

METODOLOGÍA DE ACTIVACIÓN DE PRODUCTOS LOCALES: CONSTRUCCIÓN PARTICIPATIVA CON VIÑATEROS DE LA COSTA, BERISSO, ARGENTINA¹

IRENE VELARDE*

R E S U M E N

Argentina, país productor de alimentos para "el mundo", se encuentra en una gran paradoja: exporta cada vez más commodities mientras aumentan los niveles de pobreza e indigencia de su población. En este contexto sumamente crítico, se realizó una experiencia desde la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP² con pequeños productores viñateros de Berisso (a 70 Km de la ciudad de Buenos Aires), basándonos en la activación de un producto típico de la localidad como es el "vino de la costa de Berisso".

En este recorrido los productores que participaron del proceso de activación mejoraron sus ingresos en 30%; se implantaron 40% más viñedos; se generaron redes de diálogo técnico zonales y extrazonales; se configuró un nuevo actor local: "la Cooperativa de la costa de Berisso", se actualizó la memoria colectiva de los consumidores locales, entre otros aspectos.

A B S T R A C T

Argentina, a producing country of food-stuffs, is within a big paradox: on the one hand it exports every time more commodities, and on the other the levels of poverty and need of its population are increasing. In this highly critical context, an experience has been developed from the Forest and Agrarian Science College together with small vinegrowers from Berisso (70 km away from the city of Buenos Aires), based on the activation of typical product of the area which is the called "Vino (wine) de la costa de Berisso".

Through all this the producers that took part in the process of activation improved their incomes 30%, 40% more vineyards were grown, networks of technical dialogue within the area and away from where they were created, a new local entity appeared "la Cooperativa de la Costa de Berisso", the collective memory of the local consumers was brought up to date, among other things.

1 * Curso de Extensión Rural, Departamento de Desarrollo Rural. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP. El presente trabajo surge del proyecto de investigación y desarrollo tecnológico "El vino de la costa de Berisso: diferenciación agroalimentaria para la reactivación y valorización de la producción y consumo local" (2002-2003) que ha sido seleccionado en la 2ª convocatoria FIAR organizada a través del PRODAR/IICA para su co-financiación. Unidad ejecutora: Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP, Argentina. Instituciones patrocinantes: Municipalidad de Berisso y Ministerio de Desarrollo Humano y Trabajo de la Provincia de Buenos Aires.

2 Universidad Nacional de La Plata, Argentina, fundada en 1905.

INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

El presente documento surge fundamentalmente del trabajo realizado desde 1999 en la región costera del Río de la Plata desde la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de La Plata, a través del Curso de Extensión Agropecuaria con productores viñateros de Berisso.

La producción de vino de la costa, producto emblemático, se viene realizando en Berisso desde principios del siglo XX y es una actividad que ha acompañado a su población en diferentes momentos del proceso histórico, conociendo tanto épocas de esplendor como de total decadencia. Entre 1930 y 1950 se llegó a producir 1.000.000 de litros de vino anuales, en aproximadamente 307 ha implantadas de vid americana y 22 bodegas habilitadas.

Se trata de un producto local, con una producción restringida a un territorio específico (humedales situados en la costa del Río de la Plata) y a un modo particular de producción derivado de la cultura de la inmigración europea a Argentina a principios de 1900.

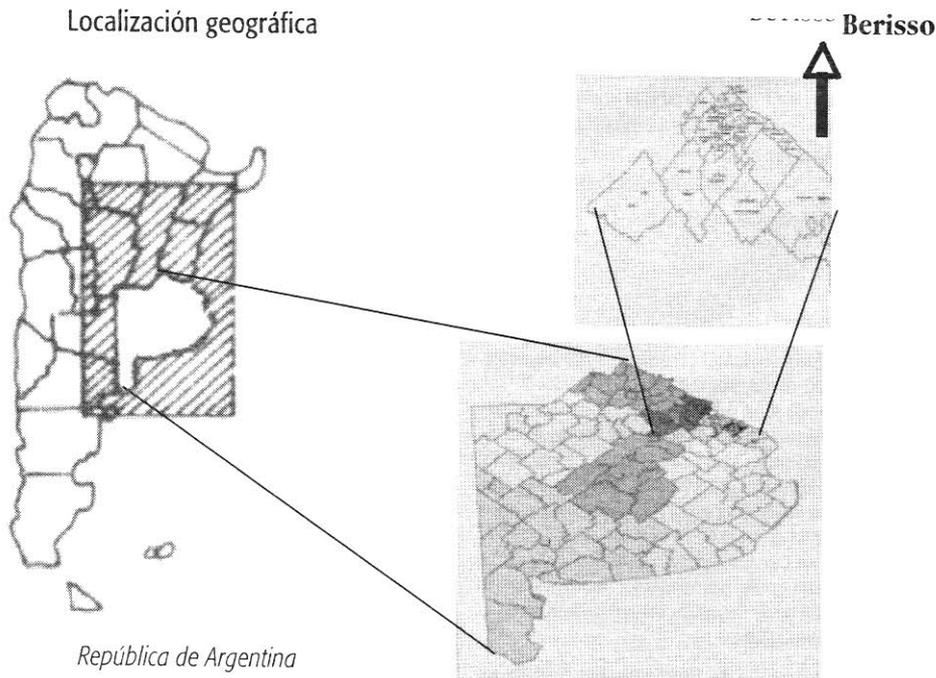
La elaboración del vino en la actualidad es artesanal y se realiza en los mismos establecimientos de los productores. El vino tiene características muy particulares de sabor y aroma, es reconocido y valorado por las personas de la zona, por lo que puede considerarse un producto "patrimonio". En la actualidad la cantidad de hectáreas implantadas es de 20 con aproximadamente 30.000 litros producidos al año en una bodega cooperativa.

Dichas acciones en el territorio han dado como resultado la incipiente reactivación del producto y el reconocimiento de la Facultad como institución que apoya el desarrollo local. Principalmente a través de esta experiencia nos permitiremos reflexionar acerca de una metodología de activación de productos locales que poseen una fuerte identificación cultural.

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

El área de influencia de la producción del "Vino de la Costa de Berisso" se encuentra al NE de la Provincia de Buenos Aires sobre la costa del Río de la Plata, a 65 km de la Capital Federal y a 10 km del centro de la Ciudad de La Plata (capital de la Provincia de Buenos Aires). La superficie total del área es de 4.573 ha.

Localización geográfica



LOS INICIOS

El punto de partida se caracterizó por la sensibilización de los productores activos (15) e incluso los que en ese momento eran descendientes de antiguos viñateros de la zona pero que no ejercían el viejo oficio de bodeguero (30 familias), a través de un homenaje realizado por el gobierno de la ciudad de Berisso que constituyó la bisagra a "una nueva etapa en la producción de vino de la costa" (Velarde y Marasas, 2004). Regresan así cultivos y oficios, retorna una particular atención por el paisaje y los recursos naturales, una nueva construcción social de la calidad y olvidadas acciones colectivas para alcanzar las metas propuestas.

La estrategia de intervención para el logro de los objetivos planteados se basó en la asistencia técnica grupal e individual, la capacitación y la organización social.

Los logros están centrados en la valorización de los productos a través de la integración vertical, partiendo del "saber hacer" y el cuidado del medio ambiente y los recursos locales. Estas características heredadas, hoy, son una ventaja competitiva que pueden apropiarse los pequeños productores de la región.

En este texto desarrollaremos el marco conceptual desde donde abordamos los procesos de intervención con pequeños productores, con especial énfasis en el desarrollo, a través de la diferenciación, partiendo Introducción y antecedentes

PROBLEMÁTICA

En un rápido diagnóstico, hoy podemos ver un claro estancamiento de muchas de nuestras comunidades rurales, escasas alternativas productivas viables, una baja rentabilidad de las explotaciones agropecuarias familiares, etc. En los últimos tiempos, la producción de commodities, sumada a la concentración de la producción, compromete aún más el futuro de la población rural. Los pueblos dejan de ofrecer oportunidades laborales a los jóvenes y éstos emigran. La finalización de la principal actividad económica que le dio vida a las localidades, el cierre de estaciones de ferrocarril, el debilitamiento de su



infraestructura de servicios con motivo del achicamiento del pueblo, entre otras, dan como resultado una disminución preocupante de la población y una dualidad que presenta abandono, marginación y pobreza rural/urbana y al mismo tiempo concentración económica, extranjerización y una agricultura sin agricultores, hechos que generan más incertidumbre sobre el futuro alimentario de la población.

En la actualidad, la región rioplatense es una de las áreas de la periferia de la ciudad de Buenos Aires más castigada por la crisis socioeconómica de los últimos años.

El impacto del contexto crítico en el que se desenvuelven los productores de la zona está atravesado por lógicas periurbanas que complejizan la toma de decisiones productivas. Las opciones ocupacionales urbanas, el clientelismo y el asistencialismo de los organismos de gobierno, entre otros factores, retardan los procesos de desarrollo y localización de nuevas actividades productivas (incorporación de mano de obra, inversiones, etc.) a pesar de los altos niveles de desempleo (18 a 22%).

La reactivación de productos locales busca resolver problemas de diverso tipo: la seguridad alimentaria a través de la producción para autoconsumo y la producción diferenciada para el mercado interno o externo. Sin importar el origen del proceso de reactivación enunciado, surgen nuevos problemas, ya que el conocimiento tradicional que en muchos casos sostiene la diferenciación de productos "típicos" o de la "tierra" no siempre es suficiente para resolver aspectos técnicos-organizativos de la producción primaria y agroindustrial.

Se requieren nuevos saberes para adecuar la producción artesanal a las normas³ higiénico-sanitarias que exigen los organismos del Estado, necesidades de organización para enfrentar los costos de las inversiones y del ciclo productivo, como también para asegurar la subsistencia de todos los productores involucrados, la sustentabilidad de los sistemas productivos en una región húmeda y con una gran fragilidad ecológica, entre otros, son ejes sobre los que se sostienen las acciones de capacitación del proyecto de intervención de la Facultad (Velarde y Marasas, 2004).

Lo viejo y lo nuevo se combinan para la obtención de nuevos productos. Los conocimientos acumulados sobre los diferentes productos agroalimentarios son el esqueleto que permite la asimilación de aquellos otros necesarios para adecuarlo a los nuevos tiempos.

Producción diferenciada ¿una alternativa posible?

La producción "standard" (Sylvander, 2003) o genérica, producto de la agricultura industrial, genera desconfianza en los consumidores, y esta crisis permite con mayor fuerza la emergencia de productos de calidad específica. La construcción de la especificidad responde a diferentes tipos de consumidores y de mercados, enmarcada en la identidad de los productos, la coordinación vertical de actores y la búsqueda consensuada de normas que permita el desarrollo de acciones colectivas que puedan resolver las tensiones que emergen en todo proyecto asociativo.

En una propuesta de activación de productos de calidad específica como la analizada en este documento se reconocen los dispositivos gubernamentales que pueden contener dicha especificidad. En la Argentina, a diferencia de la Unión Europea, no existen aún instituciones que avalen signos de calidad. Las Identificaciones Geográficas Protegidas (IGP) o las Denominaciones de Origen Controladas (DOC) están reguladas para los vinos provenientes de *Vitis vinifera* (Ley núm. 25163/99) y controladas

por el Instituto Nacional de Vitivinicultura. Para otros alimentos está vigente la Ley núm. 25380/00, aún no reglamentada.

Además una DOC o una IGP deben entenderse como parte del patrimonio nacional al que hay que preservar y proteger, por lo que su titular es el Estado Nacional, el cual las reconoce, confiere su goce y delega la utilización a un grupo de individuos. Por eso, al contrario de las marcas, éstas no son susceptibles de apropiación privada ni pueden pasar al dominio público, es decir, transformarse en genéricas. Pueden calificarse como "un bien público de uso privado", en un sistema co-administrado entre "el Estado y los privados". Asimismo, su derecho de uso no es exclusivo, pues nuevas personas pueden ingresar al grupo que detente su uso o bien renunciar. Solo se adquiere el derecho de uso de éstas y cumplir con las condiciones establecidas por los consejos reguladores.

En consecuencia, los beneficios de la presencia de un sello de calidad son, entre otros, mejorar la diferenciación del producto en el punto de venta, proporcionar confianza al consumidor y otorgarle una garantía de conformidad con estándares locales o internacionales (Oyarzún, 2002).

En nuestra experiencia de valorización de productos locales hemos avanzado con la idea de priorizar una calidad territorial sobre la calidad intrínseca con el objetivo de generar procesos de desarrollo local. La institucionalización de la especificidad forma parte de una segunda etapa que se planificó para el 2006, momento en el que se contará con un volumen de producción de 60.000 litros para el vino de la costa, la adecuación del producto a la normativa obligatoria y la posibilidad de contar con una bodega colectiva habilitada funcionando.

Objetivos del proyecto de activación

En el trabajo de extensión con pequeños productores de la región nos propusimos:

- Promover la obtención de un producto agroalimentario típico (por su calidad y origen) a través de la valoración y sistematización del conocimiento tradicional acumulado.

3 Norma: especificación técnica o documento accesible al público establecida con la cooperación de las partes interesadas, basada en los resultados combinados de la ciencia, la tecnología y la experiencia, que apunta al beneficio de la comunidad y aprobada por un organismo calificado.

- Aprender nuevas tecnologías productivas y sociales que permitan lograr un producto agroalimentario de calidad.
- Implementar estrategias de producción con un enfoque agroecológico que permita preservar el carácter artesanal y mantener la naturalidad en la elaboración de éste.

MARCO CONCEPTUAL

¿Por qué emerge la idea de activación de productos locales en la era de la globalización/homogeneización?

La emergencia de este tipo de producciones no está disociada de lo que ocurre en el mundo, ya que no sólo existen razones técnico-económicas que impulsan a los actores de la cadena agroalimentaria sino que son fundamentales las razones histórico-simbólicas las que empiezan a hacerse visibles.

En los casos de la región rioplatense, es fundamental la valorización del “saber-hacer” que es la motivación inicial del proyecto de diferenciación de productos típicos.

El “saber-hacer” está fuertemente vinculado a la identidad, pues a través de ella se genera el anclaje, tanto a productores como a consumidores, ligados a un territorio específico.

La valorización de productos artesanales, ligados al terruño, al saber gastronómico, al patrimonio técnico de una sociedad local, forma parte de un fenómeno que tiene su expresión inicialmente en lo local, pero que de ninguna manera queda restringido a este ámbito.

Numerosos trabajos detallan experiencias en Europa que inician la activación de productos locales desde una concepción “conservacionista del patrimonio” para luego valorizarlos a través de la introducción de innovaciones tanto en lo técnico productivo como en los aspectos comerciales y organizativos.

Bérard y Marchenay (2004) explican el aumento de interés hacia lo local a través de una serie de causas enmarcadas en una pérdida o alejamiento de

los “lugares”, noción sociológica que para Marcel Mauss está ligada a una cultura localizada en el tiempo y espacio. Nuestras sociedades de “supermercado” se caracterizan por el distanciamiento del consumidor a la producción agropecuaria, se desconoce cada vez más la composición de los alimentos, los modos y lugares donde se da la producción. A esto se añade la tendencia a la patrimonialización que se explica por la nostalgia de un mundo que desaparece y la búsqueda de autenticidad que detentan los productos locales, permitiendo disminuir a través de su consumo el sentimiento de desarraigo. Consecuentemente, Bromberger y Chevallier añaden que el origen del gusto por lo “hecho a mano” se sitúa en un contexto de globalización y de uniformización planetaria; en una época en la que se nota una pérdida generalizada de la identidad, se buscan raíces, tradición y autenticidad.

En esta línea situamos la activación de productos locales, aun cuando no están dadas las condiciones ideales de regulación de los productos. Existen los productos, los saberes tradicionales, las características agroecológicas propias de los territorios rurales, los consumidores que demandan estos bienes y la necesidad de desarrollar la economía local a través de procesos de generación de riqueza “in situ”.

¿Qué metodología nos permite avanzar en procesos de aprendizaje para la reinención de productos típicos, patrimoniales o de la tierra?

La producción de conocimientos y en consecuencia la recreación de productos, prácticas y técnicas no es obra de individuos singulares, sino que son los sujetos sociales, a través de sus prácticas construidas históricamente, quienes promueven la construcción social de conocimientos.

Las relaciones sociales que se juegan en todo proceso de aprendizaje implican contradicciones, conflictos y por consiguiente diferentes relaciones de poder que se ponen en juego. Una de las formas de esa lucha tiene como campo a la cultura, en este caso expresada en la producción de un producto típico como el vino, entre otros, en donde se develan las diferentes formas de la conciencia social, las concepciones de los valores que comunica ese

producto en diferentes contextos de acuerdo con la experiencia de cada actor.

La secuencia metodológica para que los productos emergentes de diversos sistemas agroalimentarios localizados (SIAL) se inscriban en esta última línea fue detallada por Muchnik (1995) y es la que hemos seguido en el proceso de identificación, diagnóstico y activación del caso del vino de la costa (Velarde *et al.*, 2002).

En cada etapa o fase metodológica se complejizan los resultados a obtener de acuerdo con los sujetos sociales con los que se pretende la construcción de conocimientos. Para cada cultura, donde se dan saberes y representaciones sociales propias, donde participan distintos agentes institucionales con lógicas técnicas, políticas o económicas dispares, donde existen diferentes experiencias de desarrollo que condicionan la eficacia de las acciones, habrá entonces que realizar adaptaciones a la metodología y comprender que para avanzar en propuestas colectivas de reinención de tradiciones es sumamente importante partir del reconocimiento de saberes específicos y también que se pueda visualizar que la posibilidad de valoración cierta de los productos puede permitir mejoras en la calidad de vida de los territorios rurales.

EL MÉTODO

1. Identificación y diagnóstico de producciones locales

Inicialmente se partió de un diagnóstico histórico (tomando al menos los últimos 50 años) y agroalimentario del territorio, que a través de dimensiones como: ocupación del territorio, corrientes migratorias, producciones dominantes, producciones familiares, fiestas populares, organizaciones (emergencia y desaparición de diferentes tipos de organizaciones), nos permitió tener una primer aproximación de los productos primarios y/o transformados (donde también se incluye el patrimonio gastronómico de la localidad) que pueden ser considerados en una propuesta de valoración de productos agroalimentarios típicos.

Como todo diagnóstico se combinaron técnicas múltiples de recolección de información (recopilación documental, entrevistas exploratorias y en profundidad, cuestionarios estructurados para la identificación de productos, etc.). En su análisis se tuvo en cuenta la necesidad y urgencia de los productores de mejorar los ingresos familiares y el autoempleo, se utilizaron matrices de comparación constante (métodos cualitativos) o procesamiento estadístico de las preferencias de los consumidores.

Una vez identificados e inventariados los productos agroalimentarios, se procedió a su diagnóstico.

Se realizó una descripción de los recursos técnicos, los procesos productivos en su fase primaria e industrial, la organización social de los actores vinculados a ésta y la dinámica local.

El diagnóstico se complementó con sesiones participativas con productores de la región para la determinación de los problemas percibidos y el inicio de las acciones de extensión para la valorización de los productos y el aumento de los ingresos de los productores involucrados en los grupos coordinados por la Facultad.

2. Diagnóstico específico de los productos identificados

Momentos del diagnóstico

2.a. Estudios básicos de los productos en su fase inicial

- 2.a.1. Recopilación de información oral: entrevistas a viejos productores, vendedores y consumidores.
- 2.a.2. Descripción del territorio y localización espacial: paisaje, zonificación, caracterización natural, cercanía a mercados consumidores.

Se partió del reconocimiento del espacio como elemento diferenciador por las características edafoclimáticas que le confieren especificidad al vino (baja graduación alcohólica, adaptación de la variedad a las inundaciones periódicas del río de La Plata, entre otras).

Para la delimitación del territorio se utilizaron técnicas de análisis GIS, lo que contribuyó a precisar el área de estudio y la localización de las unidades actualmente en producción y las potenciales.

Otro aspecto relevante es la cercanía a los principales centros urbanos del país, La Plata con aproximadamente 700.000 habitantes, la Ciudad Autónoma de Buenos Aires con 3.000.000 de habitantes y el gran Buenos Aires con 10.000.000 más, que configuran un núcleo consumidor potencial que, además de poseer influencias y sinergias que permiten la circulación de bienes y conocimientos, también ofrecen oportunidades y amenazas derivadas de los usos no productivos del territorio; para la primer opción la posibilidad de propuestas vinculadas al turismo rural y como amenaza la presión que se ejerce sobre el uso del territorio como barrios cerrados o *country's* por sectores de altos ingresos.

- 2.a.3. Marco legal. De acuerdo con el producto corresponde indagar las reglamentaciones y normas vigentes que permiten conocer las restricciones sanitarias y orientan a conocer los circuitos comerciales a través de los cuales se canalizan los productos.

Generalmente hemos observado en nuestra región severas limitaciones de las normativas a la comercialización de los productos artesanales o típicos. Los estándares de los cuales parten muchas veces excluyen las unidades productivas de pequeña escala, las agroindustrias están orientadas a productores o industriales capitalizados.

La tipicidad se construye entre un “modo de fabricar y consumir productos agroalimentarios”, los estándares de calidad son negociados por los actores que participan en este proceso de construcción, quedando afuera de los parámetros fijados en las leyes y reglamentos agroalimentarios.

En los procesos de reinención de productos, el conocimiento del marco legal nos permite adaptar los modos de producción a las condiciones que aceptan los actores, pero también confrontar con los organismos reguladores cuáles deberían ser las nuevas reglas que permitan jugar en los mercados a estos productos locales. La calidad específica puede ser reconocida a través de procesos de normalización participativos que resguarden la diversidad cultural

y sanitaria de los alimentos. Éste es un punto crítico y origina conflictos de variada intensidad que describiremos a la luz de nuestras experiencias en el apartado de Resultados y Discusión.

- 2.a.4. Identificación varietal u origen de la materia prima, condiciones productivas, diagnóstico de recursos técnicos

Dentro de los estudios básicos se partió de la investigación del material genético del que es portador la materia prima, la exploración de los modos de producción vigentes que permiten su reproducción (así se trate de unidades de producción campesinas o empresariales) y el diagnóstico de las herramientas, materiales y el aporte humano a los procesos productivos.

2.b. Elaboración participativa del protocolo inicial o caracterización del saber-hacer que reúne las condiciones en las cuales se están dando los procesos productivos o se daban en el pasado.⁴

Denominaremos protocolo⁵ inicial o pliego de condiciones a la descripción del conjunto de elementos y procedimientos secuenciados que brindan la especificidad al producto. Es un documento normativo, ya que por lo general es un informe escrito que es legitimado por los propios elaboradores u otras formas más complejas a través de sistemas de auditorías, control o verificación.

- 2.b.1. Reuniones grupales de diagnóstico del saber-hacer (incorpora la producción primaria, agroindustrial y comercial) y circulación de conocimientos de las experiencias individuales.
- 2.b.2. Estudio comparado entre las diferentes prácticas locales.
- 2.b.3. Detección de problemas técnicos específicos y participación en su resolución: re-

4 Técnicas operativas: entrevistas exploratorias y en profundidad a antiguos viñateros, contrato psicológico de trabajo, lluvia de ideas con tarjetas, árbol de problemas, matrices analíticas de comparación constante, etcétera.

5 En general se utiliza este vocablo para indicar documentos normativos que permiten la protección de los productos y que deben estar acompañados de un riguroso sistema de control y verificación, generalmente son de apropiación privada, salvo que se rija bajo las leyes antes mencionadas.

solución de urgencias y continuidad en el avance de los objetivos iniciales.

- 2.b.4. Elaboración de costos de producción reales a través de la implementación de registros económicos en cada predio.

2.c. Retroalimentación del diagnóstico

- 2.c.1. Generación de nuevos conocimientos técnicos a través de investigación aplicada.
- 2.c.2. Capacitación técnica y organizacional.
- 2.c.3. Análisis participativo de la problemática y de las propuestas técnicas y planificación de la acción.

En este trabajo no pretendemos asegurar que el avance en la coordinación de actividades y la adaptación de estrategias que confluyan en el mismo sentido puedan resolver la difícil situación que enfrentan los pequeños productores familiares de la región. Consideramos a estas alternativas como respuestas que puedan hacer frente a la crisis o en el mejor de los casos generar nichos de mercado o posicionarse de manera tal que puedan retener mayor valor del que actualmente obtienen o tan sólo conservar una fracción del mercado en forma competitiva.

Otro beneficio, no menos importante, es la generación de su propio empleo y el de su familia, mejorar las condiciones de subempleo, ya que el costo de oportunidad de la mano de obra a nivel local es prácticamente nulo.

Una propuesta de activación no puede acotarse sólo a aspectos comerciales, ya que lo que nos proponemos hacer supera ampliamente un estudio de mercado convencional.

En consecuencia, se deben abordar los problemas técnicos específicos, los cambios y adecuaciones necesarias en los procesos productivos y también organizacionales, siempre que la finalidad sea avanzar con los productores en la construcción de conocimientos y apropiación de los excedentes económicos generados por los propios actores involucrados.

3. Valorización (innovación y activación)

Consiste en incorporar nuevas estrategias para la transformación de los sistemas productivos y la acción colectiva en función de los objetivos priorizados por el grupo.

3.a. Re-elaboración del borrador de protocolo

Como se indicó en el punto 2. b., el protocolo consiste en un documento que detalla las prácticas realizadas por los productores/elaboradores. La sistematización del "saber-hacer" es el punto de partida que nos permitirá detectar los puntos críticos y las innovaciones necesarias para la activación de los productos a través de la valorización de su especificidad.

En este momento busca generar un proceso participativo que permita la visualización de los conflictos emergentes del método tradicional, que podrá traducirse en múltiples dimensiones: la sustentabilidad de los recursos locales, la viabilidad económica, los mercados a los cuales se pueden acceder, las dificultades de habilitación de los productos a las normativas vigentes, las tensiones que se generan en la apropiación o no de los beneficios emanados de una calidad específica, etcétera

En esta fase el equipo técnico guía el proceso incorporando información útil y pertinente para profundizar las causas o efectos no deseados de dichas prácticas, iniciando de esta forma conflictos cognitivos que permitan la asimilación de otros que son visiblemente necesarios para la resolución de las dudas y problemas actuales.

Todo proceso intencional de intervención con pequeños productores atiende desde nuestra perspectiva a los tiempos o ritmos propios de la cultura, sin resignar herramientas didácticas que permitan iniciar de manera científica la construcción social de conocimientos.

Se busca en esta etapa mediar los nuevos conocimientos con los tradicionales consensuando "un protocolo posible" que permita ir avanzando en la calificación del producto.

3.b. Devolución de los resultados a los productores

Una vez re-elaborado el borrador de protocolo se presenta a los interesados con el aporte de los especialistas locales y se continúa el proceso de reflexión.

3.c. Estudio comparado entre las prácticas locales y otros sistemas técnicos de referencia

Aquí se compara con otros sistemas con características similares que permitan mejorar o adaptar nuevas tecnologías, eficientizar los procesos de trabajo, o cambiar aspectos de la organización microrregional.

En nuestra experiencia se utilizaron las giras técnicas a otras regiones de nuestro país que permitieron la adopción de innovaciones y también la valoración de prácticas tradicionales.

3.d. Aplicar las tecnologías aprendidas, adaptación a las condiciones locales y reinención de técnicas, instrumentos, etcétera

En este momento surge poner a prueba técnicas productivas o sociales (organización, gestión o planificación) que permiten la creación y reinención de los productos. Diseños participativos, implementación y evaluación de ensayos experimentales en campo de productores.

3.e. Establecimiento de acuerdos y planificación de las etapas y metas siguientes, definir los medios, métodos y realizar alianzas estratégicas para la viabilización de los proyectos grupales

Es muy importante consolidar con los actores locales, tanto públicos como privados, un plan de activación que aborde en forma integrada la obtención de la materia prima, las inversiones, el financiamiento, la promoción y calificación a través de signos distintivos de calidad. La coordinación de actores de la cadena agroalimentaria es un factor clave para el avance en la propuesta.

El concepto de actores sociales nos lleva a referirnos a aquellos agentes capaces de hacer elecciones adaptadas a diferentes situaciones posibles.

Desde la construcción teórica de Bourdieu, utilizando la imagen del juego para representar las cuestiones sociales, se puede afirmar que "el buen jugador hace en cada instante lo que hay que hacer, lo que demanda y exige el juego. Esto supone una invención permanente, indispensable para adaptarse a situaciones indefinidamente variadas, nunca perfectamente idénticas..." (Bourdieu, 1991).

3.f. Ajustes al protocolo, mecanismos de control y sanción

Desde el punto de vista teórico, al referirnos a aspectos que originan tensión en procesos de acción colectiva lo haremos desde una perspectiva múltiple.

La acción colectiva es siempre el fruto de una tensión que disturba el equilibrio del sistema social. La tensión produce creencias generalizadas que movilizan a la acción y buscan reestablecer el equilibrio del sistema. En la acción colectiva no hay ningún significado que haga referencia al modo en el cual los recursos son producidos y apropiados (Melucci, 1999).

Todas las teorías basadas en las expectativas de los diferentes actores asumen la capacidad del actor para:

- a) mantener la unidad y la consistencia que le permiten comparar expectativas y recomensas en diferentes tiempos;
- b) reconocer los beneficios esperados no sólo como deseables, sino como debidos;
- c) relacionar su situación de privación con un agente identificable del ambiente, contra el que dirige la movilización.

Las expectativas, entonces, se construyen sobre la evaluación de las posibilidades y restricciones del ambiente.

Esta teoría y los modelos basados en expectativas presuponen una teoría de la identidad que dé fundamento a sus enunciados. Las expectativas se construyen y comparan con una realidad (con la realización, pero también con la estructura de oportunidad) sólo sobre la base de una definición negociada de la constitución interna del actor y del ámbito de su acción. Que un actor elabore

expectativas y evalúe las posibilidades y límites de su acción implica una capacidad para definirse a sí mismo y a su ambiente. A este proceso de construcción de un sistema de acción se le denomina identidad colectiva. Como construcción debe concebirse como un proceso, ya que negocia mediante la activación repetida de las relaciones que unen a los individuos.

El armado de acuerdos básicos que permitan dar conformidad al proceso de calidad que se pretende jerarquizar va acompañado de una nueva construcción identitaria que incluye y al mismo tiempo excluye a los que no participan del colectivo social. Esta dupla inclusión/exclusión brinda finalmente el carácter diferencial al producto local y sólo se garantiza si el grupo establece mecanismos organizacionales de control de la especificidad y también de sanción social.

Lo importante en todo proceso de activación es entender que la reinención de productos requiere organizar a los actores en nuevas pautas que implican cambios culturales que sin duda no pueden pensarse como cambios automáticos de conductas, sino que requieren nuevos aprendizajes sociales basados en la captación de oportunidades del contexto. La elaboración y el mantenimiento de acuerdos básicos que permitan satisfacer las expectativas individuales y sociales de un grupo determinado también generan oposición a otras formas de producción y de organización social, es decir que en este proceso de valorización nos enfrentamos permanentemente a conflictos de intereses, tanto internamente como en el medio externo al grupo iniciador.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En el plano operacional se buscó partir del conocimiento y reconocimiento del conocimiento local, el análisis del medio actual producto de la historia acumulada e ir modificando la actitud empírica que actúa día a día, sin previsión, por una actitud experimental.

La perspectiva de transformación metódica que guió siempre nuestra acción se basó en conocer las condiciones y los sujetos implicados, el establecimiento de proyectos de conjunto previniendo las

consecuencias, elegir los medios en función de las causas y principios, y adaptarlos a la medida de los fines y recursos disponibles, evaluar y comparar los resultados con los fines planteados.

1. Identificación y diagnóstico de producciones locales en Berisso

Como ya se señaló, el diagnóstico que se realizó en conjunto con los productores de la región permitió conocer el punto de partida de los productos y su factibilidad de diferenciación como producto agroalimentario típico.

La dimensión grupal fue una herramienta importante, ya que los productores se movilizaron para aprender alguna cosa útil de sus pares y de los técnicos. Este proceso educativo genera transformación, cambia la vida de las personas, las anima a probar nuevas cosas, a organizarse de diferente forma, a compartir sus logros y preocupaciones, a vivir nuevas experiencias sociales.

Se identificaron como productos típicos: vino de la costa, grapa (aguardiente de uva), salsa de tomate "puchero", cestería en mimbre, fermentados de ciruela del monte, gastronomía típica de las colectividades italiana, española, portuguesa, eslava, etc. Se decidió empezar con la activación del vino de la costa de Berisso por considerarlo un producto patrimonio y muy demandado por el consumidor local.

La tarea de reactivación del vino de la costa que convocó inicialmente al grupo de 15 productores y la necesidad de incorporar nuevos saberes para alcanzar ese objetivo fue un estímulo importante para todos los que participamos de dicho proceso.

LOGROS

- Se avanzó en la autovaloración de los conocimientos social y culturalmente situados y su utilidad hoy en día para la reactivación de los productos locales.
- Se logró la promoción colectiva de los individuos involucrados a través del incremento en la capacidad de expresión y opinión.

- La circulación de información proveniente de diferentes fuentes inició las contradicciones y la necesidad de contrastar experiencias y recurrir a nuevos saberes.
- Se sistematizaron los conocimientos tradicionales.
- Se incorporan nuevos productores y se incrementa la producción 140% entre 1999 y 2005.
- Se plantean problemas de diversa índole y se explicitan necesidades de capacitación e investigación.

DIFICULTADES

- Excesiva heterogeneidad entre los productores participantes en relación con los saberes y experiencias previas, clase social, nivel educativo.
- Obstáculos para la integración interdisciplinaria de los equipos técnicos y el abordaje holístico de la capacitación.

2. Valorización innovación y activación de vino de la costa de Berisso)

En esta etapa se avanzó en innovaciones técnico-productivas y organizacionales.

Se adoptaron técnicas en la faz primaria e industrial con un impacto que implicó el mejoramiento de la calidad y la productividad del producto.

Respecto a lo organizacional a través de giras técnicas o encuentros con otros productores se fortaleció la conformación de una cooperativa. La participación de los productores en encuentros con pares en San Juan, Jujuy, etc., permitió reconocer los logros obtenidos por pequeños productores más organizados y colaboró en que se consolidara una organización propia.

La redacción de un pliego de condiciones o protocolo fue el inicio de la construcción de acuerdos grupales para mejorar la calidad del producto y unificar criterios de producción y elaboración. Este resultado permitió consolidar la voluntad de los productores para activar un producto identitario y

adoptar nuevas tecnologías para el logro de un producto de calidad específica.

Se capacitó en aspectos productivos y organizacionales a través de reuniones grupales, charlas técnicas, jornadas y talleres específicos por temática y con la participación de especialistas.

Hubo en el proceso nuevas necesidades por lo que se realizaron diferentes investigaciones agroecológicas para la búsqueda de información y el conocimiento del funcionamiento de los agroecosistemas a nivel local.

A través de la posibilidad de vivenciar nuevas experiencias sociales: giras técnicas, stands de venta organizados en conjunto, participación en reuniones con otros grupos de productores, participación en instancias gremiales y organizativas en el orden extralocal, se logró avanzar en mejoras importantes de la organización interna.

El seguimiento en cada quinta por parte de los técnicos para el tratamiento apropiado de los temas durante la capacitación, el diagnóstico y evaluación de los cambios efectuados por el grupo permitió anticipar tendencias que pudieran ser solucionadas a través de los diferentes ejes que se pusieron en juego en la activación de productos locales.

La planificación de las etapas y metas siguientes, definir los medios, métodos y realizar alianzas estratégicas para la viabilización de los proyectos grupales permitieron mejorar las capacidades organizativas de los productores.

LOGROS

- Mejoras en la sanidad del cultivo y elevación de los rendimientos promedios en 40%.
- Incorporación por parte de los productores de registros técnico-productivos.
- Incorporación de prácticas agroecológicas (mantenimiento de coberturas, reciclaje de materia orgánica, uso de productos químicos menos contaminantes o no tóxicos, etc.).
- Prácticas adoptadas en la etapa de elaboración del vino.

- Aumento de la calificación de los asalariados a través de la enseñanza de los productores durante el proceso de trabajo.
- Homologación de técnicas productivas que diferencien al vino de la costa de Berisso de otros vinos a través de acuerdos expresados en un pliego de condiciones que permita la calificación del producto y su control participativo.
- Formalización de la Cooperativa de la Costa de Berisso.
- Negociación con funcionarios de diferente nivel (municipal, provincial y nacional, como el Instituto Nacional de Vitivinicultura donde se lograron avances importantes en la legalización del vino).
- Funcionamiento de un fondo rotatorio para el financiamiento de las actividades productivas.

DIFICULTADES

- Conocimientos tradicionales que actúan como escudo o resistencia a la incorporación de prácticas permitidas en la elaboración de vino con énfasis en los productores de mayor edad.
- Escasa formación y carencia de experiencias socio-políticas de los productores que dificultan la participación activa con otros grupos de pares u organizaciones formales y la defensa de sus propios intereses.
- Paternalismo de los técnicos y protagonismo en la gestión.
- Tensiones entre las necesidades individuales y colectivas que dificultan el crecimiento de la cooperativa.
- Escaso financiamiento para la continuidad de las acciones estratégicas de activación.

El vínculo con el municipio de Berisso comienza a consolidarse a raíz de los logros obtenidos y la emergencia de un nuevo actor local: la Cooperativa de la Costa de Berisso, que no sólo demanda sino que propone acciones en el territorio.

En esta etapa se van consolidando los “nuevos socios” de esta experiencia educativa, de investigación-acción de productos locales, los cuales potencian las acciones de desarrollo local y aportan sus propias redes de información, financiamiento, etc., para el mejoramiento de la calidad de vida de los pequeños productores de la región.

Se inicia así un trabajo en red entre los técnicos e instituciones participantes.

REFLEXIONES FINALES Y NUEVAS PREGUNTAS

En el trabajo de investigación-acción realizado en sistemas agroalimentarios locales circunscritos al área de influencia de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata, se reconoce la participación en las cadenas agroalimentarias para el caso del vino de la costa de distintos actores sociales: productores, técnicos, municipios, otras instancias gubernamentales y los consumidores.

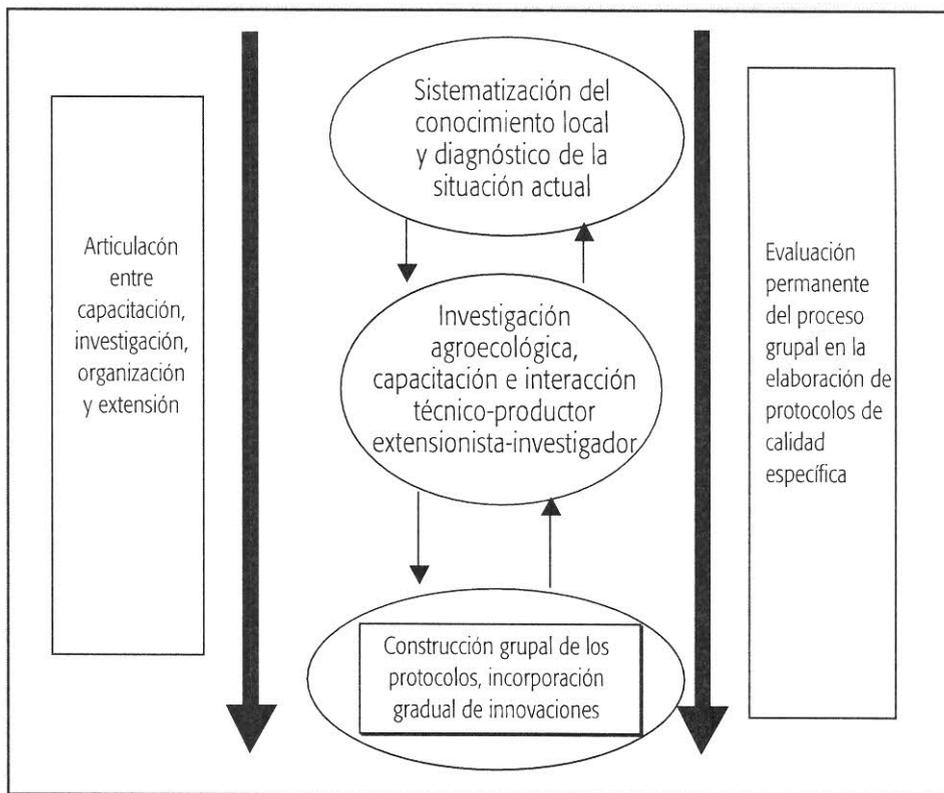
Este proceso de aprendizaje permanente entre productores, extensionistas e investigadores es continuo, afianza los vínculos, la organización grupal, la confianza y sólo así es posible promover un cambio gradual en la forma de ver y abordar una producción tradicional, como es el caso del vino de la costa de Berisso.

Freire en su obra nos propone partir del reconocimiento del universo temático (que incluye al universo vocabular) para darle sentido y significación al aprendizaje; propone trabajar con el otro en la búsqueda de sus propias formas de organización, y no ya “para el otro” (lo que significaría trabajar “sobre” o “contra” el otro).

De allí que, en esta línea política, desarrollar trabajos o acciones estratégicas de activación de productos locales significa hacerlo con los otros. Y hacerlo de este modo, significa partir del conocimiento de las prácticas socioculturales de los sujetos sociales.

Las decisiones implementadas por los agentes que dan origen a procesos de interacción en el marco de la intervención realizada pueden ser entendidas en aspectos relacionados con la identidad, sus

Síntesis de la experiencia de activación del vino de la costa de Berisso



percepciones acerca de la realidad, los intereses/objetivos y escalas de valores. Por consiguiente, en este aprendizaje permanente los conflictos son considerados motor del cambio social, aplicado en nuestro caso para la fijación de nuevas normas o standars de los productos locales.

Este aspecto es fundamental porque nos permite comprender la complejidad de la propuesta, ya que todo proceso donde se pautan prácticas, técnicas y conocimientos excluyen del colectivo social a los sujetos que no se adecuan al cambio dando como resultado diferentes grados de apropiación de los beneficios obtenidos de la diferenciación de los productos.

Cuando iniciamos este proceso de activación nos apoyamos fuertemente en la idea de mejorar las condiciones de vida de los pequeños productores de nuestra región, en el contexto crítico que atravesó a la Argentina en los últimos cinco años, y en ese camino contrastando experiencias europeas y latinoamericanas llegamos a la conclusión de que la reinención de productos tradicionales forman

parte de la diversidad de alternativas que permiten captar un porcentaje mayor de los excedentes económicos desde la idea de una calidad identitaria y no de una elite.

Es importante señalar que la creación de estos "nuevos productos" sólo podrá ser posible en el marco de una organización y no de microemprendimientos aislados, entendiendo que es necesario mejorar las capacidades de acción y reflexión de los sujetos participantes, de los técnicos y las instituciones que acompañan los procesos descritos.

Respecto de las políticas agrarias/agroindustriales, consideramos que tres son los elementos centrales que nos permiten pensar en el avance de este tipo de experiencias, aún muy localizadas: el territorio, la calidad específica de los productos y la organización social.

La especificación de las producciones locales constituye un factor de competitividad tanto para los mercados de proximidad como para los mercados internacionales. Especificar contribuye a la cons-

trucción de la identidad, identidad del producto y de sus maneras de comerlo, identidad de los productores y del saber hacer de éstos, identidad de los lugares de producción, de los paisajes y de las maneras de habitarlos.

Todo proceso de diferenciación plantea procesos de concertación/negociación y se basa en las diferentes representaciones de los bienes en común. Dichas representaciones condicionan la dirección de los procesos colectivos.

El problema que surge es ¿cómo especificar/certificar?: producto, saber hacer, paisajes... ¿qué tipo de especificación/certificación?, ¿quién produce y quién controla dichas especificaciones/certificaciones?, el enfoque SIAL es en consecuencia indisociable de las acciones colectivas necesarias para llevar a cabo el proceso de valorización. En nuestro caso encuadran perfectamente los instrumentos de diferenciación ya establecidos en la ley como son las Denominaciones de Origen o las Identificaciones Geográficas Protegidas, que activan al vino de la costa fuera del escenario local.

Lo importante es retener que la acción colectiva constituye un elemento central que permite avanzar en la organización de los productores y en la generación de valor de los productos agroalimentarios.

BIBLIOGRAFÍA

- Bérard, Laurence y Marchenay, Philippe. 2004. Les produits de terroir: entre cultures et règlements. CNRS ÉDITIONS, París.
- Bourdieu, Pierre. 1991. El sentido práctico. Taurus, Madrid.
- Freire, Paulo. 1973. ¿Extensión o comunicación? La concientización en el medio rural. Siglo XXI Editores, México.
- Marasas, Mariana e Velarde, Irene. 2003. La agroecología en experiencias de extensión agropecuaria: el caso de los viñateros de Berisso, un proceso permanente de articulación entre el reconocimiento del saber local, capacitación e investigación. En: I Congreso Brasileiro de Agroecología, IV Seminario Internacional sobre Agroecología y V Seminario Estadual sobre Agroecología, Porto Alegre, Brasil.
- Melucci, Alberto. 1999. Acción colectiva, vida cotidiana y democracia. El Colegio de México, México, caps. I y II. 13.
- Muchnik, J. 1995. Recursos técnicos locales: concepto y metodología. En: Agroindustria rural, recursos técnicos y alimentación, IICA, Costa Rica.
- Oyarzún, M. y Tartanac, F. 2002. Estudio sobre los principales tipos de sellos de calidad en alimentos a nivel mundial: Estado actual y perspectivas de los sellos de calidad en productos alimenticios de la agroindustria rural en América Latina, FAO, Santiago de Chile.
- Sylvander, Bertil. 2003. Les stratégies de qualification des firmes agroalimentaires et désintensification. Dossier de l'environnement de INRA núm. 24.
- Velarde, Irene; Garat, Juan ; Marasas, Mariana y Seibane, Cecilia. 2002. Sistemas de producción locales en el Río de La Plata, Argentina: concertación de actores, diferenciación y valorización de productos típicos. Actas del Congreso Sistemas Agroalimentarios Localizados: Productos, Empresas y Dinámicas Locales, Montpellier, Francia, 16 al 18 de octubre de 2002. Publicado en CD.
- Velarde, Irene y Marasas, Mariana. 2005. Estrategias de intervención con pequeños viñateros en Berisso: reconocimiento del saber local y aprendizaje de innovaciones técnicas y organizacionales. En: Metodologías de enseñanza-aprendizaje aplicadas a la extensión rural, INTA, Buenos Aires, pp. 87-95.