

Sistemas de producción locales en el Río de La Plata, Argentina: concertación de actores, diferenciación y valorización de productos típicos.

Autores: Irene Velarde*, Juan José Garat*, Mariana Marasas y Cecilia Seibane*.**

* Curso de Extensión Agropecuaria, Dpto. de Desarrollo Rural. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. UNLP.

** Curso de Agroecología, Dpto. de Ambiente y Recursos Naturales. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. UNLP.

Calle 60 y 118. Código Postal : 1900. La Plata. Argentina. Casilla de Correo 31.

E- mail: extagro@ceres.agro.unlp.edu.ar

Resumen

Las dificultades productivas y económicas por las que atraviesa nuestra región, y más específicamente los pequeños productores rurales, ha motivado a la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, a través de investigadores del área de Desarrollo Rural, a iniciar un proceso de conocimiento, valorización e innovación en sistemas agroalimentarios locales.

Uno de los ejes en que se sostiene la intervención de la Facultad, es la posibilidad de rescatar productos agroalimentarios típicos que permitan acceder a mejoras de ingresos a los productores y agroindustrias artesanales e iniciar un proceso de desarrollo local.

En nuestra experiencia, podemos señalar los casos del tomate platense y el vino de la costa, productos culturales de nuestra región, que a lo largo del tiempo han logrado destacarse por algunos de sus atributos más reconocidos: el sabor; la autenticidad, dada por el origen; la tradición y la calidad ética, ya que se ponderan los aspectos ambientales y sociales que contienen al proceso productivo.

La búsqueda de respuestas que permitan guiar el trabajo en terreno desde un enfoque multidisciplinar permitió indagar sobre sistemas agroalimentarios localizados e ir ajustando la propuesta “de abajo hacia arriba” y no viceversa.

Las conclusiones a las que pudimos arribar nos sugieren que: los productos locales emergen como portadores de atributos que puedan dinamizar a los sistemas agroalimentarios locales; avanzar en sistemas de certificación local; promover la incorporación de valores como la solidaridad y el comercio justo; la conservación de la biodiversidad biológica y cultural; la innovación apropiada a los diferentes sistemas; entre otros.

I.- Introducción

El sistema agroalimentario argentino se debate en los últimos años en una situación paradójica: la modernización del sistema productivo -en términos generales-, los aumentos en términos absolutos de la producción y la productividad, fundamentalmente en el sector agrícola; el mayor dinamismo en el procesamiento y comercialización de los productos de la tierra; etc.; se suceden a la par la desaparición de unidades productivas, fundamentalmente pequeñas y medianas; la mayor dependencia del sector primario respecto de la demanda inmediata (la industria y la distribución) y su consecuente pérdida de autonomía; etc. Todo lo cual se desarrolla en una virtual homogeneización de los procesos productivos (Teubal, M. y Rodríguez, J., 2002).

Esto sucede cuando en el mundo (y más tardíamente en la Argentina) se visualiza la transformación del sistema agroalimentario mundial, en el cual se consolida la convivencia del

modelo de producción y consumo fordista (masivo, uniforme, sectorizado) y un sistema más interrelacionado, segmentado en términos del consumo, caracterizado por fases en las que dominan sucesivamente la industria y la gran distribución.

En este contexto reconocemos experiencias desarrolladas en otros países (fundamentalmente europeos), en los que la revalorización de producciones típicas y artesanales han servido de impulso a procesos de desarrollo local, desde los cuales se ha modificado la dinámica económica y social de una región.

Desde esta perspectiva, en el Río de la Plata, existen elementos comunes a la experiencia europea, -aunque convengamos en que las diferencias histórico culturales no son replicables-. En nuestro caso, la revalorización de la producción local, en una estrategia de desarrollo local, ha permitido el comienzo de un camino a partir del cual los desafíos se expresan en el reconocimiento por parte de la comunidad de las características propias de estas producciones, de la forma en que los actores locales se involucren en el proyecto y de cómo estos motorizan las acciones a desarrollar.

II.- Sistemas de producción locales: el vino de la costa y el tomate platense

A nivel mundial los procesos de globalización impactan sin duda en la agricultura afectando las concepciones tradicionales que sobre lo rural y lo agrario se tenían.

Para los países desarrollados la agricultura ha adquirido un valor estratégico en función del medio ambiente, la salud y consumidores activos con patrones de consumo que tienden a la calidad.

Hay autores que destacan las especificidades de los espacios nacionales y que a diferencia de la industria, la agricultura posee otra lógica que le da un carácter de “excepcionalidad”. Para este enfoque los procesos de globalización deben enfrentar en el agro particularidades del mundo natural y social, que por su heterogeneidad, impacta de manera diferencial, no unilinealmente, dejando a los actores sociales la posibilidad de negociar o resistir a los procesos de cambio global.

En la concepción que tomaremos en este artículo se plantea una visión integrada hacia delante y hacia atrás del sistema agroalimentario, donde sus fases se articulan, avanzando en el procesamiento, distribución y/o comercialización de la producción.

Los aspectos señalados intentan replantear el paradigma tradicional de la superación de lo rural. Ello supone reconocer que el análisis de lo global no agota el conocimiento de la realidad, al igual que el análisis de lo local no es todo el análisis de la realidad. Dentro de lo local se encuentran aspectos que le son específicos y no son la simple reproducción de las determinaciones globales.

Los sistemas agroalimentarios localizados (SIAL), parten de la especificidad de lo local y sus interacciones con lo global. Han sido definidos como “*organizaciones de producción y de servicios (unidades de producción agrícola, empresas agroalimentarias, comerciales, de servicios, gastronómicas....) asociadas por sus características y su funcionamiento a un territorio específico*”. (Cirad-SAD, 1996)

Podemos citar a título de ejemplo el sistema panela (azúcar negra de caña) en la Holla del río Suárez, provincia de Santander en Colombia; el sistema gari (sémola de mandioca) en Savalou en el Zou, en Benin; o el sistema azúcar de palma, en la península de Sathing Phra en Tailandia, igualmente los territorios franceses y sus quesos, los territorios italianos y sus jamones o los territorios alemanes y sus cervezas. Constatamos que estos SIAL asocian estrechamente productos, técnicas, estilos alimentarios, territorios y organización de las unidades de producción.

Para este trabajo tomaremos dos casos de estudio : el sistema agroalimentario del vino de la costa de Berisso y el tomate platense, ambos de la región rioplatense, situada en los partidos de Berisso y La Plata respectivamente, en la Provincia de Bs As, Argentina. Utilizaremos para su comprensión tres dimensiones: el territorio, la identidad local y el rol de la biodiversidad.

➤ **El territorio**

El territorio en esta nueva perspectiva no es un simple soporte de actividades económicas o un marco de localización de los agentes. Se trata de un espacio construido histórica y socialmente, donde la eficacia de las actividades económicas es fuertemente condicionada por los lazos de proximidad y pertenencia a este espacio. El territorio es, entonces, un resultado, no un dato. Es por esto, por lo que nosotros hablamos en este proyecto de investigación de “construcción de territorios”.

Desde la perspectiva de desarrollo local, al territorio lo podemos estudiar desde tres dimensiones, que no son incompatibles entre sí, sino que se complementan para tener una mirada más amplia y comprensiva: el territorio como espacio físico, el territorio como una instancia de articulación de actores y el territorio como terroir o terruño.

Al considerar al territorio como una dimensión física, estamos delimitando espacialmente la región en donde se van a establecer políticas de desarrollo. Este territorio, así considerado, se caracteriza por una topografía, un clima, una biodiversidad determinados, algo que, sin caer en determinismos, influye en la dinámica del mismo. No tiene límites políticos, como estamos acostumbrados a ver en los mapas. Sus límites se conforman en la medida en que se cruza con las otras dimensiones que estamos tratando. Son dinámicos por la dinámica misma de los fenómenos sociales, culturales y económicos que los atraviesan. Pero sus cambios son lentos, producto de su inercia y del juego de fuerzas que lo componen. En palabras de H. Bozzano "el territorio tiene un continente y un contenido, no se reduce sólo a la complejidad de su continente físico espacial" (Bozzano, H. 2000).

Al considerar al territorio como el escenario donde articulan diversos actores, estamos poniendo énfasis en la dinámica propia de una realidad relacional, construida a través del tiempo y en la cual los agentes intervienen imponiendo determinadas lógicas que producen bienes tangibles e intangibles que lo definen.

Por último, desde nuestra perspectiva, el territorio como terroir o terruño nos impone una visión necesariamente histórica y cultural. Precisamente, la construcción colectiva del espacio, define costumbres, prácticas, rutinas y experiencia acumulada que tiene como productos una forma de hacer y de nombrar las cosas. Este terroir o terruño está necesariamente asociado con el tiempo; un colectivo de formación reciente, poco cohesionado, construye su terruño, lo edifica, pero no lo define.

Como decíamos más arriba, el territorio está conformado por estas tres dimensiones. Las mismas lo atraviesan espacial y socialmente y en definitiva lo determinan.

Nos aproximamos entonces a la idea de Pacto territorial/construir un entorno competitivo.

Un primer enfoque aborda los lazos entre actividades agroalimentarias y territorios según la capacidad de acceso a los factores de producción a menor costo, y las ventajas comparativas ligadas a la localización del territorio, minimizando los costos de distancia. Este enfoque de la competitividad, basada en la investigación del más bajo costo de los factores, corresponde a la lógica de producción de masa estandarizada. Ello conduce a fenómenos de especialización pero también de deslocalización y de exclusión.

Una segunda lectura de las relaciones entre actividades agroalimentarias y territorios es la de considerarlas como portadores de un patrimonio. Este “territorio-tierra” es entonces considerado

desde el punto de vista de la valorización de una herencia específica. Este enfoque es ampliamente presentado y estudiado en Francia. Los expedientes de protección jurídica de las denominaciones de origen han tenido habitualmente este enfoque como punto de inicio. Se puede cuestionar la validez de un trámite similar en los países donde las instituciones de evaluaciones, de control y de sanción no tienen la misma configuración.

Un tercer enfoque de las relaciones recíprocas tejidas entre productos y territorios, es la de considerar no solamente la dotación del territorio en factores de producción o en patrimonio, pero también de manera dinámica, su capacidad de recombinar los factores y de asociar recursos propios y recursos externos, a fin de innovar y de adaptarse. El acento es entonces, puesto en los procesos de cooperación y de aprendizaje y en la creación de recursos en los sistemas localizados. A la imagen de los distritos industriales descritos por ejemplo en la “nueva Italia”, los sistemas agroalimentarios localizados pueden desarrollar ventajas competitivas basados en la organización de las actividades en redes y la presencia de dispositivos institucionales de proximidad, relacionando empresas, servicios e instituciones de apoyo.

➤ **Identidad local**

El rescate de la identidad de los pueblos es una condición necesaria para hacer frente a los desafíos que suponen trabajar desde la perspectiva del desarrollo local. Los procesos que marcan la evolución de las sociedades locales, las referencias comunes, la construcción colectiva de la localidad, más allá de sus límites geográficos, dejan una impronta sobre la que se depositarán todas las acciones señaladas para promover el desarrollo. Este rescate asume su importancia por dos aspectos fundamentales: por un lado, sabemos que el simple agregado de personas no determina una identidad colectiva. Habrá circunstancias en que el agrupamiento de individuos, reunidos por determinaciones coyunturales, como podría ser la instalación de una fábrica o bien la promoción de X actividad alcancen para dar el puntapié inicial a un proceso de desarrollo; otras en que una sociedad, con una larga historia compartida, no logre cohesionar un proyecto común. Pero esa identificación con un pasado, una producción, una historia, puede convertirse en un elemento decisivo a la hora de definir compromisos y acciones. Y por otro, la historia común va generando, en el colectivo, saberes compartidos que determinan, en un limitado número de actividades, diseños que favorecen el trabajo común.

Seguramente, esta sociedad local no es ajena a los procesos que afectan a la sociedad global, pero los sucesos del entorno se asimilarán de una u otra manera de acuerdo a la cohesión que le imprima esa identidad colectiva.

➤ **Rol de la biodiversidad**

La diversidad biológica constituye un patrimonio natural cuya conservación es de fundamental importancia, cuando nos referimos no sólo a biodiversidad *per se* (el conjunto de seres vivos que habitan el planeta) sino también, al valor que ella tiene en el mantenimiento del paisaje para fines recreativos, culturales, aprovechamiento de los recursos y preservación de la calidad ambiental. Es una condición necesaria para la conservación futura de la humanidad.

Su importancia, también radica en que durante la historia de la humanidad existió una íntima relación entre las comunidades con su ambiente natural. Las culturas son respuestas adaptativas de las sociedades a sus medios específicos y estos son en gran parte resultado de la acción humana. Las distintas formas de organización han traído consigo un trato específico de la naturaleza, pero no todas han sido ambiental y ecológicamente correctas. Las culturas tradicionales rurales, sin embargo, viven del uso, producción y aprovechamiento de los recursos

naturales renovables, así como de técnicas, saberes y lógicas productivas; en su mayoría se han caracterizado por un proceso de adaptación- transformación a su entorno natural, con una eficiencia ecológica (Toledo, 1985 y 1989) que garantiza su sustentabilidad.

Existió y existe una co-evolución biológica y cultural enmarcada en territorios específicos (Gomez-Benito, en Labrador Moreno y Altieri, 2001). Hay una interdependencia entre la diversidad biológica y la diversidad cultural, y esta última radica, en buena parte, en la existencia de las culturas locales rurales. Por lo tanto, los agroecosistemas locales tradicionales son el resultado de siglos de experiencia acumulada y de interacciones con el ambiente. Esto permite la posibilidad de mantener sistemas agrícolas diversos que garantizan las bases ecológicas para su funcionamiento.

El rol de la biodiversidad en los agroecosistemas permite preservar el reciclaje de nutrientes, la regulación biótica, y la conservación del agua y el suelo. Además provee la variabilidad genética, producto de los recursos genéticos locales, silvestres y cultivados, que garantizan las variedades adaptadas localmente. Los productores juegan un papel fundamental en la conservación y el manejo de los recursos genéticos, evitando la erosión genética y pérdida de variabilidad.

Ambos aspectos se ven reflejados en los proyectos discutidos en este trabajo: “El vino de la costa” y “El tomate platense”.

Para “el vino de la costa” rescatamos las bondades y virtudes de dicho sistema considerando dos aspectos de fundamental relevancia para su sustentabilidad:

1. El mantenimiento de sistemas diversificados, adaptados a las condiciones locales y con estrategias de manejo que estimulan la autorregulación del mismo: el parral se encuentra en una zona poco disturbada por el hombre, como parte de la vegetación natural del albardón costero. El monte de álamo y sauce sumado a numerosas especies frutales como manzanas, ciruelas y peras, así como otras especies de potencial valor comercial como lirios, hortensias y jazmines son el reflejo de la diversificación del sistema, que garantiza, en gran medida, los procesos vinculados al funcionamiento y regulación del mismo. Estas prácticas han permitido sostener la actividad productiva con una baja dependencia de insumos externos, ya que el parral solo necesita de aplicaciones de sulfato de Cobre (Caldo bordelés), que puede inclusive prepararse en forma casera. Además, la presencia de agua casi permanentemente en canales y drenes, oficia de amortiguador al fenómeno de las heladas en invierno, lo que disminuye la probabilidad de pérdidas por factores climáticos. El aporte de materia orgánica y nutrientes (reciclado de nutrientes) reflejado en el manejo a través de décadas realizado por los productores responde a una correcta adaptación a la situación local, obteniendo los mismos a partir del aporte de sedimentos del río, de la materia orgánica proveniente de la limpieza de los canales de drenaje y el mantenimiento de cobertura permanente del suelo.
2. El mantenimiento de las prácticas artesanales de producción de vino, producto de una tradición de más de 80 años, a partir del conocimiento traído por los inmigrantes europeos y con un alto reconocimiento de la población local.

Ambos aspectos hacen del "vino de la costa" una producción capaz de iniciar un proceso de mejoramiento de las condiciones de vida de los viñateros de Berisso.

Para el caso del “Tomate platense” el rescate de variedades que fueron reemplazadas durante el proceso de “modernización” agrícola por especies híbridas altamente dependientes de insumos externos y paquetes tecnológicos impuestos, es un desafío que está siendo revalorizado por los productores y consumidores. Los primeros porque encuentran una alternativa productiva que permite producir con menor cantidad de insumos, ya que esta variedad está

ampliamente adaptada a las condiciones climáticas locales. También, permanece en el recuerdo de los consumidores por su sabor característico por su característica acidez, algo dulzón y su abundante jugo, por su forma chata y lo irregular de su contorno, producto de los múltiples lóculos de desarrollo irregular y por las "rayas negras"; por el sabor, por su característica acidez, algo dulzón y su abundante jugo; por su historia. Con respecto a este último punto en la zona del Gran La Plata los quinteros, en su gran mayoría inmigrantes de países europeos y de países limítrofes de Argentina, fueron produciendo y mejorando una variedad que se hizo famosa en todo el país y que se la conoció como tomate platense. Su desarrollo se remonta a la década del '20. La condición de variedad y el desarrollo del cultivo por décadas en el área platense ha determinado una adaptación a las condiciones edafoclimáticas de la zona, estos aspectos le otorgan al cultivo tolerancias a determinadas plagas y enfermedades, lo que permite un sistema de producción con menor demanda de insumos.

Todos estos aspectos se suman a la importancia que tiene rescatar una variedad típica de una zona hortícola que de otro modo se hubiera perdido en el corto plazo, a través de estrategias de reproducción "in situ".

III.- Valorización, tradición y diferenciación agroalimentaria: una trama que se densifica.

¿ Por qué emergen estos conceptos en la era de la globalización/ homogeneización?

La emergencia de este tipo de empresas no está disociado 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 del vino de la costa y el tomate platense, son de fundamental importancia la valorización del "saber-hacer" que da como resultado dos productos típicos de la región río platense.

La identidad le brinda el anclaje tanto a productores como a consumidores, proporciona elementos de identificación y acentúa la referencia identitaria ligada a un territorio específico.

La valorización de productos artesanales, ligados al terruño, al saber gastronómico, al patrimonio técnico de una sociedad local, forman 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.

La secuencia metodológica para que los 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 de los casos del tomate platense y el vino de la costa.

▪ El contexto

La decisión política de la fundación del núcleo urbano de la ciudad de La Plata como capital de la provincia de Buenos Aires (1892), tuvo gran influencia en el desarrollo de las dos actividades que conforman los actores socio-productivos de ambos casos: los quinteros y los viñateros; aunque es válido aclarar que sus comienzos corrieron por caminos paralelos.

La actividad vitivinícola tuvo su comienzo fundamentalmente en la costa del Río de La Plata, próxima al, en ese entonces, pueblo de Berisso, distanciado a unos 15 Km. de La Plata. Su nacimiento obedeció a la llegada a sus costas de inmigrantes de origen europeo, que traían entre

sus pertenencias, las técnicas de producción y elaboración de vino para autoconsumo. Su incipiente desarrollo prosperó con cierta independencia de los acontecimientos que resultarían en la fundación de la nueva capital provincial.

Por su parte, la actividad hortícola fue una consecuencia directa de dicha fundación, al generarse en pocos años un núcleo urbano necesitado de consumir verduras y frutas frescas. Con el tiempo, el rápido incremento de la población, la creación de industrias, la consolidación de La Plata como centro de la administración provincial, junto con dependencias nacionales como la Universidad, etc., fueron estructurando espacialmente al Gran La Plata. Y la necesidad de satisfacer una demanda creciente, así como las particularidades que tenía esa demanda, fueron un acicate que dinamizaron estas actividades, hasta llegar a cubrir buena parte de las necesidades.

En nuestras experiencias debemos hacer una distinción de acuerdo al lugar que ocupan ambos productos en el momento de comenzar las acciones. El tomate platense, como variedad botánica y cultivo masivo, fue desplazado hace aproximadamente 20 años del mercado, por materiales híbridos. Estos irrumpen en el mercado mejorando algunos aspectos que eran considerados como negativos para su producción: la falta de uniformidad en los frutos, problemas fisiogénicos que se traducían en rajaduras, malformaciones, etc. y su bajo rendimiento comercial. Múltiples son las razones por las cuales los productores adoptan otros materiales genéticos, pero lo cierto es que en ese reemplazo, no sólo se adoptan materiales más modernos, sino que ello viene acompañado de otras técnicas de manejo, diversos insumos, etc., que "industrializan" la producción de tomate. La consecuencia de la progresiva substitución es la prácticamente desaparición del tomate platense, reconocido hoy por su sabor y por un manejo de carácter "artesanal".

Para el vino de la costa, la superficie media implantada con viñedos en la zona de Berisso decayó más de un 70%, al tiempo que los rindes por planta bajaron a la mitad debido al abandono de labores culturales, y el volumen de vino producido en promedio por establecimiento declinó en alrededor del 80%. Lo distintivo es que para los productores de Berisso no existió un proceso de innovación tecnológica que modificara aquel sistema productivo tradicional. La producción decayó pero los que continuaron produciendo mantienen la forma de producir de sus antecesores. Este conocimiento tradicional se transforma en una ventaja competitiva cuando se piensa en la reactivación de un producto con la base agroecológica existente, que permite que perduren procesos biológicos diversos. Este es sin duda el punto de partida que junto con el aporte de nuevos conocimientos permitirán resolver algunos de los graves problemas que enfrentan actualmente los productores de vino (Marasas y Velarde, 2000).

Los proyectos de extensión universitaria fueron presentados a la convocatoria anual de la Universidad Nacional de La Plata, para su financiación, sin desmedro de iniciar las acciones de motivación y conformación de los grupos de productores.

En el caso del Proyecto de Rescate y Difusión del Tomate Platense la idea básica era la de rescatar un cultivo con tradición en la zona, a partir de material genético conservado por los propios productores, adaptado a las condiciones edafoclimáticas de la región. Precisamente este producto, el tomate platense, fue "construido" a través de décadas por los tradicionales quinteros, que campaña tras campaña, seleccionaban de las mejores plantas las semillas para reiniciar en la próxima temporada su cultivo, pero que en las últimas dos décadas fue reemplazado por materiales híbridos.

Los objetivos del proyecto son :

- Revalorizar el cultivo de tomate, variedad platense, como producto de nuestra región.

- Promover la conservación *in situ* de las poblaciones localizadas de tomate platense.
- Adopción, por parte de los productores beneficiarios, de las técnicas de producción y mercadeo desarrolladas y evaluadas grupalmente,

Se pretende rescatar el cultivo de tomate platense como producto diferenciado y adaptado a las condiciones productivas y tecnológicas de la producción familiar.

Las acciones que se llevaron a cabo en el proyecto, estuvieron dirigidas a formalizar un grupo de productores que produjera tomate platense, a realizar un ensayo comparativo entre las poblaciones rescatadas en el área de influencia de la Facultad y finalmente, institucionalizar el producto a través de acciones en la Municipalidad de La Plata, el Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires (hoy Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación), etc. Estas tareas se desarrollaron durante el último semestre del año 1999 hasta el año 2002 .

El proyecto "Los viñateros de Berisso: gestión del desarrollo local y agroecológico" se originó luego de un Homenaje a los viñateros que se realizó a fines de 1998. Este evento facilitó la iniciativa de conformar un grupo de productores de vino de la costa que a partir del año 1999 comenzaron a reunirse periódicamente de manera de reactivar y consolidar, a partir de la capacitación, la discusión y revalorización de las propias experiencias, una tradición familiar de fines del siglo pasado.

La finalidad del proyecto presentado a la Facultad es: "Construir juntos, productores, docentes y estudiantes una experiencia grupal que permita evaluar la posibilidad de reactivar la producción de vino de la costa en base a iniciativas locales que tomen como punto de partida el rescate de las producciones agroalimentarias típicas y agroecológicas del área."

▪ El método

Identificación y diagnóstico de producciones locales

Para los casos del tomate platense y el vino de la costa, se comenzó con una exploración del territorio, para luego, una vez determinados los productos, realizar una descripción de los recursos técnicos, los procesos productivos e industriales, la organización social de los actores vinculados a la misma 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.

Localización espacial:

Para ambos sistemas se partió del reconocimiento del espacio como elemento diferenciador por las características edafoclimáticas que le confieren características al vino (baja graduación alcohólica, adaptación de la variedad a las inundaciones periódicas del río de La Plata, entre otras) y al tomate (color rojo intenso, sabor dado por su característica acidez, algo dulzón y su abundante jugo).

Otro aspecto relevante es la cercanía a los principales centros urbanos del país, La Plata con aproximadamente 700.000 habitantes, y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires con 3.000.000 de habitantes , ambas configuran un núcleo consumidor potencial, además de poseer influencias y sinergias que permiten la circulación de bienes y conocimientos, 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 countrys por sectores de altos ingresos.

Diagnóstico

Para su realización se partió del inventario o descripción de los principales productos, procesos y organización social (Consejo Federal de Inversiones, 2000, para el caso de Berisso y Censo Hortícola ,1998 para La Plata).

Aspectos metodológicos

En ambos proyectos, se privilegia el tratamiento grupal de los temas sobre los que se prioriza trabajar, como forma de potenciar los aportes de cada uno de los involucrados.

Los grupos se conformaron para el caso del vino de la costa con 9 familias, padres e hijos varones, que participaron con mucho entusiasmo en lo que dieron en llamar *"una nueva etapa en la producción de vino de la costa"* (sic). En el caso del tomate platense el grupo se formó originariamente con 7 productores familiares. A su vez se propone la participación de técnicos y/o especialistas en aquellos temas que se consideran necesarios, como sanidad vegetal, industrias de la fermentación, gestión empresarial, etc. Tanto la actividad grupal como las de corte más personalizado instrumentan en la práctica una dinámica adecuada a los objetivos planteados.

El trabajo grupal donde participan los productores, los docentes y estudiantes de la Facultad, constituye el núcleo de ambas experiencias. Es a partir de la interacción y la circulación de conocimientos que se potencia el aprendizaje colectivo. La explicitación de necesidades y el análisis estructural de las mismas contribuye al reconocimiento de necesidades objetivas que trascienden los límites que impone el conocimiento cotidiano. En este proceso se generan conflictos que los participantes deben confrontar con las propias ideas previas, lo que permite ir construyendo nuevos interrogantes y avanzar, a partir de situaciones concretas, en la solución de los problemas que se plantean.

Para avanzar en la reconstrucción histórica y valorización de la producción del vino de la costa y del tomate platense, se realizan entrevistas en profundidad a partir de las cuales se caracterizan aspectos relativos a los productos propiamente dichos como así también el ambiente sociocultural del cual provienen. Aquí, nos referimos a los orígenes de los primeros productores, sus técnicas particulares y el significado de la producción del vino de la costa y del tomate en la vida del productor tradicional.

También se utilizaron fichas de observación del ciclo productivo para poder dimensionar cuanti y cualitativamente los requerimientos y procedimientos utilizados por los distintos productores. Estas fichas, para el caso del vino de la costa, se complementaron con observaciones del medio natural para comprender desde el punto de vista agroecológico el funcionamiento del sistema.

La intervención parte de un enfoque de planificación estratégica ya que se utilizan procedimientos en los que interesa especialmente la direccionalidad del proceso. En la gestación de ambas experiencias se partió desde este enfoque, capitalizando experiencias previas en la zona de formación de grupos de productores, teniendo en cuenta los errores y conflictos que de las mismas surgieron. La lógica que prevaleció estuvo centrada en la posibilidad de realización, de construir para ambos grupos un producto agroalimentario diferenciado por su origen, sus cualidades intrínsecas, entre otras.

CUADRO 1 El vino de la costa de Berisso

Producción de vino de la costa de Berisso.	Los comienzos.(1890-1970)	Generación actual (1970\2001)
Fase 1. Producción primaria.	*Producción diversificada y asociaciones.(horticultura, vid, frutas y forestal) *Uva variedad americana. *Vid en parral. *Fertilización de los parrales con limo y residuos vegetales. *Mantenimiento de los canales con fuerza de trabajo familiar o asalariada. *Poda (Trabajo diferenciado y muy valorado) *Tratamientos con caldo bordeles. *Ingreso equivalía de 3 a 5 salarios mensuales de empleo público municipal. *No había requerimientos de ingresos extraprediales. *7 a 8 has. de vid. R: 10 kg./planta	*Producción diversificada con cambios de actividades (caña, forestal, horticultura y vid) *Predomina la variedad americana. *Vid en espaldera y el parral predomina. *No se fertilizan los parrales y se fertiliza el cultivo en espaldera con fertilizantes químicos. *Escaso mantenimiento de los canales por demanda excesiva de mano de obra asalariada. *Poda. *Tratamientos con caldo bordeles e incorporación de otros agroquímicos en espaldera: insecticidas e herbicidas. *Ingreso variable. *Ingresos extraprediales (empleo público) y mayor importancia a otras actividades productivas (forestal y cultivo de caña). *2 has. de vid. Rendimiento:5 kg/planta
Fase 2. Elaboración industrial.	*Rendimiento: 2500 a 3000 lts./ha. *Elaboración de la producción propia, se compraba uva y se realizaba vino para 3°. *Destino comercial y autoconsumo. *Acidez *9° de alcohol *Control y certificado del Instituto de Vitivinicultura. *Venta de la totalidad del vino en un ciclo productivo. *Empleo familiar. *Volumen promedio: 30.000 lts. *Bodega sin capacidad ociosa	*Rendimiento:500 lts./ha.parral. 2500 lts/ ha. espaldera de 2 años. *Elaboración de la producción propia. *Destino comercial y autoconsumo. *Acidez *9° de alcohol *1991 desregulación y elevación de los parámetros para habilitar bodegas, quedan sin control del Instituto Nacional de Vitivinicultura. *Venta en un ciclo productivo. *Empleo familiar *Volumen promedio: 5000 lts. *Pérdida de cubas por desuso.
Fase 3. Distribución.	*Vino por encargue *Venta directa a las "fondas" *Venta directa en la quinta. *Envases lo proveía el comprador. *Mayor volumen con bordalesas con marca propia.	*Venta directa en la quinta y comercios de frutas y hortalizas locales. *Envases tipo damajuanas de 5 lts. de carácter retornable.
Fase 4. Consumo.	*Tipo de consumidor popular (clase obrera, empleados de frigoríficos, quinteros, turistas)	*Tipo de consumidor popular y local que posee la tradición de consumir ese tipo de vino. *Amigos, vecinos y familiares.

Cuadro II . Tomate Platense

PRODUCCIÓN DE TOMATE PLATENSE	LA HORTICULTURA EN LA REGIÓN LOS COMIENZOS (1900-1980)	LA HORTICULTURA EN LA REGIÓN LA GENERACIÓN ACTUAL (1980/2000)
Fase 1 Producción primaria	• Producción hortícola diversificada (entre 15 y 20 especies producidas anualmente). • Desarrollo del tomate variedad platense: del "raya negra" al "tomate platense". • La selección y la reproducción de las semillas hortícolas las realiza el productor. • Manejo a campo. La conducción del cultivo se hace en estructuras llamadas "barracas" construidas con caña de la India, junco y madera (productos locales) y alambre. • Fertilización con abonos orgánicos (estiércol de vaca) y nitrato de Chile. • Tratamientos sanitarios: caldo bordelés, azufre, cal apagada. En la década de 1960 se incorporan productos químicos de síntesis. • Mano de obra familiar y porcentajeros. Mediería. Prácticamente no existen ingresos extraprediales. • Rendimiento: 50 a 80 tn/ha. • Características del cultivo de tomate platense: rústico, sano, sabor característico.	• Producción hortícola intensiva con cambios en los materiales genéticos para todos los artículos. En tomate, predominan los híbridos y materiales genéticos "larga vida". • Los materiales para la reproducción de los cultivos (semillas y plantines) provienen mayoritariamente del exterior. • Sistemas mixtos (campo-invernáculo). El cultivo de tomate bajo cobertura se conduce con hilo plástico. A campo en barraca. • Fertilización con fertilizantes de síntesis química. Fertirriego en invernáculos. • Agroquímicos de síntesis química. Productos de amplio espectro de acción a productos más específicos. • Mano de obra familiar y mediería como principal forma social del trabajo. En algunos establecimientos la mano de obra comienza a ser asalariada. • Rendimiento: 50 a 80 tn. a campo; 70 a 90 tn. en invernáculo. • Características del cultivo de tomate platense: rústico, sano, sabor característico. Materiales mejorados de comportamiento más uniforme.
Fases 2 y 3 Comercialización y distribución	• Destino comercial: el 70% del tomate platense se comercializa en la región. El 30 % se distribuye en distintos mercados del país. • Canales de comercialización mayorista: mercados concentradores. • No hay venta diferenciada. • Distribución a través de pequeños comercios minoristas.	• Destino comercial: el 90% del producto se comercializa en la región. • Canales de comercialización mayorista: mercados concentradores. Un pequeño porcentaje se vende directamente al comercio minorista y a casas de familia. • Incipiente venta diferenciada.
Fase 4 Consumo.	• Domina en el consumo de tomate en la región y otras zonas del país (casas de familia, restauración, etc.). • Producto indiferenciado.	• Gran diversidad de variedades . Ocupa un espacio muy pequeño de mercado. Consumidor diferenciado: sabor e historia.

▪ Organización social:

En ambos casos conviven actitudes innovadoras, en lo referente a lo tecnológico productivo, con conductas que responden a tradiciones familiares, como es la elaboración artesanal del vino, la poda con mano de obra exclusivamente familiar, la conservación de semilla de tomate, la construcción de un tipo de consumidor "popular" que nos transporta a la época de apogeo de los frigoríficos donde los demandantes iban a comprar el producto a las "bodegas" y la posibilidad de captar nuevos consumidores de productos artesanales.

Los sistemas productivos actuales están en retroceso tanto a nivel productivo como comercial, ya que los productores no encuentran estímulos para incrementar la actividad (créditos accesibles, marco regulatorio que facilite la habilitación por el Instituto Nacional de Vitivinicultura, la crisis del consumo interno argentino, entre otros).

Para el vino de la costa, al tratarse de sistemas productivos poco tecnificados, los requerimientos de mano de obra y el esfuerzo que demandan las labores manuales parece ser una limitante para ambas generaciones para el mantenimiento en niveles comerciales del producto.

La composición familiar, las expectativas de sucesión en la explotación, la historia ocupacional podrían ser factores que potencien la reactivación de la producción de vino.

Cabe destacar que un aspecto importante de la organización social es que las agroindustrias se asientan en el medio rural, para nuestro caso aquellas que elaboran *vino de la costa*, o sea que se integran verticalmente desde la producción primaria conformando agroindustrias integradas de base rural (Nogar y Posada, 1995).

El sentido de la integración vertical responde en general a la idea de apropiación de mayor valor a lo largo de la cadena comercial, se busca mejorar los resultados económicos y la rentabilidad de los sistemas productivos además de reforzar aspectos identitarios y de autenticidad del producto.

El vino de la costa al resultar un producto artesanal y tradicional, lleva implícito otro conjunto de significados que no se apoyan en la maximización de beneficios, sino en valores como el prestigio, la conservación de un estilo de vida más que en una producción rentable. La integración vertical en este caso nace con la naturaleza misma del producto final, el vino, ya que los viñedos se implantan con ese objetivo y no para consumir la uva como fruta fresca.

En éste 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 viñateros de la costa. Consideramos a dichas 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. 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.

Otro aspecto de importancia es el efecto de red entre pequeñas unidades productivas, tanto para el caso hortícola como para el vitivinícola, lo que en una primer aproximación se verifica a partir de la provisión de insumos, canales de comercialización, organizaciones de productores que intercambian saberes técnicos, financieros, etc.; relaciones de vecindad, étnicas, de parentesco que configuran relaciones culturales y sociales que pautan comportamientos de los miembros y mejoran la eficacia del funcionamiento de los sistemas agroalimentarios localizados y le confieren una identidad que es resaltada en la próxima etapa, su valorización.

▪ Valorización y activación

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

En el trabajo de investigación acción realizado en sistemas agroalimentarios locales circunscriptos 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 tomate platense y el vino de la costa de distintos actores sociales : productores, técnicos, municipios y otras instancias gubernamentales, el Mercado Regional La Plata y los consumidores.

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

En este sentido, Bourdieu (1988) para poder comprender las estrategias que implementan los agentes que ocupan una posición determinada en el espacio social las define como *"el sentido práctico o, si se prefiere, lo que los deportistas llaman el sentido del juego como dominio práctico de la lógica o de la necesidad de un juego que se adquiere por la experiencia del juego y que funciona más acá de la conciencia y el discurso"*. 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...". El buen jugador "elige" ante cada situación que se le presenta lo que debe hacer. (Rosenstein, 1997.)

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 percepciones acerca de la realidad, los intereses / objetivos y escalas de valores.

En cuanto a la identidad se la define como la autopercepción de un sujeto en relación con otros, donde juegan a su vez el reconocimiento y la aprobación de los otros (Jiménez, 1997). Es decir la identidad de un actor social emerge y se afirma solo en la confrontación con otras identidades en el proceso de interacción social, frecuentemente implica relación desigual y por ende luchas y contradicciones.

En cuanto a las percepciones, las distintas experiencias de los actores se configuran en distintos modos de apreciar la realidad objetiva, situaciones que además están influenciadas por la edad y sexo de los individuos, extracción social, nivel socioeconómico, origen, experiencia personal de vida, de trabajo, de educación, de entrenamiento, etc.

En el espacio de interrelación entre los sujetos se reconocen distintos objetivos e intereses.

Por parte de los productores la obtención de un producto que sea reconocido por su historia, los valores que comunica, su forma de elaboración, y que le permitan a partir de la diferenciación comercial obtener mejores ingresos. Podemos afirmar además, a partir del trabajo realizado en terreno que dentro de los intereses de estos actores "primarios" está la necesidad de contar con un espacio de interacción donde intercambiar información, en aspectos vinculados al manejo productivo de sus cultivos, estrategias de venta, donde poder expresarse, aprender, etc.

En cuanto a los objetivos del equipo técnico es llevar a cabo tareas de investigación y extensión, entendiendo a esta última como un proceso educativo, que retroalimentan la actividad de docencia y formación de recursos humanos, funciones básicas de la Universidad.

Los municipios y demás organizaciones del Estado que interactúan en este espacio los consideran como alternativas de desarrollo local, que potencialmente permitirán por un lado generar trabajo y recursos en la región, y decidir políticas dirigidas al sector productivo.

Los consumidores que remiten sus preferencias de consumo asociados a distintos valores que le dan a estas producciones tales como el sabor, la historia del territorio, formas de producción asociadas al uso intensivo de la mano de obra artesanal y de tipo familiar, al menor uso de las tecnologías de insumos.

A partir de la intersección de objetivos/intereses/ valores, en el marco de un proceso de intervención se da el intercambio de información, hay conflictos y se busca o pretende construir consenso. Es en ese espacio donde el equipo técnico actúa como mediador tendiendo puentes entre la experiencia acumulada por los productores y los otros actores participantes, entre los repertorios actuales y la información que se encontrará con ellos, entre lo vivido y lo por vivir, entre medios y tecnologías, entre seres entre sí.

Es decir, los sujetos participantes, son seres que viven en situaciones de comunicación, poseen una cultura, han ido conformando la percepción de la realidad y de sí mismos a través de distintas experiencias y representaciones, utilizan distintos discursos para dar cuenta de sus intereses.

La concertación se resolvió en primer instancia entre el equipo técnico compuesto principalmente por investigadores de la Facultad (luego se incorporaron otros profesionales del Municipio de Berisso, del Ministerio de Agricultura y otros actores para cuestiones puntuales de los proyectos) y los grupos de productores que se conformaron para tal fin. Es decir ya existía una intencionalidad de los técnicos y una decisión de los productores de valorizar los productos a través de diversas estrategias.

V.- Resultados parciales de los proyectos de extensión universitaria

A lo largo de todo el trabajo, se fue integrando el aporte metodológico de los especialistas de la Facultad con las expectativas, intereses, necesidades y problemas de los productores involucrados. La definición de los objetivos resultó del consenso entre ambos actores, en primera instancia, para luego ir incorporando nuevos actores sociales que se fueron involucrando (por ejemplo: la Municipalidad de Berisso y la Estación Experimental de Gorina del Ministerio de Asuntos Agrarios de la Pcia. de Buenos Aires). Los docentes y estudiantes, se implicaron en el proceso como un actor más que está dentro de la realidad y coexiste generando influencias y participando de las decisiones del conjunto de actores sociales.

El diagnóstico inicial realizado junto a los productores, daba cuenta del deterioro de ambas producciones y las “dificultades” de comercialización y de mercados para los productos genéricos. Ambas producciones eran percibidas por los productores como productos no diferenciados, por lo que hubo que construir una imagen objetivo que contemplara esta característica. (Velarde, Garat, Marasas, 2001)

En las experiencias se tomó en cuenta que la realidad es incierta y dinámica. Esto significó en la práctica intervenir en sintonía con las fluctuaciones y la complejidad de actores sociales que cooperaron, otros que fueron indiferentes, y en algunos casos antagónicos. Así hubo que apelar a diferentes recursos técnicos para superar las dificultades que se iban presentando en la realidad, como ejemplo ejercicios de negociación para ser utilizados frente a funcionarios del Municipio de Berisso o técnicas de evaluación participativa (FODA) para la visualización de las diferentes dimensiones del proceso y realizar ajustes en la campaña siguiente de tomate platense.

Se planteó trabajar en dos frentes: la inclusión de otros actores sociales que pudieran involucrarse en mayor o menor medida y aprovechar la memoria colectiva de los consumidores locales para acicatear a la producción primaria.

En cuanto a la inclusión de actores se fue tejiendo una red con participación formal e informal de diversas instituciones, esta red incluye los medios masivos de difusión que fueron hilvanando los diversos intereses y gestando la necesidad en aquellos actores indiferentes de incorporarse a los proyectos. En ambos casos, la prensa, la radio y la televisión actuaron como dinamizadores y fueron generando viabilidad a las acciones.

Durante el 2002 se planificó en conjunto desde ambos proyectos una jornada con la comunidad que se llamó: *Revalorización de los productos típicos locales: hacia su diferenciación comercial* para continuar con la construcción participativa de propuestas que apuntalen una política local de diferenciación de productos agroalimentarios típicos.

El objetivo de la jornada de trabajo, fue el de comenzar a considerar, junto a la comunidad, cuales son las ventajas de definir un sello de calidad para distinguir un producto típico local.

En el segundo frente de acción, el consumo de estos productos se planteó, la actualización del recuerdo colectivo del tomate con “gusto” y del vino de la costa “que iban a comprar con sus padres a las viñas de Berisso” fue un estímulo indispensable para iniciar un proceso de inversión para la producción agroindustrial artesanal de ambos productos.

Esta actualización fue planificada a través de diversas estrategias, como fueron las degustaciones y venta de productos en stands en fiestas populares y culturales, congresos científicos y otros eventos apropiados para dar a conocer los productos por aquellos que no fueron testigos de la época de apogeo y rememorar, para aquellos que lo conocían, de su valor único como bien alimentario cultural.

Es así que la valorización va unida a la activación de los productos en su fases primaria, industrial, distribución y consumo, lo que ha permitido consolidar la propuesta de apropiación de los intangibles en los productos, cultura, identidad, usos no agropecuarios del territorio, paisaje y biodiversidad, se entrelazan en una compleja trama.

VI - A MODO DE CONCLUSIÓN

En el trabajo realizado, la acción de gestionar, fue desarrollada como un proceso de trabajo y organización en el que se coordinaron estas diferentes miradas, perspectivas y esfuerzos, para avanzar , de una manera participativa y democrática , hacia objetivos asumidos por los distintos actores sociales comprometidos.

Es así que describiremos dos procesos que coexisten relacionados con el tema concertación de actores : el desarrollado desde 1999 en el marco del proceso investigación acción hasta el presente y la consolidación de espacios en donde todos los actores se involucren en los procesos de revalorización y construcción de productos típicos.

En el primer caso asociamos a la idea de compromiso de intereses particulares, es decir un mecanismo de confrontación de intereses y estrategias, y al mismo tiempo una instancia para traducir dicha confrontación a un compromiso entre las partes. El compromiso emana del hecho de que los distintos agentes alcanzan la comprensión de que la mera confrontación no es buen negocio para nadie, y que por lo tanto se requiere de una adecuación negociada de las estrategias particulares. Sólo esta adecuación garantiza al menos temporalmente, que los distintos intereses no acaben bloqueándose entre sí. En este sentido la planificación, en la medida que implica el trabajo de coordinar estrategias particulares, se constituye en un momento clave en la

construcción de acuerdos entre agentes. Es así que a lo largo de este proceso la concertación se fue construyendo a partir del trabajo de planificación acordado en principio entre los técnicos de la Universidad con los productores, proceso al que luego se sumaron otras instancias organizacionales(gubernamentales,municipios, etc.).

En cuanto al segundo proceso mencionado, referido a la consolidación de espacios en donde todos los actores se involucren en los procesos de revalorización y construcción de productos típicos tiene distintos antecedentes entre ellos la realización de Jornadas de Homenaje a productores que realizan o realizaban estos cultivos, Fiesta del Inmigrante de Berisso, Jornadas de degustación, etc.

De esos espacios destacamos la *Jornada de trabajo Revalorización de los productos típicos locales: hacia su diferenciación comercial*, realizada en abril ultimo y que nucleó a productores, técnicos de distintos ámbitos. En el desarrollo de la jornada mencionada, la presencia de representantes de distintos actores de la cadena agroalimentaria, nos permitió tener la opinión de los sectores que participan directa o indirectamente en las decisiones que se toman alrededor de la diferenciación de las producción alimenticia.

Expresiones recogidas en este evento tales como reconocer "cierta antigüedad en el territorio", "importancia socio-cultural reconocida", "identificación con la región", o bien "sabor y características típicos" marcan la idea de que un producto de este tipo debería reconocerse por la pertenencia a la historia y la geografía de un territorio particular. También, ideas como "adaptado a la zona", "conservar calidad (homogeneidad)", "utilización de productos naturales" "estandarización de procedimientos", "la forma de producirse (sabor, color, etc.)", "algún elemento que distinga al producto (calidad, diferenciación, etc.)", entre otras, nos dan la pauta de que este tipo de productos tienen que destacarse por una calidad diferenciada.

En cuanto a la importancia para la región de este tipo de productos, hay consenso entre los actores reunidos en la posibilidad de que estos productos permitan generar mano de obra en la región, cuando se dice: "fomentar el arraigo" "detiene el proceso de migración", "revaloriza los sistemas de producción local", "genera fuentes de trabajo", etc. Muy probablemente, la asociación que se hace entre estos productos y los métodos de producción artesanales, hayan reforzado esta idea. Aquí también se reconocen los valores culturales: "recuperación de la cultura", "mantiene la tradición regional", "fortalece identidad geográfica" nos hace otra vez pensar en la producción agropecuaria como una expresión cultural de una región en particular. También surgieron posturas que reivindican a cada sector: "que el campo ocupe un lugar" se les escuchó decir al grupo de productores; o bien "el consumo es un acto de militancia" surgió obviamente de los consumidores.

Además se trabajó en el encuentro el aporte de cada sector en el desarrollo de estos productos. Los productores, precisamente quienes por años continuaron con estos cultivos y "construyeron" estos productos, ofrecieron su experiencia; los consumidores, entre otras cosas, "demandar el producto en forma consciente" y "difundir los productos en los canales de comercialización", muy importante, si consideramos que habrá que buscar canales alternativos de difusión y comercialización. Desde los representantes del Estado, hubo ofrecimientos múltiples, según el lugar que cada uno ocupaba: "capacitación", "estudios para post-cosecha", "diagnóstico de enfermedades", "evaluación de calidad de semillas", etc., etc.

Esta jornada marca un punto de partida que opera como disparador de opiniones acerca de qué es un producto típico, la importancia en la economía regional y el rol/ compromiso de cada sector en esa construcción. Desde este espacio se busca la concertación de actores en distintos aspectos vinculados con la diferenciación comercial de los productos típicos ,como

punto de partida de una nueva estrategia de planificación del equipo técnico autor de la presente ponencia.

Para poder avanzar en la consolidación y ampliación de este tipo de propuestas es necesario involucrar a otros actores que atraviesen a la totalidad de la cadena de producción-consumo para el logro de compromisos que permitan generar las herramientas normativas que permitan consolidar el valor agregado de los citados “intangibles”. El rol del estado es fundamental para garantizar la emergencia de productos típicos, a través de estímulos precompetitivos (asistencia técnica, capacitación, subsidios, generación de innovaciones, sistemas de certificación local, etc.).

Sin duda estas dos experiencias piloto posicionan a la Universidad en nuestra región, como promotora de la diferenciación de productos agroalimentarios con pequeños productores. Estará seguramente en su capacidad de decisión liderar este proceso y continuar sensibilizando a otros actores de la posibilidad de generar, a través de dinámicas locales, respuestas que permitan consolidar alternativas competitivas que favorezcan a pequeños productores, comerciantes y consumidores locales.

VII - BIBLIOGRAFÍA :

BOURDIEU, P. Cosas dichas. Ed. Gedisa. Buenos Aires, 1988, pag 68

BOZZANO, H. (2000) " Territorio Reales, Territorios Pensados, Territorio Posibles. Aporte para una Teoría Territorio del Ambiente". Espacio Editorial, Buenos Aires.

CENSO HORTICOLA 1998. INDEC.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES, HANG, G.; BIFFARETTI, A.; MARASAS,M.; VELARDE, I. (2000) Diagnóstico socioproductivo del área rural de Berisso y propuesta de gestión del desarrollo regional.

FRED R. DAVID . 1986. La gerencia estratégica, LEGIS. Fondo Editorial

HOPENHAYN, Martín , 1995. : Ni apocalípticos ni integrados. Aventuras de la modernidad en America Latina. México, FCE. Pag. 240 a 254.

JIMÉNEZ, GILBERTO. 1997. Materiales para una teoría de las identidades sociales, en Frontera Norte N° 18, julio-diciembre. El Colegio de la Frontera Norte, México. Pp9-28.

LABRADOR MORENO, J y ALTIERI, MA. 2001. Agroecología y Desarrollo. Aproximación a los fundamentos agroecológicos para la gestión sustentable de agroecosistemas mediterráneos. Capítulo 2. Conocimiento local, diversidad biológica y desarrollo. Ed. Mundiprensa.Pp. 516.

MARASAS, Mariana y VELARDE, Irene (2000). Rescate del saber tradicional como estrategia de desarrollo: los viñateros de la costa. Boletín de ILEIA para la agricultura sostenible de bajos insumos externos. Vol.16.N°2: 23-24.

MUCHNIK, J. (1995) Recursos técnicos locales: concepto y metodología. En: Agroindustria Rural. Recursos tecnicos locales recursos y metodologia. IICA, CIID/Canadá, CIRAD

MUCHNIK,J.; SAUTIER, D. 1998. Systèmes Agro- Alimentaires Localises et construction de territoires. CIRAD. Montpellier, Francia.

NOGAR, G y POSADA, M.(1995).La agroindustria integrada de base rural. Una herramienta alternativa para el desarrollo rural, en Cuadernos de Desarrollo Rural, n° 35, Bogotá (Colombia), Universidad Javeriana, (editada en junio 1996).

REQUIER DESJADINS,D.; BOUCHER, F.; MUCHNIK, J.; SAUTIER, D.; BRIDIER, B.; DEL POZO ALARCON, L. 1998.Una nueva forma de organización de la agroindustria rural: los sistemas agroalimentarios localizados. El caso de los productos lacteos de Cajamarca. Mimeo.

ROSENSTEIN, S.1997. Estrategias productivas y posibilidad persistencia y/o desarrollo en productores hortícolas del cinturón verde de Rosario. III Jornadas Nacionales de Extensión Rural, Asociación Argentina de Extensión Rural, Catamarca. 1997. Pag. 3 y 4

TEUBAL, M y RODRÍGUEZ, J. (2002). Agro y alimentos en la globalización: una perspectiva crítica. Editorial La Colmena, pp 3-54.

TOLEDO, VM .1985. Ecología y autosuficiencia alimentaria. Ciudad de México, Siglo XXI.

TOLEDO, VM 1989. La producción rural en México: alternativas ecológicas. Fundación Universo XXI. México.

VELARDE, I.; GARAT. J.J. y MARASAS, M. 2001. Promoción de producciones típicas: un enfoque territorial con productores familiares de la región rioplatense, Argentina. Revista Agroalimentaria, N° 12. Venezuela.