores de Kiwi de Mar del Plata, lo cual contribuyó a impulsar y sostener la actividad.

Actualmente el cultivo está atravesando una fase emergente, y su crecimiento se vincula mayormente al consumo interno, ya que la demanda nacional no llega a ser cubierta, debiendo recurrir a la importación de grandes cantidades de este producto. Un rasgo a

destacar de la producción de kiwi es que la actividad “está regida por inversiones significativas y muchos de los agentes que la emprenden son ajenos al sector agrario. Además, da cuenta de la existencia de empresas que integran actividades de poscosecha y de la inserción de firmas comercializadoras extralocales en el espacio productivo considerado” (Bocero y Bonnet, 2019:3) lo cual le imprime un dinamismo y singularidad a la actividad que la distingue de las hortícolas tradicionales y da cuenta de los cambios que experimenta el cinturón.

“Estas transformaciones tienen un impacto significativo en la estructura territorial del Partido, porque están indicando nuevos usos del suelo, diferentes relaciones laborales y reconversión productiva. (Bocero et.al., 2015:106)

Como resultado de lo anteriormente expuesto, se puede decir que, si bien en el cinturón frutihortícola predominan los productores convencionales, en los últimos años, dentro de estos agentes productivos, se desarrollaron procesos de implementación y certificación de protocolos asociados a BPA.

Asimismo, se observa la aparición de productores que deciden incorporar prácticas sustentables, a través de la agricultura agroecológica, o bien, que se encuentran en transición hacia ella, dando cuenta de nuevas formas de producir, distribuir y consumir alimentos. También se han desarrollado experiencias vinculadas con el manejo integrado de plagas, el control biológico o los cultivos hidropónicos.

5.2 Distintos caminos hacia la sustentabilidad y la diferenciación

5.2.1 Los agroquímicos y las medidas regulatorias locales

En lo que respecta a los cambios descritos en los capítulos anteriores, en relación a la creciente importancia de la inocuidad y la calidad en la producción y comercio de alimentos, el partido de General Pueyrredón cuenta desde hace algunos años, con un marco legal, que, aún con inconvenientes en su aplicación y diversos cuestionamientos, sienta un precedente para el manejo sustentable de la producción frutihortícola.

Se trata del Programa de Desarrollo Rural Sustentable (PDRS) creado por medio de la Ordenanza N°21296/2013 y reglamentada por el Decreto 1935, con el fin de mejorar la sostenibilidad social, ambiental, cultural y económica de la producción agropecuaria del Partido. Para ello, establece una serie de objetivos, entre los que se propone evitar, disminuir y enmendar los efectos negativos causados por las externalidades que origina la actividad agropecuaria, así como generar sistemas de certificación de calidad de producto y proceso y fomentar la creación de canales de comercialización justos y apropiados.

A su vez, apunta al fomento de la capacitación, la asistencia técnica, los acuerdos tecnológicos y la registración no solo en el Programa sino en otros registros nacionales, tales como el RENSPA, el Registro Nacional de la Agricultura Familiar o el Registro Nacional de Trabajadores y Empleadores Agrarios.

La Ordenanza que dio origen al PDRS, a pesar de intentar generar un cambio que promueva la transición hacia prácticas sustentables, se vio envuelta en controversias por ser

el resultado de un largo proceso, que tiene como debate el impacto de las pulverizaciones con agroquímicos, realizadas en explotaciones agrícolas, en las áreas periurbanas del Partido.

La regulación conlleva un proceso azaroso y conflictivo entre los actores productivos y los actores afectados por las pulverizaciones, que se inicia en el año 2008 con la sanción de la ordenanza N°18740. La misma, surge luego de la elevación de un pedido de vecinos y organizaciones ambientalistas al Honorable Consejo Deliberante, para que se prohíba la utilización de agroquímicos en zonas próximas a áreas pobladas. Dicho órgano deliberativo sancionó la citada Ordenanza, sin haber consultado al sector productivo. En ella se determinó la prohibición dentro de un radio de mil metros a partir del límite de plantas urbanas o núcleos poblacionales y en la totalidad de la planta urbana de la utilización de cualquier producto químico y/o biológico de uso agropecuario y/o forestal, en particular plaguicidas y/o fertilizantes. Esto generó un gran descontento entre los productores que veían inviable la posibilidad de mantener las formas de producción y rindes, con una suspensión abrupta en el uso de agroquímicos.

En este sentido: “A pesar de la sanción en el 2008, la mayoría de los productores se enteraron de la ordenanza en el año 2010 a raíz de efectuarse las primeras multas o clausuras de establecimientos, sintiéndose amenazados. Situación que se mantuvo hasta el año 2012, en el que el Colegio de Ingenieros Agrónomos pide una Audiencia Pública al Municipio. En esa Jornada [...] se estableció la constitución de una mesa de trabajo multiinstitucional con representación del sector productivo, para avanzar en una nueva ordenanza que contemplara la transición y racionalidad operativa. Dado que no existían datos locales acerca del nivel de contaminación en los productos frutihortícolas, ni tampoco se llevaba un control sobre este tipo de alimentos, el Departamento de Bromatología del Municipio de General Pueyrredón Pcia. de Buenos Aires, por el decreto N°2257/12 creó el “Programa de Muestreo y Control de Agroquímicos y Contaminantes Microbiológicos en Productos Frutihortícolas Frescos”. El cual inicia su accionar en noviembre del 2013, realizando muestreos sistemáticos en los 3 mercados concentradores, centros de distribución de cadenas de supermercados, supermercados y verdulerías (Bromatología); y en quintas (Bromatología con SENASA); efectuando el análisis de las mismas el laboratorio privado (Laboratorio integrante de la red oficial SENASA)” (Gonzalez et al., 2017:100)

En este tenso contexto, en el año 2013, se sancionó la Ordenanza N°21296, que derogó la N°18740. En ella se propone una disminución y uso racional y responsable de agroquímicos de forma gradual, entendiendo el cambio como un proceso en el que intervienen los productores, asesores y consumidores y que debe pensarse desde una óptica política, económica, social y productiva.

El PDRS plantea el camino hacia prácticas sustentables a corto/mediano plazo a partir de una zonificación y el desarrollo de procesos de reconversión hacia una producción integrada y de transición agroecológica con base en las BPA.

En cuanto a la zonificación (Figura 4), establece una Franja Transicional Periurbana de mil metros a partir del límite con los núcleos urbanos. A su vez, los primeros 100 metros de ella, corresponden a la Zona de Amortiguamiento y Producción Agroecológica donde, a partir de acuerdos tecnológicos, los establecimientos allí presentes deberán lograr la transición agroecológica obligatoria, mientras que en los novecientos metros restantes se deberá realizar una transición al manejo integrado, siendo opcional la implementación de la agroecología.

Considera como zonas de alto riesgo las que se encuentran dentro de los cien metros de escuelas, centros asistenciales y centros de salud y aquellas que estén a veinticinco metros de cursos de agua, clubes, camping, villas deportivas y complejos turísticos. También se definen una serie de sanciones para quienes incumplan con esta disposición.

Figura 4 Ordenanza 21296. Partido de General Pueyrredón

ORDENANZA 21296 Fecha Sanc.: 23/05/2013 Fecha Prom.: 27/5/2013 (Decreto 1.039-13).

Publicada Boletín Oficial Nro. 2.223 (pág. 43).

Contenido: Crea el Programa de Desarrollo Rural Sustentable (PDRS) que tiene como finalidad mejorar la sostenibilidad social, ambiental, cultural y económica de la producción agropecuaria del Partido de General Pueyrredón. Se establecen objetivos y un régimen específico para la disminución y uso racional de agroquímicos para las zonas rurales y periurbanas del Partido de General Pueyrredón. Se establecen disposiciones generales, prohibiciones, normas y sanciones.

Delimita una Franja Transicional Periurbana de 1000 metros: se permite utilizar productos de síntesis de Banda IV u otro producto según acuerdo tecnológico en el marco del Programa.

Zona de Amortiguamiento y Producción Agroecológica: primeros 100 metros de la Franja Transicional Periurbana. Se deberán generar acuerdos tecnológicos que permitan la transición agroecológica.

Zona con Puntos de Alto Riesgo Sanitario y Ambiental: a) Se encuentren a cien (100) metros de escuelas, centros asistenciales y centros de salud; b) Se encuentren a veinticinco (25) metros de cursos de agua, clubes, camping, villas deportivas y complejos turísticos.

En esta zona está prohibido el uso de agroquímicos.

Se considera un plazo de 60 días para la reglamentación y se deberá incluir un plazo para que los involucrados lleven a cabo una aplicación gradual de la misma.

Esta normativa derogó a las ordenanzas 18.740/08, 19.024/09, 19.110/09, 19.178/09, 21.097 y al decreto municipal 1.557-11.

Fuente: Bocero, 2015.

De este modo la Ordenanza N°21296, deroga las ordenanzas anteriores y modifica el ámbito de exclusión de mil metros, a partir de un uso menos restrictivo de agroquímicos. Esta situación derivó en la presentación de un recurso de inconstitucionalidad, por parte de organizaciones ambientalistas -que, junto con otras organizaciones civiles, no fueron convocadas a la mesa de trabajo que dio origen a la citada Ordenanza- ante la Suprema Corte de Justicia de la Provincia de Buenos Aires. Dicha presentación resultó favorable a estas organizaciones, sustentándose en el derecho reconocido por la Constitución Nacional a un ambiente sano y en el incumplimiento del principio de no regresión en materia ambiental. Finalmente, en septiembre de 2014, el máximo tribunal de la Provincia dictó una medida cautelar que suspendió la aplicación de los artículos 19, 23, 27 y 28 de la Ordenanza N°21.296, hasta tanto se dicte una sentencia definitiva. Es decir, restableció la vigencia de la

franja de 1000 metros libres de pulverización, contemplada previamente por la Ordenanza 18740/08.

No obstante “la medida cautelar, en cuanto a aplicación práctica, ha generado una especie de vacío legal. Ya que es imposible mantener la exclusión de uso de agroquímicos en la ciudad, ni su venta para uso sanitario o doméstico; y también sería impracticable en el sector productivo sin plantear una transición que incluya búsqueda de alternativas tecnológicas- productivas, diversificación, y capacitación, etc.”. (Gonzalez et.al, 2017:101)

El Municipio de General Pueyrredón apeló dicha medida, pero su pedido fue rechazado. En junio del año 2019, la Corte se volvió a pronunciar al respecto, para recordarle al Municipio que hasta que no se dicte sentencia definitiva o sea expresamente dejada sin efecto, la Medida Cautelar se encuentra vigente, debiendo procurar su efectivo cumplimiento a través de todos los medios a disposición; y también decidió hacer lugar al pedido del Municipio y citar a las partes (Municipio y vecinos denunciantes) y al Ministerio Público a una audiencia, con fecha cuatro de julio de 2019. En ella, las partes involucradas, a través de sus representantes, expusieron sus argumentos, favorables y en disidencia con la Medida Cautelar.

Como resultado “Se arribó a un acuerdo, a un intento de diálogo entre ambas partes, para probar si es posible lograr una ordenanza consensuada por todos los sectores que deseen participar ya que se trata de un tema que afecta e involucra a todos los habitantes de la ciudad. [...] Si este acuerdo de acercamiento no prospera, la justicia dictará sentencia”. (Paren de FumigarNos Mdp, 2019)

Más allá de este acercamiento, los asambleístas continúan luchando para lograr la inconstitucionalidad de la medida y, al respecto, durante el año 2020 se prevé que se abrirá una nueva etapa en la Justicia con la presentación de nuevos testimonios.

Concretamente, desde la Asamblea Paren de Fumigarños, impulsores de la causa judicial, deberán presentar al menos 15 testigos ante el máximo organismo provincial con el objetivo de agilizar el proceso judicial y sumar argumentos a la necesidad de impedir definitivamente las pulverizaciones con agroquímicos en la citada franja. (Cooperativa de Trabajo La Redacción. Quedigital.com.ar, 2020)

5.2.2 La producción alternativa

El concepto de agricultura alternativa hace referencia a diversas corrientes y puede ser definida “como aquellos sistemas o prácticas que intentan proporcionar un medio ambiente balanceado, rendimiento y fertilidad del suelo sostenidos y control natural de plagas, mediante el diseño de agroecosistemas diversificados y el empleo de tecnologías de bajos insumos”. (Altieri (2009), citado en Palmisano, 2017:5) El mismo autor señala que dentro de este paradigma hay distintos enfoques que en muchos casos pueden solaparse, entre ellos la agricultura orgánica o ecológica, la agricultura biodinámica, la permacultura y la agroecología.

La agroecología “es uno de los paradigmas más amplios, aunque también sujeto a debates sobre sus características. Altieri (2009) lo define como una forma de producción agropecuaria atravesada por una consideración nodal del medio ambiente y los entramados

sociales que involucra. Bajo este paradigma, los ecosistemas agrícolas deberían orientarse hacia el balance entre las variables edafológicas, energéticas, biológicas, económicas y sociales. El objetivo central es desarrollar agroecosistemas con una dependencia mínima de agroquímicos y subsidios de energía, enfatizando planteos biodiversos y complejos, en los cuales las interacciones ecológicas y los sinergismos entre sus elementos biológicos provean los mecanismos para que los sistemas subsidien la fertilidad y protección del suelo y los cultivos manteniendo la productividad” (Altieri (2009), citado por Palmisano, 2017:6)

En cuanto a su aplicación y uso en Argentina, los conceptos de producción orgánica y de agroecología han promovido espacios comunes de trabajo, pero al mismo tiempo presentan aspectos que los diferencian, de esta manera “La producción orgánica se desarrolló de la mano de un esquema de certificación de la producción, implementado para garantizar las propiedades de una producción que estaba fundamentalmente orientada a la exportación. En cambio, el concepto de agroecología se apoyó en el enfoque holístico y en el paradigma de la complejidad aplicado a la agricultura por M. Altieri (1996) y desarrollado también por otros referentes locales, sin el énfasis en la certificación, o a lo sumo proponiendo formas de certificación participativa, priorizando las relaciones de confianza y de proximidad, y con apoyo en las tradiciones de la educación popular, de organizaciones campesinas, de grupos ambientalistas, y más recientemente ha llegado a nuclear “municipios en favor de la agroecología”. (Patrouilleau et.al., 2017:45)

En el contexto de la heterogeneidad del cinturón frutihortícola, es posible encontrar productores que certifican producción orgánica, en un número escaso, que en general coinciden con aquellos que certifican BPA, como por ejemplo productores de kiwi y de frutilla.

Es importante hacer mención, a formas de diferenciación que se estructuran en torno a reglas elaboradas internamente -por fuera de las prácticas convencionales o de las normativas oficiales asociadas a BPA- que le permiten a productores y huerteros, organizarse y llevar adelante la producción de una forma no tradicional, generalmente asociada a la agroecología.

En esta línea, se puede hacer mención al Programa de Autoproducción de Alimentos (PAA), impulsado desde el año 2002 por la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNMDP y el INTA – Balcarce, con el apoyo del Municipio de General Pueyrredón. La finalidad de dicho programa, era generar una red de producción y comercialización de productos de huerta y granja libres de agroquímicos, que pudieran ser ofertados directamente a los consumidores. Así “El PAA apuntó a promover el desarrollo de estrategias que, a partir de la agricultura urbana, no solo permitiera cubrir una parte de las necesidades de alimentos básicos de las familias sino también ser un instrumento para la generación de ingresos y de organización comunitaria.” (Verón et al., 2016:243) Dicho programa tuvo un importante alcance, pero en los últimos años ha sufrido un proceso de desarticulación fundamentalmente por la falta de recursos económicos.

En el marco del PAA, y actualmente vigentes, comenzaron a funcionar en la ciudad las llamadas “Ferias Verdes o Agroecológicas”, constituidas como una forma particular de organización de algunos pequeños productores y huerteros. “Se trata de espacios colectivos de comercialización alternativa, que como resultado de un proceso participativo de planificación productiva y organización entre huerteros, técnicos del Programa Pro-Huerta (INTA-MDS) y del PAA-UNMDP y estudiantes universitarios conformaron un grupo de

huerteros urbanos y periurbanos que consolidaron una red de emprendimientos productivos hortícolas bajo un manejo agroecológico. La Feria Verde, que se inauguró en el año 2006, es un punto clave en este proceso donde se exploraron diferentes modalidades de comercialización. Se originó, entonces, como Organización No Gubernamental una asociación de huerteros, pensada desde la idea de una red entre productores y consumidores de los productos agroecológicos.” (Bocero, 2015:256) Actualmente se desarrolla en distintos espacios de la ciudad, y nuclea a productores y elaboradores urbanos y periurbanos que ofrecen diferentes productos a la comunidad.

En este marco, es posible identificar en el partido de General Pueyrredón un número creciente de productores que se vuelcan al desarrollo de una agricultura con enfoque agroecológico, ya sea para autoconsumo o para la comercialización, a través de canales establecidos como verdulerías, ferias, el propio predio o las redes sociales, contando muchos con la modalidad de reparto a domicilio.

La información sobre los productores frutihortícolas bajo este enfoque, a escala comercial, surge de un relevamiento realizado durante el año 2020 por un equipo interdisciplinario e interinstitucional conformado por investigadoras y extensionistas de la UNMDP-CONICET y el INTA, encabezado por la Doctora Laura Zulaica y la Magíster Celeste Molpeceres.

Este relevamiento ha reconocido productores que cuentan con pequeñas superficies y que siguen una filosofía de vida más saludable y cercana a la naturaleza, aunque también, en algunos casos, se trata de actores que han advertido las nuevas demandas de aquellos consumidores más preocupados por el origen de los alimentos que llegan a su mesa. En el interior del grupo se observan heterogeneidades desde el punto de vista de cómo se autoperciben, en este sentido se definen como agroecológicos, en transición, biodinámicos, permacultores, orgánicos no certificados, entre otros. Pero el relevamiento muestra que el punto de convergencia de todos ellos, es la no utilización de agroquímicos.

Por otra parte resulta de interés lo expresado por Robineau (2016) para el cinturón frutihortícola: “A través de entrevistas en las quintas, pude entender que muchos productores desarrollan prácticas híbridas entre la producción convencional y la alternativa. (...) Las prácticas agrícolas híbridas ofrecen flexibilidad a los productores que desean evolucionar hacia prácticas más amigables con la salud y el medio ambiente, sin tener las limitaciones y los riesgos de una producción totalmente libre de insumos agroquímicos. Nuevas prácticas agrícolas se están extendiendo pero los agricultores tienen la necesidad de acceder a cadenas alternativas de comercialización para diferenciar sus productos.” (Robineau, 2016:44)

Frente a estas prácticas alternativas, que generalmente no son alcanzadas por las disposiciones nacionales o provinciales, ya que son los productores los que van definiendo las prácticas implementadas, y ante la necesidad de garantizar de alguna forma, las prácticas sustentables que adoptan y la seguridad de los alimentos que producen, pero también mejorar los canales de comercialización surgieron, a nivel nacional, los Sistemas Participativos de Garantías (SPGs) como una alternativa a la certificación orgánica tradicional, la cual por sus costos y modalidad (por producto) resulta inaccesible para este tipo de productores. Los SPGs se erigen como “mecanismos de “certificación participativa” de proximidad, asociados con el Estado, que permiten otorgar garantías de calidad de los productos y procesos, sin que ello

signifique necesariamente aumentar los costos de los productos finales.” (González et.al., 2013:43)

Su implementación requiere de la elaboración conjunta de ciertas pautas y protocolos de producción (que se adaptan a las diferentes realidades socio-culturales) que los productores deben cumplir, y que son garantizadas a partir de metodologías de evaluación participativa, de las cuales forman parte, además del Estado, los núcleos de productores, junto con redes locales de la sociedad civil, técnicos de instituciones vinculadas con el sector productivo y los consumidores.

La creación de estos SPGs, que permite contar con una herramienta válida y legítima de certificación para los agricultores familiares y pequeños productores agroecológicos, va ganando lugar poco a poco en Argentina, destacándose el caso de los productores frutihortícolas de Bella Vista, en la provincia de Corrientes. En el caso de General Pueyrredón, hacia el año 2011, se inició un proyecto, de la mano del PAA (UNMDP-INTA) y el programa Pro-Huerta de Mar del Plata, que buscaba avanzar en este sentido, ayudando a los productores de la Feria Verde a generar una metodología participativa que permita garantizar la forma de producción agroecológica de los productos que allí comercializan. Con el paso del tiempo no llegó a concretarse, pero constituye un antecedente interesante frente a la validación de las prácticas frutihortícolas alternativas.

5.2.3 Las iniciativas de los últimos años

Durante el año 2017, se produjeron dos acontecimientos en línea con estos cambios que se vienen desarrollando. Uno de ellos, fue el anuncio de una iniciativa privada denominada “Sello de Alimento Controlado” para frutas y hortalizas cuya presentación fue declarada de interés por el Concejo Deliberante del partido de General Pueyrredón (Decreto N° 111/2017). Se trata de un proyecto que involucra a la AFHOPA, al Instituto de Análisis Fares Taie⁸ y al Colegio de Ingenieros de la Provincia de Buenos Aires-Distrito III. El mismo está habilitado por SENASA y cuenta con la intervención de la Secretaría de la Producción y el Departamento de Bromatología de la Municipalidad de General Pueyrredón.

Este sello permite llevar adelante un proceso de certificación que garantiza la inocuidad de hortalizas y frutas frescas mediante una producción de bajo impacto ambiental. Tiene como objetivo avalar el control de calidad de estos productos, en el Partido, con el fin de evaluar la presencia de restos de agroquímicos por encima de los valores tolerables para su consumo (Resolución 934/2010 de SENASA). Apunta a brindar seguridad para el consumidor final, quien puede verificar, mediante el logo propuesto, que los alimentos han sido producidos bajo ciertos estándares de calidad; además el productor puede lograr un precio diferenciado y mejorar aspectos relacionados con las nuevas exigencias que demandan los consumidores (Figura 5).

⁸ Fares Taie es un centro de análisis clínicos y biotecnológicos con sede en Mar del Plata y Nicanor Otamendi.

Figura 5: Etapas para la obtención del Sello de Alimento Controlado



Fuente: <http://www.farestaie.com/laboratorios/analisis-de-alimentos/sello-de-alimento-controlado/>

Según informantes calificados a pesar de los beneficios que este sello tiene para los agentes productivos, una limitación importante es que su adopción está ligada a la posibilidad de insertar el producto en canales de comercialización que demanden productos de estas características (Bocero et.al., 2018:11).

El segundo acontecimiento, en el mismo año, tuvo que ver con la presentación, de un proyecto de ordenanza que realizaron organizaciones ambientalistas (integradas por vecinos, organizaciones y asambleas de la ciudad de Mar del Plata) ante el Honorable Consejo Deliberante, denominado “Fomento a la Producción Agroecológica Rural y Urbana”, el cual plantea como objetivos principales “Fomentar y/o articular políticas, programas y acciones que impulsen el desarrollo de Sistemas de Producción Agroecológica mediante la promoción y regulación de procesos de producción, distribución, industrialización casera y artesanal, comercialización y consumo de alimentos saludables...” y también “Estimular la transición hacia la producción agroecológica a nivel municipal no sólo en la zona donde el uso de agrotóxicos está prohibido sino también por fuera de ella, comenzando , de esta manera, un camino de transición hacia un nuevo modelo de agricultura”.

Por otra parte, insta a la creación de la “Dirección de Agroecología Municipal”, el “Registro de Producciones Agropecuarias Agroecológicas” y el “Consejo Asesor Agroecológico”, como partes fundamentales para la ejecución, desarrollo y regulación de la Ordenanza, y finalmente, propone la creación de un “Sistema Municipal Único de Certificación Participativa” con el fin de “otorgar un sello de origen al alimento o materia prima agroecológica con el objeto de que dicha materia prima o alimento pueda ser identificado fácilmente por el consumidor”.

En este sentido, “El Consejo asesor Municipal agroecológico hará un seguimiento de los distintos establecimientos agroecológicos inscriptos en el Registro Municipal, verificando que se cumpla con el protocolo consensuado de producción agroecológica y otorgará un sello de origen a todas las materias primas y alimentos que cumplan con los requisitos establecidos en forma gratuita” (Paren de FumigarNos MdP, Proyecto de Ordenanza de Fomento a la Producción Agroecológica, 2017)

Más allá de la presentación, no hubo avances en este sentido, aunque constituye un aporte más, al ya de por sí controversial entramado legal de la producción frutihortícola local de los últimos años.

5.3 El rol de los supermercados

Como ya se viene planteando a lo largo del trabajo, las nuevas demandas y exigencias del mercado mundial y nacional de alimentos, han marcado un cambio en ciertos ámbitos de la producción, que alcanza también a frutas y verduras, puesto que deben reunir una serie de requisitos en cuanto a estándares de calidad e inocuidad que ha generado dos tipos de situaciones: por un lado una reducción del número de posibles proveedores, debido a los costos en que deben incurrir para cumplir con los requisitos estipulados y por otro lado, aunque parezca contradictorio, un incremento de aquellos productores que comienzan a diferenciar su producción para mantener su posición en el mercado o bien para cubrir los nichos que dejan aquellos productores que no pueden reconvertirse. En general, este tipo de productores que comenzaron un proceso de diferenciación, son aquellos que cuentan con una estructura capaz de solventar los gastos y que lo hacen a raíz de demandas específicas por parte de las grandes cadenas de supermercados (también pueden ser hoteles y cadenas de comidas), asegurándose un pago diferenciado por sus productos.

En el caso de General Pueyrredón, de acuerdo a los relevamientos realizados, sólo una cadena de supermercados de la ciudad de Mar del Plata, de origen francés, tiene una política específica en materia de calidad alimentaria, y específicamente de frutas y verduras, mientras que otra, de capitales chilenos, destaca los atributos de calidad de sus productos frutihortícolas, pero no cuenta con un protocolo propio, sino que, de acuerdo a informantes clave, exige a sus proveedores protocolos de reconocimiento internacional, que aseguren la calidad e inocuidad de los productos que ofrecen en sus góndolas.

En el primer caso, la firma cuenta, desde el año 2014, con una línea de productos, con protocolos de calidad propios y una marca registrada, que en palabras del Director de Asuntos Corporativos de la empresa “Se destaca por los controles en todo el proceso productivo, garantizando una calidad óptima, priorizando la estacionalidad de los productos, el bienestar animal, además del respeto por el medioambiente y la biodiversidad” (Salvador, Economía Sustentable, 2020). Esta gama de productos incluyen, entre otros, “frutas (manzana, pera, kiwi, mandarina, naranja, uva, melón, durazno, melón, sandía), verduras (tomate, batata, zanahoria, zapallo y lechuga) [...] y huevos de gallinas libres de jaula.” (Salvador, 2020)

De acuerdo a la información volcada en su página oficial, “es una propuesta que incluye productos naturales y seleccionados que recuperan aquellos sabores auténticos que tanto añoramos. Nuestros productos son controlados en la totalidad de su proceso, desde el campo hasta la góndola, para así garantizar calidad óptima y generar una experiencia inolvidable y satisfactoria que restaura el cuerpo y alma”. (Carrefour/Huella Natural, 2017).

Los proveedores, en palabras de la empresa, son seleccionados en función de la experiencia, el compromiso, la determinación para responder a las exigencias y la infraestructura con la que cuentan.

Esta cadena internacional de supermercados aduce el desarrollo de este protocolo y la oferta de productos de calidad diferenciada, a una política de la empresa que viene directamente de Francia, debido a que es una propuesta consolidada en el mercado europeo y que lentamente se está expandiendo a los demás países del mundo, con lo cual pretenden sentar un precedente en nuestro país, y específicamente en la ciudad. Según el referente mencionado anteriormente, en la empresa “tenemos el desafío de convertirnos en líderes de la transición alimentaria. Esto significa ofrecerles a nuestros clientes y a nuestras clientas, todos los días y en todas partes, una alimentación de calidad, a un precio razonable, con propuestas enfocadas en consumo responsable y productos más saludables, generando conciencia acerca de cómo comer mejor” y para ello basan parte de sus decisiones en la escucha de sus clientes, ya que “Lo que obtenemos de esa escucha es lo que nos marca el camino para seguir desarrollando propuestas que respondan a sus necesidades.” (Salvador, 2020)

La difusión de la propuesta fue paulatina, utilizando para ello diferentes canales de información, como banners, códigos QR sobre los productos de góndola y folletos de cada producto, lo cual de a poco llevó a que los consumidores acepten la propuesta y comiencen a demandar más productos. “Esto se ve mucho más en las nuevas generaciones, que miran las etiquetas y están cambiando la forma de concebir los alimentos, y se preocupan cada vez más por el origen de los productos, cuáles son los controles de calidad y si tienen foco y respeto por el medio ambiente.” (Ídem)

Queda así reflejada la importancia de las grandes cadenas de distribución y comercialización en el impulso de nuevas formas de producción, en consonancia a lo que ocurre en otras partes del mundo, contribuyendo a consolidar, en los países donde se localizan, las tendencias que marcan el rumbo de la producción de alimentos.

Capítulo 6: Los productores que implementan BPA en General Pueyrredón

En el partido de General Pueyrredón es posible reconocer productores convencionales que encuadran su producción bajo algunos de los protocolos de diferenciación de calidad existentes. Se trata de medianos/grandes productores con perfil empresarial/industrial que cuentan con destacados procesos, que además de garantizar la inocuidad, buscan sumarle calidad al proceso y al producto. Si bien se trata de un número ínfimo en relación al total de productores del cinturón frutihortícola local, no deja de ser una muestra de las nuevas tendencias en materia de adopción de normas de calidad que vienen sucediendo a nivel mundial y nacional, y más si se tiene en cuenta que se trata de procesos recientes que ya están teniendo presencia en el ámbito estudiado.

A su vez, existen grupos de productores, que han iniciado un camino hacia la organización del establecimiento adoptando ciertas prácticas vinculadas a las BPA, con el asesoramiento de algún profesional.

Frente a este diverso escenario, resulta interesante retomar el enfoque de las convenciones de calidad planteado en el Capítulo 1, pero en esta oportunidad, desde la adaptación que utiliza Unger (2007) -basada en la teoría de las convenciones propuesta por Sylvander- para abordar la relación entre concepción y práctica de la calidad en empresas agroalimentarias. La autora plantea que la calidad es evaluada cognitivamente de diferente manera por los actores, de acuerdo al sistema de valoración utilizado, por lo que propone tres niveles de estudio: Calidad Específica, Calidad Genérica y Calidad como Resguardo de la Inocuidad. La primera de ellas hace referencia a aquellos alimentos y procesos de producción, que son propios de un lugar, tradición o saber hacer, y que generalmente no se pueden trasladar o generalizarse. Este tipo de calidad es garantizada por actores identificados, tanto públicos como privados. Un ejemplo de ello, en nuestro país, podría ser la Producción Orgánica, la Denominación de Origen o el Sello Alimentos Argentinos.

La Calidad Genérica, apunta a los aspectos sanitarios y nutricionales de los productos alimenticios que se destinan al mercado. En este caso, se garantiza mediante la utilización de normas y sistemas de gestión que se actualizan permanentemente, como puede ser el sistema HACCP o las normas ISO que apuntan a la gestión ambiental y de la calidad dentro de una empresa.

Finalmente la Calidad como Resguardo de la Inocuidad, hace referencia al umbral higiénico-sanitario mínimo, definido a partir de las BPM presentadas en el capítulo II del CAA, que se considera de cumplimiento obligatorio para el conjunto de industrias alimentarias. Dentro de ese umbral, la autora selecciona una serie de indicadores como son los controles de calidad del producto, los controles higiénico-sanitarios respecto a plagas, agua y limpieza de planta y el conocimiento e implementación de las BPM y los POES. En esta instancia se pueden agregar las BPA, incorporadas al CAA en 2018 y obligatorias partir de 2020 a los efectos de asegurar una serie de requisitos mínimos de higiene e inocuidad a

cumplir por parte de todos los productores y/o establecimientos productivos de hortalizas y frutas frescas.

De esta forma, la tercer categoría corresponde al nivel obligatorio, asociado a la elaboración de alimentos inocuos, mientras que las dos primeras categorías constituyen niveles de adhesión voluntaria (susceptibles de controles y auditorías, realizadas muchas veces por agentes privados, con el fin de llegar a certificar los procedimientos o estándares de calidad logrados en pos de dar garantías al consumidor) que resultan incluyentes y superadores del tercer nivel descrito.

Estas diferentes convenciones de calidad se hacen presentes en los agentes productivos que han comenzado a diferenciar sus producciones a partir de las certificaciones de protocolos nacionales e internacionales.

Es importante aclarar que el trabajo de campo fue realizado en parte cuando la obligatoriedad de las BPA aún no se encontraba aprobada (aunque se comenzaban a dar pasos en esa dirección), y en parte cuando ya se encontraba aprobada, pero no en vigencia. Por lo cual las entrevistas registran la opinión de los productores frente a la cercanía de la obligatoriedad de la implementación de las BPA.

6.1 Productores que están comenzando a implementar BPA

Como se mencionó, entre los agentes productivos que han comenzado a interesarse en la temática de las BPA, es posible distinguir productores que, nucleados en la Asociación Frutihortícola de Productores y Afines (AFHOPA) del Partido y como resultado de la Ordenanza del año 2013 y los problemas derivados, han empezado implementar, de forma incipiente, algunas de estas prácticas con la ayuda de asesores técnicos.

Se trata de productores frutihortícolas, con explotaciones, en general, menores a las 10 ha, que destinan su producción al mercado interno a través de la venta en los mercados o a través de intermediarios.

Impulsados y bajo la coordinación de la AFHOPA, y ante la posibilidad de ordenar la explotación o usar los agroquímicos en menor cantidad, estos productores decidieron agruparse e iniciarse en este camino. Para ello se organizan en grupos de diez productores aproximadamente (con un funcionamiento similar a los Grupos de Cambio Rural⁹) que contratan el servicio de asesoramiento de un ingeniero agrónomo que los orienta y acompaña en la adopción de esquemas que apuntan a mejorar el funcionamiento de la explotación. Actualmente existen alrededor de 12 grupos, con una antigüedad que oscila entre uno y ocho años de trabajo, a excepción de un grupo que lleva aproximadamente quince.

⁹ Cambio Rural es un programa dependiente de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca que busca promover el crecimiento de la producción rural, con el apoyo técnico del INTA. Los productores y/o empresas rurales se organizan en grupos con un perfil y escala productiva similar, donde interactúan para resolver problemas comunes y compartir experiencias. Para ello, el programa les ayuda a financiar parte de los honorarios de un profesional (el promotor asesor) que es el encargado de coordinar el trabajo grupal y actúa como nexo con el resto de los actores del Programa.

En palabras de un productor integrante de uno de los grupos mencionados: *“hace dos o tres años que estamos pagando [al ingeniero agrónomo] A nosotros nos conviene pagarle, porque algo nuevo sale, y eso nuevo tenés que estudiarlo, practicarlo, llevarlo a la práctica. Si nosotros no lo llevamos a la práctica es malo.”* Mientras que consultado sobre qué valoran del grupo afirma *“el aprendizaje y las enseñanzas [del ingeniero]. Y en el grupo se aprende mucho, por ejemplo, una semilla te salió bien, y tratamos de difundir que la semilla salió bien, si te salió mal, decimos en el grupo, "che, fijate que la semilla de tal lado salió mal" para que no caigan ahí”*.

Otro productor, en relación al valor del grupo y el asesoramiento técnico, refiere *“nos asesora de ciertas cosas, nosotros le preguntamos también ciertos problemas. Y a partir de ahí, él hace una visita a cada productor para darle las recetas, lo que tiene que aplicar, cómo tiene que aplicarlo. Depende como el productor lo requiera. Generalmente se hacen 3-4 visitas al año por productor [...] La diferencia es que, lo que él tendría que cobrar una visita a uno, la pagamos entre 10 o 12 como en el caso nuestro. La misma visita, no es que él le cobra a cada uno, la pagamos entre todos”*.

Uno de los ingenieros agrónomos asesores de los grupos señala, *“si bien no les sirve para certificar, porque el costo se vuelve inaccesible, sí les permite ordenarse y eso ya es un gran avance”*. En este sentido, algunos de los productores consultados, mencionan que esto los ha llevado a realizar registros de producción, rotación de cultivos o adoptar normas de seguridad e higiene entre los trabajadores, aunque el punto que más destacan es la optimización en el uso de agroquímicos.

De este modo un productor hortícola indica: *“Aprendimos a implementar y a tomar conciencia de lo que hay que hacer bien y que no. Por ejemplo antes, muchas veces nosotros creíamos que hacíamos las cosas bien, creíamos porque nadie nos había dicho eso antes. Un producto decía 100cc en 100 litros de agua y nosotros decíamos, vamos a echarle 150cc así lo mata mejor, y no era así. [...] Antes usábamos los remedios y de carencia¹⁰ no sabíamos nada. Una porque no nos explicaban y otra porque éramos vagos y no leíamos los prospectos porque no se nos ocurría. Y como nadie decía nada, nosotros íbamos para adelante [...] Entonces, ahora, aprendimos cuál era la dosis que hay que usar y la segunda cosa que se aprendió en esto, es el tiempo de carencia, hay que leer el prospecto o preguntar al ingeniero [...] antes de poner el producto, me asesoro, si en el envase no entiendo lo llamo [al ingeniero agrónomo] y si lo haces, lo haces conscientemente”*.

Al tiempo que sobre las ventajas de esta nueva forma de proceder comenta: *“estábamos gastando más plata también, antes tal vez no se notaba tanto, pero hoy a precio dólar vas a ver como te duele el bolsillo. Entonces es obligación de uno mismo asesorarse. [El cultivo] no se arruina. Lo que se arruina es la salud del que lo consume. Y hoy, ya nos concientizaron de eso”*.

Varios productores consultados sobre ciertos puntos presentes en la normativa que promueve la obligatoriedad de las BPA, manifestaron la implementación de algunos de ellos, aunque con ciertas disparidades. Por ejemplo, respecto a la realización de análisis del agua

¹⁰ El período de carencia es el número de días que debe transcurrir entre la última aplicación del fitosanitario y el momento de cosecha o uso del cultivo tratado.

utilizada en el predio o del suelo, aseguraron su realización, sin detallar demasiado su frecuencia, en tanto que en uno de los casos, dichos análisis se realizan en el marco de un trabajo desarrollado por el INTA en su explotación: *“ya sé cómo está mi agua porque la gente del INTA viene todos los años, saca muestras y después como gauchada me pasan cómo estoy y no me cobran nada. Igual que con el suelo. Lo está haciendo para estudios que hacen ellos”*. (Productor hortícola)

También coincidieron en lo que respecta a la rotación de cultivos. Es una práctica que realizan de forma regular, por las consecuencias que conlleva la falta de la misma. En este sentido, un productor indicó que este punto es central dentro del asesoramiento que reciben, y que el mismo ingeniero les brinda la información sobre los cultivos compatibles para ir rotando.

Sobre la existencia de normas de seguridad e higiene dentro del establecimiento, tanto para ellos como para los trabajadores, coincidieron en que las conocen, aunque al momento de describirlas, solo apuntaron al uso de equipamiento para el momento de manipular productos fitosanitarios, coincidiendo en que muchas veces, los trabajadores se resisten a usarlas (sobre todo por incomodidad) o no lo hacen de la forma correcta, a pesar de disponer de ellas.

Respecto del empleo de registros, tal como está estipulado, para el ordenamiento de las tareas en el predio, no parece que sea una práctica frecuente, en tanto un productor manifestó *“No, yo no estoy llevando registro ni de cantidad de cosecha, ni precio de venta, en realidad, no”* mientras que otro de los agentes productivos solo mencionó: *“Sí, sí. Eso es una planilla que llevamos nosotros”*.

También pusieron en evidencia ciertas dificultades en algunas de las disposiciones presentes en la nueva legislación.

Una de ellas se vincula con el RENSPA, que si bien estaba en vigencia desde el año 2007, es uno de los documentos que la obligatoriedad vuelve a reforzar. En este caso, los productores manifestaron haber tenido problemas en los mercados, tras las inspecciones de SENASA, ya que en alguna oportunidad, se determinó que, de acuerdo al número de RENSPA, la producción provenía de sus establecimientos, cuando eso no había sido así, ya que directamente no producían esa variedad. Ante esa situación, que varios dijeron atravesar, recibieron el asesoramiento del ingeniero que les propuso: *“hacéte un sello, o comprate un sello de día por día. Todos los días le pones el sello y abajo escribís qué producto. Entonces, si vos vas y el puestero tiene un sello de hace un mes atrás, la verdura no dura un mes, entonces automáticamente cae. Hecho eso, nunca más tuve problema”*.

También se expresaron sobre el DTV-e, que también ya cuenta con cinco años de vigencia, pero fue retomado en esta nueva Resolución. La principal dificultad que esgrimieron fue la falta de servicio de internet para iniciar y/o finalizar el trámite, ya que este requiere de datos que se deben cargar en el mismo momento del despacho o recepción de la mercadería. Ante esto, uno de los productores expresó *“Eso es lo único que nosotros estamos con el ingeniero que no podemos hacerlo, y no se va a poder. [...] acá en la Asociación están buscando la vuelta y no hay vuelta que darle, que hay mucha gente que no tiene internet [...] entonces el gobierno eso tiene que fijarse”*.

Finalmente, reconocieron otras dificultades vinculadas con los envases vacíos de fitosanitarios, planteando *“nada... ahí están. No sale la resolución para que la camioneta*

salga a recoger todos los bidones para llevarlos a lugares donde reciclan” y también, con los residuos del invernáculo, poda, y demás.

Uno de los productores consultados, estimó que en su establecimiento se generan aproximadamente diez toneladas de restos de poda al año, los cuales no reutilizan en el predio, y tampoco pueden llevarlo para que otro productor los utilice *“si hubiera quien dice me llevo todo eso, ahí nomás le ayudamos a cargar el camión”*. Frente a esa situación plantea *“lo sacamos, tenemos un campo vacío para ponerlo. Lo pongo ahí apilado y al tiempo desaparece. [...] algunos los queman, pero nosotros los tiramos ahí y listo, el viento se encarga”* finalizando *“estamos destruidos, en eso estamos olvidados”*.

Por otro lado, se les consultó sobre la posibilidad de llegar a certificar el “Sello de Alimento Controlado” impulsado desde la misma Asociación, teniendo en cuenta que uno de los entrevistados fue quien prestó su establecimiento para la realización de las pruebas que fueron difundidas en la presentación de esta propuesta. Dicho productor se muestra un tanto reticente a realizar la certificación, planteando que la razón *“no sería tanto el costo. El tema es que está todo atrasado en las demás quintas, las demás producciones. ¿Qué va hacer que llevemos nosotros, el grupo, todo certificado? la gente va a decir, éste es más caro por 10 pesos, entonces le compro al otro vecino”*.

En palabras del Presidente de la AFHOPA, la razón por la cual a pesar de no obtener un rédito desde el aspecto comercial, varios productores han decidido implementar algunos puntos de las BPA, es el ánimo y la voluntad de mejorar, ejemplificando *“De hecho, si vos vas a cualquier lugar del país, en una capacitación no encontrás más de 30 personas y nosotros metimos 205 en la última capacitación que duró 4 meses. Que eran los monitores de plagas y enfermedades que es una nueva fuente laboral. Y eso pasa acá, no pasa en otro lado. Te lo dicen los que vienen a dar las charlas de otro lado, los productores quieren mejorar”*.

Atentos a estas demandas, desde la entidad asisten a los productores organizando y promoviendo diferentes capacitaciones y charlas sobre temáticas de interés, que acompañan el inicio de la adopción de buenas prácticas en las distintas explotaciones. Dichas capacitaciones o cursos son abiertos a toda la comunidad.

Desde la entidad, a su vez, reconocen dos obstáculos principales a la hora de implementar las BPA de forma obligatoria, tal como se dispuso a partir de la Resolución N°5/2018. Uno de ellos, apunta al escaso número de implementadores de BPA registrados en el país, considerando que sin gente capacitada que lleve adelante los seguimientos en el campo, va a resultar muy difícil su cumplimiento.

En este sentido, al momento de la entrevista, solo había unos pocos implementadores en el Registro Nacional, lo cual contribuía a sostener el planteo. De hecho, los cursos abiertos y gratuitos, de cara a la formación de implementadores y asesores para las BPA obligatorias en frutas y hortalizas, tal como se mencionó en otro capítulo de este trabajo, comenzaron recién con la entrada en vigencia de la norma.

También, vinculado a esto, revelaron una situación que observan en el partido de General Pueyrredón, como es la falta de profesionales especializados en la temática de la horticultura, ya que la mayoría se orientan a la producción extensiva. Y a su vez, muchos están recién recibidos, y les falta práctica, sobre todo para llevar adelante grupos de productores con vasta experiencia en la producción intensiva.

Por ello, desde la Institución local vienen trabajando en conjunto, desde hace unos años, con la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNMDP, y especialmente con los estudiantes del último año, para que tengan un acercamiento con la producción del cinturón frutihortícola: *“vienen cuatro o cinco veces en el año, recorren campos, hacen tareas, hacen reconocimiento, un poquito de patologías también, recogen muestras, es como para que tengan el contacto con el productor y vean cómo se maneja”*, expresó una referente de la entidad.

El segundo obstáculo esgrimido por la AFOHPA, hace referencia a la ausencia de un mercado interno apropiado para productos diferenciados. Insisten en la importancia de asegurar la calidad de los productos que se generan en el cinturón, pero forjando un mercado que valore y demande los mismos.

Su presidente lo resume de la siguiente manera: *“Fijate que lo que nos falta hoy, es la visión general de la propia ciudad, aunque parezca mentira, este es el problema que tenemos”*. Esta situación, se presenta de forma recurrente entre varios actores consultados, ya sea desde los más pequeños que se inician en el camino del ordenamiento de la explotación, hasta quienes implementan y certifican protocolos internacionales.

Un ingeniero agrónomo asesor lo plantea de la siguiente forma: *“la gente [los consumidores] quiere calidad pero no está dispuesta a pagarla, está acostumbrada a pedir una determinada calidad sin certificar, cuando vos tenés que afrontar el costo sobre eso que vos estás comiendo, no... Entonces no hay una contraparte si yo estoy certificando o no”*. Aunque manifestó que, aún en este contexto, los productores están interesados en mejorar sus prácticas.

6.2 Productores que certifican normas/protocolos nacionales e internacionales

En lo que respecta a los productores que certifican normativas de carácter nacional e internacional, se han podido reconocer algunos casos en el Partido. Es preciso aclarar que el siguiente no es un listado exhaustivo, sino que lo conforman aquellos productores que al momento de la investigación, fueron identificados a través de entrevistas y sitios web, como aquellos que implementan y certifican la norma internacional GlobalGAP (Tabla 1) y otras normas privadas. Se trata de un número mínimo de productores, que tienen un perfil empresarial y que han logrado posicionarse en otros nichos de mercado a partir de la adecuación a las exigencias de los diferentes compradores.

Tabla 1: Empresas con certificación GlobalGAP en Gral. Pueyrredón, cultivos, tipo de certificación y firmas certificadoras en diciembre 2020

| EMPRESA | CULTIVOS | TIPO DE CERTIFICACIÓN | FIRMA CERTIFICADORA |
|--------------|---|----------------------------------|---------------------|
| Pinver S.R.L | Brócoli, cebolla de verdeo, col/repollo, coliflor, lechuga, remolacha, maíz dulce, puerros. | Opción 1 Productor Individual | Ecocert S.A. |

| | | | |
|---|---|--|-------------|
| XI-MA-BE S.A. | Acelga, achicoria, apio, berenjena, brócoli, calabacines, cebolla de verdeo, col/repollo, coliflor, escarola, hinojo, espinaca, lechuga, maíz dulce, pak choi, papa, pepinos, perejil, pimientos, puerros, rabanitos, radichio, remolacha, tomate, zanahoria. | Opción 1 Productor Individual | Ecocert S.A |
| Huertas Verdes S.A. | Kiwis | Opción 1 Productor Individual | Ecocert S.A |
| Kiwi de Argentina S.A. | Kiwis | Opción 1 Productor Individual | Ecocert S.A |
| Cosufrutos S.A. | Kiwis | Opción 2 Grupo de productores Patagonian Fruits Trade SA | IRAM |
| Kiwal de San Francisco S.A. | Kiwis | Opción 2 Grupo de productores Patagonian Fruits Trade SA | IRAM |
| Green Gold S.A. | Kiwis | Opción 2 Grupo de productores Patagonian Fruits Trade SA | IRAM |
| Compañía Industrial Frutihortícola S.A. | Arándanos, frutillas (Bella Vista, Corrientes) | Opción 1 Productor Individual | IRAM |

Fuente: Elaboración propia en base a información del sitio <https://database.globalgap.org/globalgap/search/SearchMain.faces> recuperada el día 6/12/20

Los productores que han accedido a las certificaciones en sus establecimientos y producciones, es posible agruparlos en tres categorías, de acuerdo al tipo de producción a la que se orientan: productores hortícolas, productores de kiwis y el caso particular de un establecimiento productor de frutillas.

6.2.1 Productores hortícolas

Dentro de los primeros, se destacan dos empresas ubicadas en la zona de Laguna de los Padres. Una de ellas se dedica, desde el año 1992, a la producción y comercialización de hortalizas, principalmente verduras de hoja. Se trata de una sociedad de responsabilidad limitada que tiene alrededor de 200 ha, son propietarios-arrendatarios y cuentan con producción a campo y bajo cubierta. Entre sus instalaciones se destacan la sala de empaque y la cámara frigorífica. Entre empleados permanentes y temporales, trabajan alrededor de ochenta personas.

La producción se comercializa en el mercado interno y el principal destino son las grandes cadenas de supermercados. Los socios de esta empresa forman parte de una firma comercializadora, a la que le venden gran parte de su producción, que se dirige a los supermercados de la provincia de Buenos Aires. En relación a su alcance geográfico un socio

que forma parte de ambas empresas señala: *“De lo que es supermercados, le vendemos a las cuatro cadenas más grandes del país, al grupo Cencosud S.A que es Jumbo, Disco y Vea, Carrefour, Walmart y Coto, esos supermercados tienen los centros de distribuciones en el Gran Buenos Aires, ahí se lo entregamos, y ellos a su vez reparten a sus tiendas que hay muchas que están en Buenos Aires, Gran Buenos Aires, interior de la Provincia de Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba. Entonces, yo bien hasta donde llego no sé, sé que llego hasta ahí, y sé que ellos tienen tiendas en otras provincias. Después nosotros sí, otra parte de la mercadería solemos vender a Santa Fe, Mendoza, Córdoba”* (Socio de Pinver SRL; en Mackrey, 2017).

Esta empresa recibe asesoramiento profesional en buenas prácticas y cuentan, desde 2015, con certificación GlobalGAP IFA versión 5.1 Opción 1 (Ver Cap.3) en todos sus productos, entre los que se destacan remolachas, brócoli, coliflor, col/repollo, lechuga y maíz dulce. Respecto al motivo que los llevó a certificar BPA, el implementador de la empresa señala: *“hace unos 3/4 años, los mercados empezaron a exigirles que tuvieran GlobalGAP o alguna norma de esas internacionales. Ese fue el cambio que pidieron a los proveedores”* a fin de tener una garantía de calidad, y ellos se adecuaron porque, según este informante: *“Los supermercados son un cliente que, si bien no son la gloria, tienen una demanda específica, un volumen específico, entonces mientras vos lo puedas abastecer... si no se vende nada en ningún lado, vos seguís vendiendo. Entonces te estabiliza la salida. Y el precio, como tiene otro tipo de precio, otra presentación, otro mercado, tiene otro número también. Entonces esencialmente no perder ese tipo de cliente fue lo que fue llevando a esto”*.

En su tesis sobre Comunicación en Empresas Agropecuarias, Mackrey releva que los socios plantean como concepto central de esta firma que *“acá se hacen las cosas bien y a conciencia”*, lo cual se ha traducido en una clientela que se consolida con el tiempo y que ellos interpretan como una conformidad respecto a la forma de llevar adelante la producción. Mientras que en relación a los desafíos a corto/mediano plazo expresan *“siempre estar atento para dónde va el mercado, cómo ir modernizándose y estar a tiro de cómo son los cambios [...] tenemos competidores, entonces tenemos que estar arriba de la competencia, entonces se tienen que enterar [los clientes] de todo lo que hacemos nosotros para poder estar un escalón más arriba”*. (Socio de Pinver SRL; en Mackrey, 2017)

La otra empresa, acredita una trayectoria de casi cincuenta años en el sector hortícola, aunque desde 2003 funciona con la denominación actual. Se trata de una sociedad anónima dedicada a la producción y comercialización de hortalizas frescas. Son propietarios, aunque la mayor parte de las 800 ha que aproximadamente posee la firma, son arrendadas. Como en el caso anterior, tienen galpón de empaque y cámara frigorífica. Y cuenta, entre permanentes y temporales, con alrededor de trescientos trabajadores.

Este establecimiento implementa desde hace unos años BPA y luego de varias gestiones, lograron en octubre de 2018 la certificación GlobalGAP de todos sus productos, entre los que se destacan tomates, espinacas, papas, lechuga, zanahorias, coliflor, brócoli y remolacha. A diciembre de 2020, contaban con la certificación GlobalGAP IFA versión 5.2 Opción 1. El principal destino de la producción es el mercado interno, y específicamente varias cadenas de supermercados, de las más grandes a nivel nacional, pero también otras más pequeñas de distintos puntos del país. El contexto que llevó a la empresa a certificar este protocolo de

calidad internacional es compartido con la empresa anteriormente descrita: las exigencias de los supermercados para lograr garantía de calidad de sus proveedores.

Siguiendo a Mackrey, en relación al concepto de la empresa que desean transmitir a sus clientes, uno de los socios plantea *“que esté conforme con la mercadería que le entregamos en todo sentido. Somos muy conscientes de la aplicación de los remedios, entonces somos responsables, trabajamos bajo buenas prácticas agrícolas. Entonces, todo eso al cliente le suma, sabe que no va a tener un problema porque fue una verdura con veneno, ni nada de eso”*. (Socio de XI-MA-BE S.A; en Mackrey, 2017)

El ingeniero agrónomo del establecimiento, lo plantea de la siguiente forma: *“lo que les interesa [a los supermercados] es que esté certificado, que ellos no tengan que contratar una auditoría”* entonces de esa manera, *“el problema de certificar es de otro, lo pagas vos, todo a tu costo y ellos únicamente chequean el numerito [de registro de la certificación] se sacan un problema de encima”*.

Mientras que, sobre los desafíos de la empresa para el mediano plazo, uno de los socios de la empresa planteó: *“hacer el empaque de verdura nuevo, hacer cámara de papa, lavaderos de papa, y cuando se modifique el empaque de la verdura, ya prepararlo para unos años más hacer cuarta gama¹¹. Que sería toda la verdura en bandeja lista para comer.”* (Socio de XI-MA-BE S.A; en Mackrey, 2017)

Ambas empresas cuentan con el mismo asesor en BPA, que accedió a transmitir algunos de los aspectos que reviste la certificación de un protocolo internacional en dichos establecimientos. Si bien resaltó que administrativamente los mismos son muy ordenados, plantea que la implementación y certificación del protocolo GlobalGAP les permitió a ambas empresas ordenarse y reparar en detalles que quizás, antes, pasaban por alto: *“hay un montón de cosas que sí te ayudan en la diagramación y el seguimiento de la empresa, en el manejo de la empresa, viste sobre el tema de registros, te lleva a ser más ordenado y mirar aspectos que capaz los pasas de largo. [...] Muchas cosas de seguridad, de higiene, que normalmente toda la vida se hicieron de la misma manera, empezás a tener un poco más de cuidado, de idea y de visión”*.

Al respecto de la certificación en sí misma, plantea que en el caso de estas empresas lo hacen sobre toda la producción. Si bien existe la posibilidad de no certificar una parte (conocida como producción paralela¹²) consideran esta opción mucho más complicada. Las auditorías son anuales y se pueden extender durante uno o dos días, dependiendo de la escala del establecimiento, incluyendo los aspectos administrativos y el recorrido por el predio, ya que *“no solo es que dibujas en el papel y ya está. Aparte vos le pagas la auditoría y la*

¹¹ La Cuarta Gama, “es una línea de hortalizas y frutas frescas, preparadas mediante diferentes operaciones unitarias tales como selección, pelado, cortado, lavado y envasado. Son conservadas, distribuidas y comercializadas bajo cadena de frío y están listas para ser consumidas crudas sin ningún tipo de operación adicional durante un periodo de vida útil de 7 a 10 días”. (Mercado Central, 2018)

¹² Producción paralela, es aquella situación en la que un productor individual, un miembro productor o un grupo de productores produce determinado producto en parte de forma certificada y en parte en forma no certificada. También se considera, en caso que no todos los miembros del grupo de productores que produce un producto, - registrado en la certificación-, están incluidos en el ámbito del certificado. (GlobalGAP, 2015)

auditoría si quiere hacer valer su nombre en el mundo tiene que ponerse relativamente exigente. Cuanto más exigente, más respaldo, y más prestigio”.

Consultado sobre las capacitaciones que implican los diferentes puntos del protocolo, expresa que hay ciertas diferencias entre las empresas, por una cuestión de tamaño y cantidad de empleados. En el caso de la firma más pequeña, tanto las capacitaciones sobre inocuidad alimentaria como de impacto medioambiental son impartidas por él mismo, en calidad de asesor, mientras que en la empresa más grande, la segunda descrita, él solo se encarga de las capacitaciones sobre inocuidad alimentaria, mientras que todas aquellas referidas al bienestar del trabajador están a cargo de un ingeniero en seguridad e higiene, a la vez que cuentan con dos profesionales encargados específicamente sobre manejos y cuidado medioambiental, uno para hortalizas pesadas y otro para livianas.

Al respecto de la recepción y aceptación por parte de los trabajadores, de las prácticas o formas de proceder que exige el protocolo implementado, expresa que se dificulta, en tanto y en cuanto desconocen el sentido de las mismas, pero a través de la capacitación eso ha mejorado porque *“si saben cuál es el problema, saben cómo viene, entonces ellos mismos después se empiezan a exigir, porque entienden”*, aunque aclaró que eso ocurre en el caso de los trabajadores de origen boliviano (que constituyen la mayoría de los trabajadores) porque los criollos -tal como denominan a los argentinos- no muestran interés alguno en dichas capacitaciones.

Y, respecto a otras modificaciones que impactaron en la práctica diaria a partir de la certificación, menciona que hay más orden y cuidado respecto a las prescripciones de fitosanitarios: *“todas las prescripciones son de productos registrados. No puedo arriesgarme a utilizar algo que no corresponde porque me lo pueden dejar”* a lo cual se suma el incremento de costos, que lleva a medirse más al momento de aplicar productos y optimizar otras técnicas de manejo del cultivo.

Por otra parte, consultado sobre la relación costo/beneficio a partir de la certificación explica *“más que costo/beneficio, es costo/oportunidades [...] te empieza a rendir por otros lados que por ahí no lo ves efectivamente, por ahí tenes que hacer más cosas, más diagnósticos, estar más encima de la gente, pero no te rompen las cosas, en vez de darle 40 máscaras, ya le das tres, con los guantes para lo mismo... si bien no tenes un ingreso extra por haber adoptado algo, probablemente tengas una sangría un poco más controlada del resto”*.

En cuanto a identificar alguna zona gris dentro del GlobalGAP, la fuente consultada, no reconoció ninguna particular dentro del protocolo, pero sí hizo la salvedad respecto a la normativa argentina -teniendo en cuenta que *“Global no te exige nada que esté por fuera de las leyes vigentes del país”*- al mencionar los aspectos burocráticos en torno a la nueva ley de envases de productos fitosanitarios (Ver Cap.4).

Asimismo consideró positiva esta legislación, debido a que los costos tanto del transporte desde los CAT hacia los lugares de disposición final o la industria que los reutilice (según la categoría del envase) tanto como de la gestión de los mismos, recaen directamente en la empresa generadora de los agroquímicos. De esta manera el productor pasa a ocupar solamente el lugar de responsable solidario.

El asesor de estas dos empresas brindó su opinión acerca de la obligatoriedad de las BPA en el sector frutihortícola local, y el futuro del mercado nacional en torno a la producción diferenciada y/o certificada.

Respecto al primer tema, explicó que los pequeños productores *“están interesados porque es lo que saben hacer. Son productores y tienen mentalidad de productor. Lo que saben hacer es eso, y como es el eje de su vida tratarán de llevarlo adelante”*.

Aunque planteó que su adopción será más accesible para determinados productores, entre ellos los que son propietarios, mientras que aquellos que comenzaron a arrendar no podrán afrontar la situación, lo cual asoció a la falta de mano de obra.

Así lo explicó: *“vos tenes el gradiente de los tipos que arrancaron hace 20 o 30 años [...] fueron primero changas, después fueron empleados, después medianero, después se largaron a alquilar, después por ahí compraron y ya otra vez tienen medianeros, tienen todo el circo, pero lo armaron ellos. Entonces, esos sí se van a acomodar. El problema está, en los que están saliendo de medianeros a alquilar, porque te falta gente. Si te falta gente, hace las cosas como te digo yo que soy el medianero o me voy y te dejo todo colgado. Entonces cambió el poder de presión.[...] Entonces ese tipo es el que se va a golpear, ese va a ser el que se va a quedar. Ese actor es el complicado”*.

Por otra parte, resaltó que, por una cuestión de costos, los productores medianos o más grandes, como las empresas a las que asesora, se reestructuraron hace tiempo, y que ahora es el turno de los más chicos: *“Los grandes, en los volúmenes que manejan hace rato que pasaron esos saltos en eficiencia, ¿Por qué? Porque necesitaron ser eficientes por la escala, porque las pérdidas eran monstruosas, entonces digamos el primer golpe cuando bajó el consumo de verduras lo sintieron los grandes y de ahí reestructuraron, ahora vienen los chicos, a los medianos y a los chicos”*.

Finalmente, respecto a las posibilidades de que haya un mercado interno que valore las producciones certificadas, lo definió como *“la frutilla del postre”* considerando que antes deben mejorar algunas cuestiones para que no exista tanta disparidad entre los valores de un producto frutihortícola certificado y uno sin certificar.

Para ello, consideró que lo fundamental es controlar todos los eslabones, y comenzar a exigir el pago de impuestos en cada uno de ellos, a fin de que sea parejo para todos los actores, ya que de esa manera, no existiría una marcada diferencia entre el precio de los productos certificados ofrecidos, por ejemplo, en algunos supermercados, y aquellos sin certificar que se ofrecen en la mayoría de las verdulerías.

Para lograr eso, considera una buena medida la implementación del DTV, tanto para identificar el establecimiento, hasta quien lo transporta, el destino y el adquirente, cerrando así la cadena, destacando también su efectividad como barrera sanitaria, al permitir que no avancen ciertas plagas y pestes. El referente consultado considera que, a partir de identificar y sancionar a quienes no cumplen las disposiciones, cada vez, el cumplimiento será mayor. Y por otro lado, identificó otro problema, menor, pero no menos importante, que es la ausencia, a su criterio, de gente calificada en el manejo de verduras en los mercados, que pueda garantizar las condiciones de inocuidad y presentación con la que cuenta un producto certificado.

6.2.2 Productores de kiwi

En el caso de cultivos no tradicionales de alto valor, como el kiwi, se observa que hay productores que han certificado normas internacionales como GlobalGap (Tabla 1) y también han logrado la certificación de producción orgánica, lo cual obedece a la necesidad o intención de exportar a mercados externos, como el europeo. La mayoría de ellos, se organizan jurídicamente bajo la forma de sociedades anónimas.

Bocero y Bonnet (2019) señalan: “En el conjunto de los productores predomina la propiedad, que como forma de tenencia de la tierra es casi excluyente debido a que se trata de una producción a largo plazo y que muestra la poca conveniencia de adoptar regímenes de tenencia más transitorios. Solo se han encontrado unos pocos casos que explican otras formas de tenencia como arrendamiento y comodato. (...) Para la mayoría de los productores, el kiwi no representa su actividad principal. La inserción en actividades externas juega un rol central en lo que respecta al acceso a recursos económicos con los cuales dar inicio a la actividad agropecuaria y sostenerla hasta su entrada en régimen y a la incorporación de conocimientos de gestión productiva, de calidad y comercial”.

Uno de estos establecimientos, de 42 ha, se localiza en la zona de Santa Isabel, al sur del Partido. Se define como una empresa familiar, productora, empacadora y exportadora de kiwi fresco, que comenzó a desarrollar la actividad en el año 2012. Previamente, su actividad central estaba vinculada a la construcción, aunque decidieron diversificar su negocio hacia una actividad innovadora y con proyección en el mercado. En el año 2013 comenzaron con la plantación del kiwi, de la variedad Hayward, llegando al año 2015 a las 27 ha implantadas. Para ello contaron con asesoramiento privado, a la vez que formaron parte de un grupo de Cambio Rural.

De acuerdo a la información volcada en su sitio web *“Desde los inicios nuestra plantación se gestiona respetando el medio ambiente con criterios de explotación sostenibles. La fertilización se realiza por medio de abonos foliares, la poda es triturada y restituida como materia orgánica al suelo y la polinización se realiza con abejas de manera natural”* (donkiwi.com, 2017). En el año 2019, lograron la certificación de su producción bajo el protocolo GlobalGAP IFA Versión 5.1 Opción 1. Recientemente han incorporado cámara de frío y planta de empaque.

Otro de los establecimientos, dedicado a la producción de kiwis y hortalizas, que ha certificado BPA en kiwi a través del protocolo GlobalGAP IFA versión 5.2 opción 1, está vinculado a un grupo empresario, extra local, que se dedica a la producción, distribución y comercialización de productos provenientes de distintas zonas del país y del exterior, e incluso, se encarga de proveer con productos frutihortícolas de calidad “premium” a las cadenas de hoteles, restaurantes y catering, a través de una empresa especialmente conformada para tal fin.

En el partido de General Pueyrredón, la empresa cuenta con 31 ha, de las cuales 14 ha destina a la producción hortícola y 17 ha a la producción de kiwi, aunque el objetivo de la firma, es volcarse más a la producción de esta fruta, por las mayores probabilidades de inserción en el mercado internacional.

Entre las instalaciones de la empresa se destacan el galpón de empaque y la cámara de frío, a través de la cual brindan servicio a algunos productores de la zona. El destino de la producción es mayormente el mercado interno, aunque una pequeña parte de la producción es exportada, a través del grupo empresario del que forma parte.

A su vez, esta empresa es proveedora de kiwis a la cadena de supermercados Carrefour, al certificar parte de su producción bajo el protocolo Huella Natural, una marca exclusiva de esta cadena.

Sobre las características de este protocolo en relación a GlobalGAP, el encargado de la empresa, plantea que guarda similitud y que, al haberlo implementado a posteriori de GlobalGAP, parte de las exigencias ya las tenían cubiertas.

Para llevar adelante ambos protocolos cuentan con el asesoramiento de un profesional implementador, y en los últimos años se incorporó un estudiante avanzado de ingeniería para colaborar con las cuestiones técnicas, de registros y reforzar el asesoramiento.

El establecimiento, hacia finales del año 2018, contaba con 8 trabajadores permanentes, y para las actividades de cosecha, poda y polinización, sumaba la presencia de trabajadores temporales.

Sobre las principales exigencias del protocolo internacional, el encargado de la empresa expresó, que si bien les exige la realización anual de análisis de agua y suelos, aseguró que en lo que más se puntualiza es sobre el manejo de agroquímicos, para lo cual cuentan con una planilla donde constan los productos permitidos por este protocolo: *“en realidad en el kiwi hoy en día no hay enfermedades, creo que el kiwi es una de las frutas que menos aplicaciones tiene de los productos, que menos enfermedades tiene. Vos calculá que desde posfloración, no se aplica ningún producto hasta la poscosecha. Por suerte nosotros siempre tenemos contacto con la gente de Nueva Zelanda, de Italia, y un poquito también de España. De las tres intenté absorber un poco de conocimiento de todo y además un plan de trabajo. Ellos usan productos que están permitidos allá y exportan a cualquier parte del mundo, por eso intentamos trabajar en lo posible con el mismo producto”*.

La implementación y certificación del protocolo internacional conllevó la elaboración de un registro exhaustivo de las actividades que se realizan en el predio. Eso, para el encargado, resultó lo más engorroso de la transición hacia la certificación. Igual manifiesta *“aprendí de lo sanitario, de la cámara, los tiempos, los enfriados, todo son planillas”*.

Las capacitaciones recibidas por el personal, impartidas por el encargado del establecimiento, cubren las áreas de primeros auxilios, higiene, seguridad y trabajo, así como cuestiones referidas específicamente al manejo dentro de la planta de empaque.

Al respecto de la recepción de estas capacitaciones por parte de los trabajadores y operarios, el responsable indicó que a veces cuesta que adopten las medidas indicadas, como el uso de máscaras o guantes al momento de curar, o el hecho de no comer o fumar dentro de las instalaciones del empaque y que el control de dicho cumplimiento está bajo su responsabilidad. Por esa razón, se intenta brindarles algún tipo de incentivo económico a fin de que cumplan satisfactoriamente con las tareas asignadas *“también intento que tengan su sueldo como corresponde, y bueno, algún plus o algún porcentaje, intentamos en lo posible ir incentivándolos un poco más. Hoy buscamos calidad de trabajo, entonces “por tanto”* (hace referencia a la forma de pago de los trabajadores transitorios, donde se cobra por la

cantidad de fruta cosechada, por ejemplo) *sabemos que no hay calidad. No tenemos a la gente cien por cien preparada cuando trabajan “por tanto”*.

Por otra parte expuso lo que desde su punto de vista, en el momento de la entrevista, visualiza como uno de los puntos grises de la normativa, vinculado al manejo de envases vacíos de fitosanitarios, ya que Global obliga a tener un lugar en el predio destinado para tal fin, correctamente señalizado y resguardado, pero la dificultad recae en cómo remitirlos hacia el destino final de los mismos: *“Los residuos, no hay una empresa que haga. Entonces, tengo ahí juntados, prelavados, perforados, pero no hay una empresa... como nosotros y como todos, todos quieren hacer las buenas prácticas, pero no hay quien te diga ¿a dónde llevo? hay cosas que no dependen de uno, por más ganas que tengas vos de hacer las cosas”*.

Más allá de eso, el referente consultado, destacó el valor que para la empresa tiene la certificación GlobalGap, haciendo hincapié en el reconocimiento internacional de la norma, de cara a un futuro incremento de los volúmenes exportados *“cuando llega un barco con mercadería al país de destino, y abren la puerta para hacer análisis a la fruta, si ven el sello de GlobalGAP, de alguna manera estás más cerca, igual te lo van a hacer, pero en un 99% decís que esta fruta está bien”* al tiempo que señaló que el mercado local aún no está preparado para valorar productos certificados y cubrir el costo que implica el consumo de productos de ese tipo.

Por otra parte, se le consultó sobre su opinión respecto a la implementación obligatoria de BPA a partir del año 2020, señalando en este aspecto que su llegada es inevitable, y que lo importante pasa por concientizar al productor.

Mientras que sobre el apoyo del Estado en este camino hacia las BPA, indicó *“nada, el Estado negativo, vacío total, no existe. Yo a veces hablo con la gente de Chile, con la gente de Italia hasta de Nueva Zelanda, estamos totalmente desprotegidos, producimos a lo bestia como podemos. Me pongo del lado del que invierte en un proyecto y a veces discuto también con el Ingeniero Agrónomo. Por suerte todavía hay gente que invierte en el campo [...] no hay ayuda de nada, ni de un producto, ni de crédito ni hablar”*.

Por el momento la empresa no tiene en sus planes adoptar ningún otro esquema de diferenciación.

Entre los productores de kiwi que certifican BPA bajo protocolo GlobalGAP, y además cuentan con certificación orgánica, resta mencionar otros productores.

Se trata de “un grupo empresario que da cuenta de la existencia de firmas jurídicamente distintas (explotaciones de kiwi y empaque) en las que existen socios comunes, que además participan en más de un eslabón de la cadena. Llevan adelante una gestión unificada a través del mismo administrador y un uso común de algunos recursos productivos. Estos establecimientos provienen de sectores extra-agrarios, de empresas cuya actividad principal es la construcción de proyectos de servicio público, y se vinculan con una empresa exportadora de frutas frescas que se localiza en el norte de la Patagonia (o bien socios de esta empresa integran alguna de las sociedades antes mencionadas).

“La Empresa Patagonian Fruits Trade S.A. (2017) señala en su sitio de internet: En la provincia de Buenos Aires (Balcarce y Sierra de los Padres) Patagonian Fruits Trade encuentra las condiciones ideales -uno de los suelos más ricos del mundo, humedad relativa y clima en general- para la producción de dos variedades emblemáticas del mercado

de kiwi. De esta manera, produce de forma exclusiva en la República Argentina la variedad Jinglyd, además de la Hayward, también muy requerida a nivel global.

Es interesante destacar que si bien la variedad Hayward (pulpa verde) es la que se difunde en el país, recientemente, la citada empresa y el consorcio italiano KiwiGold concertaron un acuerdo estratégico para la producción de kiwi orgánico de la variedad Jintao, de pulpa amarilla.” (Bocero y Bonnet, 2019)

Las explotaciones vinculadas a este grupo empresario poseen entre 20 y 120 ha aproximadamente, con proyección de extenderse tanto en la variedad de pulpa verde (Hayward) como amarilla (Jintao). Las mismas han certificado la norma GlobalGAP IFA versión 5.3 bajo la opción 2 (Ver Tabla 1).

Por otra parte, el cultivo de kiwi en la zona presenta una particularidad, vinculada a la generación de los propios atributos de calidad, por parte de los propios productores que busca mejorar el posicionamiento del producto local. “En este sentido la Cámara de Productores de Kiwi de Mar del Plata junto con el INTA Balcarce desarrolló un protocolo de calidad que certifica el momento de cosecha del kiwi bajo determinados requerimientos. Los socios de la entidad cumplen con el protocolo desde el año 2013” (Bocero y Bonnet, 2019).

Cabe aclarar, que la mayor parte de los productores de General Pueyrredón forman parte de la citada Cámara, que tuvo su origen en el año 2012.

6.2.3 Empresa productora de frutas finas

Por último, se destaca el caso de una importante empresa propietaria-arrendataria -una sociedad anónima- dedicada a la producción de frutillas, frambuesas, moras, arándanos y vegetales, ubicada en la zona de Sierra de los Padres, que posee, además, plantaciones en la localidad de Bella Vista (Corrientes). La Compañía Industrial Frutihortícola S.A fue creada como una empresa de tipo familiar en el año 1987 con el objetivo de abastecer el mercado argentino y de exportación. A lo largo de los años, fue aumentando el volumen de producción e incorporando tecnología como el congelado, lo cual la posicionó como una empresa agroindustrial que exporta a destinos como Estado Unidos, Brasil, Canadá, Francia, Japón o Singapur, entre otros.

En palabras de uno de los socios de la empresa: “A lo largo de los años, la empresa fue creciendo e incorporando nuevos productos y negocios, desarrollando así el perfil actual de una empresa agroindustrial productora y exportadora de frutas y vegetales, tanto frescos como congelados. Tenemos campos en Mar del Plata y Corrientes, y en Mar del Plata también tenemos una fábrica propia de congelado, en donde procesamos todas las frutas y vegetales” (Paredes, 2018).

En Mar del Plata, la empresa cuenta con campos propios y otros arrendados, los cuales van rotando con el objetivo de dejar descansar el suelo y que este mantenga la estructura y características necesarias. En lo que se refiere a la superficie implantada, a fines del año 2019, registran 57 ha de frutilla, 14 ha de frambuesas y 4 ha moras.

Parte de esa producción se comercializa en fresco y parte se destina a la industria, donde se elaboran diferentes productos congelados que “a través de procesos IQF¹³ (Individual Quick Frozen) grado A, permiten altos estándares de calidad y mantiene el sabor y propiedades nutritivas de la fruta. Este producto no contiene conservantes lo que hace que la fruta posea todo su valor” (www.cifsa.com.ar/productos/productos-congelados/berries)

También cuentan con cultivos de verduras, con destino a la industria para ser congeladas aunque su escasa experiencia en el rubro, hace que su producción esté aún en proceso de optimización. Estos cultivos comenzaron a producirse en virtud de la estructura que había alcanzado la empresa y el tiempo ocioso del que disponía la planta industrial.

En lo que respecta a Bella Vista, la empresa produce mayoritariamente arándanos, aunque posee una superficie que ronda las 10/13 ha destinada a la producción de frutillas, a fin de cubrir el mercado doméstico cuando, por las diferencias climáticas, en Mar del Plata baja la producción. De este modo se garantizan la disponibilidad de esta fruta fina durante todo el año.

La empresa opera con diferentes áreas y encargados de los distintos eslabones del proceso productivo, por ejemplo, en lo que respecta al campo, cuentan con dos capataces, que a su vez dirigen a tres supervisores cada uno, que son quienes controlan las áreas de empaque a campo, también trabajan seis ingenieros agrónomos, técnicos, y una profesional, Licenciada en Alimentos, que se encarga de la implementación de las BPA y es quien lleva adelante el Área de Calidad. En cuanto a la planta industrial, cuentan con un Jefe de Producción y un Jefe de Calidad, además de un Gerente de Operaciones, que vincula las actividades de campo e industria. Esta compleja trama interna, a la que se agrega, entre otras, el Área de Recursos Humanos, resulta de gran utilidad para la organización de una de las firmas frutícolas más grandes del partido de General Pueyrredón. Por otra parte, trabajan de forma colaborativa con la AFHOPA y con INTA Balcarce, especialmente, en el área de poscosecha.

La empresa contabiliza aproximadamente entre 130-140 personas trabajando de forma permanente durante todo el año, de los cuales entre noventa y cien corresponden a Mar del Plata, mientras que en temporada, llegan a ser 1200 trabajadores aproximadamente entre los establecimientos de Bella Vista y Mar del Plata.

De acuerdo a lo señalado por referentes de la empresa todos los trabajadores son asalariados y la empresa cuenta con personal permanente y temporario, estos últimos trabajan por tanto o por jornal, dependiendo de la tarea a realizar.

Gran parte de los datos aquí expuestos, se obtuvieron tanto del Gerente de Operaciones como de la responsable del Área de Calidad de la firma, quienes accedieron a informar cuestiones vinculadas a la organización y estructura de la empresa, así como los estadios que atravesaron en el camino de la diferenciación y certificación de las distintas normas/protocolos que poseen.

La comercialización a nivel interno, se estructura en torno a la venta a grandes cadenas de supermercados -Carrefour, Makro, Jumbo, Walmart- y también a mercados

¹³ IQF (Individual Quick Freezing): Consiste en un proceso de congelamiento rápido, que, al evitar la formación de cristales de hielo grandes, permite que al descongelar el producto no haya derrame de líquidos, pudiendo garantizar la textura, valor nutritivo y sabor como el de un producto recién cosechado.

concentradores, como Rosario, Córdoba, Mendoza, Bahía Blanca y Buenos Aires (tanto Beccar, Avellaneda, como el Mercado Central). Mientras que, en lo que respecta al mercado externo, mayoritariamente exportan productos congelados, y dentro de los productos frescos, el mayor volumen es de arándanos, ya que la frutilla, por sus características, presenta más dificultades para llegar en óptimas condiciones a destino, lo cual se suma a la escasa experiencia nacional en la exportación de este tipo de producto.

Respecto a su inserción en el mercado, uno de los socios de la empresa detalla *“La empresa en relación a la frutilla, exporta entre el 20% y el 30% en congelado, mientras que un 60% se vende fresca en el mercado local y el restante 10% o 20%, se vende congelado, también en el mercado local. Toda la producción de vegetales se vende congelada al mercado local. En 2017, exportó cinco millones de dólares, principalmente a Estados Unidos y Brasil”*. (Paredes, 2018)

Por otra parte, la empresa compra verduras en otros puntos del país para congelar, y también importa, de países como Bélgica, China, Brasil, España o Costa Rica, frutas y verduras -frescas y congeladas- para ofrecerlas, como intermediarios, a clientes propios que las demandan, controlando que todos los productos que se importan, cuenten con las correspondientes certificaciones de calidad, en tanto la firma es responsable ante sus clientes.

En este sentido, el Gerente de Operaciones señaló que no compran frutilla ni verduras en las explotaciones de la zona, por dos razones: una tiene que ver con el desconocimiento de las formas de trabajo de los diferentes productores locales, especialmente en materia de productos fitosanitarios, ya que, en virtud de la responsabilidad de la firma ante sus clientes nacionales e internacionales, el manejo no puede ser cuestión de palabra, sino que requerirían de alguna certificación respaldatoria. Y la segunda, siguiendo la misma línea, se vincula a la responsabilidad social, ya que, como solidarios responsables, no pueden garantizar fehacientemente las condiciones laborales en cada establecimiento de alrededor.

Por otra parte, se manifestó en relación al valor de la diversificación que han alcanzado como empresa, para la cual *“tenés que manejar los canales comerciales, los fletes, tener proveedores que te quieran vender porque sos un cliente seguro para ellos, eso creo que es hoy el beneficio”*, al tiempo que, indirectamente remarcó los beneficios de participar tanto en el mercado interno como externo: *“sino en el cordón la producción está complicada, y más que tienen la mayoría de los costos, menos la mano de obra, dolarizados, porque los alquileres son en dólares, los agroquímicos son en dólares, las plantas son en dólar, el nylon es en dólares, todo en dólares y venden en pesos”*. (Gerente de Operaciones, Empresa Frutihortícola)

El perfil agroindustrial que fue consolidando la empresa a lo largo de los últimos años, y su inserción en canales de comercialización con altos estándares de exigencia, los llevó a implementar y certificar diversos protocolos de calidad (Ver Tabla 2), tanto en el eslabón primario como secundario de la producción, así como desplegar diferentes estrategias de diferenciación, que la posicionan en la cúspide de la pirámide de productores frutícolas locales, y entre los más importantes a nivel nacional.

Tabla 2: Normas y protocolos implementados y/o certificados por la empresa Compañía Industrial Frutihortícola S.A. según tipo de cultivo y organismo certificador en Febrero de 2020.

| Norma/Protocolo | Tipo de cultivo | Organismo certificador |
|---|---|------------------------------------|
| GlobalGAP | Arándanos, frutillas (Bella Vista, Corrientes) | IRAM |
| IRAM 14110-1:2011 | Frutillas, moras, frambuesas (Gral. Pueyrredón) | |
| IRAM NM 324:2010 | Empaque (Bella Vista, Corrientes). | |
| HACCP | Planta industrial (Gral. Pueyrredón) Empaque (Bella Vista, Corrientes) | PrimusGFS |
| Sello “Alimentos Argentinos” | Frutillas frescas y congeladas | MAGyP |
| Responsabilidad Social Empresaria (RSE) | ----- | Municipalidad de Gral. Pueyrredón. |

Fuente: Elaboración propia en base a información de los sitios <https://database.globalgap.org/globalgap/search/SearchMain.faces>, <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Sello/cesionarios.php>, <http://www.iram.org.ar/index.php?buscar> y aquella obtenida a través de informantes claves.

Hacia finales de la década del 2000, impulsados por las exigencias de los mercados de destino de la producción de arándanos, y en virtud de su iniciativa de exportar este producto, decidieron implementar y certificar BPA, a través del protocolo GlobalGAP. Al momento de la entrevista, la empresa, en Corrientes, contaba con 60 ha de arándanos y 10 ha de frutilla, certificadas bajo de la norma IFA versión 5.2, opción 1 de la norma GlobalGAP.

En lo que respecta al establecimiento ubicado en Mar del Plata, todos los eslabones de la producción primaria se encuentran, desde comienzos de la década del 2010, bajo implementación y seguimiento de BPA, bajo la norma IRAM 14110-1:2011. Esto responde no solo a las exigencias de los mercados de destino, sino a los requisitos que las certificaciones implementadas en el eslabón industrial imponen a sus proveedores, teniendo en cuenta que el sector del campo se comporta como tal, frente al sector industrial de la empresa.

Todos estos logros y certificaciones, tienen mucho que ver con que, desde hace un tiempo, la empresa tomó la decisión de que el Área de Calidad tenga su propio presupuesto a los efectos de mejorar la planificación de las distintas tareas. En palabras de su referente *“Ahora ya me pongo a hacer un presupuesto del año que viene, de la temporada que viene y ya sabes cuándo tenés los análisis de fruta, la frecuencia, podés jugar me sobra acá, pongo acá, hago más análisis de esto, [...] porque vos decís, bueno \$2000 dólares la auditoría... Sí, pero tenés que tener matafuegos por todos lados, los productos que estén aprobados, evaluación de riesgos, que no es barato hacerlo, que no es fácil, porque uno aprende, pero no es fácil, y vos tenés el hipoclorito, ese que tiene todos los papeles que te sale \$100 los 5 litros y el otro \$22, entonces tenés que tener un aval, algo que te apoye”* (Lic. en Alimentos de la firma, a cargo del Área de Calidad)

También en algún momento, la empresa tuvo producción orgánica de frutillas y moras, llegando incluso a certificarlas a través de OIA (Organización Internacional Agropecuaria). Pero a partir del año 2020 la plantación de frutillas dejó de estar en producción, debido a la ausencia de un mercado local para este tipo de fruta fresca, teniendo en cuenta que el precio de mercado de la frutilla orgánica dobla el valor de la convencional. De hecho, se enviaba al mercado externo congelada, ya que, según el Gerente de Operaciones, en el país solamente una cadena de supermercados probó un año, pero no obtuvo buenos resultados de ventas, justamente por el valor del producto.

Igualmente mantienen, aunque no certificada, la producción orgánica de moras y brócoli frente a la posibilidad de que mejoren las condiciones del mercado o tengan una demanda específica, que justifique nuevamente su certificación.

Con respecto a la implantación de brócoli se planteaba como una estrategia para la desinfección del suelo de la frutilla orgánica: *“El brócoli en realidad, lo sacamos orgánico, porque vos cuando haces la frutilla, para desinfectar el suelo, como no podés usar desinfectante como el bromuro de metilo, o los otros desinfectantes, producimos brócoli orgánico, se saca el brócoli, se entierra ese brócoli, se lo tapa con una capa de nylon y todo el gas que genera el broccoli enterrado te desinfecta todo el suelo”* Gerente de Operaciones).

Cuando la empresa certificó Global GAP en la provincia de Corrientes, incorporó, bajo la modalidad de producción paralela, 10 ha de frutillas en el partido de General Pueyrredón, las cuales tenían como destino exclusivo la cadena de supermercados Carrefour, pues dicha norma constituía un requisito excluyente para sus proveedores.

Luego de dos años de llevarla adelante, la empresa finalizó la certificación (como producción paralela) de esas hectáreas en Mar del Plata, a raíz de que la misma cadena de supermercados dejó de exigir específicamente ese protocolo, sumado al costo y especificidad de muchas de sus exigencias.

A partir de esta situación, se decidió, en General Pueyrredón, certificar BPA a través de la norma IRAM 14110-1. En esta determinación, influyó el hecho de que la firma pudo ser parte colaboradora en la elaboración de la citada norma: *“nos fuimos metiendo, empezamos a participar de esa misma norma y es la que hoy certificamos. [...] en su momento estaba muy bueno porque vos podías aportar cosas de la parte operativa”*, expresó la referente del Área de Calidad. Además de otros aspectos convenientes, tales como el menor costo y la menor cantidad de detalles en los requerimientos de esta norma frente a Global GAP.

Al igual que con los otros productores entrevistados, se relevaron algunos de los aspectos incluidos en el protocolo de BPA implementado en el Partido. La empresa realiza rotación de cultivos, utilizando para ello, diferentes campos cercanos a través del sistema de arrendamiento: *“para volver a esa tierra tiene que estar prácticamente en las mismas condiciones que lo agarraste, sino hay un tema de destrucción de la tierra y de baja producción [...] Es un tema de estructura de suelo. Por eso hay que rotar. Antes nosotros cultivábamos todo acá, hace 5 años que nos fuimos enfrente, del otro lado de la ruta...”*, comenta el Gerente de Operaciones. Mientras que la responsable del Área de Calidad, explicó que otro factor que influye en la rotación, es el escaso tiempo que dista entre que se levanta la producción luego de dos años de actividad y se implanta nuevamente, el cual no basta para

acondicionar satisfactoriamente el suelo, indicando *“Por eso se deja descansar. Antaño se dejaba descansar 6 años, ahora dos, tres, depende del precio”*.

Realizan, generalmente de forma mensual, análisis de suelos, de agua de riego y de residuos de agroquímicos, aunque debido a las exigencias que les imponen las certificaciones, los análisis deben llevarlos a cabo en la provincia de Río Negro, ya que allí existe un laboratorio que cuenta con todas las habilitaciones requeridas, lo cual conlleva otro costo y otra operatoria para llegar a tiempo con los plazos.

En este aspecto, la responsable de Calidad indicó que, incluso, no es solamente hacer el análisis, porque *“el laboratorio te da una línea así, se encontró todo esto, vos tenés que saber si está bien o no. Tenés que ir a la literatura o a SENASA. Entonces yo hago un informe en paralelo a ese”*. Pero no obstante, remarcó que cualquier nuevo requerimiento de análisis que los protocolos demanden, se debe realizar obligatoriamente, ya que *“te tenés que mantener actualizado y exigiendo, porque si no te pasa el mercado. Si no, no se vende. Así clarito. Además si tenés algún problema, entras en un listado, una lista negra y nunca más. Es terrible...”*

Al momento de describir las auditorías, las calificaron como muy exigentes. Se trata de una o dos visitas anuales que siempre deben coincidir con el momento de la actividad principal, en este caso la cosecha. La referente de Calidad, explica que en cada auditoría se definen puntos *“críticos o mayores (dependiendo la norma), menores, observaciones, recomendaciones y oportunidades de mejora. [...] las críticas por ejemplo siempre tienen que estar cumplidas. [...] y si exportas, tenés que tener un listado de los puntos de destino, y tenés que cumplir con esos también”*. Al tiempo que indicó que, de haber algún aspecto para mejorar dentro de los puntos principales, se dispone de veintiocho días para enmendarlo, y de no llegar con el tiempo la auditoría es rechazada.

Dentro de las exigencias deben detallar los pasos a seguir en caso de que algún análisis no de los resultados esperados, y en cuanto a los referidos a agroquímicos deben tener registrada la maquinaria con la que se aplicó, quién realizó su calibración, si ese trabajador estaba capacitado para tal función, quién aplicó el producto, en qué condiciones ambientales, etc.

En este sentido los trabajadores reciben capacitaciones generales y, luego, dependiendo del área a donde se van a desempeñar se le brindan otras más específicas de acuerdo a la tarea que tienen asignada. Las mismas son llevadas a cabo por el personal jerárquico de la firma, y en algunos casos se recurre a INTA. Además, la empresa cuenta con un asesor en Seguridad e Higiene.

Las fuentes consultadas también brindaron información acerca de la organización productiva, por ejemplo en el caso de la frutilla. Cada campo implantado se divide en lotes productivos, que no llegan a la hectárea de superficie, que se encuentran bajo la responsabilidad de un encargado de lote, asignado por sorteo, luego de que los trabajadores se postulen voluntariamente y se pondere su desempeño anual.

En cuanto a la forma de contratación de los trabajadores los protocolos de las certificaciones señalan que deben realizarse según las regulaciones vigentes: *“lo que te dicen, es que tiene que cumplir con la parte legal actual, que estén en blanco. Lo que le tenemos que mostrar, por ejemplo, el auditor va al campo, te dice bueno en el caso de Juan, cuál es el número de cosechero, cada uno tiene su número, listo, el 29. Viene acá a Recursos*

Humanos, che el 29, dame los datos del 29. Entonces Recursos Humanos tiene que tener sus listados actualizados de alta, baja, qué hace, el horario, etc., pero no más que eso”. (Encargada del Área de Calidad)

Los mismos referentes de la empresa indicaron también, que a partir del año 2020, el curso de manipulador de alimentos será obligatorio para los trabajadores de la planta industrial, para lo cual se hicieron convenios y se trabaja con la Municipalidad de General Pueyrredón y la de Balcarce (ya que hay trabajadores que provienen de esa ciudad).

En general hay una buena recepción de las capacitaciones por parte de los empleados, pues es un antecedente para futuros trabajos. En el legajo de cada trabajador quedan registradas todas las capacitaciones que tuvo a lo largo de su vida dentro de la empresa.

Los entrevistados destacaron que las exigencias de las auditorías, no solo los mantienen activos en el mercado, y sosteniendo las ventas, sino que es un aval de calidad frente a los supermercados, que ya no vienen como antes a controlar por su cuenta, sino que solo necesitan la actualización de las certificaciones de BPA, para continuar considerándolos sus proveedores.

En lo que respecta a las instalaciones del empaque de arándanos de Bella Vista, cuenta con la certificación de BPM, bajo la Norma IRAM NM 324:2010 y el reconocimiento, desde 2017, de PrimusGFS¹⁴.

Por su parte, la planta industrial que tienen en General Pueyrredón, cuenta con la certificación HACCP de PrimusGFS, a lo que se suma al aval otorgado por la comunidad Kosher¹⁵ para los productos elaborados congelados.

Hasta el año 2009, aproximadamente, en que se empezó a construir la planta actual, la empresa tercerizaba el congelado de frutas a través de una empresa localizada en el Parque Industrial Gral. Savio del Partido, en la que trabajaban supervisores propios. La llegada de la industria a las instalaciones actuales, marcó un punto de inflexión, ya que implicó una importante búsqueda de personal y la implementación de nuevas normas para mantener la calidad del proceso industrial. El proceso de integración en el actual predio, se completó en el año 2015 cuando se incorporó el despalillado¹⁶, que hasta ese momento se realizaba en la sede de la Sociedad de Fomento de la zona de Sierra de los Padres.

Respecto a la planta industrial, la referente del Área de Calidad afirmó, *“para entrar en el mercado, tenía que tener sus papeles, papeles de lo que exige el mercado. En su momento era tener un BPM y un HACCP básico y se consiguió y se avanzó”*. El hecho de contar actualmente con la certificación HACCP de PrimusGFS, obliga, entre otras cosas, a tener el listado de proveedores, tanto de productos, como de insumos para la industria, los cuales, a su vez, deben tener sus correspondientes certificaciones: *“nosotros para lo que es la planta somos como proveedores, el campo es su proveedor, si bien industria nos hace la auditoría*

¹⁴ PrimusGFS es un esquema de auditoría con referencia y totalmente reconocido de Global Food Safety Initiative (GFSI), que abarca tanto las Buenas Prácticas Agrícolas (GAP) como las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), así como los Sistemas de Gestión de Seguridad de los Alimentos (FSMS).

¹⁵ La terminología kosher significa apto-apropiado. Son todos aquellos alimentos que responden a la normativa bíblica y talmúdica de la ley judía.

¹⁶ La fruta destinada a industria debe pasar previamente por la etapa de despalillado. El despalillado es el proceso por el cual se remueve el cabo y la hoja de las frutillas.

al campo, en su momento tiene la auditoría anual en papel, ya el aval de que tenés BPA es otra cosa. Y ayuda trabajar en conjunto”. Y esto, expresó, tiene igual validez para los productos frescos que llegan de otros proveedores para congelar en la planta, ya que la trazabilidad y rotulado se desarrolla de la misma forma que si se tratara de los productos propios.

En relación a la elección de normas o protocolos a certificar, la referente antes mencionada, expresa que eso está directamente relacionado con las exigencias del mercado, ejemplificando *“intentamos ir por la ISO 22000. Se empezó a trabajar, estábamos con la norma en todo lo que es planta, hay equipo de inocuidad, hay equipo HACCP, etc. Pero el mercado empezó a exigir BRC (Ver Cap.3), así que la 22000 la dejamos, cambiamos de rumbo y vamos por BRC que entra dentro del grupo de las GFSI. [...] Pero hay que estar en constante movimiento, porque si no quedas afuera del mercado, es la realidad”.*

Y siguiendo esta premisa, al momento de la entrevista, la empresa se encontraba en proceso de implementar, en la provincia de Corrientes, la Evaluación GRASP de GlobalGAP (Ver Cap.3), es decir, un complemento del actual protocolo implementado, que les permite estar al día con las exigencias y requerimientos del mercado internacional.

Finalmente, también dentro de los esquemas de adopción voluntaria a los que la empresa adhirió, se encuentra el sello nacional “Alimentos Argentinos”, certificado por primera vez a finales de 2019 en su producción de frutillas frescas y congeladas. La referente consultada, plantea que este sello otorga cierto prestigio al producto dentro del mercado local, y que su adopción relativamente reciente (el Sello se aprobó en el año 2014), tuvo que ver con una decisión netamente de la empresa que, hasta el momento, no lo tenía en cuenta entre los esquemas de diferenciación. Frente a ello, desde el Área de Calidad plantearon: *“bueno ya hace 8 años que tenemos BPA, vamos a darle otra cosa. Tenemos BPA, este lo hacemos de taquito. Vamos por más, y así fue. Esa es la realidad”.*

Además de lo citado hasta el momento, y si bien no constituye una certificación de calidad, la empresa cuenta, además, con Responsabilidad Social Empresaria (RSE), marcando el compromiso de la firma no solo ante sus trabajadores, sino hacia la comunidad en la que se desarrolla. Se trató de una iniciativa del Área de Recursos Humanos, que comenzó a trabajar con la Municipalidad de General Pueyrredón, en el cumplimiento de la Ordenanza N° 20532/11 reglamentada por Decreto 1630/17 donde se crea el Programa de Fomento de la Responsabilidad Social Empresaria, teniendo en cuenta aspectos vinculados a los derechos humanos, laborales, medio ambiente y anticorrupción.

En la práctica, se traduce en el dictado de charlas al momento de comenzar a trabajar en la empresa, sobre violencia y aspectos que hacen a la responsabilidad social. En esta línea, se destaca la creación del barrio “El Frutillar” donde residen los trabajadores, que cuenta, a su vez, con una guardería con personal especializado, en la que se les ofrece cuidado y actividades destinadas a los menores que concurren. Y también, el otorgamiento de tres becas por año, destinada a alumnos del nivel terciario/universitario, que pueden ser trabajadores o hijos de trabajadores de la empresa.

Consultados sobre la implementación del “Sello Alimento Controlado”, indicaron que intentaron llevarlo adelante pero que, por cuestiones operativas y de despacho de mercadería, no les resultó. Al tiempo que la referente de Calidad indicó que los convocaron, junto a otros cuatro o cinco frutilleros de la zona, para fomentar e implementar un sello local de

producción integrada, aunque explicó que aún no hay nada concreto. En este sentido, afirmó que son importantes los sellos de calidad, pero que eso debe ir acompañado de una recepción y valoración por parte del consumidor, remarcando que, sobre todo en los productos certificados, *“tiene que ingresar dinero desde afuera para que la calidad asome”*, es decir que sostener económicamente la producción certificada, debe ir en paralelo a un volumen de ventas que justifique tal inversión.

Finalmente, y al igual que otros productores, desde la empresa expresaron su opinión sobre la Resolución que promueve la obligatoriedad de las BPA para todos los productores frutihortícolas, teniendo en cuenta el tiempo que ellos llevan implementándolas y la situación general dentro del Cinturón. Para el Gerente de Operaciones, *“está bueno el tema de las exigencias, también hay que ver después cómo controlar”*, mientras que para la responsable del Área de Calidad, *“es una utopía”*, aunque reconoció que *“una cosa es implementar, ya hay muchas cosas que se pueden hacer con nada, que implican nada, no es gasto, no es nada”* y otra diferente, es certificar.

Aunque en sus palabras no dejan de contemplar la situación de la mayor parte de los productores del Cinturón, dejando en claro las dificultades que presentan para llevar adelante un proceso productivo basado en un protocolo de BPA: *“entendemos la situación de la gente qué tiene que invertir, cuando no tenés estructura es difícil, también hay que tener en cuenta [...] la formación de los productores, hay mucho productor que lo que tiene es una gran voluntad para producir, pero hay un tema de gestión de los negocios y de concientización que viene... Creo que no sé si están preparados”*, indicó el Gerente consultado.

Pero también remarcan la gran diferencia respecto a las exigencias y controles que recibe la empresa y lo que consideran, será la implementación y control de esta nueva Resolución. En palabras de la referente en Calidad, *“a veces es lo que nosotros decimos, paga el grande por ser grande. Porque a nosotros te viene el Sr. a controlar BPA, y te va a buscar todo, porque sos grande. Pero al que pasó al lado, no le controlan nada, entonces vos decís, nosotros tenemos que hacer tan detallado”*, aunque el Gerente de Operaciones reconoce *“por un lado está bueno que se le exija a todos igual, pero entendemos que no todos tienen las mismas posibilidades de implementarlo, pero es que cuando uno paga absolutamente todo decís, tendría que ser justo para todos, pero sí es justo, sabes qué se quedan sin laburo, porque no es que le dan otra posibilidad, financiamiento, capacitación, se quedan sin laburo, entonces bueno...”*.

Y si bien consideran que si lo realizan de forma exhaustiva, como a ellos les exigen desde el sector privado, no va a ser sencillo, el Gerente antes mencionado expresa *“por lo menos se inició. Yo creo que no van a salir a inspeccionar las quintas, los campos y cerrarlos, pero por lo menos hacerle un apercebimiento, en pos de, bueno, en 6 meses vuelvo para ver si, por lo menos, contrataste al asesor, o con quién estás trabajando o si contrataste un agrónomo o si se juntaron 10 productores y contrataron un agrónomo que los asesore, les marque el camino”*. De esa manera, valoran las nuevas medidas, aunque reconocen que coexisten escenarios diversos de cara a estas disposiciones y que nivelarlos, demandará mucho tiempo y esfuerzos mancomunados.

Conclusiones

Durante las últimas décadas, en el marco de la difusión y expansión del fenómeno de la globalización, se han podido observar una serie de transformaciones en lo que respecta a la producción, distribución y comercio de alimentos, las cuales no pueden analizarse como un hecho aislado, sino como parte de un engranaje mucho mayor que incluye un importante desarrollo tecnológico, cambios en el transporte y las comunicaciones, nuevos marcos regulatorios de los países, gran integración de mercados nacionales, y difusión global de hábitos y pautas culturales.

Toda esta coyuntura tiene indefectiblemente un impacto en los productores. Los nuevos avances se han posicionado como un filtro frente al cual algunos lograron reconvertirse y estar a la altura de las nuevas demandas del mercado en materia de semillas, insumos o requisitos de calidad, mientras que otros quedaron relegados por no contar con las posibilidades para adecuarse a las nuevas formas de producción.

En el otro extremo de la cadena, donde se ubican los consumidores, también se han generado transformaciones que desencadenaron, a su vez, varios cambios en las etapas primarias y secundarias. Se observa, paralelamente, una homogeneización del consumo de alimentos a nivel global, y una diversificación de los productos, a raíz de la segmentación de las preferencias de los consumidores, teniendo en cuenta la mayor preocupación e interés de estos por la calidad, inocuidad y variedad de los alimentos que consumen (su origen, su proceso de elaboración y los atributos que poseen). En este marco, comienzan a ganar terreno los llamados productos diferenciados, entendidos como aquellos que tienen una identidad propia frente a los consumidores.

A esto se suma la creciente importancia de las grandes cadenas de distribución comercial, como cadenas de súper e hipermercados globalizados, que manejan gran parte del comercio mundial de alimentos, los cuales, sumados a las cadenas HORECA (hoteles, restaurantes y *catering*) constituyen destacados actores, no solo por su demanda masiva y regular de productos, sino porque muchas veces, y cada vez más, va acompañada de una serie de exigencias que permitan garantizar la inocuidad, trazabilidad o que incorporen algún atributo diferencial en los productos.

En relación a la inocuidad, existe un consenso general acerca de que los alimentos para consumo humano deben reunir una serie de condiciones que hagan al producto idóneo para su comercialización y consumo. Todas estas propiedades y características, surgen como consecuencia de una serie de disposiciones obligatorias respecto a las materias primas, los procedimientos y la composición final del producto, que los Estados adoptan (mediante códigos, legislaciones, reglamentaciones en concordancia con marcos internacionales) y por ende, exigen a quienes son los encargados de la producción y elaboración de alimentos en su territorio. Es decir, son obligatorias, y por lo tanto, susceptibles de fiscalización y sanción por parte de autoridades competentes.

En lo que respecta a la calidad, existe actualmente una concepción superior, donde además de cumplir con cuestiones básicas referidas a la inocuidad, le suma aquellos atributos

que le agregan valor al producto, proceso o servicio comercializado, logrando satisfacer las demandas/expectativas de los consumidores a través de sistemas de control de adopción voluntaria. Por ende, las demandas cambian de acuerdo a preferencias, edades, regiones, culturas, etc. al igual que los protocolos que determinen qué se entiende por calidad en cada mercado, llevando a la coexistencia de múltiples estándares que complejizan, indudablemente, el sistema alimentario.

Las BPA, constituyen un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, que apuntan al aseguramiento de la inocuidad, la protección de la salud humana y el cuidado del medio ambiente, donde, a través de métodos ecológicamente seguros y económicamente factibles buscan obtener productos alimenticios y no alimenticios más inocuos y saludables para el autoconsumo y el consumidor. Como sistema de gestión, se suma a otros tales como BPM, POES, HACCP o ISO 22000, que cada día ganan más terreno dentro de la industria de alimentos, ya sea porque apuntan a la calidad del producto, centrándose en la inocuidad del mismo o a la calidad del proceso, incorporando otros aspectos que agreguen valor al producto final.

La difusión e implementación de las BPA, puede ser vista desde diferentes perspectivas en función de los efectos de su implementación, y las oportunidades o perjuicios que la misma genera en los productores que las llevan adelante, ya que mientras para algunos constituye una herramienta de inclusión y oportunidad de insertarse en nuevos y exigentes mercados, para otros se trata de una forma de concentrar el grupo de oferentes, es decir, un mecanismo de exclusión, ya que no todos los productores cuentan con los medios o la capacidad de satisfacer las exigencias de calidad de los principales mercados.

Argentina, cuenta con numerosas disposiciones que regulan la producción de alimentos en general y frutihortícolas en particular, en relación a la inocuidad (obligatorias) y el agregado de valor (voluntarias), lo cual se suma a normas y protocolos privados, tanto nacionales como internacionales, de adopción voluntaria, que contribuyen a diversificar la opciones para el logro de productos diferenciados y de calidad superior.

En lo que respecta a las BPA, luego de muchos años donde se sugería la posibilidad de establecer su obligatoriedad, y en el marco de una mayor preocupación por el cuidado del medio ambiente y la generación de productos inocuos, se llegó a un gran avance en materia de legislación nacional. En el año 2018 dicha condición fue aprobada para el sector frutihortícola, comenzando a regir para el sector frutícola a partir del año 2020 y para el hortícola, a partir de 2021.

Hasta ese momento, a nivel nacional, solo aquellos productores que comercializaban en el exterior o que proveían alguna cadena de supermercados que así se los exigía, eran quienes habían decidido, por propia voluntad, adoptar normas o protocolos de buenas prácticas agrícolas, y en gran parte de esos casos, certificarlas. El resto de los productores, o bien desconocían los fundamentos de las BPA o bien no veían los beneficios en función del costo que implicaba su implementación y/o certificación, y la ausencia de condiciones propicias en el mercado de destino, mayoritariamente local, para recuperar parte de lo invertido.

Esta situación, a una escala mucho menor, se comenzó a observar en el Partido de General Pueyrredón, y fue la necesidad de conocer las características del proceso de

diferenciación dentro de la producción frutihortícola local, lo que impulsó el desarrollo de la presente tesina.

Durante el proceso de elaboración, se pudieron analizar los pormenores de la normativa y los manuales que respaldan la nueva disposición de obligatoriedad de las BPA en frutas y hortalizas, y también, a partir de entrevistas semiestructuradas, se relevaron las principales exigencias de los protocolos y certificaciones internacionales que algunas de las empresas frutihortícolas del Partido están llevando adelante.

No resultó sencillo el acceso a las fuentes primarias, y la concreción de las entrevistas se desarrolló en un intervalo de tiempo que abarcó desde el momento en que la obligatoriedad de las BPA aún no se encontraba aprobada (aunque se veían avances en esa dirección), hasta el momento donde se concretó su aceptación, pero aún no estaba en vigencia.

Del análisis de dicha información se pudo advertir, por un lado, que la nueva normativa nacional está orientada al cumplimiento de pautas básicas para el funcionamiento de cualquier explotación en la que se producen y manipulan frutas y/o hortalizas, al tiempo que muchos de los puntos buscan reforzar el cumplimiento de disposiciones preexistentes. Es decir, no resulta demasiado novedoso, y muchas de las medidas planteadas en las buenas prácticas ya deberían estar aplicadas desde hace bastante tiempo.

Por otro lado, se observan diferencias en cuanto a los controles sobre la aplicación de los protocolos. Existe un gran contraste entre las exigencias y rigurosidad que sostienen las empresas auditoras/certificadoras de normas privadas (nacionales e internacionales) y los controles que, de acuerdo a la información disponible, llevarían adelante los organismos del Estado implicados en la nueva disposición.

En esta línea, cabe resaltar que cada uno de ellos –SENASA, MAGyP u organismos provinciales -por ejemplo, en el caso que haya legislación provincial relacionada con la obligatoriedad de contar con una receta agronómica- se encargarían de los temas o puntos que les competen, sin que exista, hasta el momento, un organismo centralizado que pueda gestionar de forma integral el control de todos los puntos de la Resolución Conjunta N°5/2018. Esta situación sumada a la formación tardía de los implementadores, casi al mismo tiempo que la puesta en vigencia de la normativa, convierte a la implementación de las BPA en un proceso que, pareciera, llevará mucho tiempo hasta que se optimicen los mecanismos que ya deberían estar consolidados.

Por otra parte, se trazó el perfil de los productores que a nivel local se encuentran desarrollando su producción bajo algún esquema de BPA. De ello, se desprende que conviven productores que encuadran su producción bajo algunos de los protocolos de diferenciación de calidad existentes, tanto nacionales como internacionales, con otro grupo de productores que han iniciado un camino hacia la organización del establecimiento, adoptando ciertas prácticas vinculadas a las BPA, con el asesoramiento de algún profesional.

En el primer caso, se trata de medianos/grandes productores con perfil empresarial /industrial que cuentan con destacados procesos, que además de garantizar la inocuidad, buscan sumarle calidad al proceso y el producto. Se trata de cultivos de alto valor (kiwi y frutas finas) y de cultivos hortícolas. Destinan parte de su producción a la exportación o bien son proveedores de alguna gran cadena de supermercados, generalmente de capitales extranjeros. Si bien se trata de un número ínfimo en relación al total de productores del cinturón frutihortícola local, no deja de ser una muestra de las nuevas tendencias en materia

de adopción de normas de calidad que vienen sucediendo a nivel mundial y nacional, y más si se tiene en cuenta que son procesos recientes que ya están teniendo presencia en el ámbito estudiado.

En este sentido la calidad es evaluada de diferente manera por estos agentes sociales, certificando distintas normas -internacionales, nacionales y locales- y poniendo en juego distintas convenciones, tales como: Global Gap en sus distintas versiones y opciones; protocolo Huella Natural; Sello de alimento controlado, IRAM 14110-1:2011; IRAM NM 324:2010 HACCP, Sello “Alimentos Argentinos”, certificación de producción orgánica, entre otras.

En el segundo caso, son generalmente productores que, con ciertas disparidades, comenzaron a adoptar prácticas que se encuadran en las nuevas exigencias que rigen para el sector. Aunque de momento, no pueden pensar en las posibilidades que les generaría la certificación de la producción, porque aún no cuentan con una estructura que les permita sostener, productiva y económicamente, el camino hacia la producción diferenciada y la inserción en canales de comercialización seguros y rentables. El principal obstáculo que tienen en la actualidad, es la ausencia de un mercado local o nacional que valore y demande los productos diferenciados -teniendo en cuenta el costo superior de estos productos- de modo que les permita recuperar la inversión que les generaría adecuar sus establecimientos y llevar adelante las prácticas necesarias para adherir a las distintas convenciones de calidad que esto implicaría. -

En lo que respecta a las motivaciones que los impulsaron a iniciarse y/o sostener este camino, se encuentran, por el lado de los productores empresariales, las exigencias de los mercados de destino (externos) y de las grandes cadenas de supermercados de origen extranjero. Y en el caso del otro grupo de productores, la necesidad de mejorar algunas prácticas, como el uso adecuado de los productos fitosanitarios, y de reducir las pérdidas económicas por mayor uso de insumos o por un mal manejo del suelo a través de una incorrecta rotación de cultivos, por ejemplo.

De esta forma, si bien los avances en materia de legislación pretenden prosperar en el ordenamiento de las explotaciones, los productores y/o empresas que ya aplicaban alguna norma privada nacional o internacional, se posicionan en un nivel superior, muy difícil de alcanzar por parte de los productores que aplican las BPA de acuerdo a la nueva disposición nacional, o que recién se inician en este camino.

Esto se ve reforzado por cuestiones de índole económica o asociados a la pandemia por Covid-19 que generaron un escenario poco favorable en el inicio del proceso de obligatoriedad de las BPA, lo que hace reflexionar sobre el largo trayecto que aún resta por recorrer, para que los todos los productores frutihortícolas puedan incorporar de una manera integral las BPA.

Bibliografía

- Adlercreutz, E.; Francucci, M. y Szczesny, A. (2017) Evolución del área en el Cinturón Hortícola de Mar del Plata. En: *Visión Rural*, 24 (120) (nov-dic)
- Asamblea Paren de FumigarNos MdP (26 de abril de 2017) AGROECOLOGÍA YA. Presentamos el Proyecto de Fomento a la Agroecología. *Paren de fumigarNos MDP*. <http://parendefumigarnosmdp.blogspot.com/2017/04/agroecologia-ya.html>
- Asamblea Paren de FumigarNos MdP (8 de julio de 2019) Reunión conciliatoria e intento de diálogo por los mil metros libres de fumigación. *Paren de fumigarNos MDP*. <http://parendefumigarnosmdp.blogspot.com/2019/07/reunion-conciliatoria-e-intento-de.html>
- Ávila Sánchez, H. (2015) Tendencias recientes en los estudios de Geografía rural. Desarrollos teóricos y líneas de investigación en países de América Latina. *Investigaciones geográficas, Boletín del Instituto de Geografía*. 2015 (88), 75-90. <https://doi.org/10.14350/rig.44603>
- Barsky, A.; Astelarra, S. y Galván, L. (2010) Horticultura periurbana: Implementación de un programa de “buenas prácticas” en Pilar. *Apuntes de investigación*. 16-17 (177-187). ISSN0329-2142
- Bisang, R.; Anlló, G.; Campi, M. y Albornoz, I. (2009) Cadenas de valor en la agroindustria. En: B. Kosacoff y R. Mercado (Eds.) *La Argentina ante la nueva internacionalización de la producción. Crisis y oportunidades* (218-259). CEPAL / PNUD. Buenos Aires.
- Bocero, S. (2015) Mar del Plata: agroquímicos, conflictos y regulación ambiental. En: *Agroquímicos en áreas de transición urbano-rural: problemas y ambientes en el partido de General Pueyrredón*. Zulaica, L.; Bocero, S.; Tribó, J. y Cabral, V. (Coord.) (1a ed. 229- 267) Estudios Sociodemográficos 5. Universidad Nacional de Mar del Plata.
- Bocero, S. y Bonnet, A. (2019) Los espacios de kiwi: productores y organización de la producción en el sudeste bonaerense. *Geograficando*. 15(1), e048. <https://doi.org/10.24215/2346898Xe048>
- Bocero, S. y Prado, P. (2008) Horticultura y territorio. Configuraciones territoriales en el cinturón hortícola marplatense a fines de la década del noventa. En: *Estudios Socioterritoriales. Revista de Geografía*. 7 (7) 98-119. 2007/2008.

- Bocero, S. (2002) *Cultivos protegidos y problemas ambientales: un estudio de la horticultura marplatense en la década del noventa*. [Tesis de Maestría, Universidad Nacional de Mar del Plata, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales] http://nulan.mdp.edu.ar/545/1/bocero_sl.pdf
- Bocero, S., Di Bona, A. y Paz, M. (2015) Agricultura intensiva en el Partido de General Pueyrredón. Condiciones de producción y exposición a procesos peligrosos. En: *Agroquímicos en áreas de transición urbano-rural: problemas y ambientes en el partido de General Pueyrredón*. Zulaica, L.; Bocero, S.; Tribó, J. y Cabral, V. (Coord.) (1a ed. 99-134) Estudios Sociodemográficos 5. Universidad Nacional de Mar del Plata.
- Bocero, S; Moyano, M. y Mundo, M. (2018) La diferenciación agrícola en el partido de General Pueyrredón: perspectivas en la producción frutihortícola. En *I Jornadas Nacionales de Geografía de la UNMDP. Geografía, espacio y sociedad en los debates actuales*. CIGSA. UNMDP. Mar del Plata. ISBN 978-987-544-823-0
- Compañía Industrial Frutihortícola S.A. (2018) *Uso de las Berries Congeladas*. <http://www.cifsa.com.ar/productos/productos-congelados/berries/>
- Cooperativa de Trabajo La Redacción. (10 de marzo de 2020) *Agroquímicos: una “nueva etapa” y más testimonios en torno a la medida cautelar*. Quedigital.com.ar. Recuperado el 20 de noviembre de 2020 de <https://quedigital.com.ar/sociedad/agroquimicos-una-nueva-etapa-y-mas-testimonios-en-torno-a-la-medida-cautelar/>
- Craviotti, C. (2004) Calidad, coordinación entre agentes y organización del trabajo en las producciones no tradicionales. *Revista Agroalimentaria*. 10(18) 23-33. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales. Universidad de Los Andes. Venezuela. <http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/agroalimentaria/article/view/1310/1256>
- Cristo, J. (2018) Zonas de exclusión o de amortiguamiento para la aplicación de agroquímicos en el periurbano. *Memoria Técnica 2017-2018*. (136-137) https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_mt2018_cristo_zonas_exclusion_amortiguamiento.pdf
- Daga, D.; Zulaica, L.; Ferraro, R. y Vázquez, P. (2017) Expansión e intensificación hortícola en el Partido de General Pueyrredón, Argentina: sustentabilidad ecológica e impactos ambientales. *Geografia Em Questão*, 10(2) 102-117. <http://e-revista.unioeste.br/index.php/geoemquestao/article/view/16957/11960>

- De Haro, A. (2009). Los mercados diferenciados y el desarrollo equitativo. Recuperado el 8 de febrero de 2021 de: <https://www.yumpu.com/es/document/read/30252728/1-los-mercados-diferenciados-y-el-desarrollo-equitativo>
- Decreto 1474 de 1994 [con fuerza de ley] Por medio del cual se crea el Sistema Nacional de Normas, Calidad y Certificación. Consejo Nacional. Funciones. Integración. Organismo de Normalización. Organismo de Acreditación. 23 de agosto de 1994. D. O. N° 27969
- GlobalGAP (2015) Reglamento General. Parte 1 Requisitos Generales. Versión 5.0 en español. Disponible en: http://argencert.com.ar/sitio/wp-content/uploads/160810_GG_GR_Part-I_V5_0-2_es.pdf
- González, E.; Gómez, C. y Moricz, M. (2013) *Normativas vinculadas a los procesos de producción y comercialización de la agricultura familiar urbana y periurbana*. Ediciones INTA. 1a ed. Buenos Aires. E-Book. ISBN 978-987-679-221-9
- Gonzalez, J. (2009) *Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas en el sector papero del sudeste de la provincia de Buenos Aires*. [Tesis de Grado, Universidad Nacional de Mar del Plata. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales] http://nulan.mdp.edu.ar/638/1/gonzalez_j.pdf
- Gonzalez, M.V.; Diurno, R.; Caetano F y Rattín, J. (2018) Evolución del cinturón hortícola marplatense. Estrategias y logros para la adecuación productiva ante cambios legales. *Revista De La Facultad de Agronomía*. 116(3) 97-106. Universidad Nacional de la Plata. La Plata. <https://revistas.unlp.edu.ar/revagro/article/view/6146>
- Instituto Argentino de Normalización y Certificación. (2017) *Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas – BPA*. Recuperado el 4/12/17 de <http://www.iram.org.ar/index.php?id=Certificacion-de-Buenas-Practicas-Agricolas>
- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. (2016) *BPA. Acerca de las Buenas Prácticas Agrícolas*. Disponible en: <https://inta.gob.ar/documentos/bpa-acerca-de-las-buenas-practicas-agricolas>
- Izquierdo, J.; Rodríguez Fazzone, M. (2006) *Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): En busca de sostenibilidad, competitividad y seguridad alimentaria*. Grupo de Agricultura. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. <http://www.fao.org/3/A0718s/A0718s00.pdf>
- Lacaze, M.; Atucha, A.; Bertolotti, M.; Gualdoni, P.; Labrunée, M.; López, M.; Pagani, A. y Volpato, G. (2014) *Producto Bruto Geográfico del Partido de General Pueyrredón, 2004-2012*. Mar del Plata: Universidad Nacional de Mar del Plata. ISBN 978-987-544-610-6

- Logegaray, V. (2007) Adopción de Buenas Prácticas Agrícolas. Camino sin retorno. *Revista Alimentos Argentinos*. (36) 56-58.
- Mackrey, C. (2017) Comunicación en empresas agropecuarias. [Tesis de grado, Universidad Nacional de La Plata]. Repositorio institucional de la UNLP. <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/68798>
- Mercado Central (2 de marzo de 2018) *Productos de cuarta gama: Servidos en bandeja*. www.mercadocentral.gob.ar. Recuperado el 6 de enero de 2021 de: <http://www.mercadocentral.gob.ar/news/productos-de-cuarta-gama-servidos-en-bandeja>
- Ministerio de Economía y Producción. (2005) *Productos orgánicos*. Serie de estudios sectoriales. Documentos de ProArgentina. http://www.funcex.org.br/material/redemercosul_bibliografia/biblioteca/ESTUDOS_ARGENTINA/ARG_56.pdf
- Moyano, M.; Mundo, M. y Bocero, S. (2019) Buenas Prácticas Agrícolas en la frutihorticultura del Partido de General Pueyrredón. En: *VII Congreso Nacional de Geografía de Universidades Públicas y XXI Jornadas de Geografía de la UNLP. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación*. Universidad Nacional de La Plata. La Plata. ISSN 2362-4221
- Negri Rodríguez, L. [et.al.] (2016) Escenarios sobre calidad e inocuidad en el sector productor de materias primas y alimentos elaborados en Argentina 2030. Coord. Gral. de Alicia Balbina Recalde [et al.]; dirigido por Crisólogo Martín Villanueva; Carla Martín Bonito; Jorge Carrillo. 1a ed. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva. Buenos Aires. ISBN 978-987-1632-69-5
- Niño de Zepeda, A. y Miranda, M. (2003) *BPA como mecanismo de internalización de externalidades*. Como parte del proyecto: Buenas Prácticas Agrícolas, como mecanismo de consideración de externalidades de los sistemas de producción agropecuarios. Fundación Chile y Subsecretaría de Agricultura de Chile. http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/prior/segalim/prodalim/prodveg/bpa/pubs/81.pdf
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (1996) *Plan de Acción de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación*. http://www.fao.org/wfs/index_es.htm
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2003) *Estrategia de la FAO relativa al enfoque de calidad e inocuidad de los alimentos, basado en la cadena alimentaria: documento marco para la formulación de la futura orientación*

- estratégica*. Comité de Agricultura COAG/2003/5. 17° período de sesiones. Roma, Italia. <http://www.fao.org/3/Y8350s/Y8350s.htm>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2004) *Las buenas prácticas agrícolas*. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. <http://www.fao.org/3/a-ai010s.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2005) *Estrategia de la FAO para un suministro de alimentos inocuos y nutritivos*. Comité de Agricultura COAG/2005/5. 19° período de sesiones. Roma, Italia. <http://www.fao.org/3/j4195s/j4195s.htm>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2014) *Estrategia de la FAO para mejorar la inocuidad de los alimentos a escala mundial*. Comité de Agricultura COAG/2014/5. 24° período de sesiones. Roma, Italia <http://www.fao.org/3/a-ml202s.pdf>
- Palmisano, T. (2017) Las agriculturas alternativas en el contexto del agronegocio. Experiencias en la provincia de Buenos Aires, Argentina. En: *Estudios Sociales Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*. 51(28) Enero-Junio 2018. DOI: <http://dx.doi.org/10.24836/es.v28i51.513>
- Paredes, L. (29 de marzo 2018) Frutas argentinas: un sector estrella del campo argentino. *La Nación*. <https://www.lanacion.com.ar/economia/comercio-exterior/frutas-argentinas-un-sector-estrella-del-campo-argentino-nid2121119/>
- Patrouilleau, M; Martínez, L., Cittadini, E. y Cittadini, R. (2017) Las políticas públicas nacionales y el desarrollo de la agroecología. En: *Políticas públicas en la ruralidad argentina*. Patrouilleau, M.; Mioni, W.; Aranguren, C. (Organizadores) Ediciones INTA. Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Pizarro, C. (2012) Sanidad, calidad: bioregulación y disciplinamiento. Las buenas prácticas agrícolas en la producción hortícola argentina. *Revista Ruris. Revista Do Centro De Estudos Rurais – UNICAMP*. 6 (2) 155-180. <https://www.ifch.unicamp.br/ojs/index.php/ruris/article/view/1541>
- Qüesta, T. (2007) La importancia de diferenciar un producto agropecuario. *Revista Agromensajes*. (23) 7-11. Secretaría de Extensión Universitaria. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Rosario.
- Red de Buenas Prácticas Agrícolas. (2015) *RED BPA: Directivas y requisitos para cultivos intensivos*. Descargado de: <https://redbpa.org.ar/wp-content/uploads/2020/01/EP-RedBPA-CultivosIntensivos.pdf>

- Red de Buenas Prácticas Agrícolas. (2016) *Recomendaciones para Normativas de Departamentos, Municipios y Partidos que Regulen sobre Aplicaciones de Productos Fitosanitarios*. Descargado de: <https://redbpa.org.ar/wp-content/uploads/2020/01/EP-RedBPA-Recomendaciones.pdf>
- Resolución Conjunta N°1 de 2018 [Ministerio de Agroindustria y Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable] Por la cual se crea el Grupo de Trabajo Interministerial sobre Buenas Prácticas en materia de Aplicaciones de Fitosanitarios. 19 de febrero de 2018.
- Resolución Conjunta N°5 de 2018. [Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria y Secretaría de Alimentos y Bioeconomía] Por la cual se incorpora al Código Alimentario Argentino el artículo 154 Tris. 23 de octubre de 2018.
- Resolución N° 174 de 2018. [Ministerio de Agroindustria]. Por la cual se crea en el ámbito del Ministerio de Agroindustria el Programa Nacional de Buenas Prácticas Agrícolas Sustentables (BPAS) en productos frutihortícolas. 26 de junio de 2018.
- Resolución N°233 de 1998 [Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria] Por la cual se modifica el reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal, en lo referente a las normas de Buenas Prácticas de Fabricación y los Procedimientos Operativos Estandarizados a las que deben ajustarse los establecimientos que elaboren, depositen o comercialicen alimentos. 27 de febrero de 1998.
- Resolución N°570 de 2011 [Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca] Por la cual se crea el Programa Nacional de Prácticas Agrícolas Sustentables. 6 de julio de 2011.
- Robineau, O. (2016). *The vegetable supply chain to the test of public policies. The case of Mar del Plata, Argentina*. [Tesis postdoctoral, International Laboratory AGRITERRIS] Mar del Plata, Argentina. <http://dx.doi.org/10.13140/RG.2.1.3013.3368>
- Ryan, S.; Bisio, C.; Bergamín, G. y Fuentes, E. (2019) Políticas públicas diferenciales orientadas a la sustentabilidad: orígenes de las buenas prácticas agropecuarias en el mundo y en Argentina. En: *Actas de las XI Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales*. Facultad de Ciencias Económicas de la UBA. Buenos Aires. Disponible en: <http://www.ciea.com.ar/web/CIEA2019/CIEA2019.htm>
- Salvador, D. (14 de mayo de 2020) *Góndolas con impacto: Carrefour revela su estrategia para convertirse en un referente de la alimentación sustentable*. Economiasustentable.com. Recuperado el 23 de noviembre 2020 de: <https://economiasustentable.com/noticias/gondolas-con-impacto-carrefour-revela-su-estrategia-para-convertirse-en-un-referente-de-la-alimentacion-sustentable>

- Secretaría de Agroindustria. (2018) *Directrices BPA frutihortícolas*. <http://www.conal.gob.ar/recomendaciones/items/directricesfrutihorticoas.pdf>
- Selasco, S. (20 de octubre de 2020) *En medio de dudas de los operadores, el Senasa ratifica que el 1° de enero arrancan las Buenas Prácticas obligatorias en la producción hortícola*. bichosdecampo.com. Recuperado el 6 de enero de 2021 de <https://bichosdecampo.com/en-medio-de-dudas-de-los-operadores-el-senasa-ratifica-que-el-1-de-enero-arrancan-las-buenas-practicas-obligatorias-en-la-produccion-horticola/>
- Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Agroalimentaria. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Secretaría de Agroindustria. (2018) *Manual de BPA*. http://www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa/bibliografia/manual_BPA_obligatorias.pdf
- Tadeo, N. (2008) Calidad y seguridad alimentaria en productos frutihortícolas frescos de exportación: Implicaciones en los procesos laborales de la agroindustria de cítricos dulces de Entre Ríos. *Mundo Agrario*, 8 (16). Disponible en: http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.654/pr.654.pdf
- Trpin, V. (2008) Reconfiguración productiva y Buenas Prácticas Agrícolas. Las nuevas condiciones laborales en la fruticultura del Alto Valle de Río Negro. *Revista Interdisciplinaria de Estudios Agrarios*, 29 (49-76), CIEA-FCE/UBA. http://bibliotecadigital.econ.uba.ar/download/riea/riea_v29_n1_03.pdf
- Trpin, V.; Alvaro, B. (2014) Condiciones productivas locales y exigencias para la comercialización. Transformaciones en la fruticultura del norte de la Patagonia argentina. *Pampa. Revista Interuniversitaria de Estudios Territoriales*. 10(10) 193-217. <https://doi.org/10.14409/pampa.v1i10.4537>
- Unger, N. (2007) *La calidad, en la industria agroalimentaria nacional*. [Tesis de maestría, Universidad Nacional de Mar del Plata] https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta_-_tsis_unger_-_la_calidad_de_la_industria_agroali.pdf
- Vellini, N. (2017) *Aceptación de un sello de calidad para verduras frescas por parte de los consumidores del Partido de General Pueyrredón*. [Tesis de Grado, Universidad Nacional de Mar del Plata. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales] <http://nulan.mdp.edu.ar/2641/1/vellini-2017.pdf>
- Verón, J.; Hamdan, V. y Natinzon, P. (2016) El Programa Autoproducción de Alimentos. Un espacio de intersección entre extensión, investigación y docencia. En *+E Revista de Extensión Universitaria*. (6)6, 240-247. <https://doi.org/10.14409/extension.v1i6.6349>

Vilar Hernández, J.; Stahnke Wolfgang, B.; Núñez Torres, S. (2004) Sistemas de gestión de la calidad en el sector agroalimentario. *Agroalimentaria*. (10)18, 88-94. ISSN 2244-8128 <http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/agroalimentaria/article/view/1317>

Vitteri, M.L; Aranguren, C.I. y Cendón, M.L (2019) Construyendo Territorios Sustentables. En: II Jornadas de Sociología. UNMDP. Ponencias completas. ISBN 978-987-544-895-7

Zulaica, L. (2015) El periurbano de Mar del Plata. Aportes conceptuales y metodológicos para el abordaje de sus problemáticas ambientales. En: *Agroquímicos en áreas de transición urbano-rural: problemas y ambientes en el partido de General Pueyrredón*. Zulaica, L.; Bocero, S.; Tribó, J. y Cabral, V. (Coord.) (1a ed. 9-72) Estudios Sociodemográficos 5. Universidad Nacional de Mar del Plata.

Sitios web consultados:

Alimentos Argentinos:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Sello/index.php> (Consultado el 12/12/20)

BRCGS: <https://www.brcgs.com/about-brcgs/> (Consultado el 12/12/20)

Cambio Rural: <https://www.argentina.gob.ar/agricultura/extension-y-cambio-rural/institucional> (Consultado el 6/12/20)

CIFSA S.A.: <http://www.cifsa.com.ar/cifsa/> (Consultado el 14/12/20)

Don Kiwi: <http://Donkiwi.com/nosotros> (Consultado el 5/02/21)

GFSI: <https://www.grupoacms.com/consultora/que-es-la-gfsi> (Consultado 15/02/21)

GlobalGAP: <https://database.globalgap.org/globalgap/search/SearchMain.faces> (Consultado el 7/12/2)

GlobalGAP: <https://www.globalgap.org/es/who-we-are/about-us/history/> (Consultado el 12/12/20)

Huella Natural: <http://www.carrefour.com.ar/huellanatural> (Consultado el 20/03/2018)

Ikiwi: <http://www.ikiwi.com.ar/> (Consultado el 7/12/20)

Infocampo: <https://www.infocampo.com.ar/el-esplendor-frutihorticola/> (Consultado el 6/12/20)

Infocampo <https://www.infocampo.com.ar/el-esplendor-frutihorticola/> Consultado el 6/12/20

IQF: <http://agrofrio.tripod.com/Esp/iqf.htm> (Consultado el 8/12/20)

Kosher: <https://oukosher.org/espanol/que-es-el-kosher/> (Consultado el 2/3/21)

Laboratorio Fares Taie: <https://www.farestaie.com.ar/laboratorios/analisis-de-alimentos/sello-de-alimento-controlado/> (Consultado el 30/12/2020)

Municipalidad de General Pueyrredón:
<https://www.mardelplata.gob.ar/Contenido/informacion-estrategica-agricultura#>
(Consultado el 30/12/20)

Normas ISO: <https://www.isotools.org/2015/03/19/que-son-las-normas-iso-y-cual-es-su-finalidad> (Consultado el 3/02/21)

PrimusGFS: http://primusgfs.com/PDFs/141012_Azzule_PGFS_Promo01_Sp.pdf
(Consultado el 2/03/21)

RedBPA: <https://redbpa.org.ar/que-es/> (Consultado el 7/11/20)

Legislación consultada

Ley 29.279/2016 de Presupuestos Mínimos para la Protección Ambiental de los Envases Vacíos de Fitosanitarios.

Ordenanza N° 20532/11 donde se crea el Programa de Fomento de la Responsabilidad Social Empresaria.

Ordenanza N° 21296/2013 que establece la creación del Programa de Desarrollo Rural Sustentable.

Resolución N°31/2015 del SENASA por el cual se aprueba el “Documento de Tránsito Sanitario Vegetal”

Anexo

SECRETARIA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMIA
SECRETARIA DE REGULACION Y GESTION SANITARIA
2018-11-21

SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA

Y

SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

Resolución Conjunta 5/2018

RESFC-2018-5-APN-SRYGS#MSYDS

Ciudad de Buenos Aires, 23/10/2018

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-004246-17-4 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que la protección de la salud humana constituye un motivo de preocupación primordial en donde el Estado debe asumir un rol activo en el diseño y ejecución de políticas para los sectores productivos cuya actividad repercute en toda la cadena agroalimentaria.

Que la producción primaria de frutas y hortalizas y su manipulación realizada de manera inadecuada constituyen la principal fuente de pérdida de inocuidad del producto.

Que la producción primaria y el aumento de la complejidad de las cadenas frutihortícolas observadas en los últimos tiempos requieren mecanismos eficientes de control, así como precauciones para evitar la contaminación de estos productos.

Que resulta preciso, establecer la observancia obligatoria de las buenas prácticas en la producción de hortalizas y frutas con el objeto de lograr alimentos inocuos y proteger la salud de la población.

Que a la fecha, es necesario ordenar y sistematizar las normas que regulan la calidad higiénica sanitaria de productos primarios, enfatizando en las obligatorias y tomar aquellas prácticas recomendatorias en obligatorias también, de manera paulatina y por sector.

Que se ha tenido en cuenta la definición de las “Buenas Prácticas Agrícolas” propuesta por el Comité de Agricultura (COAG) de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en el 2003.

Que la Resolución N° 71/99 de la entonces Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (SAGPyA) aprobó la Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción Primaria (cultivo-cosecha), Empacado, Almacenamiento y Transporte de Hortalizas Frescas, que tiene carácter de recomendación.

Que mediante la Resolución N° 510/02 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) se aprobó la Guía de Buenas Prácticas de Higiene, Agrícolas y de Manufactura para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, empaque, almacenamiento y transporte de frutas frescas, que tiene carácter de recomendación.

Que la Resolución N° 637/2011 del SENASA reglamenta el funcionamiento del “Sistema de Control de Frutas y Hortalizas”, denominado SICOFHOR, sistema de identificación, monitoreo, vigilancia y diagnóstico en frutas y hortalizas.

Que se tomaron en cuenta las Normas EX SAyG 145/83, 554/83, 297/83 y la Resolución N° 58/07 de la EX SAGPyA, en cuanto a la rotulación de los productos fruti-hortícolas.

Que se deben establecer plazos para la exigibilidad del cumplimiento por parte de los destinatarios de la norma, en forma escalonada en el tiempo.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) aprobó la obligatoriedad de la Buenas Prácticas Agrícolas y su inclusión en ese sentido en el Código Alimentario Argentino, conforme surge del Acta N° 64 de la Reunión Plenaria de los días 20 a 22 de abril de 2005.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONASE) y se sometió a Consulta Pública.

Que la CONAL ha intervenido expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos 815/99, 174/18, sus normas complementarias y modificatorias, y 802/18.

Por ello,

LA SECRETARIA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°.- Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 154 tris que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 154 tris: toda persona física o jurídica responsable de la producción de frutas y hortalizas deberá cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), cuando se realicen una o más de las actividades siguientes: producción primaria (cultivo-cosecha), almacenamiento hasta la comercialización dentro del establecimiento productivo, a excepción de aquellos registrados como empaques.

1. DEFINICIÓN

Las BPA son prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos y de los productos no alimenticios.

2. REQUISITOS MÍNIMOS DE HIGIENE E INOCUIDAD

Se enumeran los requisitos mínimos obligatorios para cumplir por parte del productor de hortalizas y frutas frescas, que permitirán mitigar los peligros biológicos, físicos y químicos que pueden estar presentes en estos productos.

2.1. Documentación obligatoria/trazabilidad.

2.1.1. Los productores deben cumplir con la inscripción en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA).

2.1.2. Los productores deberán identificar los alimentos fruti-hortícolas producidos, empleando etiqueta/rótulo, consignándose los datos previstos en normativa vigente.

2.1.3. Los productores deberán trasladar los productos fruti-hortícolas producidos, empleando el Documento de Tránsito Sanitario Vegetal (DTV), cuando las autoridades sanitarias lo exijan, previsto en normativa vigente.

2.2. Productos fitosanitarios

2.2.1. Los productores deberán cumplir con las recomendaciones y las restricciones de uso, indicadas en el marbete/etiqueta y registrar la aplicación.

2.2.2. Sólo deberán utilizar productos fitosanitarios autorizados por el Servicio Nacional de

Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), en sus envases originales y para los cultivos permitidos.

2.2.3. Los productos fitosanitarios se deben almacenar, en un depósito específico, cerrado con llave, separado de otros enseres y aislado de lugares donde se produce el cultivo o donde se manipula y/o conserva el producto cosechado, a fin de evitar la posibilidad de contaminación. El depósito debe estar bien ventilado e iluminado con luz natural y artificial, debidamente señalizado con carteles de advertencia.

2.2.4. Manejo de envases según reglamentación legal vigente.

2.3. Agua

2.3.1. Se debe realizar un uso eficiente, seguro y racional del agua.

2.3.2 Los productores deberán implementar medidas eficaces que garanticen que el agua a ser utilizada en la explotación cumpla con los requisitos establecidos en el CAA para higiene y consumo de personal.

2.3.3 Para el agua de uso agrícola se deberá asegurar el cumplimiento de las legislaciones aplicables de cada provincia.

2.4. Manipulación

2.4.1. En la manipulación de las hortalizas y frutas al momento de la cosecha, acondicionamiento y empaque en el predio, es fundamental cumplir con las pautas de higiene básicas, principalmente el lavado adecuado de las manos de todos los operarios (manipuladores).

2.4.2. El lavado de manos deberá realizarse con agua potable y elementos adecuados para su limpieza, antes de comenzar a trabajar, después del uso de las instalaciones sanitarias y/o después de manipular residuos.

2.4.3. En el caso que no se cuente con agua potable, los manipuladores deberán utilizar agua tratada por alguno de los siguientes métodos: hervido, clarificación, cloración.

2.5. Animales

2.5.1. Se deberá impedir el ingreso de animales a las áreas cultivadas y a las zonas de manipulación de producto cosechado.

2.5.2. Deberá impedirse el ingreso de animales domésticos, de granja y otros animales de trabajo (que no estén cumpliendo actividades), a través de prácticas que eviten su entrada, proliferación y acercamiento.

2.5.3. En el caso de los animales de trabajo que se utilicen para otras tareas deberán estar sanos, vacunados y desparasitados.

2.6. Uso de fertilizantes orgánicos y enmiendas.

2.6.1. Los fertilizantes orgánicos, enmiendas y sustratos adquiridos a terceros utilizados en las actividades de producción primaria contempladas en la presente, deben estar registrados en el SENASA.

2.6.2. Los fertilizantes orgánicos y/o enmiendas orgánicas producidos por el responsable de la producción primaria, deben someterse a tratamiento, compostado u otros que minimicen el riesgo sanitario.

2.6.3. Se prohíbe expresamente la utilización de residuos provenientes de sistemas cloacales y pozos sépticos, como enmiendas orgánicas, así como el uso de enmiendas orgánicas sin tratamiento.

2.7. Asistencia técnica

Deberá contar con la asistencia de un técnico /profesional para asesorar en la implementación de las BPA, a través de personal capacitado en la temática, de organismos nacionales, provinciales, municipales, universidades, escuelas agrotécnicas, Programa Cambio Rural y otros programas relacionados, organismos descentralizados, profesionales independientes y entidades privadas reconocidas. La capacitación de los asistentes técnicos será obligatoria a través de un curso con certificado oficial y actualización periódica.

ARTÍCULO 2°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándoseles plazo a los productores del sector frutícola hasta el 2 de enero de 2020 y del sector hortícola hasta el 4 de enero de 2021, para implementar lo establecido en el artículo 1°.

ARTÍCULO 3°.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese PERMANENTE.
Josefa Rodríguez Rodríguez - William Andrew Murchison

e. 21/11/2018 N° 88489/18 v. 21/11/2018