

Formalización de feriantes de la agricultura familiar y elaboración artesanal de alimentos, en el marco del derecho a la alimentación y la economía solidaria

Director: Dra. María Carolina Feito

**Integrantes
del equipo de
trabajo:**

- Alejandra Patricia Ricca
- Noelia Marcela Vera
- Noelia Soledad López
- Claudia Machuca
- Diego Scorza
- Diego Garre
- Candela Viscarret

I. Introducción

La alimentación es un Derecho Humano reconocido internacionalmente desde 1948 en la Declaración Universal de los DDHH, redefinido como derecho a “alimentación adecuada”, requiriendo disponibilidad de alimentos en calidad y cantidad suficiente para satisfacer los requerimientos nutricionales de los individuos, sin sustancias nocivas y culturalmente aceptables (Vera, 2022).

Según el Código Alimentario Argentino (en adelante, CAA), es necesario que los establecimientos productores, elaboradores y fraccionadores realicen previo al inicio de sus actividades, trámites de inscripción y autorización ante la autoridad sanitaria jurisdiccional competente, para registrar sus productos antes de comercializarlos. Muchas normativas que intentan garantizar la inocuidad fueron pensadas para grandes productores de alimentos y no se adaptan a la Agricultura Familiar ni la elaboración artesanal de alimentos (derivada de baja escala de producción, uso intensivo de mano de obra familiar en el proceso, baja intensidad en uso de maquinaria y equipos y baja velocidad de cambio tecnológico), lo que en parte obstaculiza alcanzar los requisitos establecidos (González; Gómez y Moricz, 2013). Se requiere considerar estas particularidades, fuera de estándares de dimensión industrial. Organismos como SENASA, INAL-ANMAT, INTA, INTI²⁰, Universidades Nacionales, junto con organizaciones, actualizan y se adecuan hace unos años a normas nacionales a la producción de alimentos de la agricultura familiar (Ricca, Feito y Vera, 2021).

La Ley N° 27.118 “*Reparación histórica de la agricultura familiar para la construcción de una nueva ruralidad en Argentina*”, sancionada el 17/12/2014, establece en Art. 6to “obligación por parte de los agricultores familiares de registrarse en forma individual y asociativa, a los efectos de ser incluidos en los beneficios de la presente ley” y ratifica la creación del Registro Nacional de Agricultura Familiar²¹ RENAF (...) a los fines de conformar una base única de datos a nivel nacional (Feito, 2016). Por su parte, la Ley N° 27.642 de Etiquetado Nutricional, sancionada el 26/10/2021, obliga a las empresas que producen alimentos a brindar a los consumidores información sobre los productos a través de un sistema de etiquetado²², para garantizar el derecho a la salud y a la alimentación adecuadas; dar información nutricional comprensible de alimentos envasados y bebidas alcohólicas; advertir a consumidores sobre excesos de: azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías; prevenir malnutrición y reducir enfermedades crónicas no transmisibles.

Planteamos la necesidad de abordar e implementar exigencias generales de rotulado para alimentos, según lo establecido en el CAA, y las nuevas exigencias respecto al rotulado general, nutricional y frontal en el marco normativo nacional vigente. Las disposiciones establecidas en esta ley se deben cumplir en un plazo no mayor a los 12 meses de entrada en vigencia. Además,

²⁰ SENASA: Servicio Nacional de Sanidad y Seguridad Alimentaria. INAL-ANMAT: Instituto Nacional de Alimentos de la Administración Nacional de Alimentos y Medicamentos. INTA: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. INTI: Instituto Nacional de Tecnología Industrial.

²¹ conforme lo dispuesto por resolución 255/07 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación, a partir de la sanción de la resolución 25/07 del Mercosur que se considera incorporada a la presente ley. En caso de existencia de otros registros nacionales, provinciales o municipales de agricultores y agricultoras familiares, deberán compartir la información con el RENAF.

²² Los octógonos, impresos en el frente de los productos, deben advertir cuando un producto tenga "exceso en azúcares", "exceso en sodio", "exceso en grasas saturadas", "exceso en grasas totales", y/o "exceso en calorías", según valores propuestos por la OPS. También deberán indicar la presencia de edulcorantes o cafeína.

a fin de garantizar la inocuidad en la elaboración de alimentos artesanales, es necesario asegurar las condiciones de higiene y sanitarias en los espacios físicos donde ésta se desarrolle y lograr la formalización de los mismos conforme la normativa vigente. De esta manera, impulsaremos y acompañaremos en implementar los requisitos generales de registro y funcionamiento de las cocinas domiciliarias para alimentos elaborados en forma artesanal para el consumo humano, denominadas Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos Artesanales (en adelante, PUPAAs). Para ello, hemos continuado con los monitoreos de análisis físico- químicos y microbiológicos que realizamos desde el Vincular 2021 (Feito, Ricca y Vera, 2022).

Las actividades de este proyecto fueron realizadas en el marco de la Economía Social y Solidaria que “comprende todas aquellas actividades económicas –tanto mercantiles como no mercantiles (comunitarias, domésticas) cuyos integrantes se organizan para resolver las necesidades de las personas en forma autogestiva y sostenible (es decir que las decisiones, los recursos y los eventuales excedentes o beneficios se distribuyen en forma equitativa entre sus miembros) y trabajan por un proyecto transformador equitativo, justo y sostenible para el conjunto de la sociedad” (Caracciolo, 2017:7).

Antecedentes

El proyecto surgió a partir de la demanda concreta por parte del Ministerio Desarrollo Agrario Bonaerense, el Registro Nacional de la Agricultura Familiar (en adelante, RENAF) y la Experimental Área Metropolitana de Bs. As. del INTA (en adelante, EEA AMBA INTA), para generar información científica y validar *in situ*, que sirva como instrumento y fundamento técnico estratégico en el proceso de adecuación normativa vigente, que permita considerar e incluir las particularidades que surgen en la elaboración de alimentos desarrollados artesanalmente. Resulta importante para estas instituciones profundizar el conocimiento sobre los requerimientos de infraestructura para los “Establecimientos de la Agricultura familiar” (Capítulo II “Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos” del CAA), adecuando 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.

Pretendemos avanzar en la cultura de la inocuidad, generando un Sistema de Gestión en Inocuidad Alimentaria, basado en el “comportamiento”, que más allá de sus dimensiones técnicas incorpora programas de pre-requisitos ya establecidos: Buenas Prácticas de Manufactura y un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. El propósito es resguardar la salud pública en el territorio 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 acompañamiento de productores/elaboradores en sus comportamientos y percepciones, realizando un seguimiento o trazabilidad que les permita entrar formalmente en circuitos de comercialización, dado que actualmente no existe información sobre la calidad de los productos elaborados artesanalmente. En este proyecto, planteamos desarrollar un nuevo enfoque de “Categorización por riesgo”, para trabajarlo en las ferias y canales de comercialización de la Agricultura Familiar.

Luego de implementar análisis de laboratorio (realizados en el marco del proyecto Vincular 2021), planteamos dar un paso más con la comunidad de feriantes, mediante el proceso de

formalización a través del registro en varias instancias obligatorias (desde enero 2022 el carnet de manipulación, capacitaciones en manipulación de alimentos, inscripciones a distintos registros, etc.). Desde el convenio UNLAM/Ministerio Desarrollo Agrario de la Provincia de Buenos Aires (en adelante, MDA), continuamos el proceso iniciado de formalización de feriantes de las ferias mencionadas.

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 (Barsky, 2020). El mayor impacto en los consumidores será asegurar la inocuidad de los productos a consumir, dada la explosión de demanda de productos artesanales y el cambio de paradigma del consumo, hacia productos sanos y amigables con el medioambiente (Feito, 2022). Pretendemos generar información clara, concreta y confiable, que colabore asegurando venta virtual sin riesgos para consumidores; así como continuar acompañando a agricultores/elaboradores familiares en la transición de formalización, que les permita ingresar con sus productos en circuitos legales. Creamos así herramientas para el desarrollo territorial, basadas en el enfoque del Derecho Humano a la Alimentación.

Marco conceptual

Soberanía y seguridad alimentarias, sistema alimentario y comercialización en ferias

En 1996, de la mano de las organizaciones campesinas, llega a la Cumbre de los Pueblos, un nuevo paradigma en relación con la alimentación, los sistemas de producción y comercialización de alimentos. Una mirada global, que viene a proponer un cambio en cada uno de los elementos constitutivos del sistema alimentario: el paradigma de la Soberanía Alimentaria (en adelante, SA). Entendida como “el derecho de cada pueblo y de todos los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias de producción, distribución y consumo de alimentos, a fin de garantizar una alimentación cultural y nutricionalmente apropiada y suficiente para toda la población” (Vera 2022). En 2002, la organización que coordina a nivel mundial las luchas y propuestas de estos sectores, Vía Campesina, define a la SA como “el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas sustentables de producción, transformación, comercialización, distribución y consumo de alimentos, garantizando el derecho a la alimentación de toda la población” (Vía Campesina, 2003). El Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria (2001), precisa que “la Soberanía Alimentaria presupone la soberanía política, económica, cultural de toda una nación, y es la matriz de su independencia, y el Estado debe jugar un rol indelegable en garantizarla”. Sin afianzar la soberanía nacional, difícilmente se logre alcanzar la soberanía alimentaria; ésta constituye un pre-requisito y, a la vez, una conquista imperiosa para avanzar en ese camino (Vera 2022). El concepto de Soberanía Alimentaria tiene en cuenta los siguientes aspectos fundamentales: tiende a priorizar la producción agrícola local para alimentar a la población, el acceso de los campesinos y de los sin tierra a la tierra al agua, a las semillas y al crédito. De ahí la necesidad de reformas agrarias, de la lucha contra los Organismos Genéticamente Modificados (OGM), para el libre acceso a las semillas, y de mantener el agua en su calidad de bien público repartida de forma sostenible. El derecho de los campesinos a producir alimentos y el derecho de los consumidores a poder

decidir lo que quieren consumir y cómo y quién lo produce. El derecho de los países a protegerse de las importaciones agrícolas y alimentarias de competencia desleal y a participar en la definición de políticas agrarias. El reconocimiento de los derechos de las mujeres campesinas que desempeñan un papel esencial en la producción agrícola y en la alimentación. Asimismo, sostienen que los acuerdos internacionales y regionales de Libre Comercio o bilaterales de libre cambio de productos agrícolas han provocado la concentración de los mercados alimentarios y el empobrecimiento del campesinado, por ello, la soberanía alimentaria promueve lo que ha denominado un “comercio internacional justo”, destacando que no está en contra de los intercambios comerciales, sino de la prioridad dada a las exportaciones. Del mismo modo, se sostiene que la SA contempla garantizar a los pueblos la seguridad alimentaria y nutricional, a la vez que se intercambia con otras regiones producciones específicas que constituyen la diversidad de nuestro planeta.

Por otra parte, Seguridad Alimentaria es definida como “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” (FAO 2011), existe “cuando toda persona en todo momento tiene acceso económico y físico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y preferencias en cuanto alimentos a fin de llevar una vida sana y activa” (FAO 1996:6). Hay cuatro dimensiones características de la Seguridad Alimentaria: 1) disponibilidad: existencia de alimentos en cantidad suficiente; 2) acceso: recursos monetarios suficientes para acceder a los alimentos o a los recursos apropiados para producirlos; 3) utilización: se garantiza a través de una alimentación adecuada, agua potable, sanidad y atención médica; 4) estabilidad: disponibilidad sin grandes variaciones estacionales ni de precios que pongan en riesgo el acceso a los alimentos en períodos de crisis económicas (Carballo 2014).

En este sentido, el enfoque desde el concepto de “sistema alimentario”, nos permite comprender el valor que tienen la agricultura familiar y los circuitos cortos de comercialización, en la realización de la SA. Según el grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición (HLPE), un sistema alimentario está formado por todos los elementos (medio ambiente, población, recursos, procesos, instituciones e infraestructuras) y actividades relacionadas con la producción, procesamiento, distribución, preparación y consumo de alimentos, así como los resultados de estas actividades en la nutrición y el estado de salud, el crecimiento socioeconómico, la equidad y la sostenibilidad ambiental (HLPE, 2018). Siguiendo al antropólogo español, Jesús Contreras, puede decirse que el estudio de los modos de aprovisionamiento y de transformación de la alimentación se circunscribe a cuatro grandes operaciones: cultivar, repartir, cocinar y comer, que representan respectivamente las fases de producción, distribución, preparación y consumo. Contreras señala que es en la fase de producción en donde predominan los factores económicos más claros, ya que está ligada a aspectos del sector primario, a la organización del trabajo y a las técnicas de producción y almacenamiento que desembocan en la distribución de lo que ha sido producido. La distribución es la fase más explícitamente política, puesto que en ella intervienen, entre otras cosas, el pago de los arrendamientos, tributos o impuestos, así como las divergencias en el interior de la unidad doméstica con relación a la conservación, venta y consumo hasta la próxima cosecha. La tercera fase es la de la preparación de los alimentos, la de los campos y de los depósitos o la marcada

por la cocina, en la que se practica el arte culinario y donde prevalece el trabajo femenino y se evidencia la estratificación del trabajo doméstico. Por último, la cuarta fase es la del consumo de los alimentos, ya sea crudos o cocidos, donde se expresa la identidad del grupo (Contreras, 1993).

Cultura de la inocuidad y calidad alimentaria

Uno de los principales problemas que existen a la hora de establecer ferias, es la adecuación a las normativas bromatológicas vigentes, dado que se vuelve impostergable el debate en torno a las condiciones de “inocuidad” de los alimentos y productos alimenticios. La normativa vigente, sólo contempla los aspectos microbiológicos, dejando de lado los nutricionales. Por poner un ejemplo, las galletitas rellenas con productos artificiales son inocuas, según la normativa mencionada, pese a que está demostrado que su consumo excesivo genera graves daños para la salud. De esta manera, podría analizarse todo el conjunto de productos alimenticios ultraprocesados, que contienen gran cantidad de nutrientes críticos que dañan la salud y son los principales responsables de la epidemia de malnutrición que nos aqueja hoy en día. De esta manera, con la legislación vigente, productos como caldos concentrados de carne, gallina o verdura, con altos contenidos de sodio; jugos en polvo o gaseosas; pueden formar (y, de hecho, lo hacen) parte de programas públicos destinados a mejorar el acceso a los alimentos. Mientras que preparaciones artesanales, como conservas y mermeladas, quedan por fuera de esos circuitos por no poder adecuarse a ciertas normativas vigentes como las características que deben tener los establecimientos para la elaboración de estos productos según el CAA.

Afortunadamente, a comienzos de 2019, como resultado de un trabajo en conjunto, interinstitucional, llevado a cabo por organizaciones vinculadas con la agricultura familiar, como el Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar (CIPAF) del INTA, el SENASA, INAL; la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), se incorporaron a este CAA las condiciones de habilitación para los establecimientos de pequeña y mediana escala que elaboran y comercializan alimentos. Publicado recientemente en el Boletín Oficial, el artículo N° 154 *quater* fue incorporado al CAA mediante la Resolución conjunta N° 13/2018. Según la normativa, el artículo N°1 de la Resolución “establece que podrán habilitarse establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar que, por su volumen de producción, operen anexos o no a domicilios particulares, los cuales deberán ser habilitados por la autoridad sanitaria competente, según el cumplimiento de las presentes exigencias” (INTA, 2019). Si bien, dicha normativa, es prometedora para el desarrollo de agregado de valor en origen y mejoras en la comercialización de los productos de la agricultura familiar, la incorporación de estos de manera masiva a los programas alimentarios es aún muy escasa. Experiencias como las llevadas a cabo durante este proceso de investigación son fundamentales para acompañar el proceso de formalización de los elaboradores artesanales y agricultores familiares en función de la normativa vigente, y a su vez, genera insumos que permiten delinear y reformular las políticas públicas destinadas a estos sectores.

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 para 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 y Vumbaca, 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, el equipo coordinador de las ferias, asume el compromiso con responsabilidad social, para generar confianza en los consumidores sobre los productos elaborados artesanalmente allí comercializados.

Los alimentos son compuestos dinámicos y consecuentemente las ciencias alimentarias deben estudiar la composición de los alimentos y los efectos del procesado en sus componentes, investigando y descubriendo las conexiones que existen entre la estructura de los diferentes compuestos y sus propiedades organolépticas, así como su capacidad de deterioro en función de su composición química. La caracterización de los alimentos se basa en diferentes métodos de evaluación, los cuales pueden agruparse en función de los objetivos que persigan y los principios en que se fundamentan. Así, la evaluación involucra tres tipos de análisis: análisis físico-químico, análisis microbiológico y análisis sensorial. El análisis fisicoquímico implica la caracterización de los alimentos desde su punto de vista, haciéndose énfasis en la determinación de su composición química, es decir determinar que sustancias están presentes en un alimento (proteínas, grasas, vitaminas, minerales, carbohidratos, contaminantes metálicos, residuos de plaguicidas, toxinas, antioxidantes, etc.) y en qué cantidades se encuentran. Por otra parte, para establecer un criterio microbiológico se debe definir previamente cual será el propósito de este, éste puede comprender la evaluación de:

- ✓ La inocuidad del alimento: para este propósito se requiere la determinación de microorganismos patógenos y/o toxinas y en algunos casos la utilización de microorganismos indicadores (relacionados con la presencia de un patógeno).
- ✓ El cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- ✓ La utilidad de un alimento como ingrediente para un propósito determinado.
- ✓ La vida útil de un alimento a fin de determinar su fecha de vencimiento.

La evaluación que se hace de la inocuidad de los alimentos y de su aptitud para el consumo humano a través del cumplimiento con el criterio microbiológico designado para el producto en cuestión, puede referir a ausencia de patógenos o a la demostración de la aplicación de Buenas Prácticas de Higiene.

La comparación entre los resultados de laboratorio obtenidos y los criterios microbiológicos establecidos puede brindar información importante tanto para el productor/elaborador como para los servicios de inspección en lo referente a la aceptabilidad del producto y/o proceso.

No basta con los criterios microbiológicos para lograr este objetivo, sino que es de suma importancia verificar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de Manipulación de Alimentos, procesos, registro de PUPAAs, para asegurar que los microorganismos indeseables sean eliminados o minimizados a un nivel tal que no puedan ocasionar daño con el fin de prevenir riesgos innecesarios y de alto impacto en la sociedad, sector de la agricultura familiar.

En Argentina, el CAA establece dos categorías principales en cuanto a los criterios a seguir para la elaboración de patrones microbiológicos²³: cuando se evalúa el riesgo microbiológico asociado a un alimento específico todos los microorganismos transmisibles a través de los alimentos deben ser considerados incluyendo bacterias, virus, hongos, levaduras, algas y parásitos. Los riesgos asociados como las toxinas/ metabolitos producidos por estos organismos y algunas propiedades intrínsecas deben también ser considerados en la evaluación. La presencia de algunos microorganismos en los alimentos no es necesariamente un índice de riesgo para el consumidor. Vegetales y animales son la principal fuente de los alimentos que comemos y se encuentran naturalmente asociados a microorganismos, lo que implica que los alimentos que de ellos se obtengan también estarán asociados naturalmente a microorganismos. Los microorganismos elegidos para la elaboración del criterio deben ser relevantes para el alimento y circunstancias particulares (producto crudo o listo para consumir, perfil del consumidor del producto). Si el criterio establece la búsqueda de microorganismos indicadores, su propósito debe ser detallado claramente (por ejemplo, detectar higiene inadecuada, indicar posible presencia de patógenos).

Es importante tener presente que, mientras para un alimento cocido o listo para consumir la tolerancia para un determinado microorganismo es cero, sí se puede permitir la presencia del mismo en el alimento crudo – dentro de ciertos niveles- si éste fuera sometido a un tratamiento previo a su consumo por el cual se eliminará dicho microorganismo (por ejemplo, cocción). En este mismo sentido, la interpretación del resultado es diferente según se trate de producto crudo o producto cocido o listo para consumir (Lupano, 2013).

Dentro de los microorganismos que componen un criterio microbiológico se pueden distinguir dos tipos (Nelson y Cox, 2019):

a) Organismos indicadores: para la evaluación de la inocuidad microbiológica de los alimentos, la utilización de organismos indicadores es muy frecuente. El análisis microbiológico de alimentos para la búsqueda de estos microorganismos suele utilizar técnicas sencillas y accesibles que permiten evaluar:

- ✓ Calidad de la materia prima, problemas de almacenamiento, abuso de temperatura, vida útil (Recuento de aerobios mesófilos)
- ✓ potencial contaminación fecal o posible presencia de patógenos (*Escherichia coli*, Coliformes fecales)
- ✓ Contaminación por manipulación humana (*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva)
- ✓ Contaminación post tratamiento térmico (coliformes, enterobacterias, *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, estreptococos fecales)

²³ Provenientes de la internalización- Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95- de “Principios Generales Para El Establecimiento De Criterios Y Patrones Microbiológicos Para Alimentos MERCOSUR” - GMC - RES N° 059/93.

- ✓ Productos metabólicos de patógenos que indican un peligro para la salud (termonucleasa)
- ✓ Se utilizan para relevar las condiciones a las que ha sido expuesto el producto que pudieran implicar un posible peligro, no necesariamente presente en la muestra analizada, pero que podría hallarse en muestras paralelas.

b) Organismos patógenos: aquellos que pueden encontrarse en el alimento en cuestión que pueden convertir al alimento en un potencial vehículo de enfermedad a quien lo consuma.

Los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los productos alimenticios, como así también las demás prácticas de laboratorio, deben estar respaldadas por los datos de pruebas de seguridad de una calidad, de un rigor y de una reproducibilidad suficientes. Los Principios de Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL) se han elaborado para promover la calidad y la validez de los datos de análisis que sirven para establecer la inocuidad de los alimentos. Se trata aquí de un concepto de gestión que abarca la totalidad del proceso de organización, así como las condiciones en las cuales los estudios de laboratorio se planifican, se aplican, se verifican, se registran y se informan. De ahí la importancia y justificación hacia la realización de los análisis planteados.

En el transcurso de este proyecto, se tomaron muestras al azar durante las ediciones presenciales de la Feria UNLAM²⁴, y además, se realizaron encuestas, análisis fisicoquímicos y microbiológicos en muestras alimenticias específicas, con el fin de dar continuidad y lograr la trazabilidad de los mismos a lo largo del tiempo, con el objetivo de prevenir de riesgos asociados a ETAS (enfermedades transmisibles por alimentos) y de esta manera, fortalecer los procesos de mejoras de los productos ofrecidos. Esto permitió posicionar a los productos elaborados artesanalmente con el acompañamiento técnico, continuo acorde y necesario en procesos de formalización, y dar cumplimiento a los estándares de calidad y normativa vigente. Estos resultados se complementan con las capacitaciones realizadas y la exigencia del carnet de manipulación y seguros para comercializar en las ferias mencionadas. Se comparan los resultados obtenidos con los parámetros permitidos OFICIALES establecidos para los distintos alimentos según las NORMAS NACIONALES (CAA), regionales (Normas MERCOSUR) e internacionales (Codex Alimentarius), para cubrir todos los aspectos que hacen a los alimentos. Las devoluciones de estos resultados se realizaron de manera personalizada a cada feriante.

Metodología

Utilizamos metodología combinada cuali-cuantitativa, dada la complejidad de los distintos aspectos a abordar. La concepción interdisciplinaria del equipo de investigación enriqueció la propuesta²⁵. La UNIDAD DE ANALISIS (sujetos) fueron: productores, elaboradores familiares participantes de las ferias mencionadas, residiendo y/o desarrollando sus actividades productivas en ámbitos domiciliarios/comunitarios. La UNIDAD DE ESTUDIO (ámbito espacial) fue el periurbano del AMBA (enfocando en el Partido de La Matanza). El diseño de investigación fue un estudio en cascada, aplicando los ejes para el abordaje de Análisis de Riesgo. Trabajamos con el estudio de casos (Yin, 1984): la investigación no tiene control sobre los hechos; se analiza la vida real. Consideramos como “casos” las ediciones de la feria

²⁴ Es importante destacar y aclarar que en alimentos de elaboración artesanal los análisis hacen referencia al lote producido.

²⁵ El equipo estaba conformado por antropólogos, nutricionistas, químicos, politólogos.

presencial desarrollada en el predio San Justo de UNLAM, y las entregas de canastas de la feria virtual “La Feria con Vos” (en adelante, LFCV).

TECNICAS: realizamos: i) trabajo de campo etnográfico (Guber, 1991) (entrevistas y observaciones en lugares de producción y elaboración de alimentos) para estudiar narrativas y prácticas de los sujetos y la reconstrucción del historial de productor/elaborador; ii) una encuesta a consumidores (durante entregas de feria virtual y en ediciones de la feria presencial, llevada a cabo por alumnos de la UNAHUR, alumnos del Terciario en Economía Social de La Matanza, y algunos integrantes del equipo de investigación, mediante formulario google que se completaba conversando con la gente); así como otra encuesta a los feriantes, sobre percepción de normativas de elaboración artesanal (realizada durante ediciones presenciales de Feria UNLAM); iii) análisis físico-químicos y microbiológicos de laboratorio de productos elaborados artesanalmente que ya fueron relevados en el Vincular 2021, para comparar mejoras en la calidad a partir del acompañamiento técnico continuo, a fin de reducir la cantidad de ítems y de muestras a analizar a medida que avanza las mejoras en la elaboración²⁶.

MUESTREO: para la metodología cualitativa, utilizamos muestreo no probabilístico, a través de juicio crítico, de tipo intencionado (utilización de la técnica de “bola de nieve”). Para la metodología cuantitativa, muestreo estadístico para realización de encuesta. Para los análisis fisicoquímicos y microbiológicos realizó un monitoreo de un total de aproximadamente 10 muestras (contemplando variedad de tipo de productos y de formas de producirlos) (Ander Egg 1995).

FUENTES DE DATOS: la recolección de información se realizó mediante fuentes secundarias (estadísticas, normativas y protocolos COVID-19, documentos de programas y políticas, información de consultoras privadas publicados en diarios y revistas) y primarias (recabadas mediante realización de trabajo de campo con entrevistas en profundidad, encuestas a consumidores en ferias presenciales y de feria virtual, análisis químicos y microbiológicos en laboratorio)²⁷. La información se validó por triangulación de distintas fuentes (primarias y secundarias (Hernández Sampieri, Fernández Collado y Baptista Lucio, 2010).

PROCESAMIENTO: La información recolectada se procesó mediante análisis de: i) los registros cualitativos de las entrevistas y observaciones realizadas durante el trabajo de campo; ii) los resultados de las encuestas y iii) los resultados de los análisis de laboratorio.

Resultados

En el marco de los objetivos propuestos, se llevaron a cabo distintas acciones de coordinación y apoyo en las dos ferias mencionadas.²⁸

²⁶ Dichos análisis fueron realizados en laboratorios de UNAHUR, y se derivó al Laboratorio de Mercado Central el análisis de residuos de agroquímicos. Los microbiológicos fueron derivados a laboratorio privado acreditado 17025.

²⁷ El acceso a información para construir datos estuvo garantizado por los vínculos ya establecidos por los miembros del equipo con los sujetos de investigación (siendo coordinadores de las ferias que constituyeron los casos a estudiar), así como con funcionarios de las instituciones demandantes, con quienes ya se viene trabajando desde mediados de 2019 desde distintos proyectos de investigación y extensión.

²⁸ Cabe aclarar que la mayoría de los feriantes participan en ambas ferias, tanto la presencial (fundada en noviembre de 2015) como la virtual (que comenzó en junio de 2020 ante la imposibilidad de continuar de manera presencial por la pandemia covid19). Al poder volver a editar la Feria UNLAM, desde abril 2021, quienes venían participando de la feria virtual, volvieron a incorporarse a la presencial, participando en ambos tipos de comercialización simultáneamente.

La Resolución 2020-80-GDEBA-MDAGP del 16/06/2020, crea el programa “Mercados Bonaerenses”, bajo la órbita de la Subsecretaría de Desarrollo Agrario y Calidad Agroalimentaria del MDA, cuyo objeto es fortalecer y asistir experiencias de producción, comercialización y abastecimiento local de agroalimentos que se desarrollen en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires, y fomentar la producción y el consumo de “Alimentos Bonaerenses” a través de la asistencia, formalización y capacitación a productores, comercializadores y municipios, para crear, ampliar y fortalecer mercados y ferias de alimentos fijas o itinerantes. Durante 2022, el equipo gestionó con la Secretaría de Extensión Universitaria UNLAM (en adelante, SEU) y con la Dirección de la EEA AMBA INTA, la incorporación de ambas ferias al programa “Mercados Bonaerenses” mencionado, articulando así con el equipo del MDA provincial.

Además, durante el mes de mayo 2022, el equipo coordinador gestionó 16 carnets de manipulación de alimentos (documento obligatorio desde 01/01/2022, para comercializar en el territorio nacional, y que varios productores no tenían).

“La Feria con Vos”

El 11 de junio de 2022 se cumplieron dos años de la primera entrega de canastas de “La Feria con Vos” (en adelante, LFCV), una experiencia innovadora de comercialización virtual para elaboradores artesanales de la Agricultura Familiar, diseñado con apoyo de la EEA AMBA INTA por los siguientes miembros de este equipo de investigación: Carolina Feito, Alejandra Ricca y Noelia Vera, para adaptar las ferias presenciales al nuevo contexto coyuntural de pandemia COVID-19.

En este tiempo, se sumaron investigadores y becarios en proyectos de investigación, extensión universitaria y vinculación tecnológica relacionados, mejorando el acceso a alimentación de calidad para el conjunto de la población, incrementando agregado de valor, desde el Derecho a la Alimentación Adecuada. Se articuló con organismos públicos (Corporación del Mercado Central de Bs As; SENASA; MDA PBA; UNAHUR; EEA INTA AMBA), logrando impactos altamente positivos en aspectos tecnológicos, sociales, económicos y ambientales, siendo beneficiarios feriantes, equipo coordinador y consumidores, mediante el sostenimiento de un proyecto de desarrollo territorial con inclusión social, contribuyendo a la seguridad y soberanía alimentaria y nutricional, en el contexto de la pandemia.

En este contexto LFCV continuó con su actividad con la misma modalidad que en 2021, acercando productos artesanales elaborados por pequeños productores directo al consumidor, por medio del armado de “canastas” con distinta variedad de productos. En 2022, se sumaron nuevos emprendedores, entre ellos productores de pastas caseras (lo cual representaba un desafío para mantener la cadena de frío ya que las mismas llegaban al centro de acopio congeladas), budines, barras de chocolate, té, y rosas de pascua y productos de cosmética natural.

En relación con los nodos, también hubo algunos cambios, algunos continuaron y otros no, quedando en total diez en funcionamiento (no todos operativos en todas las entregas), con la novedad de llegar por primera vez a la zona sur de la Provincia de Buenos Aires. Los nodos estaban situados: cuatro en la CABA (ubicados en Caballito, Villa del Parque, Lugano y Microcentro); cinco en zona oeste del Gran Buenos Aires (ubicados Luzuriaga, Ramos Mejía, LaFerrere, Moreno y Merlo) y el situado en zona sur, en Lomas de Zamora. Se continuó trabajando con la misma modalidad de centralizar la entrega de los productos en el centro de

acopio (que continuó funcionando en el mismo lugar que el nodo de Villa Luzuriaga), desde el cual se realizaba la recepción de los productos entregados por cada productor el día de entrega a primera hora de la mañana. Una tarea importante del centro de acopio fue controlar por medio de planillas confeccionadas por los becarios, la entrega de los productos encargados anticipadamente por las redes sociales (tanto en variedad como en tamaño –peso o cantidad a entregar, según el tipo de producto) para luego poder armar cada una de las canastas con sus productos extra, de modo que las mismas pudieran ser distribuidas a los nodos (o al domicilio del cliente) sin ningún error.

La primera fecha de entrega de canastas se realizó el 9 de abril, aprovechando el fin de semana de Pascuas. Para la misma, se ofrecieron un total de cinco tipos de canastas (confeccionadas con la misma filosofía de los años anteriores, ofreciendo de manera equitativa la cantidad de productos por productor y con la intención que algunos con más salida pudieran traccionar a otros de menor salida) y un listado de productos extra que los consumidores podían agregar a su compra de alguna de las canastas, en el cual se incluyó un producto de cada productor para que todos tuvieran la misma oportunidad de vender. En tal edición, se vendieron un total de veintidós canastas y treinta productos extra. Luego de la entrega y del cobro de las mismas por parte de cada nodo, desde la administración de la feria se les detallaba a los responsables mediante planillas, el monto que debían transferir a cada productor, durante las 48 hs posteriores al día de entrega.

El día 11 de junio fue la fecha elegida para la 2da edición de LFCV, esta vez aprovechando la celebración del Día del Padre. Se ofrecieron un total de seis canastas, con el listado de productos extras. Se vendieron un total de veinte canastas y quince productos extra.

El 20 de agosto, con motivo del Día de la Niñez, se realizó la edición del año, trabajando en el diseño de nueve tipos de canastas y el mismo listado de productos extras. Lamentablemente en dicha oportunidad, hubo que cancelar la entrega por la escasa cantidad de pedidos recibidos.

La siguiente fecha fue programada para el 15 de octubre, aprovechando el Día de la Madre. Para la misma, se diseñaron un total de ocho canastas, con la misma modalidad del listado de productos extras. Para dicha entrega se vendieron un total de diecisiete canastas y diez productos extras, esta fue la última edición del año.

El descenso abrupto de ventas en las últimas ediciones de esta feria de modalidad virtual (comparado con el éxito de ventas que venía teniendo durante la pandemia), puede explicarse en parte por cierta baja en el interés de los consumidores, relacionada con la vuelta de la presencialidad: los consumidores parecen preferir elegir comprar de manera presencial los mismos productos en la Feria UNLaM que, como veremos más adelante, volvió a abrir en mayo 2022, después de dos años en que la Universidad había permanecido cerrada por la pandemia. En total, en 2022 se vendieron 59 canastas y 55 productos extra. A continuación, se muestra una tabla de ventas totales de canastas durante el año, por tipo de producto.

Tabla 1. Canastas totales vendidas en LFCV 2022, por tipo de producto

Producto Vendido	Cantidad
Huevo de pascua unicornio blanco (con relleno) 130 g	5
Caja de bombones de chocolate rellenos y surtidos	8
Huevo de Pascua Negro (con relleno) 110 g	1

Huevo de Pascua Blanco (con relleno) 110 g	1
Huevo negro con detalle conejo blanco con relleno 150 g	9
Huevo de chocolate Negro x 110 g	5
Huevo Conejo blanco 300 g	1
Huevo Conejo negro 300 g	5
Huevo de chocolate negro 200 g	1
Unicornio chocolate blanco 130 g	2
Huevo chocolate negro 450 g	3
Gallina gigante de chocolate 1000 g	2
Berenjenas en escabeche 340 g	1
Sorrentinos Jamón, Ricota y mozzarella 12u	1
Sorrentinos Verdura y ricota 12u	3
Sorrentinos verdes de cabutia muzzarella y almendras tostadas	5
Capeletis rellenos de pollo	2
Miel 500 g	17
Miel 250 g	4
Café Excelso Tolima x 250 g	1
Bebida fría a base de café vegana 500 ml	4
Café guanes genuino Colombia 250 g	1
Café natural caramel (Brasil) 250 g	2
Bebida fría a base de café	4
Blend Te: Viaje a la India (té negro assan, pimienta verde, pétalos de rosas, Canela, marcela)	2
Tubo de té y blends surtidos 10 g	9
2 Tubo de té blend surtidos 6 g c/u	10
1 Blend de té surtidos 60 g	3
Nueces peladas 90 g	6
Kokedamas (2 unidades)	3
Budín naranja/mandarina o limón (Sabor a elección) 370 g	9
Rosca de Pascuas clásica con pastelera 400 g	9
Rosca trenzada integral rellena (Manzana, canela y nuez) 400 g	6
Hamburguesas veganas 4 u	10

Hamburguesas veganas 12 u	1
Pre-pizza integral grande	1
Salsa agri dulce Jalapeño 170 cc	9
Salsa agri dulce de árbol 170 cc	3
Mermelada de Mango y Jalapeño- picante- 230 g	10
Alfajores artesanales surtidos 12 u	7
Budín de algarroba avena y miel	1
Pan hamburguesas multicereal y avena con sésamo 4 u	10
Pan de maíz sin gluten (surtidos: Amarillo con harina almendras / Blanco con harina Coco / Morado con harina sésamo, girasol) 520 g	8
Mix Cítricos deshidratados (Naranja, Pomelo Rosado, Pomelo Amarillo, Limón) 100 g	1
Mix frutas deshidratadas (Banana, Manzana Roja, Manzana Verde, Pera, mandarina y kiwi) 75g	6
Bananas deshidratadas x 50 g	1
Lentejas deshidratadas - Listas para consumir x 100 g	2
Muffins Vainilla-Limón 50 g	2
Brownie con almendras y trozos de chocolate 50 g	2
Cuadrado de coco con dulce de leche	1
Cuadrado de pastaflora de membrillo	1
2 Cookies (chocolate semiamargo)	1
Girgolas deshidratadas 10g	2
Hongos comestibles frescos	1
Protector de Labios	1
Crema Facial Antiage	1
Paté de berenjenas	1
Pepinos Agridulces 380g	2
Mermelada de pera, frutilla o tomate (a elección) x 400 g	2
Dulce de leche con miel 440g	2
Barra de maní con chocolate y menta 100g	6
Plantines 6 u (2 aromáticas) Lechuga - Pepino - Tomate cherry -Tomate grande - menta -romero	1

Fuente: Elaboración Propia.

Feria UNLAM del Productor al Consumidor Susana Battista²⁹

Durante 2022³⁰, el equipo de trabajo organizó cinco ediciones de esta feria, en el predio de la UNLAM, distribuidas en los meses de mayo, agosto, septiembre y noviembre, coincidentes con grandes eventos que proyectó la SEU (organismo de UNLAM del cual depende esta feria), en los que hubo gran concurrencia de público³¹. Participaron en las distintas ediciones unos 40 (cuarenta) feriantes, con alimentos elaborados artesanalmente, tales como: miel y derivados, plantas, plantines y suculentas, panes y productos de confitería, alfajores, comida sin gluten, dulce de leche con miel, panes y budines, verduras y frutas deshidratadas, chocolatería, pre-pizzas, panes rellenos, pan casero, salsas y mermeladas elaboradas con jalapeños frescos, hongos comestibles, snacks saludables, conservas, escabeches, *chutneys*, paletas heladas, alimentos veganos, tomate triturado, dulces, mermeladas y jaleas, aceites, yerba, jugos naturales, tartas, empanadas, kiosco saludable (barras de cereal y distintos tipos de semillas caramelizadas). Los feriantes cumplieron con todos los requisitos y la documentación requerida de acuerdo con los estándares establecidos por nuestra Casa de Estudios y por el CAA.

Por otra parte, se realizaron numerosas reuniones entre autoridades de la Secretaría de Extensión Universitaria (SEU UNLaM) y el equipo organizador, así como asambleas de productores/elaboradores participantes. Se constituyó un Reglamento de Funcionamiento; se desarrolló una estrategia de difusión, talleres, una encuesta a consumidores y publicaciones científicas, conformándose una entidad colectiva superadora de las diferencias entre organizaciones participantes.

La feria se ubicó como en años anteriores, en la Calle Principal de nuestra Universidad, espacio donde se arman los puestos. El horario de funcionamiento fue entre las 9 y las 18 hs. siendo acompañados y supervisados por personal de esta Secretaría y por los profesionales que integran la Comisión Organizadora³². Desde la SEU se coordina la logística previa y durante la feria: entrega y chequeo de documentación correspondiente y gestión de autorizaciones, ingreso de feriantes a la Universidad, ubicación de los productos en un aula durante la noche entre

²⁹ Esta feria surgió de la articulación existente desde 2009 entre UNLaM y EEA AMBA INTA (Estación Experimental Agropecuaria Área Metropolitana de Buenos Aires, del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria), a partir de la realización de actividades conjuntas de relevamientos en territorio basados en investigaciones y extensión rural que se venían realizando desde 2012 mediante proyectos de investigación PROINCE que dirigía la Lic Susana Battista en el Dto Cs Económicas y continúan mediante proyectos CYTMA y VINCULAR UNLAM que dirige la Dra Carolina Feito en el Dto Derecho y Cs Política. En 2014 se elevó a las autoridades la primera propuesta de realización, fundándose la Feria por la Dra Carolina Feito y la Lic Susana Battista en noviembre de 2015, y concretándose hasta la fecha más de 20 (veinte) ediciones de la misma en el predio San Justo de nuestra la Universidad. Desde agosto de 2019, la Feria es coordinada por un equipo interdisciplinario e interinstitucional conformado por las Dras Carolina Feito (antropóloga, Investigadora CONICET en el Dto Derecho y Cs Política UNLAM y docente UNLAM), Alejandra Ricca (química y bióloga, Investigadora EEA AMBA INTA y docente en la Universidad Nacional de Hurlingham UNAHUR) y Noelia Vera (nutricionista, Gerenta del Área de Alimentación Sana Segura y Soberana de la Corporación del Mercado Central de Bs As CMCBA y docente del Dto Salud UNLAM).

³⁰ Agradecemos la colaboración de la Lic. Nancy Coronel de la SEU UNLAM, para la sistematización de la información de Feria UNLAM 2022.

³¹ Las cuatro últimas ediciones coincidieron con el desarrollo de este proyecto de investigación. Las fechas de realización fueron las siguientes: 19 y 20 de mayo; 17 y 18 de agosto; 22 y 23 de agosto; 3 y 4 de noviembre; 10 y 11 de noviembre. Las ferias de 2023 fueron realizadas fuera del calendario de ejecución de este proyecto, por lo que no se consideran en el análisis.

³² En 2022, a pedido de la Dra. Feito y mediante autorización con Resolución de Rectorado, la Feria fue renombrada como “Feria del productor al Consumidor Susana Battista”, en homenaje a la mencionada docente de nuestra Casa fallecida en el mes de enero de 2022.

ambos días de feria; son acompañados y se les brindan servicios (sillas, bidones de agua, electricidad, iluminación a los puestos), como así también atención de imprevistos.

El equipo técnico coordinador se encarga de la selección y aprobación de ingreso de los feriantes (mediante un cuidadoso y personalizado relevamiento previo de los estándares de calidad de sus productos y la forma de elaboración, concurriendo en algunos casos a las cocinas domiciliarias donde se elaboran los alimentos artesanales, o a las fincas donde se cultivan los productos frescos, y realizando entrevistas a los candidatos), así como del chequeo de la manipulación y exhibición de productos para la venta durante todo el transcurso de la Feria, además de la realización de análisis de grados brix y azúcares, realizados desde agosto 2019 por la Dra. Ricca (Especialista internacional en química de alimentos) durante el día de comienzo de cada edición de la feria, retirando de los puestos mercadería al azar (durante 2019 en el Laboratorio de Alimentos del Depto. de Salud y durante 2022 en el Laboratorio de Química del Depto. de Ingeniería, así como en el Laboratorio de Alimentos de la Universidad Nacional de Hurlingham)³³. Se entregan los resultados de dichos análisis de laboratorio de manera personalizada a cada feriante y, en el caso de detectar algún inconveniente con la calidad del producto analizado, se conversa en el momento con el feriante de manera anónima, y se procede a la solicitud de retiro de la mercadería que podría presentar problemas en la salud de los posibles consumidores, al tiempo que se le indica la manera de mejorar su proceso de elaboración para corregir esos errores y poder seguir participando de la Feria. También se realizaron durante 2022 y comienzos de 2023, análisis microbiológicos y físico químicos en los laboratorios del INTI, financiados por este proyecto de investigación, que permitieron convertirla en la primera feria de estas características que realiza este tipo de análisis.

Por otra parte, esta Feria adhiere desde marzo 2022 al “Programa Mercados Bonaerenses” del Ministerio de Desarrollo Agrario de la Provincia de Bs As (MDA/PBA), en el marco del convenio entre esta institución y la UNLAM. Esto permitió al equipo coordinador la gestión durante 2022 de varios carnets de manipulación de alimentos para los feriantes (obligatorios desde 01/01/2022 para comercializar alimentos en todo el territorio nacional), así como la inscripción de algunos de los feriantes al Registro de Productores Agroecológicos de la Provincia de Bs. As., lo cual les permite comercializar en el territorio bonaerense sus productos frescos con código QR.³⁴

El equipo coordinador también articuló con la entonces Secretaría de Agricultura Familiar, Campesina e Indígena (SAFCI, actual Instituto), para gestionar inscripciones de feriantes al RENAF. Además, se articuló con los responsables del convenio UNLAM/Ministerio de Trabajo de la Nación, para lograr la incorporación de varios de los feriantes al Programa de Empleo Independiente de dicho Ministerio. Esto les permitió conseguir un subsidio para capacitarse y lograr elaborar un proyecto con un Tutor asignado, y recibir el dinero solicitado para concretarlo, en caso de aprobación. Así, mejoraron sus cocinas y sus procesos de elaboración, adquiriendo conocimientos y maquinaria o infraestructura.

³³ Estos análisis de los productos de la Feria UNLAM en la UNAHUR son realizados por la Dra Ricca junto con alumnos de la Lic. En Alimentos, como parte de sus prácticas curriculares.

³⁴ Además, se contó en varias ediciones de la Feria con la visita de autoridades provinciales y municipales: el Jefe de Gabinete de la Subsecretaría de Desarrollo Agrario y Calidad Agroalimentaria del MDA/PBA, Javier Cernadas, y el Secretario de Economía Social del Municipio de La Matanza, Alberto Gandulfo.

Además, el equipo de trabajo está planificando una nueva distribución de los puestos en el espacio ocupado por la feria, así como el diseño y construcción de nuevos puestos individuales, tanto como el armado de una planificación de logística de ingreso y retiro de los feriantes, articulando con docentes de las carreras de Arquitectura e Ingeniería Industrial del Departamento Ingeniería e Investigaciones Tecnológicas. Esto es parte de la articulación interna con otros organismos de UNLAM.

En noviembre, la Feria acompañó el importante Festival universitario “*Bienal de Arte Integral 2022*”, con la incorporación a los puestos tradicionales, de un gazebo para el puesto de frutas y verduras. También durante una de las ediciones se realizó una “muestra de cocina en vivo”, enmarcada en una propuesta gastronómica con tecnologías sustentables de cocción. La demostración estuvo a cargo del equipo organizador de la Feria y la Unidad de Coordinación de Alimentación Sana, Segura y Soberana de la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires, en el marco del Convenio celebrado entre esta institución y la UNLAM. En otra edición, se realizó un taller por parte del equipo del Consultorio Administrativo y Contable para la Agricultura Familiar del MDA/PBA, en el cual participaron los feriantes, para capacitarse sobre las normativas y formas de inscripción a distintos registros. En diciembre de 2022 se gestionó con el Secretario de Economía Social del Municipio de La Matanza, una capacitación en microcréditos, cerrada a nuestros feriantes, gracias a la cual varios de ellos pudieron inscribirse para recibir financiamiento para mejorar sus producciones y la comercialización.

El trabajo realizado por nuestro equipo durante todo el año 2022, consistió en un acompañamiento permanente a los feriantes con la finalidad de su formalización, mediante acciones de tomas de muestras de los productos ofrecidos y análisis de laboratorio realizados; correcciones en el proceso de elaboración de los alimentos; gestiones para ingreso e inscripción a registros nacionales y provinciales y a programas de ayuda económica; capacitaciones en manipulación de alimentos y en buenas prácticas de manufactura; control personalizado con la realización de visitas a los lugares de elaboración y producción de los alimentos frescos.

De esta manera, se visibiliza y se pone en valor el trabajo de articulación interna entre Departamentos de la UNLAM (Ingeniería, Derecho y Cs Política, Salud y la Secretarías de Extensión Universitaria y la Escuela de Medios), así como externas (con numerosas vinculaciones tecnológicas realizadas desde proyectos de investigación y de extensión realizados en UNLAM y en UNAHUR, con distintas instituciones tales como: EEA AMBA INTA; MDA/PBA; Programa Argentina contra el Hambre; SENASA; INTI; UNAHUR; CMCBA; Municipio de La Matanza; Universidad Nacional de Gral. Sarmiento y otras Universidades del conurbano.

Análisis fisicoquímicos y microbiológicos

Se enviaron a analizar las siguientes muestras al laboratorio LAIA y Mercado Central, dado que la UNAHUR no dispone de equipamiento a tal fin:

- ✓ berenjenas al escabeche;
- ✓ tomates al escabeche,
- ✓ deshidratado de mix de frutas
- ✓ deshidratado de hongos gírgolas.
- ✓ limón

A continuación, se muestra copia de análisis:

[illegible]

Tabla 2. Deshidratado de hongos qirgolas (15/03/2023)

Fuente: Elaboración Propia

En hongos y levaduras debe ser menor a 100, si bien supera la acción total tiene un máximo de 3% que no se supera.

Acción microbiológica: máximo 3% del total de las unidades con signos de consistencia reducida, olor mohoso, rancio o putrefacto. Determinación: visual y olfativa.

Los resultados obtenidos permitieron dar cumplimiento a la normativa vigente. Al realizar la devolución, se realizó la recomendación de mejorar las prácticas agrícolas y de manufactura.

Tabla 3. De mix de frutas (manzana, banana, frutilla, otras) (15/03/2023)

ANALITO		C(PPM)	Límite de Cuantificación del MÉTODO.
ANAEROBIOS	SULFITO	< 10	10 UFC/g
REDUCTORES		UFC/g	
BACILLUS CEREUS		< 10	10 UFC/g
		UFC/g	
COLIFORMES TOTALES		< 10	10 UFC/g
		UFC/g	
ESCHERICHIA COLI		< 10	10 UFC/g
		UFC/g	
HONGOS Y LEVADURAS		< 10	10 UFC/g
		UFC/g	
RECuento DE AEROBIOS		< 10	10 UFC/g
MESOFILOS		UFC/g	
STAPHYLOCOCCUS	AUREUS	< 10	10 UFC/g
COAGULASA POSITIVO		UFC/g	
		Valores	7
Humedad (g/100g)		12%	
pH		4,12	
AW		0,5	
86		17%	

Fuente: Elaboración Propia

Los resultados obtenidos permitieron dar cumplimiento a la normativa vigente.³⁵

Tabla 4. Tomate; azúcar rubia; aceite girasol; vinagre de alcohol; aceitunas verdes y negras; romero; ajo (15/03/2023)

ANALITO		C(PPM)	Límite de Cuantificación del METODO.
ANAEROBIOS	SULFITO	< 10 UFC/g	10 UFC/g
REDUCTORES			
ENTEROBACTERIAS		< 10 UFC/g	10 UFC/g
RECuento DE AEROBIOS		10 UFC/g	10 UFC/g
MESOFILOS			
		Valores	Valor de referencia
Humedad (g/100g)		76	

³⁵ Aclaración: en muestras deshidratadas de hongos y de mix frutas la determinación de STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO hace referencia a contaminación cruzada, proveniente de manipulación humana post tratamiento térmico.

pH	3,5	≤ 4,5
AW	0,8	
°Brix	6,2	

Fuente: Elaboración Propia

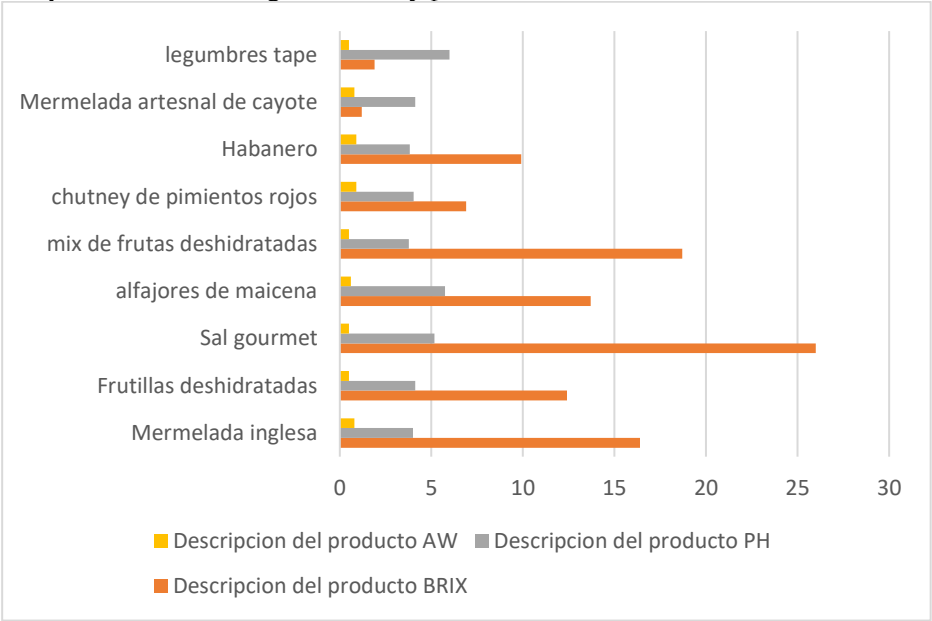
Los resultados obtenidos permitieron dar cumplimiento a la normativa vigente.
Tabla 5. Berenjenas; aceite de girasol; vinagre de alcohol; ajo; condimentos deshidratados (orégano, ají molido, perejil) (15/03/2023)

ANALITO	C(PPM)	Límite de Cuantificación del METODO.
ANAEROBIOS	SULFITO	< 10 UFC/g
REDUCTORES		10 UFC/g
ENTEROBACTERIAS		< 10 UFC/g
RECuento DE AEROBIOS		10 UFC/g
MESOFILOS		< 10 UFC/g
	Valores	Valor de referencia
Humedad (g/100g)	75,3	
pH	3,5	≤ 4,5
AW	4	
°Brix	3,2	

Los resultados obtenidos permitieron dar cumplimiento a la normativa vigente.

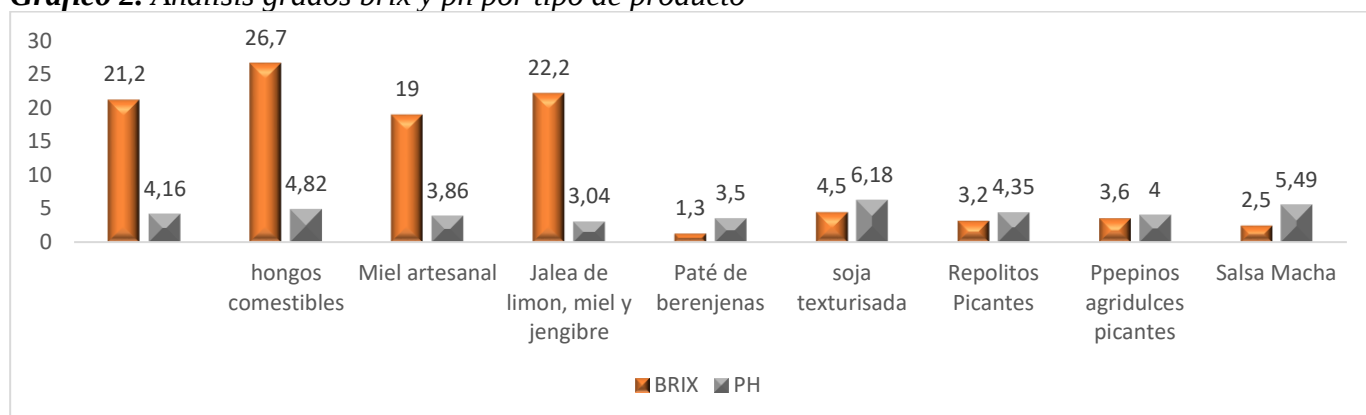
En UNAHUR se llevaron a cabo análisis en diferentes fechas de ferias y productos. De ahí la versatilidad de productos analizados con parámetros indicadores.

Gráfico 1. Análisis de grados brix y ph



Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 2. Análisis grados brix y ph por tipo de producto



Fuente: Elaboración Propia

Consideraciones acerca de las decisiones (acciones correctivas) a tomar: cuando el criterio (límite) es excedido, se solicita retirarla de la venta, y no se permite su incorporación hasta demostrar las del cumplimiento de la normativa.

Un tema fundamental es que desde el 2019 hasta la fecha se ha dado cumplimiento a la normativa, *sin haber registrado ningún caso de riesgo*. Esto es posible por el acompañamiento técnico constante hacia los feriantes, respecto de las continuas correcciones en los procesos de elaboración y envasado de los alimentos que ofrecen en las ferias trabajadas en este proyecto.

Resultados de encuestas

A continuación, se presentan los resultados de las encuestas realizadas:

Resultados de encuestas a feriantes

Gráfico 3. ¿Comercializa en otros ámbitos además de esta feria?

10 respuestas

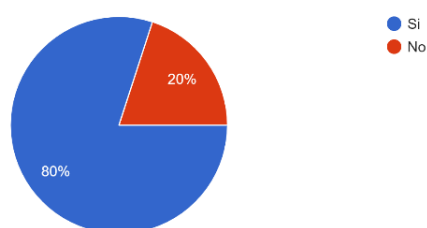


Gráfico 4. Si respondió que sí, ¿Dónde?

10 respuestas

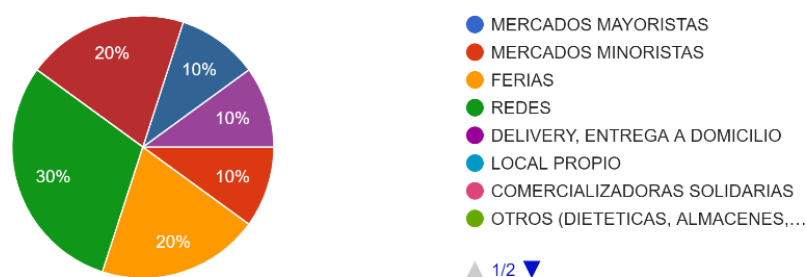


Gráfico 5. ¿Los productos ofrecidos deben tener un precio menor que los precios de los comercios de la zona?

10 respuestas

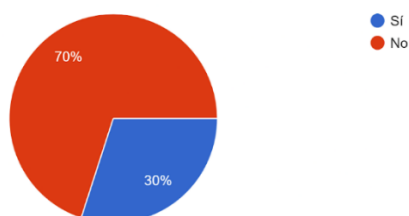


Gráfico 6. ¿Estos precios son definidos colectivamente en el marco de ferias?

10 respuestas

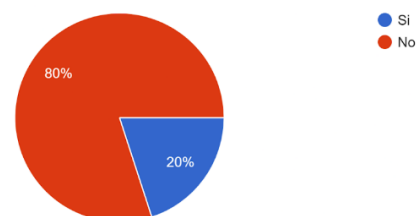


Gráfico 7. Participa y es miembro de:

10 respuestas

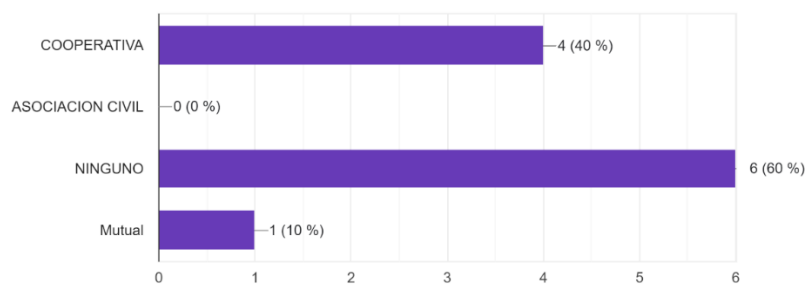


Gráfico 8. ¿Cuánto tiempo hace que opera en esta feria?

10 respuestas

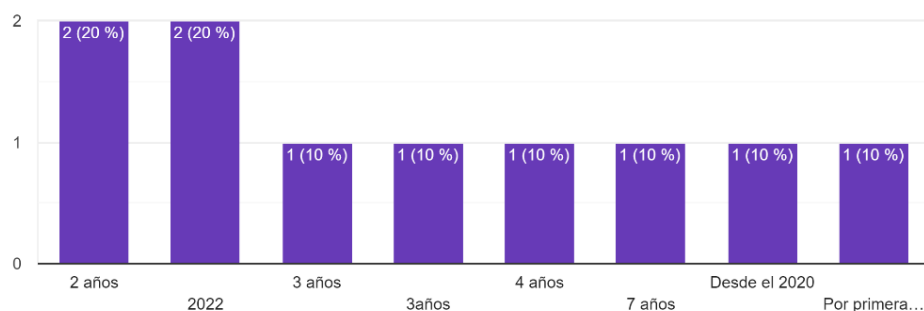


Gráfico 9. En caso de no formar parte, ¿Le interesa formar parte de una asociación o cooperativa?

7 respuestas

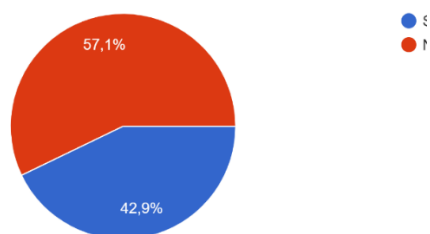


Gráfico 10. ¿Conoce la normativa de registros a los que es obligatorio inscribirse?

10 respuestas

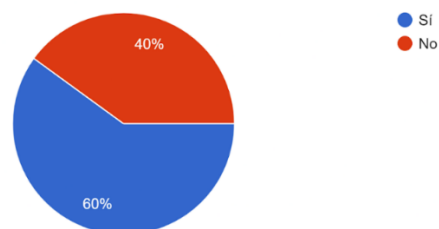


Gráfico 11. ¿Está inscripto en algún registro?

10 respuestas

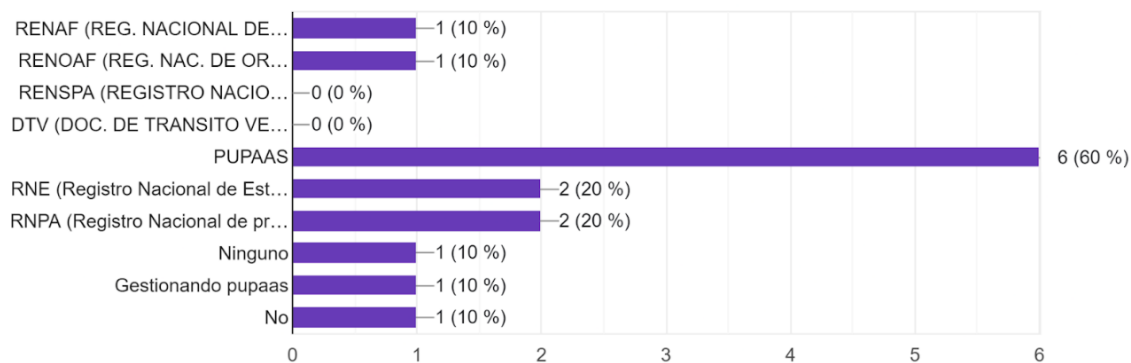


Gráfico 12. En caso de no estar inscripto en registros, ¿le interesa inscribirse?

8 respuestas

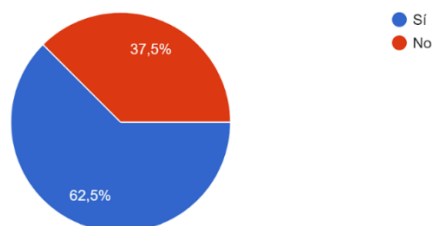


Gráfico 13. ¿Le interesa recibir capacitaciones o ayuda para poder hacer efectiva su inscripción?

10 respuestas

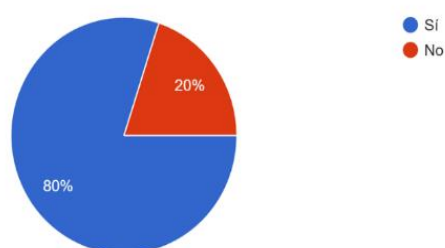


Gráfico 14. ¿Qué capacitaciones son de su interés y prioridad a realizar?
Resultados de encuestas a consumidores (150 respuestas)

10 respuestas

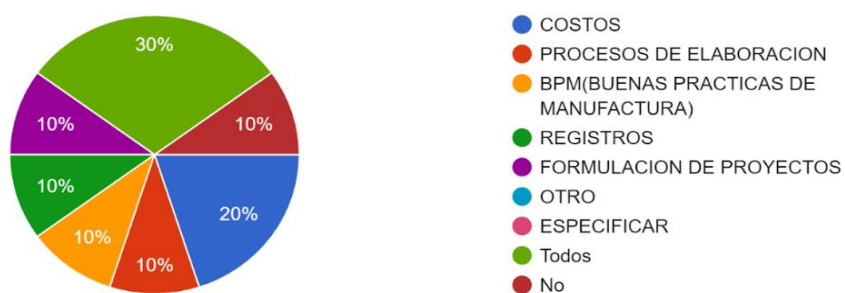


Gráfico 15. Recuento de ¿Sabías que a los productos de la feria se les realiza control de calidad?

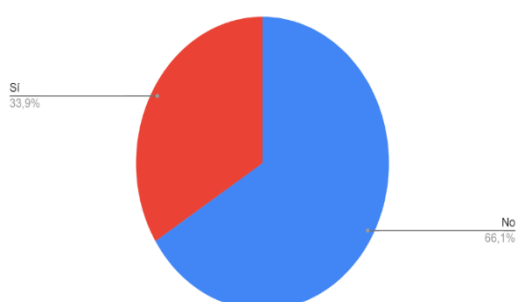


Gráfico 16. Recuento de ¿Consume los productos de la feria?

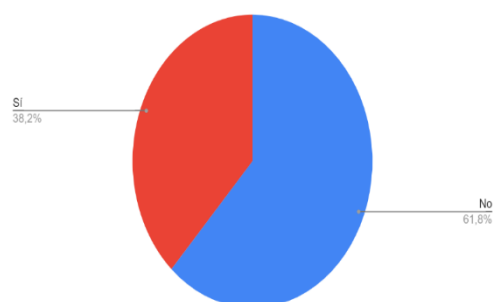


Gráfico 17. Recuento de ¿Le parece accesible los precios de los productos?

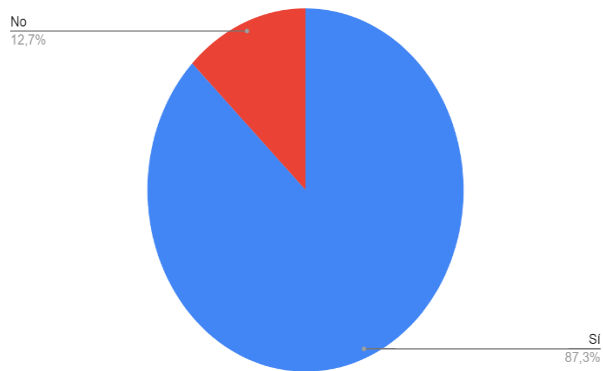


Gráfico 18. Recuento de ¿Sabe que los feriantes deben tener el certificado de manipulador de alimentos?

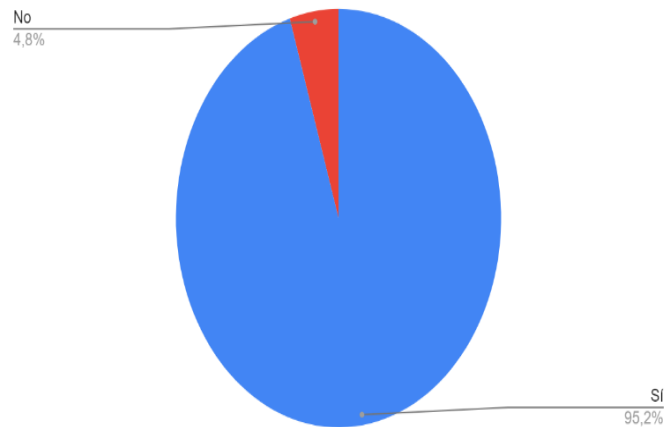


Gráfico 19. Recuento de ¿Le gustaría que la feria tenga una mayor frecuencia?

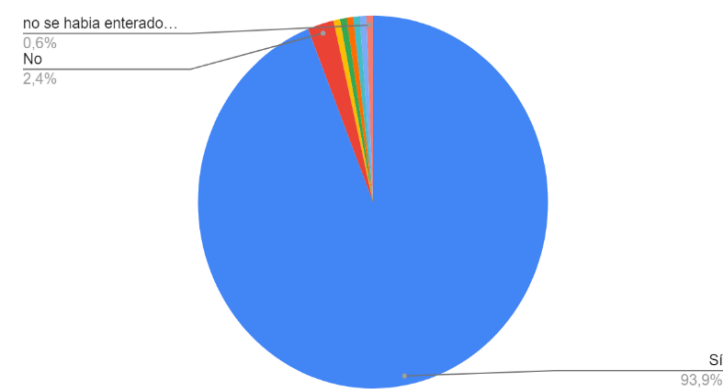


Gráfico 20. A su criterio, ¿qué productos son importantes de incorporar?

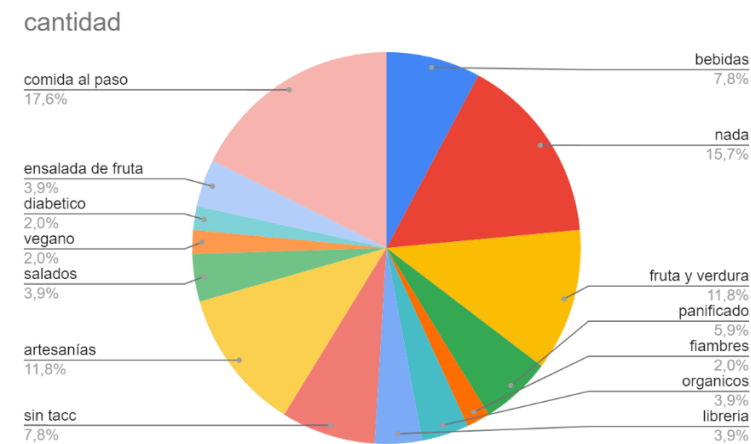


Gráfico 21. ¿Qué aspectos considera que deben mejorar?

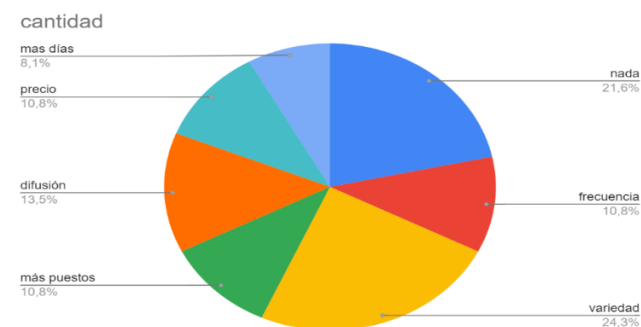


Gráfico 22. ¿Cambiaría algo? Indicar qué.

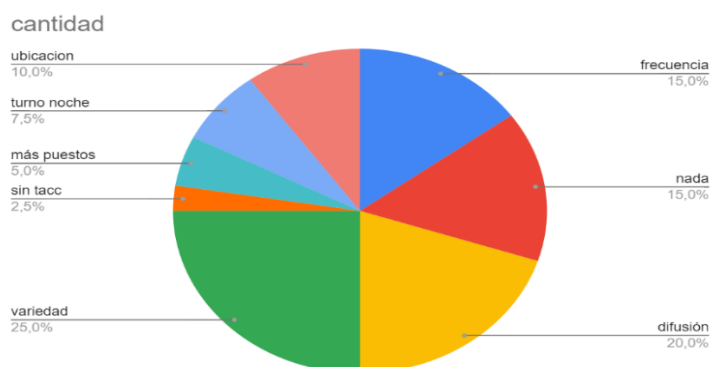
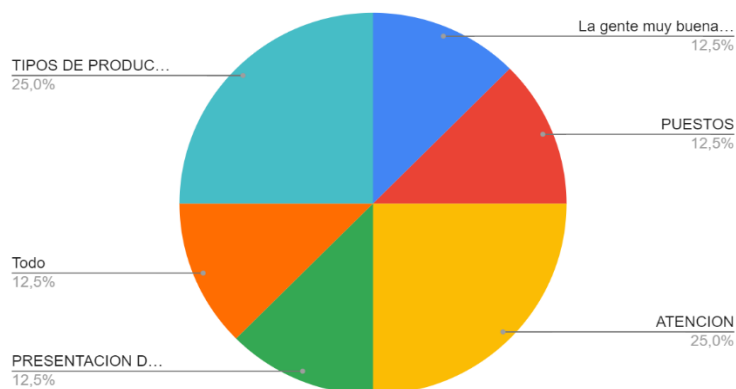


Gráfico 23. Recuento de ¿Qué aspecto resalta de la feria?



Evaluación de impacto

Realizando una evaluación de impacto de las actividades del proyecto en las ferias mencionadas, definimos a la intervención social que realizamos mediante la Extensión Universitaria, como una experiencia innovadora, y como herramienta para las políticas públicas. A partir de la intervención del equipo coordinador, y considerando los resultados de este proyecto Vincular 2022, nos preguntamos: ¿a partir de la intervención que efectos se generaron?; ¿de qué tipo?; ¿cuáles dimensiones fueron impactadas?; ¿hubo respuesta a las necesidades, disconformidades o situaciones problemáticas, priorizadas y definidas socialmente, que no podían ser satisfechas o superadas en forma individual?; ¿se generaron cambios en los beneficiarios, y en instituciones demandantes? ; ¿se logró diferenciar las ferias analizadas del resto de las ferias? ¿Se logró garantizar la inocuidad? La idea es evaluar si la situación de los feriantes quedó igual, mejor o peor, reflexionando sobre cambios en los recursos humanos, económicos financieros, culturales, etc. Dependiendo de la manera en que se dio la planificación de esa intervención o experiencia, los impactos serán positivos o negativos.

En primer lugar, el equipo de trabajo no realizó sólo una transferencia de extensión tradicional “de arriba hacia abajo” (transmitiendo o imponiendo saberes, acciones, herramientas), sino que también realizó una planificación “de abajo hacia arriba”, ya que tuvo en cuenta la percepción y necesidades de los feriantes, mediante aplicación de metodologías participativas, de una investigación acción participativa

(IAP³⁶), de diseño, ejecución y análisis de resultados de encuestas cuantitativas sobre percepción, de entrevistas en profundidad mediante aplicación de método etnográfico considerando a los feriantes como informantes claves y también a los consumidores de los productos elaborados artesanalmente, etc. Así, se realizó un tipo de extensión en la cual el equipo fue un facilitador de procesos, no simples transferencistas de contenidos.

Si bien la finalidad última no fue la autogestión o el autodesarrollo de los feriantes (porque en las ferias en cuestión, dependemos siempre de la indicación de la autoridad universitaria), esta intervención tuvo una devolución y una escucha de lo planteado por los feriantes, y en función de eso, hicimos varios cambios importantes de estrategia (tanto en la feria presencial como en la virtual, cambiando los productos ofrecidos, reorganizando las entregas, incluyendo o cerrando nodos, planificando las fechas de feria presencial) analizando entre todos, participativamente y colaborativamente que había salido mal y que se podía corregir.

La experiencia de innovación comercial de la feria virtual constituyó una intervención que realizamos desde la emergencia de que los feriantes se habían quedado sin ingresos por la pandemia (entre junio 2020 y mayo 2021). De tal modo que la idea que la originó no fue lograr una mejoría en su situación, sino sostener sus ingresos y la calidad de vida que ya tenían, es decir, que no se cayera su experiencia de “feriar” (tal como los mismos feriantes caracterizan su actividad), que incorpora distintas dimensiones: lo individual, lo comunitario y lo social. A partir de mayo 2021, el equipo técnico coordinador de estas experiencias, realizó junto con los feriantes una reingeniería para mejorar las entregas de canastas y aumentar las ventas: se mejoraron los procesos de elaboración, los etiquetados, las exhibiciones de productos, la participación y forma de desempeñarse en otras ferias en la que ellos participan habitualmente, la formalización con el ingreso a los registros, la calidad e inocuidad de los productos.

Para realizar esta evaluación “de abajo hacia arriba”, incluimos en el proyecto la visión desde la percepción de los feriantes, en sus necesidades y en los sentidos que ellos les otorgan a sus prácticas como feriantes. Es decir, por ej., además de ver si los productos estaban bien elaborados y envasados, evaluamos cómo se sintieron los feriantes y cómo los consumidores, ante esos cambios producidos en la elaboración, envasado, presentación y exhibición de los productos. Aquí nos preguntamos: ¿existieron modificaciones?; ¿les modificó la calidad de vida a los feriantes?; ¿les modificó a los consumidores?; ¿se modificaron los niveles de inocuidad y de calidad alimentaria de los productos ofrecidos en la feria? Reflexionamos sobre distintas dimensiones de los impactos.

1) INDIVIDUAL: el sentido y percepciones que le da el feriante a su participación en la feria y en el equipo, en la comunidad de feriantes, al participar de una experiencia conjunta, no es lo mismo que una feria presencial, donde la participación es individual (cada uno vendiendo desde su puesto sus productos). Aquí, el impacto fue positivo: en el crecimiento como persona a nivel individual, porque participa en una experiencia conjunta y participativa (impacto psicológico) y en el aumento de sus ingresos (impacto económico financiero) y consecuente mejora de la calidad de vida familiar. Los feriantes expresaron que a partir de participar en esta experiencia tienen más tiempo disponible, desarrollaron nuevas capacidades, tienen más en claro lo que deben mejorar o continuar desarrollando para participar en ferias. Realizaron aprendizajes, desarrollaron lazos sociales y vinculaciones

³⁶ La Investigación de Acción Participativa o IAP forma parte de una familia de metodologías de investigación (investigación-acción, aprendizaje-acción, etc.), cuyo objetivo es perseguir, al mismo tiempo, la acción y los resultados de la investigación. Esto último se logra mediante la participación de los sujetos sociales en la investigación, es decir, pasan de ser los “objetos” de estudio a “sujeto” o protagonista de la investigación.

estratégicas con otras personas (se juntan a festejar, se reúnen fuera de las ferias, comparten fletes, amistad, compañerismo, solidaridad, voluntariado).

2) **COLECTIVA/COMUNITARIA:** el impacto de la experiencia en el grupo de feriantes, como “comunidad de feriantes”. Aquí también resultan impactos positivos: los feriantes participan en una experiencia conjunta, con gente que sufre los mismos problemas y dificultades, lo cual permite encontrar soluciones conjuntas, que no consiguen de manera individual. Se potencia la posibilidad de solucionar problemas, al sentir que no están solos: tienen compañeros en su misma situación, participando de la misma experiencia, y cuentan con el apoyo técnico del equipo coordinador. También se incluye una fuerte dimensión de género: la mayoría de los feriantes son mujeres, y esta experiencia les permite comprobar que pueden mantener sus hogares. El impacto positivo de ser asesorado y acompañado constantemente por un equipo técnico profesional es muy fuerte y queda evidenciado en que se puede mantener si siguen comercializando solos sus productos, en cualquier otra experiencia comercial (esto, de todos modos, seguramente con menor calidad de producto, porque pueden descuidar el proceso de elaboración, sin contar con correcciones permanentes).

3) **EN LA SOCIEDAD:** el impacto que tiene para los consumidores el desarrollo de una experiencia como la de este proyecto. Logramos acercarlos alimentos sanos, conocer de dónde vienen, quiénes los elaboran, cómo consumirlos y elevar los estándares de inocuidad, mediante el control realizado a los productos con los análisis de laboratorio (cultura de la inocuidad y calidad alimentaria). Esto se traduce en un impacto directo positivo. Logramos cumplir, además, uno de los cuatro componentes de la Seguridad Alimentaria: el acceso a los alimentos.

4) **EN EL EQUIPO TECNICO:** el impacto en los integrantes del equipo fue también altamente positivo: mejoramos posibilidades, aprendimos a desarrollar tecnologías de comunicación e información (TICs) que no manejábamos, a armar reuniones virtuales, a tratar con una comunidad de feriantes (cuando antes lo hacíamos de manera individual con cada feriante), a realizar devoluciones personalizadas, a realizar vinculaciones tecnológicas con otras instituciones, a trabajar de manera interdisciplinaria. Conocer nuevos profesionales, articular con nuevos equipos, mejorar nuestros curriculums, participar en eventos científicos, escribir trabajos conjuntamente, etc. Todo esto contribuyó a mejorar nuestra performance como equipo, mejorar individualmente como profesionales y como personas.

5) **EN LA UNLAM:** el impacto que logró el desarrollo de esta experiencia en la Universidad también es positivo: recibimos constantes felicitaciones, tanto los feriantes como los integrantes del equipo técnico, por parte de los alumnos, los artistas de la Bienal, los docentes, no docentes y los funcionarios universitarios.

Como en toda experiencia de intervención social, también hubo impactos negativos. Algunos feriantes que no pudieron adaptarse a trabajar de manera colectiva, abandonaron la experiencia o la boicotearon (llevándose otros feriantes para realizar emprendimientos propios sin acompañamiento del equipo técnico), lo cual redundó en un impacto negativo para toda la experiencia: en lo individual de los que se quedaron sufrieron en lo psicológico un cambio de ánimo, deprimiéndose y quejándose; en lo comunitario, se perdieron compañeros valiosos; en el equipo técnico se vivió como un fracaso; en la sociedad, porque el consumidor se queda sin ese producto del feriante que se va. La resistencia al cambio fue otra dificultad que, como equipo de trabajo, no habíamos tenido en cuenta al inicio. Si bien al comienzo de la feria virtual, en junio de 2020, había mucha fuerza y muchas ganas, porque todos los feriantes estaban sin trabajo y necesitaban volver a vender... ¿qué ocurrió cuando pudieron empezar a participar en otras ferias, a partir de mediados de 2021, en el momento en que comenzó este proyecto de investigación? Varios prefirieron irse del proyecto y comercializar sus productos en otras ferias o

desde otras formas (venta individual, armar cartera propia de clientes mediante redes sociales), para no tener que corregir constantemente sus procesos de elaboración, sus formas de envasado y de exhibición, que eran solicitados por el acompañamiento técnico permanente. Es decir, algunos lo concibieron como un elemento valioso, que les permitía entrar en nuevos mercados, además de cumplir con las ferias en las cuales trabajamos, y otros, como una molestia, algo sin lo cual podrían vender de todos modos a través de otros canales, gracias a la falta de controles que existe actualmente en otras ferias y mercados, respecto de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos.

En este sentido, podemos afirmar que el equipo de trabajo logró conseguir una diferencia cualitativa sustancial entre las ferias trabajadas y el resto: instalar la cultura de la inocuidad y calidad alimentaria, mediante los controles de análisis químico de los productos y el acompañamiento permanente para indicar cómo cambiar los métodos de elaboración para mejorar la calidad. Tal es así, que el equipo coordinador ganó, en diciembre 2022, el Primer Premio Nacional a la Innovación en la Calidad Agroalimentaria de la Fundación ArgenINTA.

Conclusiones

La ejecución de este proyecto logró facilitar la inscripción de feriantes a registros como RENAF y el Registro Nacional de Producto Agropecuario (RENSPA); habilitación de sus cocinas domiciliarias (PUPAAs). Se dictaron capacitaciones sobre implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, y de Buena Convivencia en Ferias (en el marco de la organización de la Feria del VI Congreso del Foro de Universidades para la Agricultura Familiar, realizado en la UNLAM los días 4 y 5 de octubre de 2023). Se realizaron dos encuestas ya mencionadas (a consumidores y feriantes, sobre percepción de la normativa de elaboración y manipulación de alimentos. Se produjeron conocimientos estratégicos que proveyeron información clave que permitirá plantear alternativas de manejo acordes a los escenarios actuales, información decisiva, generación de nuevas líneas de investigación/extensión. Se realizó transferencia a los organismos demandantes, sector productivo, sociedad, ferias organizaciones y mercados (esto último mediante la participación de las coordinadoras de las ferias analizadas en la Red de Ferias en Universidades) y difusión de resultados (mediante artículos de divulgación, capítulos de libros, presentaciones en eventos científicos, realización de cursos, registros, etc.)³⁷.

Los resultados obtenidos permitieron posicionar el tema en las agendas locales, regionales y nacionales, mediante participación de las coordinadoras de las ferias en la organización del Congreso ya mencionado realizado en octubre en UNLAM, así como en la confección del Documento del Plan del Decenio de la Agricultura Familiar para Argentina, encargado en junio 2023 por el Instituto Nacional para la Agricultura Familiar, Campesina e Indígena (INAFCI) al Foro de Universidades Nacionales para la Agricultura Familiar³⁸. Tendrán alto impacto positivo tanto en los feriantes como en los consumidores

³⁷ Existe larga y vasta experiencia en el estudio del periurbano bonaerense en las investigaciones desarrolladas por miembros del equipo en UBA, UNLAM, CONICET, INTA, UNAHUR, y FONCYT (ver SIGEVA), mediante el rastreo de antecedentes sobre el desarrollo de estas temáticas en esta área en la última década. Por otra parte, Feito y Vera son representantes de UNLAM en el Foro de Universidades para la Agricultura Familiar Región Pampeana; Feito es miembro del Consejo del Centro de Investigaciones para la Agricultura Familiar-CIPAF del INTA; Ricca, Vera y Feito conformaron en julio 2019 un equipo que articula UNLAM/UNAHUR/INTA AMBA/MCBA, para mejora de calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos en las ferias organizadas por estas tres instituciones, realizando análisis bromatológicos de los productos ofrecidos y diseñando capacitaciones que acompañen a los productores familiares feriantes en el proceso de mejora en la elaboración de sus productos, para poder garantizar alimentos sanos, seguros y soberanos. Ricca, Vera, Feito y López forman parte desde noviembre 2019 de un equipo que articula en la Red de Ferias en Universidades. López, Machuca, Garré y Viscarret forman parte del equipo de apoyo de “La Feria con Vos” desde enero 2021 y Scorza se desempeña en proyectos de la Escuela de Nutrición, Fac Medicina UBA sobre la temática.

³⁸ Foro del cual forman parte las Dras. Feito y Vera (representando a UNLAM) y la Dra. Ricca (representando a UNAHUR).

de los productos que ellos elaboran. Particularmente, la información proveniente de los análisis de laboratorio permitió continuar lo desarrollado en el Vincular 2021 y dar la posibilidad de que los feriantes puedan tener seguridad sobre los productos que comercializan, información que no existía, ya que estos análisis son muy costosos y ninguna feria los exige ni realiza, ni gestiona los medios financieros para realizarlos.

La transferencia de conocimientos mediante vinculación tecnológica aportó datos y capacitaciones concretas desde experiencias empíricas directas, para que la elaboración familiar artesanal de alimentos sea una modalidad productiva necesaria de ser incluida en el ámbito de la normativa alimentaria vigente y genere alto impacto en el desarrollo local.

Se contribuyó a la generación de cambios socioculturales (mediante la incorporación de cultura de inocuidad en elaboración), económicos (a través de generación de empleo e ingresos a los feriantes), y de salud (mejora de la salud de consumidores, ofreciendo alimentos sanos e inocuos). Como resultado adicional, se afianzó la articulación ya existente entre los equipos de trabajo conformados por UNAHUR, UNLaM, EEA INTA AMBA, CMCBA, la Red de Ferias en Universidades y una multiplicidad de actores territoriales públicos, privados.

Este proyecto permitió la continuidad en los trabajos que vienen desarrollando los miembros del equipo sobre la temática, así como contactos permanentes con investigadores, funcionarios y técnicos que trabajan sobre la temática planteada en organismos nacionales e internacionales, como mejor herramienta para comprender fenómenos de tal complejidad como los planteados. De este modo, la propuesta constituyó un punto de confluencia de trayectorias académicas y tareas de vinculación y extensión con problemáticas territoriales del periurbano bonaerense, centrado fundamentalmente en estudios que venimos realizando, sobre las actividades de la Agricultura Familiar en distintos Partidos, y desde diferentes disciplinas y roles.

Finalmente, el proyecto facilitó el desarrollo y la capacitación de recursos humanos ya que se divulgaron y compartieron conocimientos, incorporando al equipo de trabajo alumnos, graduados y becarios (una becaria CONICET, López; 2 graduados UNLAM, Scorza y Machuca) y 2 alumnos UNLAM (Viscarret y Garré). Esto contribuyó a la formación y desempeño académico, permitiéndoles adquirir experiencia práctica y teórica, desenvolvimiento, con una participación activa, integrando el sistema de relaciones esenciales que se establecen a partir del acompañamiento académico investigativo por parte de las docentes/investigadoras del equipo, así como comprender el proceso de extensión universitaria, el contexto social y cultural.

Bibliografía

- Ander Egg, G. (1995). Técnicas de investigación social. Ed Lumen, Bs As. 24 edición.
- ANMAT. (2019). Inocuidad alimentaria. Recuperado de <https://www.argentina.gob.ar/anmat/comunidad/que-es-la-inocuidad-alimentaria>
- Barsky, A. (2020) “Las tensiones del abasto alimentario del AMBA frente al COVID19”. En: Serie especial COVID-19. La gestión de la crisis en el conurbano bonaerense. Ed. UNGS, Los Polvorines, pp. 22.30.
- Caracciolo, M. (2017). Procesos de acumulación solidaria en un contexto neoliberal. En: Fernández Miranda, R. F. et al, Caracciolo, M. (coord.) (2017) “Economía social y solidaria en un contexto neoliberal: retos y perspectivas”. CEUR, Bs As.
- Carballo, C. (2014). “Soberanía alimentaria y producción de alimentos. Situación actual y desafíos para la transición”. En Seguridad y soberanía alimentaria (13-38). Bs As: Akadia
- Contreras, J. (1993). Antropología de la Alimentación. Madrid: Eudema editorial.

Coordinación Europea Vía Campesina. (2018). “¡Soberanía Alimentaria YA! Una guía por la Soberanía Alimentaria”. La Vía Campesina, 1–32. Recuperado de <https://viacampesina.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2018/02/Food-Sovereignty-a-guide-ES-version-low-res.pdf>

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations (1996). “Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial”. Cumbre Mundial de la Alimentación. Disponible en <http://www.fao.org/3/w3613s/w3613s00.htm>

FAO (2011) “El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2001”. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

FAO Y Organización Mundial de la Salud OMS (1985). “Codex Alimentarius. Normas internacionales de los alimentos. Directrices sobre el etiquetado nutricional”. Disponible en: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/ru/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B2-1985%252FCXG_002s.pdf

Feito, MC (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.

Feito, MC (2022). “Desafíos de la gestión para el territorio periurbano del Area Metropolitana de Bs As en tiempos de pandemia. Herramientas para transformación de las políticas públicas para la Agricultura Familiar”. En: Albaladejo Ch.; Godoy Garraza, G.; Lorda A.; Martins, P.; Moity-Maïzi, P. y 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. UNLP, La Plata. En prensa.

Feito, MC; Ricca, A y Vera, N (2022): “Fortalecimiento de la comercialización de productos de elaboración artesanal de la agricultura familiar en contexto de pandemia”. Informe Final Vincular 2021. Ed UNLAM, San Justo. En prensa.

González, E.; C. Gómez y M. Moricz (2013) “Normativas vinculadas a los procesos de producción y comercialización de la agricultura familiar urbana y periurbana”. Bs As: INTA.

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

Hernández Sampieri, R.; Fernández Collado, C. y Baptista Lucio, M. del P. (2010) “Metodología de la investigación”. Ed. Mc Graw Hill, México.

HLPE Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición. (2018). La nutrición y los sistemas alimentarios. Un Informe Del Grupo de Alto Nivel de Expertos En Seguridad Alimentaria y Nutrición Del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, Roma. Recuperado de <http://www.fao.org/3/I7846ES/i7846es.pdf>

INTA. (2019). El Código Alimentario incorpora productos de la agricultura familiar. Recuperado de <https://intainforma.inta.gob.ar/el-codigo-alimentario-incorpora-productos-de-la-agricultura-familiar/>

Lupano, C. E. (2013). “Modificaciones de componentes de los alimentos: cambios químicos y bioquímicos por procesamiento y almacenamiento”. Ed. Universidad Nacional de La Plata, La Plata.

Nelson, D. L. Cox, M. (2019). “Lehninger. Principios de Bioquímica”, 7º Edición. Ed.: OMEGA, España.

Ricca, A; Feito, MC y Vera, N (2021) Acortando los tiempos de la ciencia para actuar en emergencia. Comercialización de la agricultura familiar en contexto de pandemia como herramienta para el desarrollo territorial: “La Feria con Vos”. En: Feito, MC (coord.) (2021): “Políticas públicas, ruralidades y medioambiente en el periurbano bonaerense. El partido de La Matanza”. Ed La Colmena, Bs As.

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

Vera, N. (2022): “Medioambiente y salud. Prácticas de producción, distribución, preparación y consumo de productores hortícolas agroecológicos del cordón periurbano bonaerense”. Ed. RioCultura, Bs As.

- Vía Campesina. (2003). ¿Qué significa soberanía alimentaria? Recuperado de <https://viacampesina.org/es/quignifica-soberanalimentaria/>
- Yiannas, F. (2009). Food Safety Culture. Creating a Behavior-Based Food Safety Management System
- Yin, R. K. (1984/1989). "Case Study Research: Design and Methods, Applied social research Methods". Series, Newbury Park CA, Sage.