

Colección VINCULAR CyT
Vol. 41 | SOCIEDAD

Fortalecimiento de la comercialización de productos de elaboración artesanal de la agricultura familiar en contexto de pandemia

Directora: María Carolina Feito

Integrantes del equipo de trabajo: Alejandra Patricia Ricca,
Noelia Marcela Vera, Noelia Soledad López, Claudia Machuca,
Belén Peralta, Candela Viscarret, Ailen Pereyra



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA MATANZA
Secretaría de Ciencia y Tecnología

FORTALECIMIENTO DE LA COMERCIALIZACIÓN DE
PRODUCTOS DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE LA
AGRICULTURA FAMILIAR EN CONTEXTO DE PANDEMIA

**FORTALECIMIENTO DE LA
COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS
DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE LA
AGRICULTURA FAMILIAR EN CONTEXTO
DE PANDEMIA**

DIRECTORA: MARÍA CAROLINA FEITO (CONICET/UNLAM)

EQUIPO DE TRABAJO: ALEJANDRA PATRICIA RICCA (INTA/UNAHUR)

NOELIA MARCELA VERA (CMCBA/UNLAM)

NOELIA SOLEDAD LÓPEZ (IDAES-UNSAM)

CLAUDIA MACHUCA (UNLAM)

BELEN PERALTA (UNLAM)

CANDELA VISCARRET (UNLAM)

AILEN PEREYRA (UNLAM)



**Secretaría de Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de La Matanza
Colección VINCULAR CyT | Sociedad | Vol. 41**

Feito, María Carolina

Fortalecimiento de la comercialización de productos de elaboración artesanal de la agricultura familiar en contexto de pandemia / María Carolina Feito. - 1a ed. - San Justo : Universidad Nacional de La Matanza, 2023.

Libro digital, PDF - (Vincular CyT / 41)

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-8931-68-5

1. Educación. 2. Alimentación. I. Título.

CDD 378.0028

© Universidad Nacional de La Matanza, 2023

Florencio Varela 1903 (B1754JEC)

San Justo / Buenos Aires / Argentina

Tel.: (54-11) 4480-8900

editorial@unlam.edu.ar

www.unlam.edu.ar

Diseño: Editorial UNLaM

Hecho el depósito que marca la ley 11.723

Prohibida su reproducción total o parcial

Derechos reservados

ÍNDICE

RESUMEN	9
1. INTRODUCCIÓN	11
2. ANTECEDENTES Y MARCO CONCEPTUAL	13
3. MÉTODO	21
4. RESULTADOS	25
5. CONCLUSIONES	45
6. BIBLIOGRAFÍA	49
LA AUTORA	53

RESUMEN

Esta investigación articula con varios proyectos en ejecución y pretendió: i) aportar lineamientos y herramientas para una propuesta de políticas públicas y normativas diferenciales para la Agricultura Familiar (AF) del periurbano del Área Metropolitana de Buenos Aires, AMBA (sector productivo fundamental de alimentos para la mayor aglomeración del país), que visibilicen su actividad, protejan sus derechos y contribuyan a la seguridad y soberanía alimentaria de la población, en el marco de la pandemia; ii) aplicar un plan de análisis de riesgos en la elaboración de alimentos provenientes de la actividad agroalimentaria familiar y artesanal de familias participantes de las ferias que coordinan las especialistas María Carolina Feito, Alejandra Ricca y Noelia Vera: “Itu- AMBA”, UNLaM y UNAHUR, y también de la experiencia de comercialización virtual de canastas de alimentos artesanales distribuidos por nodos “La Feria con Vos” (LFCV), práctica de comercialización tecnológica-social innovadora, que desarrollamos para responder a la suspensión de ferias presenciales desde marzo 2020 (con el ASPO, luego DISPO). Buscando la consecución del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada, en el marco de la soberanía alimentaria, obtendremos herramientas para el establecimiento de normativas sobre inocuidad en la producción y el comercio de alimentos artesanales.

Palabras claves: derecho humano a la alimentación, soberanía alimentaria, agricultura familiar, economía social, inocuidad alimentaria

I. INTRODUCCIÓN

La crisis del COVID-19 evidenció que el periurbano es un territorio estratégico para el desarrollo de sistemas de suministro de alimentos de proximidad, dada la explosión de la demanda de alimentos de cercanía por la cuarentena. La alimentación es cuestión de Estado: urgen políticas que permitan el acceso de la población a alimentos sanos, a precio justo, y promover mercados de proximidad, por ello la importancia de los canales cortos de comercialización. La normativa nacional vinculada a la producción y comercialización de alimentos está básicamente destinada a reglamentar la actividad realizada por sectores más concentrados de la cadena (que conforman el denominado “agronegocio”), no contempla las características propias de los productores familiares y se convierte en un obstáculo importante para el desarrollo del sector. Para sobrellevarlo, se requiere del relevamiento de las normas que regulan estos procesos y experiencias de construcción colectiva, que adecuaron la normativa a la Agricultura Familiar (AF) y comprobaron la importancia cuali-cuantitativa del sector, no suficientemente visualizado en las políticas públicas.

El ASPO y posterior DISPO impulsaron cambios en territorios y reconfiguraron el acceso a alimentos en cada localidad. Las restricciones de circulación obligaron a la reinención y reestructuración del sector AF para poder cumplir el compromiso de abastecimiento a una población que debió permanecer en sus hogares. Nuevas formas de producción y comercialización fueron requeridas por consumidores cada vez más conscientes de la importancia de alimentos sanos de proximidad, que exigen, a su vez, la elaboración de protocolos de seguridad, inocuidad e higiene para la elaboración, comercialización y distribución de alimentos en toda la cadena agroalimentaria.

Según el Código Alimentario Argentino (CAA), es necesario que los establecimientos productores, elaboradores y fraccionadores de alimentos realicen, antes del inicio de sus actividades, trámites de inscripción y autorización ante la autoridad sanitaria jurisdiccional competente para registrar sus productos antes de comercializarlos. Muchas de las normativas que intentan garantizar esa inocuidad fueron pensadas para grandes productores de alimentos, no se adaptan a la AF y dejan al sector prácticamente excluido, con tendencia a la informalidad. Las características de la elaboración del alimento artesanal derivan de una baja escala de producción, un uso intensivo de mano de obra familiar en el proceso, una baja intensidad en el uso de maquinaria y equipos, y una reducida velocidad de cambio tecnológico, que impiden alcanzar los requisitos establecidos. Por estas razones, se requiere considerar las particularidades de la elaboración de alimentos desarrollados fuera del alcance de los estándares de diseño y dimensión industrial.

A nivel nacional, hace ya algunos años, instituciones como el SENASA, el INAL/ANMAT, el INTA, el INTI y las universidades nacionales, en discusión con las organizaciones representativas del sector, realizan una actualización y propuesta de adecuación de normas nacionales a la producción de alimentos de la AF.

La alimentación es un derecho reconocido internacionalmente en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948, y redefinido como derecho a “alimentación adecuada”, que demanda para su logro de disponibilidad de alimentos en calidad y cantidad suficiente para satisfacer los requerimientos nutricionales de los individuos, sin sustancias nocivas y culturalmente aceptables.

En enero 2020, el gobierno lanzó el Plan Nacional Argentina Contra el Hambre, apoyado en el fortalecimiento de las acciones del Programa Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, con la intención de promover el acceso a la Canasta Básica de Alimentos. La producción agroalimentaria familiar periurbana desempeña un rol central en la construcción social de los territorios. En este sentido, resulta fundamental promover y apoyar la generación de actividades agropecuarias y artesanales orientadas al agregado de valor, que fomenten el desarrollo local, regional y nacional.

2. ANTECEDENTES Y MARCO CONCEPTUAL

El proyecto surgió a partir de la demanda de funcionarios de la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires (CMCBA), del INAL/ANMAT y del SENASA, para generar información científica y validación *in situ* de herramientas que sirvan como instrumento y fundamento técnico estratégico en el proceso de adecuación de la normativa vigente en producción y comercialización de alimentos para el sector AF. Resulta importante para estas instituciones profundizar el conocimiento sobre los requerimientos de infraestructura para los “Establecimientos de la AF” (Capítulo II “Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos” del CAA) y adecuar su escala de producción, sin desatender los principios de sanidad animal, higiene, buenas prácticas, cuidado ambiental e inocuidad alimentaria, sobre la base de los últimos avances normativos para el sector. Así, el abordaje de los aspectos de inocuidad de los productos que se comercializan en las ferias de Agricultura Familiar debe tomarse, indispensablemente, como un eje para trabajar en los proyectos institucionales, lo cual plantea un gran desafío.

En este marco, nos propusimos avanzar en la *cultura de la inocuidad*, generando herramientas para un Sistema de Gestión en Inocuidad Alimentaria Basado en el Comportamiento, más allá de sus dimensiones técnicas. El compromiso ético del conjunto de la sociedad con una conducta responsable es el gran desafío desde este nuevo paradigma. Por otra parte, y dado que actualmente no existe información sobre la calidad de los productos elaborados artesanalmente, ni seguimiento o trazabilidad que les permita entrar formalmente en circuitos de comercialización, resultó fundamental cubrir este vacío.

El objetivo general del proyecto fue consolidar una estrategia de abordaje interdisciplinaria e interinstitucional para la adecuación de las normativas sanitarias que garantizaran la inocuidad de los alimentos y el fortalecimiento de las ferias de la agricultura familiar y de la economía social y solidaria en pandemia y postpandemia.

El mayor impacto en los consumidores fue asegurar la inocuidad de los productos, dada la explosión de demanda de productos artesanales y el cambio de paradigma del consumo (potenciado durante la pandemia) orientado hacia productos sanos y amigables con el medioambiente. Acompañamos a agricultores/elaboradores familiares en la transición de formalización que les permitirá ingresar con sus productos en circuitos legales. Creamos así herramientas para el desarrollo territorial, basadas en el enfoque del Derecho a la Alimentación y la Soberanía Alimentaria.

2.1. Agricultura Familiar en el periurbano bonaerense

Dadas las particularidades del territorio donde se llevó a cabo la experiencia a analizar, las actividades agropecuarias se desarrollan en estrecha relación con las áreas urbanas, lo que permite encuadrarlas dentro del concepto de agricultura periurbana, entendida esta como un territorio de producción alimentaria de proximidad (Barsky, 2005; Feito y Barsky, 2020).

Respecto de las normativas jurídicas para este sector, en el año 2014, se promulgó la Ley 27118 de “Reparación histórica de la agricultura familiar para la construcción de una nueva ruralidad en la Argentina”. El hecho constituye una importante conquista de los derechos y reconocimiento de este importante sector de la economía argentina, pero la ley aún no está reglamentada ni financiada. Estas omisiones permitieron el surgimiento de sucesivas normativas que vulneran los derechos contemplados en la Ley (Feito, 2016 y 2020). En 2019, se aprobó la Ley de Emergencia Alimentaria, que prorrogó hasta el 31 de diciembre de 2022 la

emergencia alimentaria nacional. Durante el gobierno nacional 2015-2019, la derogación de normativas y la desaparición de programas y políticas públicas para la producción familiar agropecuaria puso en riesgo las actividades de un sector que produce gran parte de los alimentos para el mercado más importante del país (CABA y su periferia, catorce millones de habitantes). La AF, como se dijo, es un sector productor de alimentos de proximidad, pero para que estos lleguen en tiempo y forma a los consumidores del periurbano y CABA, se requiere la existencia de canales alternativos de comercialización, la promoción del consumo de alimentos sanos, producidos cuidando el medioambiente y el fortalecimiento del asociativismo entre los productores (Ricca, Feito y Vera, 2021). El concepto de periurbano abarca zonas de transición en cuyo espacio se desarrollan actividades propias tanto de territorios rurales como urbanos, con tensiones en modos de uso del suelo. Allí se realiza la Agricultura Urbana y Periurbana (AUPU) que aporta productos frescos en áreas urbanas, asociada a situaciones complejas por tenencia de tierra, disponibilidad de agua y competencia por recursos humanos. Parte de ella está conformada por la AF, en la cual las unidades doméstica y productiva están integradas (Barsky y Feito, 2020), la agricultura es la principal ocupación y fuente de ingresos del grupo familiar y la fuerza de trabajo es aportada predominantemente por la familia.

La racionalidad del productor familiar es muy diferente a la lógica empresarial, ya que tiene como finalidad la reproducción de las unidades domésticas, distinguidas por elementos tales como: el perfil familiar de la unidad; la fuerza del trabajo familiar; la mercantilización parcial de la producción; la indivisibilidad del ingreso familiar; la preferencia por tecnologías intensivas en mano de obra y la pertenencia a un grupo territorial (Schejman, 1983; Obstchatko, Foti y Román, 2006).

2.2. Comercialización de productos elaborados artesanalmente por la AF periurbana

Se destaca la importancia de la AF y los elaboradores artesanales en el proceso de creación de cadenas cortas de comercialización, como forma de incentivar y valorar a los agricultores familiares al tiempo que los consumidores tienen la garantía de acceso a productos saludables. Las discusiones sobre las redes agroalimentarias estimulan y difunden la idea de que el consumo de los alimentos sanos y producidos de forma sostenible pasa a tener más mercado, lo que acerca al agricultor/elaborador artesanal y al consumidor. El poder público, el mercado y la sociedad civil son protagonistas importantes en este proceso de reinventar modelos de comercialización. Si bien los mercados son centrales en economías complejas como la argentina, es posible pensar en otros mercados más justos y menos concentrados (Caracciolo, 2015; Alcoba y Dumrauf, 2010), que fomenten la soberanía alimentaria como eje de una estrategia de desarrollo que pretenda ser sostenible.

Las ferias pueden considerarse espacios sociales alternativos de comercialización y a la vez como estrategias desarrolladas por distintos actores para superar la exclusión del circuito formal de trabajo (Battista et al, 2017). Así, rompen con la hegemonía de un modelo productivo social dominante, construyendo un espacio alternativo donde se discuten cuestiones como comercialización, equidad, independencia y cuidado del ambiente y la vida, como parte de una estrategia de acción colectiva vinculada a un territorio, como integración de actores (Bustos Cara, 2008).

2.3. Soberanía y Seguridad Alimentarias para lograr el Derecho Humano a la Alimentación Adecuada

La alimentación es un Derecho Humano reconocido internacionalmente por la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948, en el artículo 25. Luego fue incorporado en el Pacto

Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de 1966, en el artículo 11, como “el derecho fundamental de toda persona a estar protegida frente al hambre”. Con el correr de los años este comité redefinió el concepto con el fin de que no sólo garantizara la “ausencia de hambre”, sino que focalizara en el derecho de todas las personas a una “alimentación adecuada”: existencia de disponibilidad de alimentos en calidad y cantidad suficiente para satisfacer los requerimientos nutricionales de los individuos, sin sustancias nocivas y culturalmente aceptables (Piaggio, 2016, citado en Vera, 2022).

La normativa argentina vinculada a la producción y comercialización de alimentos está básicamente destinada a reglamentar la actividad realizada por aquellos sectores más concentrados de la cadena (generalmente vinculados al modelo del “agronegocio”. La falta de consideración en estas normativas, de las características propias de la AF es obstáculo importante para el desarrollo del sector (González, Gómez y Moricz, 2013). La elaboración artesanal constituye una modalidad productiva necesaria de ser incluida en el ámbito de la normativa alimentaria, por su intrínseco valor cultural, trayectoria y reconocimiento comercial, ser ampliamente demandados por los consumidores y abonar a la *soberanía alimentaria*. Este último concepto fue utilizado públicamente por primera vez en 1996, en la Cumbre Mundial de la Alimentación, definiéndose en 2002 como: “el derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas agrícolas; laborales; pesqueras; alimentarias y de tierra; de forma que sean ecológica, social, económica, y culturalmente apropiadas a sus circunstancias únicas”.

Así, la Soberanía Alimentaria: i) permite conseguir un auténtico derecho a la alimentación al lograr producir alimentos de manera sostenible; ii) defiende el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sustentable y ecológica, y el derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo, así como los intereses de las futuras generaciones; iii) habilita una estrategia para resistir y dismantelar el comercio libre y corporativo y el régimen alimentario actual, para

encauzar los sistemas alimentarios, agrícolas, pastoriles y de pesca hacia su gestión por productores familiares; iv) prioriza las economías locales, ubicando la producción alimentaria, la distribución y el consumo sobre la base de la sustentabilidad ambiental, social y económica; v) promueve el comercio transparente (que garantice ingresos dignos) y, asimismo, los derechos de los consumidores para controlar su propia alimentación y nutrición (Ricca, Feito y Vera, 2021).

En lo que atañe a la Seguridad Alimentaria, se dice que existe cuando toda la población, y en todo momento, tiene acceso físico, social y económico a alimentos seguros y nutritivos que satisfacen sus necesidades dietéticas y preferencias alimentarias, para una vida activa y saludable. Seguridad Alimentaria Nutricional (SAN)

es un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo. (INCAP 1999)

Contribuyen a ella, por su parte, los sectores expertos en salud que comienzan a implementar enfoques para formular directrices alimentarias, que priorizan los alimentos poco procesados, y la comunidad que se interesa crecientemente en el origen de los alimentos que llegan a su mesa. En esto, el rol de la AF es fundamental para facilitar acceso a alimentos mínimamente procesados, de alta calidad nutricional y a costo accesible, en el marco de sistemas agroalimentarios sostenibles que sean locales, con circuitos de comercialización cortos y comercios de cercanía de los consumidores. Pero una de las mayores dificultades de los agricultores familiares y los elaboradores artesanales consiste en la inserción de sus productos en el mercado, en condiciones favorables, ya que producen y comercializan “en desigualdad de condiciones frente a mercados cada vez más concentrados y exigentes” (Feito, 2020,p.7).

La Soberanía Alimentaria va de la mano con el desarrollo local territorial de estos sistemas alimentarios sostenibles que puedan abastecer a la población de alimentos sanos, seguros, soberanos e inocuos. Todo esto ayuda de manera concluyente a la consecución del derecho humano a la alimentación.

En definitiva, la Soberanía Alimentaria se presenta como un paradigma superador al de la Seguridad Alimentaria ya que este último no problematiza el origen y el modo de producción y distribución de los alimentos. Sin embargo, estos conceptos no son antagónicos (FAO, 2013). Puede decirse que: no puede haber Soberanía Alimentaria, si no hay disponibilidad suficiente de alimentos para toda la población y/o éstos no se encuentran accesibles, y a su vez, si esta población no cuenta con condiciones dignas de vida, (acceso a agua segura, viviendas adecuadas). No puede garantizarse el derecho humano a la alimentación adecuada, si no se controla de manera ética qué, cómo y para quién se produce. Dicho en otras palabras: no puede existir derecho humano a la alimentación adecuada sin Soberanía Alimentaria. No puede haber Soberanía Alimentaria si no hay Seguridad Alimentaria y Nutricional (Vera, 2022).

2.4. Cultura de la inocuidad alimentaria

El *sistema de gestión en inocuidad alimentaria* es aquel que incorpora programas de prerrequisitos ya establecidos, buenas prácticas de manufactura (BPM), un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC). Este enfoque pondera “la capacidad de cada persona que se puede fortalecer o aumentar por medio de la cultura”. Estos pensamientos o conductas penetrarán toda la organización y se mantendrán en el tiempo, a diferencia de proponer el “programa del mes” o el enfoque para un año determinado. El propósito es resguardar la salud pública y entregar a los consumidores alimentos que sean seguros. Esto no incluye sólo

la evaluación de calidad del producto (reconociendo sus condiciones sanitarias), sino también el acompañamiento de productores/elaboradores en sus comportamientos y percepciones, para poder comercializar de forma segura.

La producción de alimentos se encuadra en un contexto normativo que tiene por objeto garantizar la calidad e inocuidad de los productos que llegan a los consumidores. En ese marco, no se han incorporado aún en forma suficiente las especificaciones propias de la producción que se realiza a pequeña escala, cuyo objetivo principal es en muchos casos la provisión de alimentos para autoconsumo y la venta de sus excedentes.

Elaborar de manera artesanal productos con valor agregado, transformarlos en productos diferenciados que superen las reglamentaciones distritales, son condiciones limitantes, si no existe la posibilidad de instrumentar normas que: a) se adecuen a la situación de los productos, sin descuidar a la vez la salud de los consumidores; b) reconozcan la producción artesanal como una categoría específica; y c) se acomoden a determinados productos que actualmente no se encuentran fácilmente en el mercado (como ser la fruta deshidratada y las hierbas aromáticas). En este entorno cambiante se requiere de un entendimiento desde la cultura organizacional. En este entorno cambiante se requiere de un entendimiento desde la cultura organizacional. Para mejorar el desempeño en inocuidad alimentaria de un feriante/emprendedor, es necesario abordar el riesgo tempranamente y considerar elementos como: entorno, materias primas, establecimiento, lugar de elaboración, lugar de exposición, transporte, hábitos; operaciones de retroalimentación y orientación (tanto positiva como negativa) basándose en los resultados de los análisis cuali y cuantitativos aplicados a los productos ofrecidos; tempe-raturas incorrectas de pasteurización, conservación, cocción inadecuada, equipos contaminados e higiene personal deficiente, cambios de escalas, mayor producción en menos tiempo. Todos estos son algunos de los factores contribuyentes más comunes de los brotes de enfermedades de transmisión alimentaria (Ricca, 2020).

3. MÉTODO

En esta investigación, utilizamos la metodología cuali-cuantitativa, dada la complejidad de los distintos aspectos a abordar. Desarrollamos un trabajo de campo basado en reuniones virtuales de feriantes y equipo técnico, entrevistas etnográficas (Guber, 2001) a los feriantes, observaciones visuales generales y específicas de los puestos en el marco de las ediciones de Feria UNLAM 2022 (para relevar interacción entre feriantes y clientes, las actitudes y tipos de consultas de los consumidores).

La concepción interdisciplinaria del equipo de investigación enriqueció la propuesta, a la vez que contribuyó a abarcar múltiples ángulos del problema. La Unidad de Análisis (sujetos) fueron los productores, elaboradores familiares que participaron de las ferias mencionadas y residían y/o desarrollaban sus actividades productivas en ámbitos domiciliarios/comunitarios. La Unidad de Estudio (ámbito espacial) fue el periurbano del AMBA¹. El diseño de investigación consistió en un estudio en cascada, que utilizó los ejes para el abordaje de Análisis de

¹ El periurbano puede identificarse administrativamente con la Región o Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA) que comprende a casi todos los municipios o partidos que conforman la megalópolis, cuarenta unidades político-administrativas (treinta y nueve distritos urbanos y periurbanos de la pcia. Bs As más la Ciudad Autónoma de Buenos Aires). Allí se localiza la mayor aglomeración poblacional de la Argentina (15 millones de personas, de una gran heterogeneidad social), es sede de los gobiernos de la Nación, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (capital del país) y de la provincia de Buenos Aires (la más grande del país, en extensión e importancia política), además de sede de diversos gobiernos municipales. El periurbano es “territorio de borde” en la medida en que es sometido a procesos relacionados con la valorización económica del espacio. Pero también es un territorio central desde el punto de vista geopolítico, pues define esa valorización del espacio. No es campo ni es ciudad, sino una serie de interrelaciones ecológicas entre estos dos conjuntos que aparentan ser dicotómicos u opuestos (Feito, 2018 y Feito y Barsky, 2020).

Riesgo. El método aplicado fue el estudio de casos (Yin, 1984), enfocado a desarrollar un nuevo enfoque de “Categorización por riesgo” en las ferias y canales de comercialización de la Agricultura Familiar con el propósito de elaborar herramientas útiles para regularizar el funcionamiento y requerimiento de dichas ferias.

Aplicamos técnicas de: i) entrevistas en profundidad para estudiar narrativas y prácticas de los sujetos y la reconstrucción del historial de productor/elaborador (Guber, 2001); ii) encuesta de percepción de riesgo en elaboración de alimentos artesanales (¿Quién y con quiénes elabora? Historial/ trayectoria de productos; ¿Cómo? Descripción de procesos: volúmenes, parámetros, requisitos, equipos, utensilios, recetas–; ¿Dónde? Jurisdicción, condiciones, lugar de producción / elaboración/ comercialización; ¿Cuándo? De la feria a la chacra/ granja/ lugar de elaboración/ lugares de comercialización ferias o mercados; iii) monitoreos bromatológicos en productos al azar recogidos durante ferias presenciales UNLAM por el equipo y analizados en los laboratorios de UNLAM y de UNAHUR, que derivaron en recomendaciones, registros de observaciones y sugerencias con enfoques basados en el sistema ya mencionado APPCC. Se tomaron muestras representativas de los diferentes productos mediante un muestreo aleatorio simple. Se trata de un procedimiento de muestreo (sin reemplazamiento), en el que se seleccionan n unidades de las N en la población, de forma que cualquier posible muestra del mismo tamaño tiene la misma probabilidad de ser elegida. Es de importancia destacar que en productos elaborados artesanalmente las poblaciones objetivas son de baja escala y los resultados obtenidos hacen referencia al lote (fecha de elaboración). A los fines de poder realizar un seguimiento de la calidad e inocuidad es que se monitorean de manera continua parámetros como el pH, °Brix según el caso. Esto se basa en que el pH es un factor intrínseco de los alimentos (que resulta de su propia composición) que afecta a su deterioro,

y por lo tanto a su vida útil, como también lo son el tiempo, la temperatura, los nutrientes disponibles, la actividad acuosa y la salinidad. Si estos factores varían, un alimento se conserva más o menos tiempo en parámetros de calidad y seguridad para la salud. En una primera etapa, se llevó a cabo la caracterización de los alimentos desde el punto de vista fisicoquímico, haciendo énfasis en la determinación de su composición química mediante la evaluación de pH, °Brix, % humedad, acidez, carbohidratos y cenizas mediante métodos oficiales y por duplicado (Yiannas, 2009).

Utilizamos categorías convencionales de Evaluación de Riesgos, Gestión de riesgos y Comunicación de riesgos, con ejes de abordaje: i) categorización por riesgo de los productos y análisis de los procesos de elaboración; ii) formalización través de los registros establecidos por la norma; iii) propuesta de normativas adecuadas para la Agricultura Familiar. Los registros permitieron argumentar la justificación científica para atender la inocuidad de los alimentos, los riesgos para la salud pública que pueden resultar si no se toman las medidas necesarias para mitigar los riesgos y la elevación correspondiente a los organismos de control para dar continuidad y soluciones concretas a las problemáticas planteadas.

El muestreo: fue para la metodología cualitativa, no probabilístico, a través de juicio crítico, de tipo intencionado (utilización de la técnica de “bola de nieve”); para la metodología cuantitativa, estadístico para realización de encuesta; y para los análisis fisicoquímicos y microbiológicos, que pretendieron evaluar que el producto se elabora cumpliendo estándares del CAA.

La estrategia metodológica combinó la realización de un relevamiento y sistematización de información: i) primaria (relevamiento de datos mediante encuestas virtuales, registros de dimensiones económicas pre y post entregas, análisis químicos y microbiológicos en laboratorio del Instituto Nacional de Tecno-

logía Industrial²); como producto del trabajo de campo (visitas, observación sistemática de lugares de elaboración, logística, nodos, acopios; ii) secundaria (relevamiento de documentos oficiales, normativa, bibliografía, entre otros) y iii) terciaria (capacitaciones específicas: etiquetado, ajustes de parámetros de elaboración, normativas vigentes y comunicación).

Así, se procedió a identificar las siguientes dimensiones de análisis: (a) tipos de alimentos o preparaciones que se ofrecen con cualidades específicas (tipo tradicional, gourmet, natural, vegano, típico, etc.); (b) formas de presentación, etiquetado e información que se provee sobre esos alimentos y/ o preparaciones; (c) armado y costos de canastas; (d) organización de acopios, nodos, logística y comunicación (e) las prácticas de los consumidores, modalidades y lugares en que se concretan; (f) análisis de parámetros físico-químicos y microbiológicos según CAA .

² Laboratorio acreditado, bajo normativa ISO 17.02515 que permite demostrar la competencia técnica del personal, instalaciones y condiciones ambientales adecuadas, métodos validados, equipos controlados y patrones y resultados confiables con trazabilidad a las Unidades del Sistema Internacional.

4. RESULTADOS

En el marco del Proyecto Piloto “LFCV”, que desarrollamos desde junio 2020 con apoyo de la EEA AMBA de INTA para comercialización de canastas con productos diferenciados a través de nodos de consumo, logística, comunicación y difusión de productos artesanales de la AF, se realizaron acciones de acompañamiento técnico, correcciones y mejoras en manipulación, presentación y exhibición de productos, sistematización de información, aprendizaje en difusión y manejo de información en redes sociales, uso de herramientas informáticas, capacitaciones online variadas.

Figura 1. Algunos productos de LFCV (snacks frutas deshidratadas, salsa agridulce jalapeño, café orgánico, hamburguesas veganas, legumbres, bombones, sorrentinos, budines, dulce de leche con miel, polen)



Fotos: equipo LFCV.

Se planificó una entrega con logística extremadamente compleja, publicitando en redes sociales los pedidos; los productos fueron entregados por los feriantes con certificado de “personal esencial”,

retiraban los efectos de quienes no podían salir, para llevarlos a nodos donde retiraban los clientes las canastas.

A comienzos de 2021, finalizada la cuarentena, fue necesaria la reingeniería de LFCV con pensamiento estratégico y crítico hacia un nuevo enfoque. En esta nueva etapa, se sumaron nuevos feriantes y productos. Los rubros fueron alimentos (80 productos variados) y plantines agroecológicos (10 variedades según estación del año). Se expandió el alcance territorial a 9 nodos (zona oeste y CABA) y 2 centros de acopio: Luzuriaga y Hurlingham, gracias al contacto con los consumidores vía redes (Facebook, Instagram), mail, web, WhatsApp, teléfono. En octubre 2021, luego de varias gestiones con autoridades provinciales y el aval de adhesión del INTA AMBA, se logró la incorporación al Programa Mercados Bonaerenses del MDA PBA³.

Figura 2. Entrega de LFCV (revisión, etiquetado de productos y armado de canastas en centro de acopio, transporte de canastas armadas hacia nodos, entrega a domicilio). Sept. 2021



Fotos: Pablo Oliveri/ INTA

³ Ministerio de Desarrollo Agrario Provincia Bs As.

Haciendo un análisis del antes (desde abril a diciembre 2020) y el después (desde agosto hasta noviembre 2021) de LFCV, se observó que los feriantes encuestados manifestaron que el motivo que los movilizó a emprender actividades comerciales en la Feria fue la “necesidad económica” originada por las consecuencias de la pandemia (cierre de ferias presenciales, siendo en algunos casos único medio de ingresos del hogar). La encuesta virtual realizada mediante un *Google Form* en agosto 2021, evidenció que el 40% de los participantes nunca había realizado un curso de manipulación de alimentos y el 56,6% tampoco había realizado un curso de buenas prácticas de manufactura, o curso afín, según datos registrados en formularios de inscripción. De esta manera, se llevó adelante el acompañamiento técnico a los fines de concientizar, informar y capacitar sobre la normativa vigente, la prevención de riesgos y lograr así la incorporación a LFCV, siendo este un requisito obligatorio de ingreso. Hoy la totalidad de feriantes tiene realizado el curso. También se observa que el 80% no cuenta con una sala o cocina de elaboración habilitada, a pesar de que el 73% del total de los feriantes encuestados expresaron tener un interés particular en lograr la habilitación correspondiente. Este último dato demuestra un interés y un compromiso por parte de estos feriantes con la acción colectiva y participativa lograda en la Feria. Motivo por el cual se gestionó la participación de LFCV en el ya mencionado programa provincial, lo que les permitirá, en el mediano plazo, la posibilidad de habilitar sus cocinas domiciliarias como Pequeñas Unidades de Producción Alimentaria (PUPAs), así como ingresar a varios registros provinciales y nacionales.

Figura 3. Elaboradores y productores feriantes de LFCV en cocinas, apiario y ventas en Feria del Instituto Municipal de Desarrollo Local de Moreno. Noviembre 2021



Fotos: equipo LFCV.

Como señalamos, el estudio y monitoreo de los alimentos destinados al consumo humano merece especial atención. A través de esta experiencia logramos realizar un seguimiento constante para eficientizar y garantizar la mejora continua en la calidad de los alimentos. En ese sentido, los análisis realizados en laboratorio pretenden cumplir con la normativa vigente y contribuir a la prevención de riesgos asociados a las enfermedades transmisibles por los alimentos (ETA). Por otra parte, el etiquetado nutricional proporciona a los consumidores datos sobre el contenido de nutrientes de un alimento (FAO y OMS, 1985).

En el mundo de los alimentos sabemos que por las manos de los elaboradores pasa el delgado equilibrio existente entre productos elaborados de calidad e inocuos y productos potenciales de convertirse en riesgosos que pueden comprometer la salud y calidad de vida. Por lo que entender y concientizar sobre la Cultura de Inocuidad, como una forma complementaria al abordaje tradicional de esta problemática, permite superar el paradigma de la regulación, fiscalización y control de los procesos como único

abordaje posible de un proceso de garantía de alimentos seguros, involucrando al conjunto de la sociedad (hábitos, costumbres, tradiciones, responsabilidad social, capacitaciones, pruebas) (Yiannas, 2009; Ricca et al., 2012). El Codex Alimentarius ofrece recomendaciones sobre el etiquetado de los alimentos y las declaraciones de propiedades nutricionales incluidas en las etiquetas, con la finalidad de orientar a los consumidores sobre lo que están comprando y asegurar que el producto sea lo que dice ser. Por esta razón, en LFCV, el equipo coordinador asume el compromiso con responsabilidad social, para generar confianza en los consumidores sobre los productos elaborados artesanalmente comercializados en la Feria. En cuanto a la representación de “La Feria Con Vos” en los ingresos de los feriantes, se observó que para el 50 % de los encuestados la feria no es su único ingreso, es decir, que es una vía de complementación de ingresos familiares. De hecho, el 50 % de los feriantes encuestados participan de varias ferias.

Un análisis económico permite ver que, a partir de la reingeniería durante 2021, se reelaboró la composición de las canastas con el objetivo de que no fueran repetitivas y se presentaron diferentes propuestas en cada una de las cuatro entregas efectuadas. La primera tuvo una venta extraordinaria, debido a que fue con motivo del Día del Maestro. En esta ocasión, se pensó en brindar una variedad de canastas económicas que contemplaran desde productos dulces, destinados a desayunos, hasta canastas *premium* con productos más caros. Para la siguiente entrega, se modificaron las canastas, para aumentar la rentabilidad de elaboradores que habían vendido menos. El siguiente paso implicó incorporar productos a elección por fuera de las canastas. Sin perder el espíritu de cooperativismo, se dio la opción de que una vez escogida por lo menos una canasta, se pudiera acceder a la compra de productos sueltos. Es así como las ventas se estabilizaron en una cantidad no inferior a 25 canastas promedio por entrega y se llegaron a vender canastas por un monto de \$108.709 entre septiembre y noviembre de 2021. Se realizaron un total de 9 entregas (entre 2020 y 2021)

y se comercializaron más de 120 canastas, contando actualmente con un total de 15 feriantes micro emprendedores, elaboradores de alimentos artesanales y productores de la AF).

El precio final de las canastas se compone de la suma del precio de cada producto incluido, más un porcentaje agregado para cubrir el trabajo y gastos de centros de acopio, nodos, transporte y fondo común de la Feria. Se agregó la figura de Centro de Acopio donde son armadas las canastas y preparadas para entregar a cada uno de los nodos, para que los feriantes entreguen sus productos en un solo lugar. La incorporación de becarios alumnos de grado de Nutrición y Cs Políticas permitió desarrollar en pocos meses un complejo sistema de trabajo para mejorar la preparación de las entregas, desarrollando planillas y cuadros extremadamente detallados, que permitieron definir con exactitud qué productos debía elaborar cada feriante para cada entrega, y luego de la misma, qué importe debía cobrar cada una de las partes (ver Figuras 1 a 3). Esto a su vez, permitió un registro detallado de la situación económica de la Feria, que fue utilizado para planificar la entrega siguiente. Además, se perfeccionó el manejo de redes, mediante una cuenta de *Instagram* y otra de *Facebook* (donde se publicitan las entregas y los eventos en los que participa LFCV, y se suben fotos y videos de elaboradores y productos; así como se mejoró el diseño de los *flyers* que se confeccionan digitalmente para cada entrega, divulgando información sobre las canastas y sobre la experiencia), así como también se mejoró la difusión por *Whatsapp*.

En octubre 2021 se comenzaron a implementar análisis de los productos en el laboratorio de Química de la UNAHUR. Se tomaron muestras representativas de los diferentes productos mediante un muestreo aleatorio simple. Se trata de un procedimiento de muestreo (sin reemplazamiento), en el que se seleccionan n unidades de las N en la población, de forma que cualquier posible muestra del mismo tamaño tiene la misma probabilidad de ser elegida. Es de importancia destacar que en productos elaborados artesanalmente las poblaciones objetivas son de baja escala y los

resultados obtenidos hacen referencia al lote (fecha de elaboración). A los fines de poder realizar un seguimiento de la calidad e inocuidad es que se monitorean de manera continua parámetros como el pH y °Brix, según el caso. Esto se basa en que el pH es un factor intrínseco de los alimentos (que resulta de su propia composición) que hace a su deterioro, y por lo tanto a su vida útil, como también lo son el tiempo, la temperatura, los nutrientes disponibles, la actividad acuosa y la salinidad. Si estos factores varían, un alimento se conserva más o menos tiempo en parámetros de calidad y seguridad para la salud. En una primera etapa, se llevó a cabo la caracterización de los alimentos desde el punto de vista fisicoquímico, haciendo énfasis en la determinación de su composición química mediante la evaluación de pH, °Brix, % humedad, acidez, carbohidratos, y cenizas mediante métodos oficiales y por duplicado. En la Figura 8, se muestran los resultados de las determinaciones realizadas a los diferentes productos. Aquellos referidos al pH, se presentan en la Figura 7, en el cual se puede observar que este grupo de alimentos pertenece en su mayoría al grupo de Alimentos con alta acidez (pH por debajo de 4,6) y en el caso de harinas y barritas de cereal al grupo de baja acidez (pH por encima de 4,6), cumpliendo además con la normativa vigente según Código Alimentario Arentino -CAA.

Actualmente se está elaborando una licitación pública a fin de completar los análisis de etiquetado nutricional y microbiológico. De esta manera, LFCV se convertirá en la primera feria en tener estos análisis complejos y costosos, gracias al financiamiento conseguido por los proyectos de investigación en los cuales participa el equipo coordinador, y la experticia y experiencia de sus miembros.

Figura 4. Alumnos de Lic. Alimentos realizando análisis de productos de LFCV en laboratorio de UNAHUR. Nov. 2021



Fotos: equipo LFCV.

Además, LFCV participó en varios eventos presenciales, con un éxito de ventas y contactos con autoridades del más alto nivel, desarrollando una importante visibilidad de la experiencia desarrollada y afianzando la organización del grupo de feriantes. También contamos con el trabajo del fotógrafo oficial de INTA, Pablo Oliveri, quien realizó producciones fotográficas para LFCV durante una entrega y visitando cocinas domiciliarias, un apiario y otras ferias, ampliando la difusión y comunicación de la Feria.

Figura 5. participación de feriantes de LFCV en la Feria Soberana Universidad Nacional de José C Paz UNPAZ. Dic. 2021



Fotos: equipo LFCV.

Figura 6. Stand de LFCV en Tecnópolis, en el encuentro del Día Mundial de la Alimentación, visitado por Director Interino de la Estación Experimental Area Metropolitana de Bs As INTA, Ing Agr Andrés Polack; Ministro de Desarrollo Agrario Pcia Bs As, Dr Javier Rodríguez; Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, Ing Agr Julián Domínguez. Nov. 2021



Fotos: equipo LFCV.

Mediante esta reingeniería se logró una estrategia de diferenciación de los productos, mejorando calidad organoléptica (en el proceso de elaboración artesanal), presentación del producto (cambios en *packaging* del producto individual como de la bolsa/canasta), etiqueta (rediseño de etiquetado de cada emprendimiento o marca) y servicios otorgados al consumidor (incorporación de entrega a domicilio, facilidades para realizar pedidos y pagos). Sumamos nuevos feriantes y productos, con una estrategia metodológica que combinó un relevamiento y sistematización de información, con análisis de laboratorio físico químicos y microbiológicos, ingresando también al programa Mercados Bonaerenses del MDA PBA e incorporando becarios alumnos de grado de Nutrición y Cs Políticas, lo que permitió desarrollar en pocos meses un complejo sistema de trabajo para mejorar la preparación de las entregas. Se logró una estrategia de diferenciación de los productos, mejo-

rando calidad organoléptica, presentación del producto, etiqueta y servicios otorgados al consumidor (Feito, Ricca y Vera, 2022).

Por otra parte, se realizaron capacitaciones sobre implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, etiquetado nutricional, inscripción al RENAF; se realizaron propuestas de mejoras y recomendaciones generales para elaboración y comercialización de estos alimentos (insumos fundamentales para políticas alimentarias) creando conocimientos estratégicos para alternativas de manejo de escenarios actuales y generación de nuevas líneas de investigación, mediante transferencia directa a organismos demandantes (sector productivo, ferias, organizaciones) y difusión de resultados (artículos, documentos, cursos, guías, videos).

Los resultados obtenidos nos permitieron posicionar el tema en las agendas locales, regionales y nacionales, con alto impacto positivo tanto en feriantes como consumidores. Se justificó la inversión realizada en los análisis de laboratorio, por el alto impacto positivo de generar esa información que actualmente no existía. Se contribuyó en pocos meses a la generación de cambios socioculturales (incorporación de cultura de inocuidad en elaboración), económicos (generación de empleo e ingresos a los feriantes) y de salud (mejora de la salud de consumidores, mediante la oferta de alimentos sanos e inocuos). Se afianzó la articulación ya existente desde agosto 2019 entre el equipo conformados por UNAHUR, UNLAM, EEA INTA AMBA, Red de Ferias en Universidades⁴, MERCADO CENTRAL DE BUENOS AIRES, Ministerio de Desarrollo Agrario Provincial (los dos últimos mediante convenio marco firmado con UNLAM, que permitió a las ferias ingresar en el Programa Mercados Bonaerenses).

⁴ Durante la Feria UNLAM de agosto 2022, la directora organizó una reunión de esta Red en la sede San Justo, a la cual acudieron físicamente integrantes de ferias de UNQ y Fac Cs Soc. UBA y virtualmente funcionarios de Coordinación SENASA para Agricultura Familiar, INAL-ANMAT y Dirección Bromatología Municipio de La Matanza.

La articulación interdisciplinaria e interinstitucional fortaleció notablemente la aplicación de los resultados generados, mediante el impacto social que produjo esta investigación al acompañar el proceso en contexto de pandemia, generar información confiable y científica, analizar el impacto en la salud de los productos elaborados artesanalmente y generar fuentes de trabajo y fortalecimiento social. Gracias a esta labor conjunta, se obtuvo el Primer Premio de la Fundación Argentina a la Calidad Agroalimentaria y Valor Agregado⁵. También se continuaron trabajos de miembros del equipo sobre la temática, así como contactos permanentes con investigadores, funcionarios y técnicos de organismos nacionales e internacionales. Se constituyó un punto de confluencia de trayectorias académicas y tareas de vinculación y extensión con problemáticas territoriales del periurbano del AMBA, centrado fundamentalmente en estudios sobre las actividades de la AF en distintos partidos y desde diferentes disciplinas e instituciones. El proyecto facilitó desarrollo y capacitación de recursos humanos, divulgando y compartiendo conocimientos, incluyendo alumnos y graduados de los Dptos. de Cs. De la Salud, Derecho y Cs Política de la UNLAM y de la UNAHUR (lo que contribuyó a su formación y desempeño académico). Todas estas acciones permitieron cumplir los objetivos del proyecto.

⁵ En la categoría “Estrategias de Diferenciación por Calidad”, con el trabajo titulado: “Estrategia de mejoramiento de la calidad alimentaria en experiencia de comercialización de productos de la Agricultura Familiar y elaboración artesanal: *“La Feria con Vos”*”, de autoría de las autoras de este Informe.

Resultados de análisis fisicoquímicos y microbiológicos⁶

En el transcurso del siguiente proyecto se realizaron análisis *in situ* de muestras⁷, tomadas al azar en aquellos alimentos considerados de alto riesgo. Se realizaron los siguientes análisis fisicoquímicos: pH, Grados Brix, peso, control de etiquetas, observación visual de presentación de productos, control de fechas de vencimiento, en hornos y heladeras, controles de humedad y temperatura en alimentos cocidos y refrigerados. Los resultados arrojados *in situ*, fueron comparados con lo establecido en la normativa vigente del CAA. Se efectuaron devoluciones personalizadas y en caso de no cumplimiento con la normativa el criterio fue retirarlos de la venta y brindar asesoramiento para la mejora. El resto de los parámetros fueron distribuidos y complementarios a los realizados en la UNLAM y dado la necesidad del uso de otros instrumentos, se verificaron en los laboratorios de la UNAHUR. El resto se llevó a cabo en el INTI (microbiológicos, y etiquetado nutricional correspondientes a diferentes muestras (ver gráficos más adelante). El criterio fue enviar al menos un producto de cada feriante, con el objetivo de asesorar en procesos y mejoras de los productos ofrecidos con acompañamiento técnico científico necesario para poder lograr a la formalización y cumplir los estándares de calidad. Durante el transcurso del proyecto se realizaron análisis de 100 muestras (sumado determinaciones fisicoquímicas y microbiológicas⁸). Se adjuntan gráficos de resultados de parámetros analizados en algunas de las muestras llevadas al INTI y evaluadas mediante una licitación pública realizada por autoridades UNLAM.

⁶ Los análisis de estos resultados de laboratorio fueron realizados por la Dra. Alejandra Ricca.

⁷ En el laboratorio de química de UNLAM, correspondiente a productos alimenticios comercializados en “La Feria con Vos”, y en Feria UNLAM Susana Battista, con equipos portátiles pertenecientes a la UNAHUR.

⁸ Se aclara que en alimentos de elaboración artesanal los análisis hacen referencia al lote producido.

-Berenjenas “Lo de Marce”

DETERMINACIONES	Berenjenas - Lo de Marce- Ingrediente: Berenjenas, aceite, vinagre, tomillo, pimienta en grano, ají molido. Contenido Neto: 360 g - Fecha de Elab. 7/6/22 - Fecha de Venc. 7/12/22.
Recuento de moho en levadura (UFC/g)	Menor a 10 - (3)EAPC
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	4,9 10(3) (1,8 10(3) 1,3 10(4))
Recuento de Enterobacterias (UFC/g)	Menor a 10 - EAPC
Recuento de anaerobios reductores de sulfito(NMP/g)	Menor de 3
Recuento de aerobios esporulados mesófilos (UFC/g)	1,3 10(3)
Recuento de aerobios esporulados termófilos (UFC/g)	Menor de 2,5 10(2) - EAPC
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	2,6 10(2)
Recuento de anaerobios esporulados termófilos (UFC/g)	3,1 10(2)
Humedad (g/100g)	75,3
Materia grasa (g/100g)	15,2
Materia Saturada (g/100g) (a)	1,4
Grasas Monoinsaturadas (g/100g) (a)	3,7
Grasas Polisaturadas (g/100g) (a)	7
Grasas Trans (g/100g) (a)	< 0,1
Proteínas (g/100g)	1,2
Cenizas (g/100g)	1,7
Fibra Dietaria Total (g/100g)	3,5
Carbohidratos (g/100g)	3,1
Valor Calórico (Kcal/100g)	154
Sodio (mg/100g)	406 +/- 42

Cumple con la normativa vigente según CAA.

Fuente: Elaboración Propia en base a datos de laboratorio del INTI

“INTI Mapu Pastelería Artesanal”, alfajor de Arroz y Nuez

DETERMINACIONES	INTI Mapu Pastelería Artesanal Alfajor de Arroz y Nuez - Fecha Elab. 03-06-2022
Humedad (g/100g)	11,4
Materia grasa (g/100g)	15,4
Materia Saturada (g/100g) (a)	6,7
Grasas Monoinsaturadas (g/100g) (a)	6,1
Grasas Polisaturadas (g/100g) (a)	1,1
Grasas Trans (g/100g) (a)	0,5
Proteínas (g/100g)	5,8
Cenizas (g/100g)	1,3
Fibra Dietaria Total (g/100g)	3,8
Carbohidratos (g/100g)	62,3
Valor Calórico (Kcal/100g)	411
Sodio (mg/100g)	133 +/- 14
Recuento de moho en levadura (UFC/g)	Menor a 1,5 10(2) - (2)EAPC
Recuento de S. aureus coagulosa positiva (UFC/g)	Menor de 10 EAPC
Presencia de Salmonella en 25 g	Ausencia
Recuento de B. cereus presuntivo (UFC/g)	Menor de 10 EAPC

Cumple con la normativa vigente según CAA

Fuente: Elaboración Propia en base a datos de laboratorio del INTI

- “Alimentos felices”, hamburguesas veganas

DETERMINACIONES	Hamburguesas veganas - Fecha de Elab. 3/6/22 y Fecha de Venc. 3/12/22. Alimentos Felices - Contenido Neto 480 g.
Humedad (g/100g)	65
Materia grasa (g/100g)	0,9
Materia Saturada (g/100g)	N/A
Grasas Monoinsaturadas (g/100g)	N/A
Grasas Polisaturadas (g/100g)	N/A
Grasas Trans (g/100g)	N/A
Proteínas (g/100g)	4,7
Cenizas (g/100g)	0,9
Fibra Dietaria Total (g/100g)	5,8
Carbohidratos (g/100g)	23
Valor Calórico (Kcal/100g)	118
Sodio (mg/100g)	213 +/- 22
Recuento de moho en levadura ((1) UFC/g)	4,0 10(2)
Recuento de S. aureus coagulosa positiva (UFC/g)	Menor de 1,5 10(2) - (3) EAPC
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	8,0 10(3) (4,9 10(3), 1,3 10(4))
Recuento de Enterobacterias (UFC/g)	4,0 10(2)
Recuento de anaerobios reductores de sulfito((2) NMP/g)	Menor de 3

Cumple con la normativa vigente según CAA

Fuente: Elaboración Propia en base a datos de laboratorio del INTI

Barrita “Ricobar” contenido neto aprox. 45 g. Elaboradas con frutos secos, mix de semillas, maní, coco, miel y avena

DETERMINACIONES	Barrita Ricobar contenido Neto aprox. 45 g. elaboradas con frutos secos, mix de semillas, maní, coco, miel y avena. Fecha de Elab.: 08/06/22.
Recuento de moho en levadura ((1) UFC/g)	Menor de 1,5 10 (2) - (3)EAPC
Recuento de S. aureus coagulosa positiva (UFC/g)	Menor de 10 - EAPC
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	2,8 10(3) - (1,5 10(3) 5,1 10(3))
Recuento de Enterobacterias (UFC/g)	Menor de 10 - EAPC
Recuento de anaerobios reductores de sulfito((2) NMP/g)	Menor de 3
Humedad (g/100g)	4,4
Materia grasa (g/100g)	24,8
Materia Saturada (g/100g) (a)	6,1
Grasas Monoinsaturadas (g/100g) (a)	9,1
Grasas Polisaturadas (g/100g) (a)	8,6
Grasas Trans (g/100g) (a)	No detectada
Proteínas (g/100g)	14,9
Cenizas (g/100g)	2,2
Fibra Dietaria Total (g/100g)	10,8
Carbohidratos (g/100g)	42,9
Valor Calórico (Kcal/100g)	454
Sodio (mg/100g)	Se detecta < 15,2

Cumple con la normativa vigente según CAA

Fuente: Elaboración Propia en base a datos de laboratorio del INTI

- “BIRRA Y MORFI” Sorrentinos de espinaca, ricota y almendra

DETERMINACIONES	Dos cajas de sorrentinos de espinaca, ricota y almendra. Birra & Morfi (Razón Social)- Fecha de Elab.: 10/06/22. Fecha de Venc.: 16/06/22".
Recuento de moho en levadura ((1) UFC/g)	Menor de 1,5 10(2) - (3) EAPC
Recuento de S. aureus coagulosa positiva (UFC/g)	Menor de 10 - EAPC
Recuento de anaerobios reductores de sulfito((2) NMP/g)	Menor de 3
Presencia de Salmonella en 25g	Ausencia
Humedad (g/100g)	48,3
Materia grasa (g/100g)	8
Materia Saturada (g/100g) (a)	2,1
Grasas Monoinsaturadas (g/100g) (a)	1,9
Grasas Polisaturadas (g/100g) (a)	2,4
Grasas Trans (g/100g) (a)	0,1
Proteínas (g/100g)	9,9
Cenizas (g/100g)	1,8
Fibra Dietaria Total (g/100g)	4,1
Carbohidratos (g/100g)	28
Valor Calórico (Kcal/100g)	223
Sodio (mg/100g)	334 +/- 34

Cumple con la normativa vigente según CAA

Fuente: Elaboración Propia en base a datos de laboratorio del INTI

-Caja de bombones compuesta por “corazón blanco con bon o bon, redondos blancos con doncella, dulce de leche, cacao y avellanas: pelota de futbol chocolate negro, coco y leche condensada. bombón flor cho negro, relleno de frutos rojos: corazón chico chocolate negro con naranja deshidratada con chocolate sabor naranja y barritas de choco y maní

DETERMINACIONES	Caja de bombones compuesta por corazón blanco con bon o bon, redondos blancos con doncella, dulce de leche, cacao y avellanas: pelota de futbol chocolate negro, coco y leche condensada. bombón flor cho negro, relleno de frutos rojos: corazón chico chocolate negro con naranja deshidratada con chocolate sabor naranja y barritas de choco y maní.
Humedad (g/100g)	3,2
Materia grasa (g/100g)	32,4
Materia Saturada (g/100g) (a)	24,1
Grasas Monoinsaturadas (g/100g) (a)	5,9
Grasas Polisaturadas (g/100g) (a)	1
Grasas Trans (g/100g) (a)	< 0,1
Proteínas (g/100g)	8,5
Cenizas (g/100g)	1,7
Fibra Dietaria Total (g/100g)	2,7
Carbohidratos (g/100g)	51,5
Valor Calórico (Kcal/100g)	532
Sodio (mg/100g)	95 +/- 10
Recuento de moho en levadura (UFC/g)	Menor a 10 - (2) EAPC
Recuento de S. aureus coagulosa positiva (UFC/g)	Menor a 10 - EAPC
Presencia de Salmonella en 25 g	Ausencia
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	2,6 10(2), 4,3 10(2)

Cumple con la normativa vigente según CAA

Fuente: Elaboración Propia en base a datos de laboratorio del INTI

LA AGROAPICOLA - Mundver”

DETERMINACIÓN	Dulce de leche con miel y ron Mundver - La Agrícola - Lote 5/23, peso neto 440 g.
Humedad (g/100g)	27,6
Materia grasa (g/100g)	0,9
Materia Saturada (g/100g)	N/A
Grasas Monoinsaturadas (g/100g)	N/A
Grasas Polisaturadas (g/100g)	N/A
Grasas Trans (g/100g)	N/A
Proteínas (g/100g)	6,9
Cenizas (g/100g)	1,6
Fibra Dietaria Total (g/100g)	1,8
Carbohidratos (g/100g)	62
Valor Calórico (kcal/100g)	282
Sodio (mg/100g)	162 +/- 17
Recuento de moho en levadura (UFC/g)	Menor a 1,5 10(2) - (2)EAPC
Recuento de Enterobacterias (UFC/g)	Menor a 10 - EAPC
Presencia de Coliformes totales en 10 g	Ausencia
Presencia de Salmonella en 25 g	Ausencia
Recuento de S. aureus coagulosa positiva (UFC/g)	Menor a 10 - EAPC

Cumple con la normativa vigente según CAA

Fuente: Elaboración Propia en base a datos de laboratorio del INTI

- “MANDE PICANTE”

DETERMINACIONES	Salsa Agridulce Mande Jalapeño. Contenido neto: 170 cc - sin conservantes - Fecha de Elab. May. 2022 - Lote 17
Recuento de moho en levadura ((1) UFC/g)	Menor a 10 (2)- EAPC
Humedad (g/100g)	58,6
Materia grasa (g/100g)	0,5
Materia Saturada (g/100g)	N/A
Grasas Monoinsaturadas (g/100g)	N/A
Grasas Polisaturadas (g/100g)	N/A
Grasas Trans (g/100g)	N/A
Proteínas (g/100g)	0,7
Cenizas (g/100g)	1,1
Fibra Dietaria Total (g/100g)	0,7
Carbohidratos (g/100g)	38
Valor Calórico (kcal/100g)	161
Sodio (mg/100g)	384 +/- 40

Cumple con la normativa vigente según CAA

Fuente: Elaboración Propia en base a datos de laboratorio del INTI

- “APÍCOLA LIBERTADOR”

DETERMINACIONES	Miel de Abejas marca - Apícola Libertador - Vencimiento - <u>Junio</u> de 2022
Humedad (g/100g)	16,9
Materia grasa (g/100g)	No detectado
Materia Saturada (g/100g)	N/A
Grasas Monoinsaturadas (g/100g)	N/A
Grasas Polisaturadas (g/100g)	N/A
Grasas Trans (g/100g)	N/A
Proteínas (g/100g)	0,6
Cenizas (g/100g)	0,1
Fibra Dietaria Total (g/100g)	No detectado
Carbohidratos (g/100g)	82
Valor Calórico (g/100g)	333
Sodio (g/100g)	Se detecta < 15,2
Recuento de moho en levadura (UFC/g)	Menor a 1,5 10(2) - (2) EAPC
Presencia de Coliformes totales en 10 g	Ausencia
Presencia de Salmonella en 25 g	Ausencia

Cumple con la normativa vigente según CAA

Fuente: Elaboración Propia en base a datos de laboratorio del INTI

-Mermelada “Mamucha”

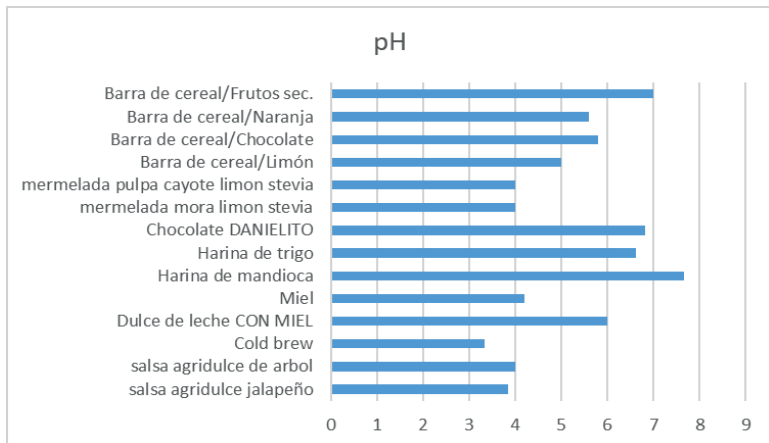
DETERMINACIONES	Mermelada Mamucha - Ingredientes: Mora - Stevia - Limón. Peso: 460 g. Fecha de Elab. 11/6/22 - Fecha de Venc. 11/12/22.
Recuento de moho en levadura ((1) UFC/g)	Menor de 1,5 10 (2) - (3)EAPC
Humedad (g/100g)	41,3
Materia grasa (g/100g)	0,2
Materia Saturada (g/100g) (a)	N/A
Grasas Monoinsaturadas (g/100g) (a)	N/A
Grasas Polisaturadas (g/100g) (a)	N/A
Grasas Trans (g/100g) (a)	N/A
Proteínas (g/100g)	1,5
Cenizas (g/100g)	0,5
Fibra Dietaria Total (g/100g)	2,9
Carbohidratos (g/100g)	54
Valor Calórico (Kcal/100g)	222
Sodio (mg/100g)	Se detecta < 15,2

Cumple con la normativa vigente según CAA

Fuente: Elaboración Propia en base a datos de laboratorio del INTI

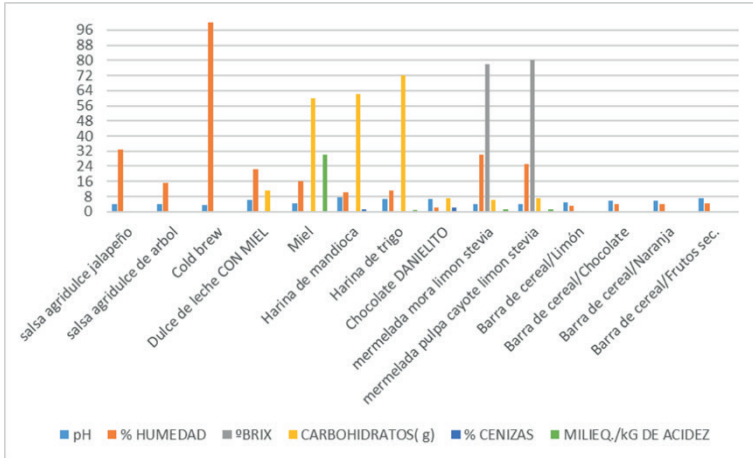
Resultados de análisis complementarios realizados por la Dra. Ricca en laboratorios de UNLaM y UNAHUR (ph y grados Brix y parámetros de calidad alimentaria)

Figura 7



Fuente: Elaboración Propia en base a resultados de análisis de laboratorio UNAHUR

Figura 8



Fuente: Elaboración Propia en base a resultados de análisis de laboratorio UNAHUR

Los resultados sobre pH, como el resto de los parámetros de calidad y microbiológicos dieron cumplimiento a la normativa vigente, en parte gracias al acompañamiento y asesoramiento técnico permanente del equipo investigador en la elaboración. Los impactos de la experiencia resultan innovadores y permiten diferenciar los alimentos comercializados en estas ferias de los del resto.

En este sentido es de destacar:

a) el Desarrollo territorial local como concepto de creación de sujetos y eje de construcción del entramado urbano, periurbano, con sus particularidades y potencialidades, y la integralidad de las relaciones socioeconómicas para incorporar este concepto como uno de los niveles claves para el diseño o rediseño de políticas económicas, sociales y productivas;

b) la informalidad productiva como gran condicionante para esa tarea y c) información científica para aportar al análisis de las Políticas Públicas como potencial instrumento para contención, acompañamiento y fortalecimiento de la Agricultura Familiar.

5. CONCLUSIONES

En el contexto de la pandemia COVID-19, se desarrolló un aprendizaje y experiencias conjuntas favorables tanto para los feriantes como para el equipo técnico facilitador. Los feriantes se empoderaron en un contexto de alta incertidumbre, mediante el fortalecimiento del asociativismo. Los cambios de paradigmas en los últimos años se evidencian en los hábitos de consumo, en las preferencias de los consumidores y en las modalidades de venta, lo cual permite instalar la modalidad virtual como una opción elegible, que colabora con la transformación agroalimentaria desde un modelo de productos ultraprocesados o mínimamente procesados⁹ y con agregados químicos y de dudosa calidad, hacia otro que privilegia el contacto directo entre productor y consumidor, con precios justos para ambos eslabones de la cadena, al tiempo que se elaboran, con acompañamiento técnico permanente e individualizado, alimentos de calidad controlada, con “la cuatro S”: “sanos, seguros, soberanos y sabrosos”.

Este proceso se planificó participativamente y se basó en la fuerte experiencia y en las articulaciones interinstitucionales previas, realizadas durante 2019 por el equipo coordinador. Se trabajó desde proyectos de investigación acreditados en las instituciones de pertenencia de las autoras, logrando producir tanto conocimiento como difusión científico-tecnológica y se ganaron dos primeros premios. Se constituyó una verdadera comunidad de feriantes, con espíritu solidario y creativo, reforzando la valorización territorial de productos elaborados localmente, el crecimiento personal y la identidad de los participantes, en un ámbito de trabajo conjunto ideal.

⁹ Ver: Monteiro CA. Nutrition and health. The issue is not food, nor nutrients, so much as processing. Public Health Nutrition 2009; 12:729-31.

Estas estrategias se vislumbran como necesarias, posibles y facilitadoras de cambios en los actores involucrados. La identificación (por parte de los feriantes) del equipo técnico como portadores de recursos financieros y habilidad para hacerlos volver a vender en plena pandemia definió los comienzos de la implementación de la experiencia y nos hizo dar cuenta de que una reingeniería era necesaria para poder continuar, dado el individualismo manifiesto de algunos de ellos. Comprender que dejando de ser “ellos” (los feriantes) y “nosotras” (el equipo coordinador) para transformarnos todos/as en LFCV permitió la ubicación de los roles, responsabilidades y derechos de cada uno de manera más precisa, la optimización de las distintas tareas a desarrollar en la entrega de canastas y una evidente mejora en la interacción social (Feito, 2022).

Este modelo es una estrategia de acción colectiva, de reproducción socioeconómica y de desarrollo territorial sin precedentes hasta el momento, pero a la vez, replicable a nivel nacional. En palabras de la Dra. Ricca:

Somos incubadoras de actividades productivas locales que contribuyen a la seguridad y soberanía alimentaria a través de la producción y elaboración ARTESANAL de alimentos de calidad para el abastecimiento de la población, basados en la prevención del riesgo y en la cultura de la inocuidad (Ricca y Vumbaca, 2016).

En definitiva, logramos el sostenimiento de un proyecto de desarrollo territorial con inclusión social y un papel destacado en la provisión de alimentos sanos para los consumidores, contribuyendo a la seguridad y soberanía alimentaria y nutricional, en el contexto de la pandemia. Los aprendizajes y experiencias conjuntas entre los feriantes, el equipo técnico de coordinación y los alumnos, permitieron el empoderamiento de todos los participantes, así como el fortalecimiento del asociativismo y de las cadenas de valor, que dinamizaron además tramas de relaciones, con una dimensión

pedagógica, en un contexto de excepcional incertidumbre, y acortaron los tiempos de la ciencia para actuar en la emergencia. Y en la postpandemia, al retornar las ferias presenciales, esta experiencia de innovación en la comercialización de productos elaborados artesanalmente por la AF continúa su desarrollo, permitiendo la construcción de prácticas contrahegemónicas, en el marco de un proceso lento pero firme de transformación agroalimentaria que busca acercar alimentos del productor directamente al consumidor y con la mejor calidad e inocuidad alimentarias.

6. BIBLIOGRAFÍA

- Alcoba, D. y Dumrauf, S. (comps.) (2010). *Del productor al consumidor. Apuntes para el análisis de las ferias y mercados de la Agricultura Familiar en Argentina*. Bs As: Ediciones INTA. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Presidencia de la Nación.
- Barsky, A. (2005). El periurbano productivo, un espacio en constante transformación. Introducción al estado del debate, con referencias al caso de Buenos Aires. *Scripta Nova, revista electrónica de geografía y ciencias sociales*, Vol. IX (194) 10-36. <http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-194-36.htm>>
- Battista, S. y otros (2017). *Las ferias y mercados de la Agricultura Familiar (AF) y su aporte al desarrollo territorial con inclusión social en el Periurbano Oeste Bonaerense*. Informe Final Proyecto PROINCE, UNLAM.
- Bustos Cara, R. (2008) Teoría de la acción territorial. Acción turística y desarrollo. *Aportes y Transferencias*, Vol 1. Año 12. Pp. 87-104.
- Caracciolo, M. (2015). Situación de la institucionalidad de apoyo a la innovación comercial y de los procesos de gestión comercial de la agricultura familiar en la Argentina. *IICA* <http://www.iica.int>
- FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations (1996). Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial. *Cumbre Mundial de la Alimentación*. <http://www.fao.org/3/w3613s/w3613s00.htm>
- FAO (2011) *Seguridad Alimentaria y Nutricional conceptos básicos. Programa especial para la seguridad alimentaria*. PESA. Centroamérica. Proyecto Food Facility Honduras. <http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf>
- Feito, M C (2016). Aportes para una ley nacional: rol de la agricultura familiar para el desarrollo rural argentino. *Revista Márgenes. Espacio Arte y*

- Sociedad*, Vol 13, N 18, págs. 61-71. Universidad de Valparaíso, Chile. ISSN 0718-4034.
- Feito, MC (2018). Problemas y desafíos del periurbano de Buenos Aires. En: Estudios Socioterritoriales, *Revista de Geografía*, N° 24 julio-diciembre 2018. Centro de Investigaciones Geográficas (CIG). Instituto de Geografía, Historia y Ciencias Sociales, Facultad de Ciencias Humanas. UNCPBA/CONICET, Tandil.
- Feito, MC (2020) La Agricultura Familiar en la cuestión alimentaria en Argentina. Proveedores fundamentales del mercado interno. Capítulo 14. En: Padawer, A. (comp.): *El mundo rural y sus técnicas*. Ed: FFyL-UBA. Pp. 471-501. ISBN 978-987-8363-38-7
- Feito, MC; Ricca, A y Vera, N (2019): Control de alimentos en ferias de UNLaM e INTA AMBA. 2 y 3 diciembre 2019. *1er Congreso Nacional de Alimentos ANMAT: caminos y desafíos en alimentos, salud y comunidad*.
- Feito, MC; Ricca, A. y Vera, N. (2021). Revalorización territorial de la Agricultura Familiar periurbana: innovación comercial para la soberanía alimentaria en pandemia y pospandemia. En: Albaladejo C; Godoy-Garaza, G.; Lorda A.; Martins P; Moity-Maízi, P; Santos de Assis, W. *"Agriculturas plurales en territorios singulares: Emergencias, disputas, complementariedades entre formas de agricultura en el territorio. Hegemonías en cuestión en Francia, Argentina y Brasil"*. Ed Agriterris. En prensa.
- Feito, MC (2022) Sobre auto-reflexividad y emociones en torno a la experiencia de un proyecto de investigación/intervención realizada en pandemia: La Feria con Vos. Actas de II *Encuentro de Etnografías Colaborativas y Comprometidas en Argentina. Construir comunes - deconstruir "comunidades" más allá del "método"*, 27 al 29 de junio 2022, Buenos Aires.
- Feito, MC y Barsky, A. (2020): Periurbano (Argentina, 1985-2020). En: Salomón, Alejandra y Muzlera, José (comps). *Diccionario Iberoamericano del Agro*. Ed Tesseo Press, Bs As. Pp 899-911. ISBN 978-987-86-2947-6.
- González, E., C. Gómez y M. Moricz. (2013). *Normativas vinculadas a los procesos de producción y comercialización de la agricultura familiar urbana*

y periurbana. Ed INTA. https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta_normativas_vinculada_a_proc_de_prod_y_comer.pdf

Guber, R. (1991) *El salvaje metropolitano: reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. 1ª Ed. Gedisa. Buenos Aires.

INCAP –Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá. (1999). *La iniciativa de seguridad Alimentaria Nutricional en Centro América*. Segunda edición. Guatemala Marzo de 1999. <http://www.incap.int/sisvan/index.php/es/acerca-de-san/conceptos/marco-referencial-de-la-san>

Obschatko, E; Foti, M. y Román, M (2006). Los pequeños productores en la República Argentina. Importancia en la producción agropecuaria y en el empleo en base al Censo Nacional Agropecuario 2002. *Serie Estudios e Investigaciones* N 10, Buenos Aires, SAGYP/IICA.

Ricca, A. et al. (2012) *Ciencia y tecnología de los cultivos industriales*. Maní. Año 1, N° 1. <https://inta.gob.ar/documentos/ciencia-y-tecnologia-de-los-cultivos-industriales-mani>

Ricca, A.; Feito, MC. y Vera, N. (2021) Comercialización de la agricultura familiar en Argentina como herramienta para el desarrollo territorial: las ferias ITU-AMBA y UNLAM. En: Eva Menardi (comp.) *II Congreso Internacional de Desarrollo Territorial. Nuevos desafíos en la construcción de los territorios. Los desarrollos en América Latina*. EduTecne, Bs As. ISBN 978-987-4998-60-6.

Ricca, A., Feito, MC. y Vera, N. (2021) Acortando los tiempos de la ciencia para actuar en la emergencia. Comercialización de la agricultura familiar en contexto de pandemia como herramienta para el desarrollo territorial: La Feria con Vos. En: Feito, MC: *Políticas públicas, agricultura familiar, producción y comercialización agroalimentaria en el periurbano bonaerense. El partido de La Matanza*. Rio Cultura Ediciones.

Ricca, A; Vumbaca, N. (2016). Manipulación de alimentos: mitos y realidades. <https://inta.gob.ar/noticias/manipulacion-de-alimentos-mitos-y-realidades>

Schetjman, A. (1983) Campesinado y desarrollo rural; lineamientos de una estrategia alternativa. En: *Investigación Económica*. Vol. XLII, número 164, abril-junio 1983. México.

Vera, N. (2022) *Alimentación, medioambiente y salud. Prácticas de producción, distribución y consumo de productores hortícolas agroecológicos el cordón periurbano bonaerense*. Ed: RioCultura Ediciones, Bs As.

Yin, R. K. (1984/1989). *Case Study Research: Design and Methods*, Applied social research Methods. Series, Newbury Park CA, Sage.

LA AUTORA

María Carolina Feito

Licenciada y Doctora en Cs. Antropológicas de la UBA; Investigadora Independiente del CONICET en el Depto. Derecho y Cs Política UNLAM; Docente en la Universidad Nacional de La Matanza, en la Escuela para Graduados FAUBA, en la Universidad Autónoma de Chile. Especialista en Antropología Rural y temas sociales rurales: mercado de trabajo; migraciones; procesos de trabajo; comercialización; sistemas agroalimentarios; políticas de desarrollo rural; agricultura familiar; sistema agroalimentario; seguridad y soberanía alimentarias.