

SISTEMATIZACIÓN DEL PROYECTO *PROMOCIÓN DE ALTERNATIVAS DE COMERCIALIZACIÓN DE EXCEDENTES DE LAS HUERTAS FAMILIARES Y COMUNITARIAS DEL PRO HUERTA TUCUMÁN.*



San Miguel de Tucumán, julio de 2009

Índice

I. Presentación.

II. Objetivos.

III. Metodología.

IV. Descripción del caso estudiado.

V. Marco conceptual.

- i. La Agroecología.**
- ii. El Desarrollo Local.**
- iii. La Economía Social.**
- iv. La Soberanía y Seguridad Alimentaria.**
- v. Las Políticas Públicas y el rol del Estado.**

VI. Antecedentes.

VII. Primeros pasos.

- i. Identificación de huerteros feriantes.**
- ii. Elección del lugar.**
- iii. Reglamentos y protocolos.**

VIII. Organización y dinámica de la Feria.

IX. Evolución de la experiencia.

X. Aspectos por mejorar.

XI. Lecciones de la experiencia.

XII. Bibliografía consultada.

Anexos

Sistematización del Proyecto *Promoción de alternativas de comercialización de excedentes de las huertas familiares y comunitarias del Pro Huerta Tucumán.*

I. Presentación.

El presente trabajo entrega los resultados del estudio para la sistematización de la experiencia desarrollada a través del Proyecto **Promoción de alternativas de comercialización de excedentes de las huertas familiares y comunitarias del Pro Huerta Tucumán.**

Este proyecto en ejecución desde el mes de octubre del año 2007, cuenta con un marco institucional conformado por:

- El Ministerio de Desarrollo Social de la Nación (Dirección Nacional de Promoción de la Comercialización y Plan Nacional de Desarrollo Local y Economía Social - Manos a la obra);
- El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria - INTA a través del Programa Pro Huerta; el Centro Regional Tucumán Santiago del Estero; el Proyecto Especifico de Finanzas y Mercadeo del Programa Nacional de Apoyo al Desarrollo de los Territorios; el Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar (IPAF - Región NOA); y el Programa Federal de Apoyo al Desarrollo Rural Sustentable (PROFEDER);
- La Red Orgánica Solidaria de Tucumán (ROST);
- La Fundación Calchaquí para el Desarrollo Regional (FUCADER); y
- La Asociación de Técnicos de Programas y Proyectos Sociales (ATPPS)

El principal objetivo buscado por esta experiencia fue el promover la creación y fortalecimiento de espacios alternativos de comercialización de los productos orgánicos y artesanales de las familias y grupos de huerteros¹ en la provincia de Tucumán.

¹ Términos tales como huerteros, técnicos, promotores, productores, clientes, entre otros, son recursos gramaticales a efectos de la redacción y lectura del documento, y no representan discriminación sexista.

En líneas generales los resultados de este estudio indican que, si bien hay un conjunto de aspectos que pueden ser mejorados o ajustados en sus dinámicas de funcionamiento, esta experiencia ha generado un importante conjunto de lecciones con un significativo valor de uso para iniciativas similares.

II. Objetivos.

Los objetivos planteados en la realización de esta sistematización fueron:

- a) Desarrollar un instrumento para el intercambio de experiencias con iniciativas similares o de interés para el Programa INTA Pro Huerta Tucumán.
- b) Generar insumos para los procesos de evaluación y diagnóstico de los actores, instituciones y organizaciones involucradas en el desarrollo de la experiencia estudiada.

III. Metodología.

Este trabajo se enmarca dentro de la denominada sistematización de experiencias. Se puede entender una sistematización como el registro, de manera ordenada, de una experiencia que se desea compartir con los demás, combinando el quehacer con su sustento teórico, y con énfasis en la identificación de los aprendizajes alcanzados en la misma.

Concurrentemente se optó por un enfoque de tipo cualitativo, situación que permite no sólo trabajar con diversidad de fuentes y niveles de análisis que facilitan una elaboración conceptual característica del enfoque, sino también interpretar la experiencia estudiada.

Las etapas desarrolladas fueron las siguientes:

- a) Reuniones con el equipo técnico del Pro Huerta Tucumán.
- b) Revisión y análisis de documentos institucionales y reportes técnicos.
- c) Entrevistas a distintos actores en diferentes niveles, involucrados en el desarrollo de la experiencia estudiada (coordinadores, técnicos, promotores, huerteros/feriantes, clientes, informantes calificados).

d) Acompañamiento en eventos propios del proceso analizado.

e) Análisis de la información recolectada.

f) Redacción del informe.

El instrumento utilizado para la ejecución de la etapa de entrevistas fue el propuesto para la modalidad de entrevista no estructurada focalizada, registradas éstas en dispositivo digital de sonido.

IV. Descripción del caso estudiado.

El Proyecto Promoción de alternativas de comercialización de excedentes de las huertas familiares y comunitarias del Pro Huerta Tucumán se realiza desde el mes de octubre del año 2007 en un contexto caracterizado por el arrastre desde hace décadas de un conjunto de consecuencias emergentes de políticas socioeconómicas que generaron procesos concentradores de riqueza y de exclusión de los sectores populares.

Los elementos de diagnóstico situacional a partir de los cuales se identificó y formuló esta propuesta fueron los que a continuación se describen:

Una de las consecuencias más graves de las políticas de ajuste estructural antes señaladas fueron las situaciones de inseguridad alimentaria en las que han quedado inmersos los sectores más vulnerables de la población.

El Pro Huerta es un programa dirigido a población en condición de pobreza, que enfrenta problemas de acceso a una alimentación saludable, promoviendo una dieta más diversificada y equilibrada mediante la autoproducción en pequeña escala de alimentos frescos por parte de sus destinatarios. El conjunto de prestaciones brindado se concreta en modelos de huertas y granjas orgánicas de autoconsumo a nivel familiar, escolar, comunitario e institucional.

Esta iniciativa de carácter nacional que cuenta ya con más de quince años de desarrollo, siendo ejecutada por el INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) con apoyo del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación (MDS), se encuentra comprendida en los alcances de la Ley N° 25.724/03, que crea el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria "El Hambre más Urgente" (PNSA).

El Programa brinda asistencia técnica, capacitación, acompañamiento y provisión de insumos biológicos, tanto a familias como a redes prestacionales (comedores, grupos comunitarios, escuelas, etc.), participando en las estrategias de gestión asociada, de prevención, de compensación y de superación contempladas en el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria (PNSA), al tiempo que apoya con su modelo de gestión los otros dos planes puestos en marcha por el MDS: el Plan Nacional de Desarrollo Local y Economía Solidaria "Manos a la Obra" y el Plan Nacional Familias por la Inclusión Social, formando parte también del Plan Nacional de Desarrollo Rural Sustentable (PFDRS) ejecutado por el INTA.

Para hacer frente a esta situación, miles de familias desarrollan desde hace varios años sus huertas orgánicas familiares o comunitarias para producir sus propios alimentos, intercambiarlos con los vecinos o venderlos.

El Gobierno Nacional, a través del Programa Pro Huerta (INTA-Plan Nacional de Seguridad Alimentaria del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación), ha generado acciones de apoyo y contención a estas familias y grupos desde hace 17 años.

Estas familias y organizaciones producen cotidianamente alimentos frescos en sus huertas orgánicas (el Pro Huerta Tucumán tiene registradas a la campaña Primavera-Verano 2008-2009, 40.680 huertas entre familiares, escolares y comunitarias).

Con los alimentos producidos, estas familias además de mejorar su alimentación, también generan un impacto en la microeconomía de sus localidades porque:

De la producción, aunque la mayor parte es para el autoconsumo, una parte importante se distribuye solidariamente a los comedores infantiles o familias carenciadas.

Otra parte se destina al intercambio entre los vecinos, constituyendo un ingreso no monetario para las familias, como así también la posibilidad de diversificar los productos a los que tienen acceso.

El resto se comercializa desde sus hogares, algunos con modalidad puerta a puerta, en sus localidades y unos pocos en ferias locales o comercios como verdulerías, generando esto en algunas comunidades, una circulación de dinero efectivo.

Es así que se cuenta con un gran sector de pequeños huerteros que producen eficientemente para el autoconsumo con una alta calidad y de forma orgánica. Dentro de este, existe un subgrupo que obtiene excedentes, pero que no tiene disponibilidad ni acceso al mercado formal para la oferta de su producción.

A través de espacios de diagnóstico y planificación participativa llevados a cabo entre huerteros, promotores y técnicos del Pro Huerta Tucumán, se identificaron los siguientes problemas asociados a la comercialización:

- i) Escasa infraestructura, servicios e insumos para la comercialización.

ii) Debilidad organizativa no solo para el proceso de coordinación/concentración/comercialización sino también para el fortalecimiento de una oferta discontinua, atomizada y poco planificada.

iii) Normativa fiscal excluyente.

iv) Escaso desarrollo de información, habilidades y destrezas para la comercialización.

v) Deficiencia en algunas expresiones del mercado, lo que se traduce en que los huerteros se limitan muchas veces a ofrecer sus excedentes en su entorno inmediato, y que los segmentos de potenciales consumidores no “reconocen” una mayor calidad en los productos orgánicos.

Con base en estos elementos, el objetivo general propuesto fue promover la creación y fortalecimiento de espacios alternativos de comercialización de los productos orgánicos y artesanales de las familias y grupos de huerteros en la provincia de Tucumán.

Sus objetivos específicos fueron:

- Mejorar el ingreso y contribuir al desarrollo social de los pequeños productores.
- Solucionar problemas de infraestructura para la comercializar adecuadamente los excedentes de la producción.
- Atender necesidades de capacitación productiva, de gestión, de organización y comercialización de los productores.
- Asegurar la producción como un alimento natural e integral bajo normas de calidad y en cantidades suficientes para destinarla a las ferias y mercados locales
- Definir estrategias de comercialización común.
- Garantizar la sustentabilidad económica, social y ambiental del emprendimiento.
- Lograr un empoderamiento de los huerteros e instituciones participantes a través de la capacitación y el modelo de gestión participativo del proyecto.

El proyecto estuvo organizado en dos módulos (componentes):

Módulo I: Instalación, equipamiento y puesta en marcha de la Unidad de Comercialización.

Dentro de las acciones propuestas para la realización de este componente en el diseño original estaban previstas como tareas preliminares el mejoramiento general de las instalaciones a ser utilizadas; la instalación de equipamientos comerciales y sistema de refrigeración; el acondicionamiento del sector para exposición y venta; el acondicionamiento de los núcleos húmedos; y la preparación de un espacio para el funcionamiento de las estructuras organizativas asociadas a la gerencia y administración del proyecto.

Para la fase de puesta en marcha de la Unidad de Comercialización, se propuso la conformación de un equipo gerencial; el financiamiento del traslado de la producción orgánica y artesanal de los feriantes; y el desarrollo de actividades de difusión del proyecto en los medios locales.

Módulo II: Asistencia técnica, capacitación y seguimiento.

Al interior de este componente estuvieron previstas actividades para la conformación de un equipo técnico de apoyo en comercialización; asistencia técnica en terreno; asistencia técnica durante el transcurso de las ferias; identificación de necesidades de capacitación de productores y feriantes; organización de acciones de capacitación; y una evaluación permanente del impacto de estas actividades educativas.

El marco institucional propuesto y roles asignados fue:

Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, a través de la Dirección Nacional de Promoción de la Comercialización, del Plan Nacional de Desarrollo Local y Economía Social - Manos a la obra, como fuente para el financiamiento del proyecto.

INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria), a través de:

- Programa Pro Huerta (INTA - Plan Nacional de Seguridad Alimentaria del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación) con el aporte de insumos, capacitación y asistencia técnica en temas relacionados a la autoproducción de alimentos a los huerteros participantes del proyecto.

- Centro Regional Tucumán Santiago del Estero con el aporte de recursos humanos en planificación/formulación y apoyo en la instalación de la Unidad de Comercialización.
- Proyecto específico de Finanzas y Mercadeo del Programa Nacional de Apoyo al Desarrollo de los Territorios a través de recursos humanos en planificación/formulación y apoyo en la instalación de la Unidad de Comercialización.
- Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar (IPAF - Región NOA) con recursos humanos y apoyo para la realización de reuniones para la sistematización del proceso de certificación de la calidad de los productos.
- Programa Federal de Apoyo al Desarrollo Rural Sustentable (PROFEDER) con el aporte de asistencia técnica específica a grupos de productores en la planificación de la producción en función de la Unidad de Comercialización.

Red Orgánica Solidaria de Tucumán (ROST) como instancia nuclear de un importante conjunto de organizaciones de la sociedad civil de la provincia de Tucumán estrechamente vinculada al Programa Pro Huerta, con eje en la promoción de la pequeña agricultura familiar.

La Red Orgánica Solidaria de Tucumán - ROST fue creada en base a una estrecha relación de trabajo con el Pro Huerta. Está conformada por doce organizaciones que abarcan gran parte del territorio provincial. Sus objetivos son constituir un instrumento para que las organizaciones y comunidades participantes canalicen y compartan iniciativas solidarias tendientes a mejorar su calidad de vida y; rescatar, producir, intercambiar y compartir experiencias, conocimientos y recursos relacionados con la producción orgánica en el marco de la seguridad alimentaria. La primera actividad de la ROST fue la formulación, junto con la Asociación de Técnicos de Programas y Proyectos Sociales, del proyecto "Las Semillas de la Vida" que, posteriormente, obtuvo el financiamiento del Programa de Comunidades Sustentables de la Fundación Shell.

Sociedad Vecinal de Socorros Mutuos Barrios del Sud integrante de la ROST y Organización Administradora del proyecto.

La Sociedad Vecinal de Socorros Mutuos Barrios del Sud es la primera organización de la sociedad civil que participa del Pro Huerta Tucumán a partir del año 1993. Miembro fundador de la ROST, una de las actividades que esta institución determinó como prioritaria para desarrollar, desde el año 1995, fue la promoción del autoempleo y la economía solidaria, orientando esta acción a sectores de menores recursos, beneficiando a micro emprendedores sin acceso al crédito bancario y con potencial de desarrollo. El éxito obtenido durante el 2003 con actividades de micro préstamos (100 % de devolución de las cuotas) determinó que fuera la institución ganadora del Concurso Nacional de Proyectos de Instituciones de Financiamiento a Microempresas y Pequeños Productores. En convenio con la FUCADER continúa trabajando con la Bolsa de Trabajo, la cual realiza una base de datos de desempleados, colaborando en ordenar la demanda de empleo. Ejecuta, desarrolla y participa de diferentes programas y proyectos sociales nacionales y provinciales, en los cuales los beneficiarios prioritarios son sectores de bajos recursos, ya que su objetivo principal es la transformación de la realidad colaborando en mejorar la calidad de vida de la comunidad.

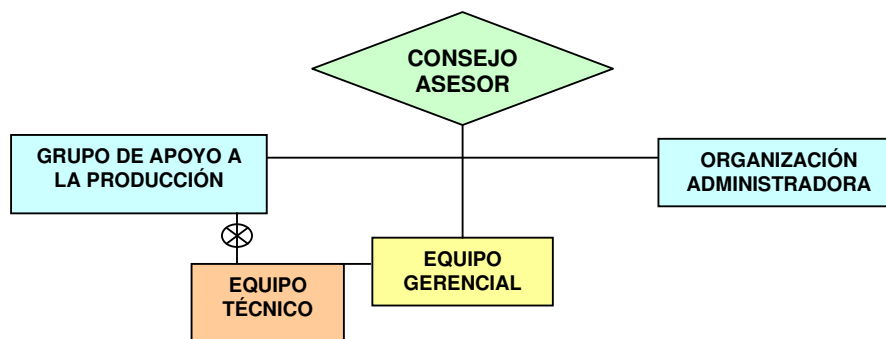
Fundación Calchaquí para el Desarrollo Regional (FUCADER) con el aporte de asistencia técnica, capacitación y actividades de registro y sistematización.

La Fundación Calchaquí para el Desarrollo Regional - FUCADER desarrolla sus acciones desde el año 1983 bajo los siguientes objetivos: a) potenciar nuestra acción como una organización de apoyo y asistencia técnica referente de la problemática del trabajo/ empleo y productiva a nivel local; b) promover la participación con la ROST en pos de fortalecer el desarrollo local; c) promover las capacidades de las diferentes organizaciones en el diseño y organización de sus sistemas y procesos de comunicación, aprendizaje y gestión de conocimientos; d) desarrollar capacidades en grupos emprendedores de manera tal que sean gestores de una economía solidaria; e) facilitar procesos de comunicación entre proyectos, micro emprendedores y grupos comunitarios para compartir las lecciones aprendidas en sus experiencias de desarrollo y para fortalecer acciones en conjunto y; f) facilitar la construcción de una red regional de organizaciones e instituciones que implementen proyectos socio productivos de desarrollo local. Sus líneas de trabajo son formación; difusión/ promoción; asesoría y diseño; apoyo en la gestión de microemprendimientos productivos y de promoción del autoempleo y la economía social y; publicaciones.

Asociación de Técnicos de Programas y Proyectos Sociales (ATPPS) participando a través de la capacitación y asistencia técnica a los huerteros en la auto-producción de semillas.

La Asociación de Técnicos de Programas y Proyectos Sociales (ATPPS) fue constituida en el año 2000 por un grupo de técnicos con experiencia en todo el territorio de la provincia de Tucumán en ámbitos de desarrollo de planes, programas y proyectos sociales tanto públicos como privados. Su accionar se relaciona estrechamente con la problemática socioeconómica de la provincia en la búsqueda de un espacio institucional propio a través del cual canalizar las preocupaciones y objetivos comunes. Sus objetivos son velar por los intereses de los asociados y propender al bienestar general de los mismos, promoviendo el desarrollo de sus capacidades intelectuales, laborales y culturales, generando lazos de solidaridad; brindar asesoramiento a nuestros asociados en temas contables, impositivos y provisionales; brindar capacitación y asistencia técnica en temas relacionados con la problemática social, económica y tecnológica a los asociados y a terceros que así lo requieran; desarrollar procesos de investigación y transferencia de tecnología apropiable; planificar, gestionar, ejecutar y/o evaluar planes, programas y proyectos; promover alternativas auto sustentables orientadas a las micro, pequeña y mediana empresa y; promover y gestionar un desarrollo equitativo de los diferentes sectores de la realidad socioeconómica de la región.

La estructura organizativa propuesta para el desarrollo del proyecto estuvo asentada en las siguientes instancias:



Consejo Asesor: conformado por representantes de la ROST, el Programa Pro Huerta y la FUCADER, tiene como funciones abordar los procesos administrativos del proyecto; aprobar los protocolos, reglamentos y manuales de procedimiento; designar los árbitros de la feria; proponer mecanismos de aceptación y rechazo de productores; certificar de los procesos de producción; firmar acuerdos o convenios con instituciones del medio y; relacionarse con los gobiernos locales.

Organización Administradora: rol asumido por la Sociedad Vecinal de Socorros Mutuos Barrios del Sud, tiene como funciones conformar el Equipo Gerencial con el asesoramiento de la ROST; difundir el proyecto ante los potenciales participantes identificados y; coordinar la adecuación y el equipamiento del local.

Equipo Gerencial: constituido por un gerente y un auxiliar administrativo tienen como funciones asegurar la administración eficaz de los recursos; asegurar la rendición de cuentas según las disposiciones contables vigentes; mantener un archivo actualizado con la documentación de las acciones del proyecto; mantener informado al Consejo Asesor a requerimiento del mismo; proponer al Consejo firmas de acuerdos o convenios; dirigir al equipo técnico de acuerdo a las líneas de acción definidas por el Consejo Asesor y los productores; identificar instituciones que puedan aportar al mejor logro de los resultados esperados y proponer convenios con las mismas; e informar mensualmente por escrito la ejecución del proyecto al Consejo Asesor y a la OA.

Equipo Técnico y Grupo de Apoyo a la Producción: este núcleo está conformado por un técnico extensionista en comercialización a cargo del proyecto y los técnicos de terreno del Programa Pro Huerta, cuyas funciones son el brindar asistencia técnica en terreno al productor y a los feriantes; organizar capacitaciones para feriantes y consumidores en cuestiones de seguridad alimentaria y nutrición; identificar necesidades de capacitación; apoyar técnicamente a los potenciales feriantes que la ROST sugiera; planificar actividades en base a los requerimientos y sugerencias de los técnicos del Pro Huerta y los miembros de la ROST; realizar el seguimiento de los productores y evaluar el impacto de las capacitaciones desarrolladas.

V. Marco conceptual.

El marco conceptual en tanto elemento constitutivo de una sistematización, es aquel cuerpo de conocimientos que ayudan a explicar las decisiones de los caminos y opciones metodológicas que se han adoptado para desarrollar una determinada experiencia.

En este sentido se pueden reconocer al menos cinco fuentes que conforman este marco: la Agroecología; el Desarrollo Local; la Economía Social; la Soberanía y Seguridad Alimentaria y; las Políticas Públicas y el rol del Estado.

i. La Agroecología.

La agroecología puede ser definida como el manejo ecológico de los recursos naturales a través de formas de acción social colectiva, mediante propuestas participativas, desde los ámbitos de la producción y la circulación alternativa de sus productos, pretendiendo establecer formas de producción y consumo que contribuyan a encarar el deterioro ecológico y social generado por las sucesivas políticas de ajuste estructural aplicadas en décadas próximas pasadas.

La agroecología, en tanto ciencia en construcción, incorpora ideas como un enfoque de una práctica productiva ligada al medio ambiente y sensible socialmente; centrada no sólo en la producción sino también en la sostenibilidad ecológica y social de los sistemas de producción.

La agroecología se nutre de la ecología y de otras ciencias occidentales, que sin negar la importancia del estudio de los suelos, la entomología, la fitopatología, niega esa visión unidimensional, reduccionista, de las ciencias agronómicas. Es una visión que integra las ciencias agronómicas con las disciplinas sociales, como la sociología, la antropología, que proveen de un conjunto de principios para nutrir la agroecología, pero también el conocimiento tradicional de los agricultores, que se han transmitido de generación en generación.

La agroecología como enfoque que valoriza y reivindica el conocimiento local, experiencial no convencional, responde a lo que Michael Foucault denominó “la insurrección de los saberes sometidos”.

Se generan entonces condiciones para la recreación de un diálogo de saberes entre dos tipos de conocimiento; de allí se extraen principios, y esos principios, a través de un

proceso participativo de gestión de tecnología e investigación, permiten determinar tecnologías específicas para cada sitio en particular.

En el corazón de la agroecología subyace la idea de que un predio con cultivos, ganado y/o animales menores, es un ecosistema dentro del cual los procesos ecológicos que ocurren en otras formaciones vegetales, tales como ciclos de nutrientes, competencia, comensalía y cambios sucesionales, también se dan.

A menudo está implícita la idea de que por medio del conocimiento de estos procesos y relaciones, los sistemas agroecológicos pueden ser mejor administrados, con menores impactos negativos en el medio ambiente y la sociedad, más sostenidamente y con menor uso de insumos externos.

Su estrategia tiene una naturaleza sistémica, al considerar el ámbito productivo, la organización comunitaria, y el resto de los marcos de relación de las sociedades rurales o peri-urbanas articulados en torno a la dimensión local, donde se encuentran los sistemas de conocimiento portadores del potencial endógeno que permite potenciar la biodiversidad ecológica y sociocultural. Tal diversidad es el punto de partida de prácticas productivas alternativas, desde las cuales se pretende el diseño participativo de métodos endógenos de mejora socioeconómica, para el establecimiento de dinámicas de transformación hacia sociedades sostenibles.

En este proceso juega un papel central el establecimiento de redes entre las unidades productivas para generar sistemas de intercambios de las distintas formas de conocimiento tecnológico en ellas producidas. De igual forma, estas redes han de extenderse hasta los procesos de circulación estableciendo así, mercados alternativos en los que aparezcan formas de intercambio solidarias como consecuencia de las alianzas establecidas entre productores consumidores.

A través de estos principios se busca una menor dependencia de los insumos externos; la soberanía y autosuficiencia alimentaria; los procesos de autogestión y participación comunitaria; el uso de recursos renovables locales; el mantenimiento de la capacidad productiva; el respeto a la diversidad cultural; impactos benignos sobre el medio ambiente; el uso de la experiencia y conocimiento local; el mejoramiento de la diversidad biológica y la atención a los mercados locales y regionales.

La agroecología es un elemento sustantivo del Programa Pro Huerta, quien a su vez posee una enorme riqueza a modo de mega laboratorio en terreno debido a su escala en número de experiencias simultáneas situadas en las más diversas condiciones de tipo ecológicas.

ii. El Desarrollo Local.

El desarrollo local como concepto, constituye una reinterpretación de los procesos de desarrollo en función de los tiempos actuales. Los procesos de desarrollo local son ante todo estrategias que toman como mecanismo dinamizador los procesos de desarrollo endógenos, como vínculos de capacidades para la generación de oportunidades y actividades productivas, con la dimensión cultural.

El desarrollo local plantea la necesidad de generar empleo, actividades, redes, atendiendo las necesidades más urgentes de la población teniendo en cuenta para ello las particularidades, las capacidades y la historia e identidad de la comunidad, entendidas éstas como capacidades emprendedoras locales.

Lo anterior supone una activa participación de actores locales concientes y activos en la búsqueda de su propio desarrollo, lo que supone espacios de concertación entre los mismos para el diseño de estrategias.

La participación en un proceso de desarrollo local permite un mayor involucramiento y control de los sujetos sociales activos en los actos de gobierno y genera un mayor compromiso de la comunidad.

Se puede entender entonces por desarrollo local el proceso endógeno que se genera en el territorio de forma global e intersectorial, y que exige la participación activa de la propia población en un proceso apoyado en la acción subsidiaria de las administraciones y de otros agentes externos. Mediante este proceso se pretende una mejora de las condiciones de vida y de trabajo, que lleve consigo la creación de empleo y riqueza compatibles con la preservación del medio y del uso sostenible de los recursos naturales.

En este marco, lo local/endógeno define un compromiso, un conjunto de capacidades y una dirección ascendente del proceso de cambio, más que una escala geográfica circunscripta al plano urbano, rural o micro-regional. Lo local/endógeno es entendido como una dirección de la acción, desde las relaciones personales, desde los ámbitos concretos de actuación de las personas y los grupos. Es un concepto político antes que geográfico.

Algunos autores afirman que, en tiempos de globalización, el desarrollo pasa a tener una fuerte connotación territorial y adquiere características de proceso endógeno cuando es pensado, planificado, promovido e inducido por los actores comprometidos con el medio local.

Requiere a su vez de un contexto favorable al desarrollo y una sociedad local con actores capaces de controlar este proceso de desarrollo. Condiciones implícitas que remiten a las características propias de cada sociedad, sus procesos estructurantes y los mecanismos que reproducen el espacio social.

iii. La Economía Social.

Si uno de los objetivos del desarrollo local es el ampliar y efectivizar capacidades como sociedades, se debe construir e institucionalizar en este marco una economía donde todos los actores sociales tengan lugar, una economía de lo suficiente, una economía solidaria que de respuesta material a los deseos legitimados de todos sus integrantes.

Lo anterior lleva a un concepto de economía que, ya sea se la proponga discursivamente o a través de prácticas concretas, debe ser social, porque no sólo debe producir y distribuir bienes y servicios materiales sino también generar y posibilitar otras relaciones sociales, otras relaciones con la naturaleza, otros modos de reproducción, otras opciones de vida en sociedad diversas del paradigma del capitalismo posesivo individualista.

Esta vertiente ve la posibilidad de desarrollar una socioeconomía, en que los agentes económicos no son escindidos de sus identidades sociales, mucho menos de su historia y de su incrustación en el mundo simbólico e institucional que denominamos cultura.

Al ver la economía como inseparable de la cultura, la economía social la mira como espacio de acción constituido no por individuos utilitaristas buscando ventajas materiales, sino por individuos, familias, comunidades y colectivos de diverso tipo que se mueven dentro de instituciones decantadas por la práctica o acordadas como arreglos voluntarios, que actúan haciendo transacciones entre la utilidad material y valores de solidaridad y cooperación, limitando (no necesariamente anulando) la competencia.

Se trata de poner límites sociales al mercado capitalista y, si es posible, construir mercados donde los precios y las relaciones resultan de una matriz social que pretende la integración de todos con un esfuerzo y unos resultados distribuidos de manera más igualitaria.

Para esta visión, el desarrollo de la vida de las personas y comunidades es favorecido por la acción colectiva en ámbitos locales, donde los conflictos de intereses y la competencia pueden ser regulados de manera más transparente en el seno de la sociedad, donde las relaciones interpersonales fraternales puedan afianzarse sobre vínculos productivos y reproductivos de cooperación, generando asociaciones libres de trabajadores antes que empresas donde el trabajo es subordinado al capital autoritario por la necesidad de obtener un salario para sobrevivir. Lo local, lo cotidiano, permitirían superar la alienación que implica la concentración de poder en un Estado Nacional.

Esta economía es social porque produce sociedad y no sólo utilidades económicas, porque genera valores de uso para satisfacer necesidades de los mismos productores o de sus comunidades -generalmente de base territorial, social o cultural- y no está orientada por la ganancia y la acumulación de capital sin límites.

Porque vuelve a unir producción y reproducción, al producir para satisfacer de manera más directa y mejor las necesidades acordadas como legítimas por la misma sociedad. Pero para ser socialmente eficiente no le alcanza con sostener relaciones de producción y reproducción de alta calidad.

Su fundamento es, sin duda, el trabajo y el conocimiento encarnado en los trabajadores y sus sistemas de organización, pero la base material de la economía exige contar con medios de producción, crédito, tener sus propios mercados o competir en los mercados que arma el capital.

Para eso debe competir por las voluntades que orientan las decisiones económicas individuales y también competir con las organizaciones capitalistas en sus mercados, pero sin para ello caer en la objetivación propia de la empresa capitalista, que ve a las personas como sustituibles y sus necesidades como un "gancho" para incentivarlas a contribuir a la eficiencia empresarial.

Debe también reservar una parte de sus resultados económicos para reinvertir en sí misma o en su entorno. Pero esta no es acumulación en el sentido capitalista, pues está subordinada a la satisfacción de necesidades y a la calidad de las relaciones sociales y no se basa en la explotación del trabajo ajeno.

Las organizaciones de la economía social pueden ser denominadas "empresas", pero no son empresas capitalistas "con rostro social, o humano". Su lógica es otra: contribuir a

asegurar la reproducción con calidad creciente de la vida de sus miembros y sus comunidades de pertenencia o, por extensión, de toda la humanidad.

Su gobierno interno se basa en la deliberación entre miembros que tienen cada uno un voto, pero admite la división del trabajo, sistemas de representación y control de las responsabilidades. No están exentas, sin embargo, de desarrollar prácticas que conspiran contra los valores trascendentes o los objetivos prácticos declarados, pero desde el inicio se autodefinen como "sin fines de lucro", lo que no las vuelve anticapitalistas, pero si no-capitalistas.

Su confrontación o competencia con el sistema de empresas capitalistas -en los mercados, en el territorio, en el Estado, en la sociedad-, requiere como estrategia ensanchar continuamente el campo de la economía social, para que las relaciones medidas por los mercados puedan tener ellas también una dosis de solidaridad y de precio justo, al ser crecientemente transacciones entre empresas de la economía social.

La economía social no puede ser una economía para los pobres, sino que debe ser una propuesta para todos los ciudadanos que además se asegura de lograr la inclusión de los pobres, de los excluidos.

No se trata de hacer que se sostengan hasta que se reactive la economía y el empleo, porque no se van a reactivar al punto de reintegrar a los hoy excluidos, al menos no en varias décadas y, mientras tanto, las pérdidas de vidas humanas, biológicas, sociales e intelectuales serán irrecuperables. Se trata de activar ya las capacidades de todos los ciudadanos excluidos del trabajo, y propiciar el desarrollo de lazos sociales vinculados a la satisfacción de una amplia variedad de necesidades materiales, sociales y de la recuperación de los derechos de todos.

iv. La Soberanía y Seguridad Alimentaria.

El concepto de soberanía alimentaria fue dado a conocer en el año 1996 durante el desarrollo de la Cumbre Mundial de la Alimentación, como oferta alternativa a las políticas neoliberales que por ese entonces arreciaban sobre los países empobrecidos. Desde entonces este concepto se ha convertido en un tema relevante en el debate agroalimentario.

La soberanía alimentaria es una propuesta con una base social sólida que surgió de las organizaciones sociales de estos países. Es una alternativa que parte de un análisis

profundo de las causas del hambre y la pobreza en el mundo; que propugna la combinación de las capacidades productivas de la agricultura en pequeña escala, con una gestión sustentable de los recursos productivos y con políticas gubernamentales que garanticen la alimentación adecuada de la ciudadanía con independencia de las leyes que rigen el comercio internacional.

La soberanía alimentaria no se postula como contraria a los intercambios comerciales, sino a la prioridad que éstos dan a las exportaciones. En este sentido busca garantizar a los pueblos la seguridad alimentaria, a la vez de intercambiar con otras regiones las producciones específicas que constituyen la diversidad de los agroecosistemas.

El concepto de seguridad alimentaria surge en la década del 70, basado en la producción y disponibilidad alimentaria a nivel global y nacional. En los años 80, se añadió la idea del acceso, tanto económico como físico; y en la década del 90, se llegó al concepto actual que incorpora la inocuidad y las preferencias culturales, reafirmando a la seguridad alimentaria como un derecho humano.

Puede definirse a la seguridad alimentaria como un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo.

Para la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la seguridad alimentaria "a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana".

La Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948 proclamó que "Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación...". Casi 20 años después, el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1996) elaboró estos conceptos más plenamente, haciendo hincapié en "el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, incluso la alimentación...", y especificando "el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre".

Bajo estas premisas, el rol del Estado está asociado a la obligación de asegurar, por lo menos, que las personas no mueran de hambre. Como tal, está intrínsecamente asociado al derecho a la vida.

Esto implica que los Estados deberían hacer todo lo posible por promover el pleno derecho de todos a tener alimentos adecuados en cada territorio. Para considerar adecuados los alimentos se requiere que además sean culturalmente aceptables y que se produzcan en forma sostenible para el medio ambiente y la sociedad.

v. Políticas Públicas y Rol del Estado.

Los ejes de la estatalidad afrontan desde hace un tiempo escenarios novedosos. La crisis financiera global desatada en los últimos tiempos agudiza un contexto caracterizado, desde el cambio de siglo, por el fin del pensamiento único y la necesidad de reponer el debate en torno al desarrollo para construir nuevos paradigmas de relación Estado-sociedad.

Esto implica la definición de una nueva agenda pública, distinta de aquella propuesta por el Consenso de Washington, que permita plantear en nuevos términos la política macroeconómica, la regulación, la inserción regional e internacional, las políticas sociales, la política laboral y la distribución del ingreso en un escenario de crisis económica global.

A la salida de la crisis del 2001/2002, en momentos en que la estrategia neoliberal colapsó en la Argentina (y en el mundo actualmente), como era previsible aquí y allá, el Estado y las políticas públicas proporcionaron las tablas de salvación.

En el contexto post crisis, el Estado argentino demostró cuatro hechos. Primero, que pudo recuperar el comando de la economía y sus instrumentos fundamentales: fiscal, monetario y pagos internacionales. Segundo, que pudo arbitrar la puja distributiva. Tercero, que pudo establecer los marcos regulatorios dentro de los cuales se despliega la actividad económica, incluyendo los sectores económicos concentrados y las filiales de las empresas extranjeras. Cuarto, que pudo reasumir la gestión de servicios públicos y actividades privatizadas en caso de incumplimiento contractual de los concesionarios.

Nuevos paradigmas emergen en la coyuntura global y regional. La gestión pública parece recuperar el mediano plazo, explorando mecanismos (novedosos algunos) de planificación, gerencia, regulación y diálogo en la toma de decisiones, afrontando la necesidad de tener un Estado con más capacidad de gestión para acompañar la decisión pública.

Asimismo, se opera un desplazamiento en el control, que no aparece ya reducido a la lucha contra la corrupción sino que, más bien, da cuenta de la necesidad de un Estado activo ante la economía y la sociedad, que se preocupe por la provisión de bienes y servicios públicos, por la contención de la variable inflación, por la política tributaria y por la calidad del empleo y por la seguridad en el espacio público entre otros.

Lo anterior genera un contexto de oportunidades para redefinir el rumbo de la estrategia nacional y regional a partir de la recuperación de un Estado activo que asuma una función más decisiva como institución reguladora de los mercados, como promotora de la actividad económica y como garante de la cohesión social.

Un Estado que dirija el desarrollo y el progreso deseable, que asuma un rol concertador con el sector privado y la sociedad civil y que no se limite a la preocupación por el crecimiento del producto bruto y la seguridad jurídica; sino que opte por políticas públicas estratégicas de reindustrialización, distribución del ingreso y superación del predominio que han tenido en las últimas décadas la intermediación y especulación financiera sobre la actividad productiva.

VI. Antecedentes.

No son pocos ni recientes aquellos eventos que configuran los antecedentes de esta experiencia.

La posibilidad de construir una alternativa para el abordaje de la comercialización de los productos de las huertas, no es un tema nuevo al interior del equipo que conforma el Pro Huerta Tucumán, como respuesta no solo a las necesidades propias de los beneficiarios del Programa, sino también como modo de responder a algunos sectores que desde la crítica imputaban al Programa el no buscar alternativas de comercialización, limitando el campo de acción al ámbito estrictamente productivo, dicho esto último desde una mirada que apostaba estrictamente a las fuerzas del mercado como instrumento para la salida de la pobreza.

Desde el año 1996 se venían observando el desarrollo de algunas experiencias de comercialización como las que se realizaban en Pereyra Iraola (asumiendo que se trataba de productores orgánicos de gran escala proveedores de cadenas de supermercados); o las experiencias de ferias desarrolladas en las ciudades de Rosario y Mar del Plata.

En el año 1998 el Pro Huerta Tucumán desarrolla conjuntamente con la CGT local un proyecto de huertas comunitarias en el marco del Plan Trabajar, y fueron los participantes de esa experiencia quienes les preguntaban a los técnicos del Programa qué destino se le podía dar a los excedentes que generaban esas huertas.

En el año 2000 el Programa sufre un fuerte impacto, producto de políticas de desfinanciamiento, lo que entre otras cosas provocó una marcada restricción en la entrega del insumo crítico tal como es la colección de semillas, lo que generó condiciones para el debate respecto a las necesidades de alternativas para la sustentabilidad y fortalecimiento del Pro Huerta.

Con el estallido de la crisis del año 2001 comenzaron a aparecer las ferias del trueque, en donde el Programa tuvo una activa presencia. En agosto de ese mismo año se constituye la Red Orgánica Solidaria de Tucumán (ROST) desarrollando desde su inicio una serie de acciones de apoyo al Programa en ese contexto de severa crisis económica, social y de marcadas restricciones presupuestarias.

En este contexto la ROST conjuntamente con el Programa Pro Huerta Tucumán desarrollan diferentes acciones donde la necesidad de semillas comienza a ser una base de coincidencia, desembocando en un encuentro provincial realizado en el INTA EEA Famaillá, en donde más de 700 promotores y beneficiarios, con sus instituciones y entidades locales identifican un conjunto de acciones que a criterio de los participantes eran necesarias de realizar.

Con esta base se presenta y consigue un financiamiento desde el Programa de Comunidades Sustentables de Shell Foundation para realizar en el período 2002-2005 un proyecto de fortalecimiento de comunidades para la producción de semillas orgánicas y su distribución con sistema solidario a través de ferias de intercambio, en función de la sustentabilidad de los sistemas de autoproducción de alimentos. Este fue el proyecto Semillas de la Vida.

Este proyecto contemplaba como componente la capacitación de las familias mediante la producción y aplicación sucesiva de un paquete pedagógico audiovisual de “Producción de Semillas en Huertas Familiares”, y el financiamiento de proyectos en las comunidades para el fortalecimiento de un sistema de huertas para producción de semillas. La estrategia de gestión se basaba en el funcionamiento de un Consejo Comunitario en donde representantes de las comunidades participantes y la institución técnica definían, evaluaban

y realizaban el seguimiento de la experiencia, mientras que la gerencia estaba bajo la esfera de la Asociación de Técnicos de Programas y Proyectos Sociales de Tucumán (ATPPS).

En el año 2005, a la finalización de esta experiencia evaluada muy satisfactoria por la entidad de financiamiento, quedó planteada entre las organizaciones participantes la necesidad de explorar alternativas para la utilización de los excedentes que se generaban en las huertas.

A partir del año 2003 comienza en el INTA a emerger un enfoque de trabajo el cual incorporaba al territorio como un elemento relevante de considerar al momento de desarrollar las acciones propias de esa institución.

Esto abrió la posibilidad de considerar los aportes que desde un programa centrado en la seguridad alimentaria se podían realizar para el desarrollo de un territorio, lo que por propia definición conceptual habilitaba las posibilidades de incorporar una salida para los excedentes de los productos generados en las huertas desarrolladas desde el Programa.

En el año 2005 el INTA, en un contexto de importantes cambios institucionales a nivel de estructura programática, sancionó el Plan Estratégico Institucional, a través del cual se creaba el Programa Nacional de Apoyo a los Territorios (PNDT) que buscaba lograr una serie de objetivos, algunos de ellos vinculados estrechamente a la organización social, la seguridad alimentaria, la inclusión social, y el desarrollo de los territorios con equidad.

En el caso de los aspectos vinculados a la seguridad alimentaria, se identificaron como relevantes los esfuerzos que se pudieran realizar a nivel de las diferentes regiones que permitieran encausar un conjunto de iniciativas que fuesen dando respuesta a una serie de temas que estaban en debate y que aparecían como temas prioritarios para el desarrollo. En este marco se generaron proyectos específicos, entre los que se encontraba el Proyecto de Fortalecimiento y articulación del trabajo en Finanzas y Mercadeo para el Desarrollo Rural, el cual presentaba entre sus objetivos el fortalecer la capacidad de los equipos técnicos que brindan apoyo a proyectos e iniciativas de los grupos u organizaciones vinculados al PROFEDER, al PNDT y Proyectos Regionales en aspectos de Finanzas y Mercadeo Rural; y mejorar la articulación interinstitucional entre la oferta y demanda en materia de financiamiento y de mercadeo.

Los esfuerzos regionales fueron importantes no solo para el desarrollo de las fases iniciales de este tipo de proyectos, sino que también fueron relevantes para la continuidad de los mismos.

Desde el INTA se optó por apoyar y realizar una apuesta a favor de aquellos grupos que habían demostrado mayores grados de organización, compromiso e identificación con los objetivos globales del Plan Estratégico Institucional. En ese sentido el equipo de trabajo del Pro Huerta de la provincia de Tucumán reunía esas condiciones de organización, compromiso y genuina preocupación por el desarrollo de los sectores más vulnerables del ámbito rural y urbano marginal.

Lo anterior fue determinante para el apoyo al Proyecto de Promoción de alternativas de comercialización de excedentes de las huertas familiares y comunitarias del Pro Huerta Tucumán, ya que no solamente respondía a una directriz institucional generada a través del Plan Estratégico Institucional, sino también debido a que el grupo que promotor contaba con las virtudes señaladas.

Institucionalmente se asumía que el componente comercialización era necesario de incorporar ya que se entendía que la inclusión social iba más allá de la seguridad alimentaria asociada solamente a temas tecnológicos-agropecuarios.

Esta apertura de objetivos, sumado a los propósitos de proyectos como el de Innovación Productiva y Organizacional para la Equidad Social, abonaron la posibilidad de realizar un conjunto de esfuerzos en la perspectiva de cerrar círculos de problemáticas asociadas a la inclusión social y que quizás no estaban siendo abordadas en todas sus complejidades, entre las que se encontraba la comercialización de productos excedentarios de las huertas generadas desde el programa Pro Huerta.

En el año 2007, con la presencia de técnicos pertenecientes al Ministerio de Desarrollo Social tanto de la Nación como de la provincia de Tucumán, se realizaron una serie de talleres que permitieron un amplio análisis de todos aquellos aspectos vinculados a la comercialización de pequeñas huertas, las alternativas existentes, cuánto representaba esto en la economía familiar, y las necesidades organizacionales para poder encarar un ciclo de estas características.

Los resultados de estos talleres indicaban que existían un conjunto de necesidades que iban desde la planificación de la producción a nivel de huertas, hasta los respaldos logísticos y

operativos que permitieran el traslado de productos desde los predios hasta los posibles puntos de comercialización, y que en consecuencia, estas necesidades debían ser satisfechas a través de acciones concretas de apoyo.

En el año 2006 el Pro Huerta Tucumán había realizado un relevamiento para identificar a huerteros y pequeños productores que en diversas formas estuvieran comercializando o que hubieran tenido alguna experiencia en el campo de la comercialización anteriormente. Este trabajo arrojó una cifra aproximada de 147 huerteros, lo cual constituía una cifra para nada despreciable en la perspectiva de desarrollar una experiencia desde la comercialización.

Un elemento clave para lo que estaba por venir, fue la orientación en los últimos años de las políticas sociales y de apoyo presupuestario que programas como el Pro Huerta han tenido, lo que fue visualizado por el equipo local como una gran oportunidad para generar nuevas actividades con enfoques novedosos, versus la tentación de seguir realizando lo mismo, sólo que con mayor presupuesto.

Todo esto generó las condiciones para explorar una forma de realizar una actividad de carácter continuo, en donde los huerteros pudieran comercializar sus productos excedentes, sin que significará una tensión adicional en el sentido de que si una persona produce 19 o 20 tipos de hortalizas, no dejase de producir de manera diversa como resultante de “presiones de mercado”; que no fuese el mercado quien determine el qué y cuánto producir, a efectos de no perder una de las bases del Pro Huerta como lo es la diversidad.

Con base en lo anterior se buscó desarrollar una feria que no tuviese una modalidad diaria, debido a una cuestión de escala de producción; que habilitase un espacio en el que los huerteros pudiesen comercializar los productos frutos de su trabajo; y que entre otras cosas abriera la posibilidad de seguir siendo productores orgánicos sin convertirse en productores elitistas bajo la tentación del argumento que postula que una producción de tipo orgánico es un producto que se puede vender a un mayor precio entre segmentos de consumidores con elevado poder adquisitivo.

En el mes de agosto de 2007 conjuntamente con el núcleo de organizaciones más cercanas dentro de la ROST se comenzó a trabajar en la propuesta que un tiempo después derivaría en el Proyecto Promoción de alternativas de comercialización de excedentes de las huertas familiares y comunitarias del Pro Huerta Tucumán. La primera Feria de Huerteros se realizó el día 13 de octubre del año 2007.

El técnico del Programa Pro Huerta nos invitó a una feria que se iba a organizar y que era una feria de huerteros, hemos concurrido a la primera feria y fue una experiencia muy buena, porque teníamos un problema que hoy gracias a Dios ha dejado de serlo debido a la feria. Antes nosotros producíamos pero no teníamos dónde vender los productos que nos sobraban, y muchas veces se nos terminaba pudriendo la verdura y se nos echaba a perder, y nos preguntamos para que hacíamos tantas cosas, pero lo que por momentos era un problema antes gracias a la feria ya no lo es, por que hoy por hoy y gracias a los ingenieros y al Pro Huerta, nos pagan el traslado, nos dan el refrigerio y la platita que se vende ya va para uno que hace la actividad (Feriante).

Conceptualmente se buscaba no solamente generar un punto para actividades de comercialización, sino que en paralelo fuese un espacio en el que el consumidor o visitante pudiese encontrarse con actividades culturales, de rescate de la gastronomía local, en donde los niños no tuvieran una clásica guardería (como los servicios que ofrecen algunos supermercados), sino poder crear un espacio para los niños, para que los mismos no sientan que son una molestia, que los padres supieran que iban a estar contenidos con actividades diseñadas para la recreación, esparcimiento y desarrollo personal, en definitiva, que la visita a la feria resultase una experiencia placentera.

VII. Primeros pasos.

i. Identificación de huerteros feriantes.

El primer elemento para el inicio de la experiencia fue la determinación de las capacidades productivas, tanto en cantidad como en calidad, ya que no solo era una necesidad propia de la propuesta, sino que configuraba un requisito por parte de las autoridades del Ministerio de Desarrollo Social, quien iba a operar en definitiva como una importante fuente de financiamiento del proyecto.

Para esto se comenzó a realizar un sondeo para la identificación de aquellos huerteros que tuviesen incorporadas en sus prácticas aspectos tales como una planificación de la producción, registros, y las prácticas para la producción sana de alimentos trabajadas desde el Programa.

Ese trabajo de sondeo se realizó utilizando un instrumento sencillo que buscaba rescatar información sobre el qué producían, cuánto y en dónde se comercializaban los excedentes generados.

Se lograron identificar unos 70 predios que cumplían con los requisitos mínimos para el abastecimiento de una feria pensada con una frecuencia mensual.

Estos criterios para la identificación y selección de feriantes se han mantenido hasta el momento. Se realiza de manera conjunta entre los técnicos y los huerteros beneficiarios del Programa en base a los excedentes que éstos puedan generar y a la efectiva aplicación de buenas prácticas productivas propiciadas desde el Pro Huerta (perímetro cercado, utilización de agua segura, no utilización de productos químicos para el control de insectos o malezas, entre otras).

ii. Elección del lugar.

Para la elección del lugar en donde se desarrollaría la Feria se debatió primeramente si debía estar instalada en una zona céntrica de la ciudad de San Miguel de Tucumán o bien si se debía instalar en algún espacio territorial de acuerdo al desarrollo propio del Programa Pro Huerta y a la inserción de alguna/s de las organizaciones participantes. Se adoptó este último criterio siendo el lugar elegido el club Tucumán Central.

La elección de esta institución respondió en primer lugar a que era un lugar del cual efectivamente se podía disponer debido a los estrechos vínculos generados a partir del desarrollo de acciones en conjunto entre las autoridades del club, el Programa y las organizaciones participantes en la ROST, lo que facilitó la instalación de la idea de que un club no sólo debía dedicarse a lo estrictamente deportivo sino que podía tener una proyección social hacia la comunidad. En segundo lugar porque el club Tucumán Central está ubicado en una zona (Barrio de Villa Alem) en donde el Pro Huerta Tucumán desarrolló sus primeras acciones de intervención en la ciudad de San Miguel de Tucumán.

Finalmente porque es un sitio de fácil acceso para los feriantes que provienen del interior de la provincia, es un espacio muy amplio que ofrecía algunos servicios que otras ferias no disponen, como por ejemplo el servicio de baños.

Una primera idea que se consideró fue realizar la feria con un carácter abierto, esto era, desarrollar la feria directamente en las calles adyacentes al club, pero en el análisis previo fueron apareciendo dudas respecto al volumen disponible para la comercialización, considerando que no sería una feria clásica, sino una feria basada en excedentes de

producción para autoconsumo realizada por huerteros que en gran parte pertenecen a zonas peri urbanas. Se optó por utilizar el interior del club.

La elección de este lugar generó algunas críticas que decían que se debía haber buscado para el desarrollo de la Feria un lugar céntrico en donde poder encontrar consumidores con mayor poder adquisitivo dispuestos muchas veces a pagar un mayor precio por un producto de tipo orgánico. La respuesta a estas observaciones fue contundente: uno de los objetivos buscados es precisamente que aquellas personas que residen en las áreas no céntricas de la ciudad también puedan acceder a un producto de las calidades ofrecidas desde la Feria.

iii. Reglamentos y protocolos.

Desde el inicio mismo del proyecto, tanto los técnicos del Programa como los integrantes de la ROST trabajaron en el desarrollo del Reglamento para el funcionamiento de la Feria. Para esto se tomaron algunos documentos provenientes de experiencias ya conocidas como las ferias de las ciudades de Rosario y Mar del Plata.

La normativa consensuada (Anexo N° 1) está organizada en 14 capítulos: 1) De la organización; 2) Del ingreso a la feria; 3) De los productos y servicios; 4) De las reuniones; 5) Del acopio; 6) De los Registros; 7) De la convivencia; 8) Del armado de stands; 9) De la ubicación de los Feriantes; 10) De la difusión; 11) De la limpieza, uniformes y bolsas; 12) De los precios; 13) De las sanciones; 14) De los productos no alimenticios con valor agregado.

Durante las primeras ferias se realizaron un conjunto de encuestas, uno de cuyos objetivos era el identificar qué tipos de productos demandaban de los consumidores. El desarrollo de este trabajo estuvo a cargo de técnicos pertenecientes al Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar - IPAF Región NOA. Estos primeros resultados determinaban que los asistentes a estas primeras experiencias requerían productos elaborados.

Si se quería dar cuenta de esta demanda, bajo la premisa de mantener estándares mínimos de calidad, surgió entonces la necesidad de generar un conjunto de protocolos de producción destinados a este segmento de productos.

El primer instrumento generado fue el protocolo para confituras, lo que engloba almibarados, mermeladas y dulces (Anexo N° 2). Esto se realizó en base a normativas pre existentes

como el Código Alimentario Argentino, el Codex Alimentarius y al aporte de un conjunto de técnicos que fueron entregando insumos para que ser incorporados en este protocolo a partir de experiencias propias en terreno.

Posteriormente esto fue puesto a consideración de promotores, huerteros y organizaciones participantes para su consenso y validación.

Paralelamente cada técnico identificó entre los participantes del programa, aquellos grupos o familias que contasen con vocación o interés en el desarrollo de productos elaborados y que quisieran ingresar a la experiencia de la feria, para lo cual sería condición necesaria la aplicación de las normas de producción desarrolladas.

Identificados estos grupos, una técnica del Programa responsable de esta área productiva, realizó un conjunto de visitas para efectuar el seguimiento en los momentos mismos de la elaboración y brindar la asistencia técnica necesaria a efectos de lograr un producto con la calidad mínima requerida.

Esta modalidad de trabajo para los productos de agroindustria destinados a la Feria es la que se ha venido manteniendo: los técnicos anuncian previamente si algún feriante va a participar con este tipo de productos, para definir en qué momento la técnica responsable va a realizar la visita al establecimiento o casa en la que se llevará a cabo la elaboración de los mismos, para efectuar in situ los controles correspondientes.

Bajo este mismo modelo se desarrollaron otros protocolos de producción tales como el de dulce de leche (Anexo N° 3) y quesos (elaborados en base a leche de cabra); y arrope de tuna (Anexo N° 4).

VIII. Organización y dinámica de la Feria.

La Feria se realiza el segundo día sábado de cada mes. La semana anterior a cada fecha de Feria, el Consejo Asesor se reúne (muchas veces ampliado con la presencia de técnicos, promotores y huerteros) a efectos de realizar una detallada planificación con una precisa delegación de responsabilidades de las actividades previas y en curso de la próxima Feria.

Los temas que generalmente se abordan están vinculados a aspectos operativos y de logística como por ejemplo el definir la modalidad de traslados de los feriantes hasta el

predio, identificar las fuentes de financiamiento para un conjunto de actividades emergentes en el marco de la Feria, determinar cuáles de las organizaciones que integran la ROST se encargarán de los refrigerios para los feriantes (esta es una actividad de carácter rotativa entre estas organizaciones), designar el Arbitro de la Feria, programar las actividades culturales e identificar los requerimientos laterales que las mismas puedan demandar (por ejemplo sonido, preparación de pistas de audio, etc.), organizar el desarrollo de actividades demostrativas o para información a los consumidores y visitantes, preparar las actividades de promoción de la Feria, definir responsables, horarios y lugares para el reparto de volantes en distintos sectores de la ciudad (barrios, zona céntrica), identificar entre las organizaciones de la ROST quiénes desarrollarán actividades de degustación y definir los insumos y materiales de apoyo que para éstas se requieran, comunicar lo resuelto en cada reunión a los técnicos del Pro Huerta, y un largo etcétera que va surgiendo de las necesidades y de las numerosas experiencias ya realizadas.

Los huerteros/feriantes reciben una semana antes a cada Feria la visita del técnico quien, además de recordarles el evento por venir, y que en consecuencia se debe comenzar con los preparativos, recaba información de los datos de las personas que efectivamente van a asistir a efecto de que éstas sean incorporados a la nómina de personas que contarán con una cobertura de seguro que se efectiviza en el ámbito de la Feria.

Siempre el contacto con el Ingeniero del Pro Huerta a través de él nos enteramos cuando se realiza la feria, el es el que nos dice tal día es la feria, váyanse preparando, o también nos llega la comunicación a través de alguna compañera de la Red (Feriante).

Finalmente entre técnicos y feriantes acuerdan los horarios en los cuales ese día sábado de Feria va a pasar un transporte a buscarlos junto con sus productos.

En el caso de nosotros somos un grupo de personas que ya algunas tiene su edad y algunas no tienen una entrada o algún plan, nada de nada, y hoy por hoy están tan entusiasmados con la feria que yo veo que tienen ánimo de hacer cosas. Los días de la feria ya están con sus mercaderías sus cositas sus productos preparándolos para llevarlos a la feria (Feriante).

En la siguiente imagen satelital del club Tucumán Central, se presenta un esquema que permite observar de qué manera está organizada espacialmente la Feria de Huerteros.



Fuente: <http://maps.google.es>

Referencias

1	Puerta de acceso
2	Área de acreditación: Sector 1 revisión de listado de productos; Sector 2 Pesaje y separación por tipo de productos; Sector 3: Entrega de kits para Feriantes.
3	Área de acondicionamiento.
4	Sala de reuniones.
5	Área de stands institucionales y servicios.
6	Área de productos de agroindustria.
7	Área de artesanías.
8	La Huerta Mágica.
9	Primeros Auxilios.
10	Área de hortalizas.
11	Área de servicios (bar, comedor)
12	Biblioteca.
13	Área para degustaciones.
14	Área plantas, plantines, ornamentales.

El feriante, a través del técnico, recibe una planilla la cual debe estar completa al momento de hacer su ingreso a la Feria. En estas planillas (check list) se consignan datos como por ejemplo nombre del feriante, Departamento de procedencia, nombre del técnico, y productos llevados.

En caso de que haya tenido alguna dificultad para la elaboración de la misma, en el área de acreditación de la Feria se le entrega una planilla para que la complete.

Este trabajo de chequeo se realiza en el denominado Sector 1 del área de acreditación. En ese momento se le consulta al feriante sobre si conoce el reglamento de la Feria, ya que esto es una condición previa para el ingreso. En el caso de manifieste no conocerlo, se le explican los elementos más importantes que configuran esta reglamentación.

En caso de que el feriante no haya llevado sus productos bajo las normas y condiciones previstas en el reglamento de la Feria, esos productos pasan al área de acondicionamiento en donde cuenta con los recursos necesarios para dejar éstos en las condiciones exigidas, para una vez realizado esto, regresar nuevamente al Sector 1.

Luego se pasa al denominado Sector 2 que es el sector en donde se realizan los pesajes y se dividen los productos por tipo genérico: hortalizas, plantas y plantines, artesanías y agroindustria. En este sector se consignan y registran en una planilla las cantidades a ser ingresadas (kilos, atados, docenas, etc.) y se le provee al feriante de cajones o bandejas para acomodar y mejor presentar sus productos.

Posteriormente el feriante pasa por el Sector 3 en donde se le hace entrega de un set de elementos tales como delantales, cuchillo serrucho en caso de necesidad, rociador, bolsas de papel, tiza, lapiceras, hojas, cofia, bauchers, entre otros elementos. El feriante firma un comprobante de entrega ya que estos artículos deben ser devueltos a la finalización de la Feria, junto con la entrega de una planilla en donde se registran las ventas realizadas durante el desarrollo de la Feria. Contra entrega del set, se verifica la identidad del feriante y se le hace entrega de una credencial.

La atención, muy buena, al menos conmigo son muy amables y me dejan elegir la verdura; y en cuanto a la presentación me parece bien la cofia y el delantal porque dan un aspecto higiénico (Cliente).

Para el caso específico de productos elaborados dirigidos al sector de agroindustrias, cuando realizan su ingreso a la Feria se le solicita al feriante la presentación de una planilla de elaboración que consigna aspectos tales como la cantidad de frascos, el PH final, origen de la materia prima, etc.. En el ingreso a la Feria no sólo se hace el control de éstas planillas sino también se realiza el control del producto con instrumental específico.

En el caso de las artesanías, cuando se dividen los productos en el Sector 2, está presente un colaborador con conocimiento profundo en el rubro, quien verifica que las artesanías sean resultado de un trabajo personal, para evitar el ingreso a la Feria de productos para la reventa.

Una vez entregado el set de materiales, un equipo de colaboradores integrado por técnicos e integrantes de la ROST acompaña al feriante para que se instale de acuerdo al sector correspondiente dentro de la Feria (plantas y plantines, hortalizas, artesanías o agroindustria). Hay feriantes con asistencia regular que por propia dinámica se ubican en los lugares que habitualmente ocupan.

Posteriormente se realiza en la sala de reuniones la denominada “reunión de precios”, de la cual participan huerteros y técnicos. En esta instancia los técnicos presentan algunos precios de referencia vigentes en algunos mercados, lo cual se analiza y se consensuan los precios que van a regir ese día en la Feria.

La satisfacción ha sido que el cliente que una vez nos compró al tiempo regresó y que nos decían "muy linda la verdura, algo hermosa", y bueno, estaba a la vista la verdad. Incluso tenemos nuestros propios clientes; tal vez el señor que está a la par vende lo mismo pero van directamente a nosotros, porque también empleamos otros métodos, que no todo es dinero, que tenemos que tomar conciencia que desde que arrancamos de acá casi no tenemos costo, entonces sí podemos vender un poquito más barato, o si tenemos que regalar un coreano o dos pimentitos, sirve como un engaño al cliente y se va satisfecho y como ellos mismos dicen "hoy por hoy nadie te regala nada usted por lo menos nos regala", entonces se van entusiasmados y vuelven (Feriante).

Los mecanismos para fijar los precios en productos tales como plantas y plantines, flores, artesanías es un aspecto que aún resta resolver.

Como yo vendo plantas y plantines, antes de ir a la feria, averigué los precios en los negocios similares y en la feria el pongo un poco más barato, casi a la mitad de precio. Yo parto del criterio de que sean precios accesibles, con los plantines de árboles también (Feriante).

A los feriantes se les ofrece un servicio de desayuno. Se les solicita a éstos que asistan con los utensilios necesarios (taza, cubiertos, plato). Luego del desayuno y antes del inicio, se les recuerda a los feriantes las reglas básicas de la Feria.

En la feria a nosotros nos sirven un desayuno lo que está muy bien porque a veces vamos con chicos que también trabajan en la huerta y buen, nos incentivamos con todo eso. Estamos muy agradecidos por todo lo que hacen (Feriante).

A las 10 de la mañana, con el sonido de una campana, la Feria abre sus puertas.

La ventaja de esta Feria es poder contar con verduras orgánicas y comidas artesanales a precios razonables (Cliente)

El ámbito de la feria existe la figura del Árbitro, cuyo rol específico es resolver cualquier diferencia o discrepancia que surja durante el transcurso de la misma, siendo su decisión de carácter inapelable.

El Árbitro es quien realiza la apertura de la Feria, y realiza los diferentes anuncios dentro de la misma. También participa en la organización de remates de lotes excedentes, con el objetivo de que el feriante no retorne con productos no vendidos a sus huertas.

Hasta este momento no se han registrado desavenencias como para que un Árbitro tuviese que haber intervenido.

El horario de cierre de la Feria son las 13 horas. Una vez finalizada la misma, a los feriantes se le brinda un servicio de almuerzo, lo que sumado a las actividades de devolución del set de materiales para la atención a los clientes, la entrega de las planillas de venta, etc., los mismos se retiran del predio a las 14 horas aproximadamente.

El desarmado de los puestos de venta está a cargo de personal perteneciente al club Tucumán Central, con colaboración de técnicos e integrantes de la ROST.

Pasados unos días a la finalización de cada Feria, se realiza una reunión de evaluación con el objetivo de identificar aquellos aspectos que a entender de los participantes presentaron algunas debilidades o falencias, revisar aquellos acuerdos previos que quizás no fueron cumplidos en su totalidad, todo esto con el propósito de incorporar las acciones correctivas necesarias para el próximo encuentro.

Dentro de la estructura organizativa, existe la denominada Unidad Gerencial de la Feria, cuyo propósito es monitorear el funcionamiento del sistema en su conjunto, esto es, analizar aspectos vinculados a la producción a nivel de huertas, financiamiento, comercialización en el ámbito de la feria, etc. La Unidad Gerencial se reúne con una frecuencia semanal. Inicialmente estuvo constituida por un Gerente Operativo de Logística y un Auxiliar Administrativo. Actualmente parte de estas actividades recaen en la ROST y parte (las de carácter gerencial/comercial) han sido asumidas por un técnico del Pro Huerta.

Las tareas de seguimiento entre los participantes de la Feria se realizan conjuntamente entre técnicos del Pro Huerta e integrantes de la ROST, miembros algunos de ellos del Consejo Asesor. Para esto se programan visitas regulares entre los huerteros no sólo para realizar el monitoreo sino también para promocionar y difundir las ventajas que ofrece una propuesta como la de la Feria, tratando de superar el cuello de botella que representa la planificación de la producción a nivel de huertas, con el objetivo de contar con excedentes para la comercialización, lo que está asociado a profundizar prácticas como

siembras escalonadas, rotaciones, intensificación en el uso de abonos, protección de cultivos, siembras temprana o prolongación del período de siembras, entre otras técnicas.

IX. Evolución de la experiencia.

No son pocos los aspectos que han ido evolucionando, la mayoría de ellos fruto de un constante ejercicio de reflexión evaluativo llevado adelante en conjunto y horizontalmente por todos los actores que participan de esta experiencia.

Inicialmente concebida como un espacio para atacar el problema de la comercialización de los excedentes de los huerteros, la propia dinámica llevó a la transformación de haberse constituido en un espacio sistemático de encuentro entre huerteros, promotores, técnicos y consumidores.

En referencia a la evolución del número de feriantes que participan de este proyecto, se registró un pico de 80 feriantes entre los meses de mayo a julio del año 2008, el cual es el número máximo que soporta la infraestructura de la Feria. Este número se ha estabilizado alrededor de los 50 feriantes.

Sin bien en el diseño original estaba previsto el desarrollo de un proceso para la rotación entre los feriantes, en la práctica esto se dio por lo que se podría denominar un proceso de auto focalización, esto es, que la rotación se fue dando de manera natural entre quienes no poseen excedentes, o en determinados momentos no pueden asistir, o por otras situaciones que fueron configurando un proceso de rotación con dinámica propia. En las últimas Ferias se identifica un aumento en la rotación dentro del área de artesanías.

En las primeras Ferias, los huerteros/feriantes estaban dispuestos en tabloncitos sobre los cuales se disponían los diferentes productos. Con el apoyo de un equipo técnico especializado se diseñaron y validaron con integrantes de la ROST un conjunto de 35 módulos de venta con modalidad desarmable, los cuales una vez instalados permitieron una mejor disposición de los puestos, una mejora en la presentación de los productos y una mejor circulación de los clientes, además de presentar un cuidado aspecto desde la estética y la cromática. Avances similares se produjeron con la señalética y cartelería de la Feria.

Como se dijo anteriormente, la Feria de Huerteros no solo estuvo pensada como un mercado alternativo, sino también como un lugar de paseo, esparcimiento y recreación para

las familias consumidoras, y también como un espacio educativo y de generación de conciencia ambiental.

Con base en esto, se desarrollaron una serie de sectores no tradicionales dentro del ámbito de la Feria, los que a continuación se describen:

La Huerta Mágica: Transcurridas las primeras Ferias, surgió la necesidad de contar con un espacio para la gran cantidad de niños que asistían. Para ello se recurrió a integrantes de la ROST que contaban con experiencia en el trabajo con niños, para lo cual se comenzó a trabajar en el diseño de materiales didácticos, mobiliario, alfombras, libros de lectura y, juguetes diseñados y armados por las mismas responsables del sector. Con el transcurrir de las ferias, distintas Ferias, este espacio fue adquiriendo peso propio y relevancia creciente. Allí los niños pueden pintar, leer, realizar actividades prácticas y producir sus propios recuerdos de la Feria además de disfrutar de los peloteros.

Los chicos que van con nosotros quedan cuidados en el jardín, aparte están seguros, no andan molestando o corriendo, un peligro, usted ha visto a los chicos que ven una escalera y se suben, entonces estamos tranquilas porque sabemos que los están cuidando bien y también les brindan un refrigerio, los atienden muy bien (Feriante).

Sector de rescate y valorización de cultivos locales y gastronomía típica: se generó dentro de la Feria un espacio para el rescate de prácticas culinarias tradicionales y el rescate cultural de especies, para lo cual fue altamente funcional la formulación y desarrollo en paralelo del proyecto Semillas, Saberes y Sabores. Este proyecto ejecutado por la ROST brinda un conjunto de prestaciones en el marco de la Feria de Huerteros, como ser el ofrecer tanto a huerteros como a consumidores información educativa sobre alternativas de uso de insumos para una dieta equilibrada con base en recursos alimenticios de carácter autóctono. Las actividades de este Proyecto que corresponden a su componente demostrativo/capacitación, se realizan en el marco de la Feria. A modo de ejemplo, se trabaja con las diferentes alternativas de utilización del maíz (locro, humitas, tamal, sopas, cachapa, arepa, locrillo), con verduras de hoja y cómo incorporar a éstas en la cocina en pastas y pizzas; el algarrobo como dulces, etc.

Nosotros hemos preparados fideos caseros con acelga en una degustación, explicábamos el proceso del fideo, los ingredientes, la masa, y a la gente le encantó (Feriante).

Sector de servicios: provistos por empresas sociales de la ROST, que cuenta con los siguientes puestos:

Bar: en donde pueden degustarse bebidas frías y calientes, comidas regionales, o alquilar un equipo para mate.

Teléfono público: desde donde se puede llamar a celulares a precios accesibles. Esto es provisto por la Cooperativa de Trabajo Aekus.

Servicio de impresión de fotografías digitales: a cargo de la Cooperativa de Trabajo Aekus.

Bicicletería: en donde huerteros y vecinos pueden guardar de forma segura sus rodados y repararlos en caso de necesidad.

Puesto de primeros auxilios.

Biblioteca móvil: desde la cual se realizan propuestas temáticas donde se facilitan en préstamo durante la Feria libros, diarios y revistas.

Stands institucionales: desde los cuales se difunde y entregan materiales sobre aspectos vinculados a nutrición, seguridad alimentaria, agua segura, o presentando experiencias desarrolladas desde otros proyectos como por ejemplo máquinas de bloques de suelo cemento prensado o demostraciones de la bomba de sogá (Proyecto Tecnologías Apropriadas para la transformación de la Producción Primaria de la Agricultura Familiar - AEAI4732). Se proyecta a futuro el abordaje de otros temas como por ejemplo propuestas alimenticias para celíacos o diabéticos.

En el mes de mayo de 2008 fue formulada una segunda fase del Proyecto Promoción de alternativas de comercialización de excedentes de las huertas familiares y comunitarias del Pro Huerta Tucumán. Esta segunda fase fue formulada incorporando un conjunto de modificaciones, innovaciones y avances generados en la primera etapa, con el objetivo de fortalecer los logros alcanzados.

X. Aspectos por mejorar.

Un aspecto relevante y en pleno debate es el referido a las normas de producción para la identificación de los productos comercializados en el ámbito de la Feria, ya que no se cuenta con un sistema de certificación que permita comercializar los productos bajo la

denominación de orgánicos o agroecológicos. Al respecto se puede afirmar que son productos de huertas producidos bajo normas Pro Huerta, normas éstas que aún no están exhaustivamente desarrolladas y que es un tema pendiente para el futuro cercano del Equipo del Programa. Esto último se aproxima al concepto de Marca Colectiva lo cual bien podría ser una herramienta de utilidad para los objetivos buscados desde la Feria de Huerteros.

Lo que en parte suple la falta momentánea de normativas que encuadrasen a esta experiencia en un marco de una certificación de productos, fue el desarrollo de los reglamentos y protocolos normativos que rigen en el funcionamiento de la Feria, los cuales fueron propuestos desde el equipo técnico del Programa, y consensuados y ajustados en consulta con los beneficiarios del Pro Huerta y las organizaciones participantes.

Si bien a comienzos del 2008 se realizaron un conjunto de actividades, alguna de ellas con la presencia de expertos externos, en las cuales los propios huerteros fueron identificando y validando un conjunto de indicadores posibles de ser utilizados en un protocolo para la producción de hortalizas, se coincide en que estas actividades deben trabajarse con rigurosidad temática y metodológica para desarrollar y ajustar los procesos de planificación y seguimiento, lo que derivará en que en determinado momento se cuente con un conjunto importante de huerteros con capacidades para planificar detalladamente sus producciones, con un conjunto de técnicos que realicen un seguimiento riguroso a cada una de las huertas, lo cual generará condiciones para lograr un conjunto de productos con parámetros de calidad que puedan ser sometidos a juicios evaluativos de certificación.

Otro aspecto posible de ser mejorado es el sistema de acuerdos entre las organizaciones para fortalecer las actividades vinculadas a la gestión, como por ejemplo el mejoramiento de las bases de datos, o contar con un registro de identificación de predios utilizando recursos tecnológicos disponibles y abundantes en algunas de las instituciones participantes, tal como los sistemas geo referenciales, que de no utilizarlos en un mediano plazo se podrá convertir en un cuello de botella para el desarrollo de futuras experiencias.

Sistematizar algunos instrumentos que se utilizan y cuyo uso podría ser mucho más eficiente, como por ejemplo el contar con una matriz dinámica que actualice la nómina de feriantes a efecto de ajustar la cobertura del servicio de seguros contratado para la cobertura de los mismos.

Hay un aspecto en que todos los actores coinciden en que es necesario ajustar; que es mejorar el sistema de planificación y seguimiento de la producción a nivel de huertas, lo que está asociado a la posibilidad de contar con volúmenes y diversidad de productos que permitan alimentar el sistema generado desde la Feria.

Que la feria tenga una variedad de cosas. Nosotros entendemos que la verdura ese orgánica y es certificada porque no tiene nada de aditivos ni de conservantes, o lo que se le pone para las plagas. Si compramos una verdura de afuera ya no sabemos qué es lo que tiene. Pero yo sugería, incluso por pedido de la misma gente, que nos preguntaba ¿por qué no está la papa?. Yo en una reunión puse esto en la mesa y me dijeron que la papa tenía muchos agroquímicos, pero la gente lo pide (Feriante).

Decía una ama de casa un día "si yo salga de mi casa yo quiero comprar todo lo que me hace falta", igual la fruta, la banana, la manzana, todas esas cosas que nosotros no lo hacemos. El problema de esto es que ya dejaríamos de ser algo orgánico, y muchos no entienden. Nosotros que lo consumimos si sabemos que es lo orgánico, pero la gente que va a comprar a veces no tomar conciencia, o capaz que no nos creen que sea orgánico. Tendríamos que concientizar a la gente para que sepan qué es lo que estamos vendiendo. La señora que cocina en este comedor comunitario (funciona desde el año 2000) me dice "yo me quedo con lo que nosotros producimos por qué es más rica y es más sana" (Feriante).

Profundizar las actividades vinculadas a la promoción de cada Feria, tratando de instalar el dato que dice que esta feria es el único lugar de venta de productos libres de agro tóxicos en la ciudad de San Miguel de Tucumán.

Hay que aumentar la cantidad de gente que viene a la feria, habría que darle más énfasis a una promoción constante, para que la gente se interiorice de que acá hay excelentes opciones de compra de productos orgánicos. En Europa o en otros lugares el que sea un producto orgánico es un valor agregado por qué tiene más valores nutricionales, porque no perjudica el medio ambiente, entonces la feria es una oportunidad (Feriante).

Explorar alternativas de comercialización desde la misma Feria como podría ser la entrega de bolsones con verduras a domicilio.

Analizar las factibilidades de establecer acuerdos con otros programas o proyectos de desarrollo presentes en el ámbito provincial con objetivos y actividades en algún grado concordantes con el Programa Pro Huerta, con el fin de eventualmente aumentar la diversidad de productos ofrecidos en la feria, acordando estrictamente las normas de producción a nivel de campo.

Identificar alternativas de descentralización detectando potenciales sitios para la generación de ferias en el interior de la provincia, o aprovechar el desarrollo de otras experiencias similares para habilitar puntos de venta de los productos generados por los huerteros del Programa.

Las cosas que yo mejoraría sería poner cartelera hacia calle Jujuy indicando la realización de la feria y el acceso, dentro del predio, en la entrada, un afiche con una lista de todas las cosas y actividades disponibles y el sonido de los números artísticos, mejorar la calidad para que puedan bajar el volumen (Cliente)

XI. Lecciones de la experiencia.

Si bien es esta una experiencia que al momento del desarrollo de esta sistematización está en plena vigencia, hay un conjunto de lecciones que la misma ha dejado.

- El esfuerzo por rescatar tradiciones, saberes populares, cultura, espacios de recreación y esparcimiento, comidas; lo que en definitiva logró generar un contexto para la recuperación de la historia.

- El rol de las mujeres como fuerza vital de las Ferias, lo que pone de manifiesto una vez más que el género en tanto concepto y enfoque de trabajo no es un tema menor, sino que se presenta como un elemento transversal en el desarrollo mismo del proyecto.

- Se generó un fuerte proceso organizativo en el que conviven actores heterogéneos tanto desde las actividades propias como ideológica y políticamente. Este proceso es un elemento central en la sustentabilidad de esta experiencia, debido a que existen importantes aportes de carácter colectivo y solidario que permiten la organización y desarrollo mes tras mes de este proyecto.

- No siempre se puede generar un espacio en el que una vez por mes se encuentren un conjunto importante de huerteros, técnicos, promotores y consumidores para compartir no sólo intercambio de información y de productos sino también participar en conjunto de eventos de capacitación, actividades de tipo cultural, de esparcimiento, donde se puedan fortalecer aspectos relacionados a la organización, además de haberle permitido al Pro Huerta abordar un aspecto tan importante como es el de la comercialización, lo cual genera un conjunto de nuevos desafíos tanto para coordinadores del Programa como para los técnicos del equipo de trabajo.

- Los huerteros perciben que de manera organizada pueden lograr volumen, precios, y generar un espacio que si bien no es para competir de igual a igual con los grandes mercados, les permite la inserción en segmentos de la población que de otra forma no tendrían modo de realizarlo.

- Los técnicos perciben de manera concreta el fruto de su trabajo de capacitación y asistencia técnica, ya que observan finalizado el ciclo productivo al momento de la venta de los productos.
- Esta actividad visibiliza más claramente ante las instituciones vinculadas a un enorme segmento de pequeños productores y huerteros, que de otra manera están presentes pero a veces en formas más tangenciales.
- La comercialización es una actividad en la que no tiene lugar la improvisación, y que para el caso de pequeños productores, debe ser apoyada por quienes posean conocimientos o experiencias en temas tales como mercadeo, precios, presentación de productos, etc.. Al respecto, se reconoce que la experiencia estudiada constituye un esfuerzo genuino, un paso muy importante, la cual debe estar en permanente análisis y evaluación para generar condiciones que permitan un crecimiento y expansión del proyecto.
- Se ha podido desarrollar una experiencia que desde el acceso al mercado no sólo tiene un rédito en dinero sino que se ha logrado crear en el ámbito de la feria un mercado de vínculos, que supera las categorías clásicas de la economía y que sí se explica desde otros paradigmas como el de la economía social solidaria.

Para nosotros es un ejemplo a seguir porque es algo de gran ayuda, incluso a nosotros mismos nos sirvió de gran gran ayuda, valorizamos a la semilla, valorizamos a la persona del técnico que es una persona desinteresada, la experiencia es muy buena y ojalá tomen conciencia la mayoría de la gente y valoren esto porque es mucho esfuerzo lo que hacen, porque esto tiene un costo que es un costo imposible para nosotros poderlo hacer (Feriante)

Sólo tengo adjetivos buenos: buenísimo, excelente, de 10, a mí me permite colocar mínimamente la producción que tengo, a mí me reestructuró lo que antes producía porque antes producía menos, era más esporádico, a veces vendía, a veces no, en cambio con esto mínimamente lo que produzco lo puedo colocar y de paso me sirve para aumentar lo que tengo y también la variedad (Feriante).

Esta experiencia es sustentable siempre y cuando no vuelva un gobierno liberal (Feriante).

XII. Bibliografía consultada.

Abramovich, A. 2003. El papel de los emprendimientos productivos sociales. La propuesta de Economía Social como estrategia para la reducción de la pobreza. El papel de los emprendimientos productivos sociales en la Argentina. Programa CLACSO/CROP.

Altieri, M. 1995. Agroecología. Bases científicas para una agricultura sustentable. Santiago: CLADES.

Ander Egg, E. 1983. Técnicas de investigación social. Buenos Aires: El Cid editor.

Arocena, J. 1995. El Desarrollo Local, un desafío contemporáneo. Centro Latinoamericano de Economía Humana. Universidad Católica del Uruguay. Editorial Nueva Sociedad. Venezuela.

Coraggio, J. 2002. La Economía Social como vía para otro desarrollo social. Distintas propuestas de Economía Social. Urbared.

Coraggio, J. 2008. La Economía social y solidaria como estrategia de desarrollo. III Encuentro Latinoamericano de Economía Solidaria y Comercio. RIPESS. Montevideo, octubre 2008.

Eizaguirre, M. et. al. 2004. La sistematización, una nueva mirada a nuestras prácticas. Guía para la sistematización de experiencias de transformación social. Giza Garapena-Compartiendo Experiencias. ALBOAN, Instituto de Derechos Humanos Pedro Arrupe, Hegoa. Bilbao.

FAO. Los alimentos: derecho humano fundamental. Consultado el 01/06/2009 en el World Wide Web <http://www.fao.org/FOCUS/s/rightfood/right1.htm>

Ferrer, A. 2009. El Estado en el centro y la periferia. Buenos Aires Económico.

FLACSO. Gestión y Control de Políticas Públicas. Consultado el 21/05/2009 en el World Wide Web <http://www.flacso.org.ar/politicaspUBLICAS/docencia/gestion-control-politicaspUBLICAS>

García de la Serrana-Castillo, X. 2003. Soberanía Alimentaria. Veterinarios sin Fronteras. Federació Catalana d'ONGD.

Golsberg, C.; García, J. 2008. Implementación de un sistema de certificación participativa en el marco de la Feria de Huerteros de Tucumán. Sistematización de un proceso. Informe primera etapa. Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar - IPAF Región NOA.

INTA. Documentos institucionales. Consultados el 22; 25 y 27/06/2009 en el World Wide Web <http://www.inta.gov.ar/extension/pndt/principal.htm>; <http://www.inta.gov.ar/laconsulta/investiga/proyectos/2321.htm>; y <http://www.inta.gov.ar/extension/pndt/pe10.htm>

PESA - Programa Especial para la Seguridad Alimentaria. Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Sevilla Guzmán, E. et. al. 1996. La acción social colectiva en agroecología. Agricultura ecológica y desarrollo rural. Pamplona-Iruña.

Sevilla Guzmán, E.; Woodgate, G. 1998. Sustainable, rural and development: from industrial agricultura to Agroecology, in: Redclift, M. Woodgate, G (eds.). The International Handbook of Environmental Sociology. Edgard Elgar, Cheitenham. Versión en español en Mc. GrawHill. Madrid, 2002.

Vázquez Barquero, A. 2001. Desarrollo Endógeno y Globalización. Transformaciones globales, Instituciones y Políticas de desarrollo local. Madoery, Oscar y Vázquez Barquero, Antonio (eds.). Editorial Homo Sapiens. Rosario.

Vásquez, M. El derecho a la alimentación. Consultado el 14/05/2009 en el World Wide Web http://redacademica.redp.edu.co/alimescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=56:el-derecho-a-la-alimentacion&catid=38:editorial&Itemid=67

ANEXOS

Anexo N° 1

REGLAMENTO DE LA FERIA

1- De la organización

1.1-La mesa ejecutiva de la ROST, los técnicos y Promotores del Pro Huerta forman parte de organización de la feria y se responsabilizan de realizar seguimientos, capacitaciones y acompañamiento para constatar la calidad de la producción y que se cumpla con los protocolos establecidos para la misma.

1.2- Para organizar y regular las cuestiones pertinentes a la feria se dispone la creación de un grupo responsable: la mesa ejecutiva de la ROST.

1.3- Para el normal desarrollo de este evento se dispone la creación de la figura del arbitro, que es la persona encargada de hacer cumplir in situ el reglamento dispuesto para esta feria.

1.4- Perfil del feriante: toda aquella persona que haga producción agro ecológica avalado por un técnico del INTA y cuya producción se enmarca dentro de un programa de esta institución

1.5-Áreas de la feria: Armado de stands, limpieza, difusión, precios, calidad y presentación y reciclado. A su vez los stands se agruparan en sectores por color en función del producto que se ofrezca. Ej: Sector verde (verduras), sector blanco (lácteos y derivados) sector marrón (abonos, purines y bioinsecticidas etc)

1.6- Cada área y sector tendrá un responsable que será el encargado de organizar las tareas relativas al área.

1.7- La duración en el cargo del responsable de cada área o sector será de dos meses y el mismo se renueva por postulación y votación.

1.8- No se permite la reventa. Solo se habilita a comercializar la producción propia.

1.9- los feriante deben colaborar en todas las tareas inherente a la feria lo que favorecerá crear habilidades necesarias para la autogestión.

1.10 - los feriantes deben informar con anticipación semanal a la mesa ejecutiva de la ROST, en caso de ausentarse durante el día de la feria.

2- Del ingreso a la feria

2.1- Podrán participar de la feria aquellos emprendimientos que puedan constatar que realizan producción agro ecológica, en el marco de una economía social, sin contratación de trabajo asalariado y que participan del programa. Se venderá los excedentes.

2.2- Las personas que vendan en la feria y que transformen materia prima en alimentos deberán tener el Certificado de Manipulación de Alimentos y todas las autorizaciones correspondiente a la legislación vigente.

2.3- Podrán participar de la feria todos aquellos emprendimientos de producción agro ecológica enmarcados dentro de algún programa del INTA.

2.4- Para aquellos que deseen ingresar a la feria deberán asistir a las reuniones informativas, tener seguimiento técnico y participar de la organización en las cuestiones operativas de la feria.

2.5- Se evaluará a cada interesado a ingresar a la feria.

2.6- Los feriantes de los stands solo podrán vender los productos que hayan sido autorizados por la mesa ejecutiva de la ROST.

2.7- El cuidado de todos los materiales ingresados al lugar del evento, por los feriantes, será de su exclusiva responsabilidad, durante el horario de exhibición al público.

2.8- Los feriantes serán responsable de cualquier daño o pérdida que ellos ocasionen en las instalaciones de la feria.

2.9- Se prohíbe totalmente intervenir en tableros y circuitos eléctricos en cualquier instalación del lugar de la feria.

3- De los productos y servicios

3.1- Productos agro ecológicos permitidos:

- Hortalizas
- Frutas
- Frutos secos
- Huevos caseros
- Lombricompost.
- Plantines: flores, aromáticas. Arbustos ornamentales y forestales, hortícola
- Bulbos de flores
- Aromáticas frescas y secas
- Artesanías: cestería agro ecológica, flores secas, macetas y portamacetas artesanales.
- Ofrecimientos de servicios como jardinería y huerta

3.2- Productos no permitidos:

- Carne de cualquier tipo y sus derivados
- Leche y sus derivados
- Panificados
- Bebidas alcohólicas
- Encurtidos en aceites, escabeches.
- Dulces artesanales
- Frutas y hortalizas en almíbar
- Miel
- Encurtidos en vinagre y vinagres aromatizados
- Abono, purines, bioinsecticidas.

3.3- Las condiciones de presentación y de calidad de los productos se detallan en protocolo anexo.

3.4- La función del responsable del área de calidad es fiscalizar y orientar la presentación de los productos en función de los protocolos.

3.5- En caso de que con algún responsable del área se presentara inconvenientes se arbitrará con la intervención de un técnico.

4- De las reuniones

4.1- Los integrantes de la mesa ejecutiva de la ROST se reunirán quincenalmente concurrir en forma obligatoria a las reuniones a fin de organizar y resolver cuestiones pertinentes a la feria.

4.2- Queda establecido que las reuniones se harán cada 15 días en el local de ATPPS en el horario de 16 a 18.60 horas. En caso de cambios se debe consensuar con los participantes

4.3- Al finalizar la feria se hará una evaluación.

5- Del acopio

5.1- El acopio se hace el mismo día de la feria

5.2- El acopio es una tarea en la que participan los feriantes.

5.3- Se debe hacer un cronograma ya que la participación en la feria será rotativa para todos los participantes.

5.4- Simultáneamente al acopio se realiza la distribución de los envases vacíos, para colocar los productos que se entregaran en el acopio de la feria siguiente.

6-De los Registros

6.1- los emprendimiento deberán completar un remito por cada día de feria donde conste la producción llevada y vendida que permita conocer la estacionalidad y preferencias de la demanda

7- De la convivencia

7.1- Se debe mantener una relación de respeto, tolerancia y comprensión entre todos los participantes de la feria.

7.2- El feriante debe tener un trato cordial y cálido al consumidor, no debe discutir con él ni delante de él.

.

8- Del armado de Stands

8.1- El armado del stands y de la feria en general es una tarea que debe ser desempeñada por el feriante.

8.2- Se debe colaborar entre feriantes en el armado de los stands.

8.3- El horario de llegada debe cumplirse por motivos de organización y respeto al resto de los compañeros. El mismo queda establecido en una hora y media antes de la apertura de la feria.

8.4- En cada stand se colocará una cenefa donde se indicará el lugar de donde proviene el emprendimiento.

9- De la ubicación de los Feriantes

9.1- La ubicación de los feriantes será en función del sector que corresponda, según el producto a ofrecer y será acordada previamente en la reunión.

10- De la difusión

10.1- El responsable de esta función debe realizar las tareas que tiendan a la difusión de la feria (volantes, gacetillas, etc)

10.2- El responsable de esta función debe asistir a los responsables del diseño y organización de una agenda cultural.

10.3- El responsable de esta función debe acompañar a los involucrados en esta tarea a los medios de comunicación a fin de difundir la experiencia del trabajo las características de la feria.

11- De la limpieza, uniformes y bolsas

11.1- La limpieza del espacio de la feria es una obligación de todos

11.2- El responsable de esta tarea debe fiscalizar el estado de higiene de la feria al comenzar y finalizar la misma.

11.3- Los uniformes (gorros, delantal, identificaciones) están unificados para todos los feriantes y es de uso obligatorio.

11.4- El responsable de esta función entregará los uniformes media hora antes del inicio de la feria y debe hacer un registro de la ropa entregada.

11.5- Cada usuario debe hacerse responsable y devolver el uniforme y las identificaciones al finalizar la feria, al encargado de esta función.

11.6- El responsable de esta función debe encargarse de la distribución de las bolsas de papel por los puestos y de controlar el stock de las mismas para su reposición.

12- De los precios

12.1- El responsable de esta función debe encargarse de realizar una búsqueda de precios semanal de cada producto que se venda en la feria en por lo menos en una verdulería del centro de S. M. de Tucumán y otra de la periferia y elaborar posteriormente una lista de precios.

12.2- Esta lista debe ser respetada por todos los feriantes.

12.3- Se deben establecer precios comunes de manera consensuada entre los feriantes que comercialicen productos de similares características (macetas abonos, etc). No incluye a los productos de verdulería.

13-De las sanciones

13.1- Ante un incumplimiento de este reglamento se instrumentaran los siguientes pasos de forma independiente y progresiva:

- 1- Ante notificaciones reiteradas, el responsable de esta función hablará con la personas del emprendimiento notificándole la situación que debe ser revisada para su pronta solución.
- 2- En caso de hacer caso omiso a la notificación un integrante del grupo responsable hablará con dicho emprendedor en nombre del grupo ferial responsable.
- 3- Ante la reiteración del incumplimiento se decidirá por votación en reunión el tiempo de suspensión que se le dará al emprendedor.
- 4- Como última instancia a la suspensión permanente del emprendedor.

13.2- La reventa de productos y la utilización de agro químicos durante el proceso de producción, se sancionará con la expulsión directa.

14-De los productos no alimenticios con valor agregado

14.1- Productos no alimenticios con valor agregado que se quieran ofrecer en la feria, deben ser consultado previamente en una reunión al grupo responsable.

14.2- Estos productos deben tener estrecha vinculación con la temática de la feria agro ecológica.

14.3- Dado que la producción primaria agro ecológica tiene prioridad para acceder a un modulo de feria, los productos con valor agregado, no alimentarios que se ofrezcan podrían cubrir una proporción menor al 15 o 20 % del total de los productos ofrecidos.

14.4- Deben ser realizados en un porcentaje importante, con algún material natural derivado del emprendimiento o ser material reciclado.

PROTOCOLO INTERNO DE CALIDAD

“ Para la Producción, Elaboración y Comercialización
De confituras artesanales”

Con destino a la feria de huerteros



Confección: Claudia G. Dale

2008

Introducción

Alcances

El presente protocolo ha sido confeccionado a efecto de ser utilizado en el marco interno de la feria de huerteros.

A modo de asegurar los parámetros básicos de calidad e inocuidad de las confituras que aspiren ingresar a la feria de comercialización.

Este documento aspira a ser una herramienta para los emprendimientos productores de confituras. Con esto no se pretende reemplazar a las normas nacionales encargadas del control de alimentos.

Por confituras se entienden las descriptas en el código alimentario argentino.

“Con la denominación genérica de **confituras**”, se entienden los productos obtenidos por cocción de frutas, hortalizas, o tubérculos (enteros o fraccionados), sus jugos y/o pulpas, con azúcares.

Dentro de este grupo se encuentran:

◆ **Las mermeladas**

◆ **Los almibarados**

◆ “Con la denominación genérica de **mermelada**”, se entiende la confitura elaborada por cocción de frutas u hortalizas (enteras o en trozos), con azúcar.

◆ “Con la denominación genérica de **frutas, hortalizas ó tubérculos en almíbar**”, se entiende a la confitura que se elabora cocinando con una solución de azúcar

Protocolo de producción de confituras

El modelo orgánico de producción del Pro huerta, tiende a realizar estrategias para que los productos de la huerta sean naturales, por ello:

a) Se promueve y prioriza las frutas u hortalizas empleadas en la elaboración de confituras que sean producidas por familias, escuelas, grupos comunitarios o participantes del prohuerta.

b) Una vez instalado el sistema de certificación participativa solo se permitirá la elaboración de confituras bajo certificación y cuyas materias primas provengan de huertas.

c) Toda confitura preparada en base a materias primas sin tratamientos químicos podrá ser utilizada en el proceso de elaboración.

d) El agua empleada en la elaboración de confituras, en el lavado de la materia prima y durante los procesos de elaboración, deberá ser segura, lo que significa que NO debe contener microorganismos, alto contenido de sales de Ca y Mg (aguas duras), ni metales pesados.

Antes de utilizarse el agua, será sometida a análisis de calidad, siendo tratada previamente mediante: clorinado, acidificado, etc.

d) El acondicionamiento de frutas y hortalizas utilizadas en la producción deberá hacerse a conciencia con agua segura, para eliminar en gran medida la carga microbiana, que las materias primas transportan.

e) Si las aguas son duras deberá realizarse un tratamiento específico (ablandamiento) y adecuado a este tipo de agua, lo cual se hará bajo verificación del técnico de la zona.

f) Las frutas y hortalizas deberán estar sanas limpias, peladas, libres de pedúnculos (parte leñosa) y de hojas de la misma planta o plantas extrañas u otras materias distintas al producto.

g) Las frutas y hortalizas deberán estar íntegras, sin golpes, ni magulladuras y deberán ser de tamaño uniforme.

h) Las frutas y hortalizas deberán tener el grado de maduración adecuado o sea no deberán estar ni muy verdes, ni muy madura.

i) Las materias primas deberán ser almacenadas en condiciones que garanticen la protección contra la contaminación de plagas o contaminantes químicos, físicos y microbiológicos y reduzcan al mínimo los posibles daños y el deterioro de frutas y hortalizas, ya sea cortes, raspaduras o aplastamiento.

j) Los elaboradores deberán presentar antes del ingreso a la feria toda la documentación requerida (planillas de manifiesto de producción y registro de proceso.)

Protocolo de elaboración de confituras

La legislación vigente del Código Alimentario Argentino establece parámetros para la elaboración de confituras.

También establece que en la elaboración de alimentos debe aplicarse Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para asegurar la calidad e inocuidad del producto para su posterior consumo.

Las características generales de los productos elaborados deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- 1) El agua utilizada en todo el proceso de elaboración deberá ser segura.
- 2) Todas las operaciones del proceso de producción y elaboración deberán realizarse sin demora y en condiciones que eviten toda posibilidad de contaminación, deterioro, o proliferación de microorganismos patógenos y causantes de putrefacción.
- 3) No se podrá hacer el agregado de conservantes, colorantes, ni aromas artificiales, a los productos, ya que, es un producto artesanal “natural”.
- 4) La confitura elaborada no deberá presentar signos de alteración producida por agentes físicos, químicos, o biológicos.
- 5) Los productos terminados deberán estar alejados de las materias primas, para evitar la contaminación cruzada.²
- 6) Los productos terminados no deberán estar en contacto con el suelo deberán estar en lugares altos, almacenarse en condiciones de sanidad y limpieza, protegiéndolo de la luz, humedad y altas temperaturas.
- 7) En el caso de mermeladas:
 - El producto terminado tendrá consistencia untable y se presentara como una mezcla ínfima de componentes de frutas enteras o en trozos.
 - Dicho producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores, ni sabores extraños.

² Contaminación cruzada: Transferencia de bacterias peligrosas o sus toxinas de un alimento crudo a otro ya elaborado.

9) La proporción de frutas y hortalizas del producto terminado no será inferior al 40%.

10) En el caso de almibarados:

- Se utilizara trozos más o menos grandes de frutas o frutas más o menos pequeñas (Ej.: higos, quinotos u otros semejantes) frescos o conservados.
- Las hortalizas o tubérculos deberán estar pelados, enteros o fracionados, frescos o conservados.
- La fase líquida o almíbar deberá separarse fácilmente de la fruta, tubérculos u hortalizas; será límpida y solo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- La proporción de fruta, tubérculo u hortalizas en envases de cualquier capacidad, no será menor del 40%.

11) Después de la selección de la materia prima, se la deberá desinfectar sumergiéndola en agua con 4 gotas de hipoclorito de sodio (lavandina) por cada litro, durante 15 minutos y luego enjuagarlas con abundante agua.

12) Se deberá tener en cuenta para la **“elaboración de mermeladas”** los siguientes parámetros:

- Se deberá medir la cantidad de sólidos solubles (azucares) mediante un refractómetro, los cuales se miden en grados brix.
- El brix final de la mermelada deberá ser como mínimo de 65º y como máximo de 68º.
- Se deberá realizar una medición del PH con una cinta indicadora de acidez.
- El PH final o acidez de la mermelada deberá ser como mínimo de 3,1 y como máximo 3,2. (Optimo).
- Se deberá determinar la temperatura de la mezcla o mermelada con un termómetro (alcohol o mercurio).
- La temperatura que marcara el punto final de la mermelada será de 102ºC.
- Se deberá hacer un control de calidad al producto terminado manteniendo en observación, en el caso de mermeladas durante 7 días; antes que salga a la venta.

13) Se deberá tener en cuenta para la “**elaboración de almibarados**” los siguientes parámetros:

- El almíbar deberá tener un brix final no menor a 55°.
- Se deberá preparar un almíbar de 68° bx, porque el producto libera agua lo cual hace que el brix del producto final disminuya.
- El PH final del almíbar deberá ser de 3,5.
- El escaldado deberá ser acidificado con 50cm³ de jugo de limón por cada litro de agua, el tiempo dependerá de la fruta u hortaliza que se desee escaldar, ya que estas pueden ser mas duras o blandas. Ej.: en zapallitos (ancos) el tiempo es de 2 minutos.
- Antes de realizar el envasado es importante que el producto tenga un periodo corto de reposo, para evitar que los trozos de frutas tiendan a flotar en la superficie, en el caso de almibarados.
- El envasado se deberá realizar en caliente, a una temperatura no menor a los 85°C.
- Se deberá esterilizar los frascos, ya cerrados herméticamente, a baño maría durante 25 minutos; si es que fuera de 1/2 Kg., si contiene más Kg. será mayor el tiempo.
- Se deberá mantener el producto terminado en observación, en el caso de los almibarados, durante 20 días; antes de que salga a la venta.

14) Documentación

- Es requisito que El /los elaboradores tengan toda la documentación requerida, los registros del proceso de elaboración deberán estar completos y contener datos precisos los cuales deberán ser presentados en una carpeta para tener acceso a la feria.
- Cada elaborador deberá confeccionar un diagrama de flujo sencillo, con todos los pasos del proceso y procedimientos técnicos llevados a cabo.
- Cabe aclarar que cada producto tiene su diagrama de flujo propio y puede variar en algunos procedimientos.

Reglamento de Comercialización

1 - Producción segura

Podrán comercializarse dentro de la feria de huerteros, solo los productos que cumplan con lo establecido en el protocolo de producción y elaboración de confituras.

2 - Envases

Para que los productos (confituras) puedan ser comercializados en la feria los envases deberán cumplir con una serie de exigencias:

- El material de los envases alimentarios, que contengan el producto, deberá ser únicamente de vidrio, bromatológicamente aptos. El tipo de frascos a usar podrá ser: "tipo" amanecer, almendra, hexagonales, etc.
- Los frascos de vidrio utilizados tienen que estar sanos, no deberán presentar rasgaduras, ni estar desastillados en los bordes.
- Los envases de vidrio podrán ser reutilizados, solo si, pasan por un proceso de esterilizado previamente.
- Los envases deberán disponer de cierres herméticos, para ello, se utilizará tapas con cierre tipo rosca.
- Las tapas deberán estar cubiertas de un esmalte sanitario, y no podrán ser reutilizadas, ya que estas pierden hermeticidad.
- No se permitirá el uso de tapas tipo corona para el cierre de envases.
- El llenado de los envases deberá ser completo, dejando solo, un espacio de cabeza de 0,5 a 1cm (entre la tapa y el producto). No se permitirán envases semillenos.
- Los envases deberán contener un porcentaje de fruta u hortaliza no menor al 40% en peso del producto que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado (almibarados).

- Los envases llenos, deberán ser sometidos a esterilización cuando el producto lo requiera, Ej.: almibarados.
- Los envases deberán encontrarse en todo momento en las buenas condiciones higiénicas.
- Los envases podrán llevar sombreros siempre y cuando sean pequeños y no ocupen gran parte del recipiente tapando el producto.

3 - Rotulado o Etiquetado

- Los productos que ingresen a la feria de comercialización deberán estar correctamente rotulados:
 - ✓ Nombre del producto Ej.: mermelada de.....
 - ✓ Identificación del lugar de elaboración*.
 - ✓ Identificación de lote (fecha y año de elaboración).
 - ✓ Ingredientes.
 - ✓ Contenido neto: cantidad de producto.
 - ✓ Fecha de vencimiento*.
 - ✓ Modo apropiado de uso y precauciones a tener en cuenta por Ej.: “una vez abierto conservar refrigerado”.
- *Para imprimir las fechas de elaboración y vencimiento se utilizaran sellos.
- No se aceptaran productos que no contengan etiqueta o falte alguno de los datos antes mencionados.
- No se aceptaran productos con etiquetas cuya letra sea ilegible o confusa.
- Las etiquetas deberán ser confeccionadas con letra legible e impresa.
- Las etiquetas deberán estar en el centro del envase y deberán ser de tamaño mediano para no tapar todo el producto. (ver anexo modelo de etiqueta).

4 – Manifiesto de producción

- Los feriantes deberán declarar que tipo de productos utilizan para la elaboración de confituras.
- Los feriantes, deberán, ingresar con 2 registros de producción, llenando los siguientes requerimientos :

1º- Según el origen de las materias primas:

- ✓ Tipo de materia prima: fruta o verdura
- ✓ Fecha de cosecha
- ✓ Tipo de producción: huerta familiar u otra
- ✓ Procedencia o lugar de producción Ej. : localidad o barrio
- ✓ Característica de las frutas: color, sabor, aspecto físico (maduras o sobremaduras, con daños, etc.)
- ✓ Datos del productor: apellido, nombre, domicilio, y localidad.
- ✓ Datos del técnico: apellido, nombre y localidad.

2º- Según el producto elaborado:

- ✓ Tipo de producto: se deberá especificar que tipo de confitura es ya sea mermelada o almibarado.
- ✓ Número de frascos para comercializar.
- ✓ Fecha de elaboración.
- ✓ Tiempo de estacionamiento.
- ✓ Peso neto: peso del producto sin frasco.

(Ver planillas manifiesto de producción en anexo).

5 – Verificación de productos

- Los feriantes antes de ingresar a la feria deberán pasar por un control de calidad de los productos, el cual será realizado por un especialista.

- Se procederá a hacer un control externo e interno del producto, mediante un muestreo del o los lotes a ingresar, por lo tanto, el producto abierto para el control será abonado por los encargados de la feria.
- Los productos que no rindan con las condiciones óptimas no podrán ser ingresados a la feria.
- En el momento del control de productos se procederá a realizar el Control de planillas de registro de materias primas, productos y proceso.

Control externo

- ✓ Tapas hundidas o levantadas.
- ✓ Almíbar derramado (en caso de almibarados).
- ✓ Cambios de coloración de producto.
- ✓ Turbidez (en caso de almibarados).
- ✓ Producto dividido en fase (en caso de almibarados).
- ✓ Nivel de llenado de frascos.

Control interno

- ✓ Cantidad de sólidos solubles (º brix).
 - ✓ Acidez (Ph).
 - ✓ Desarrollo de mohos y levaduras en superficie.
 - ✓ Fermentaciones.
 - ✓ Cristalización de azúcares.
 - ✓ Sinéresis (liberación de agua).
 - ✓ Endurecimiento de la fruta (por cristalización o uso de aguas duras)
 - ✓ Sustancias extrañas
 - ✓ Peso
 - ✓ color
 - ✓ Aroma
 - ✓ Sabor
- En el caso de los envases se controlará :

Control de envases

- ✓ Limpieza de los frascos
- ✓ Etiqueta
- ✓ Cerrado hermético
- ✓ Frascos sanos

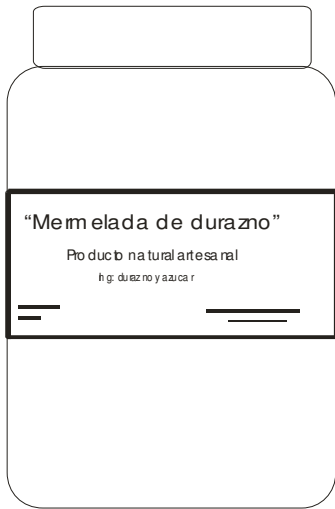
Anexos

1 - Modelo de etiqueta³

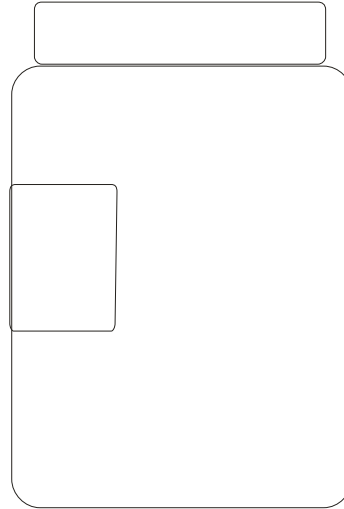


- Las etiquetas serán colocadas en el centro del envase y no deberán ser muy grandes para no tapar todo el producto.

³ Tamaño a escala sugerido



Vista frontal del envase



Vista lateral del envase

- Proporción y colocación adecuada de las etiquetas en el envase.

2 – Manifiesto de producción

CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

Materia Prima:		Fecha de cosecha:	
----------------	--	-------------------	--

Tipo de producción:	
---------------------	--

Procedencia:	
--------------	--

Características físicas de la Fruta (sabor, color, madurez, etc.)	
---	--

DATOS DEL PRODUCTOR

Apellido y nombre:	
--------------------	--

Domicilio:	
------------	--

Localidad:	
------------	--

DATOS DEL TECNICO

Apellido y nombre:	
--------------------	--

Localidad:	
------------	--

Firma del productor

Firma del técnico

CONTROL DE PRODUCTOS

Tipo de producto:	
cantidad de frascos para comercializar:	
Fecha de elaboración:	
Estacionamiento:	
Peso neto:	

DATOS DEL ELABORADOR

Nombre y Apellido:	
Domicilio:	
Localidad:	

DATOS DEL TECNICO/ O SUPERVISOR

Nombre y Apellido:	
Localidad :	

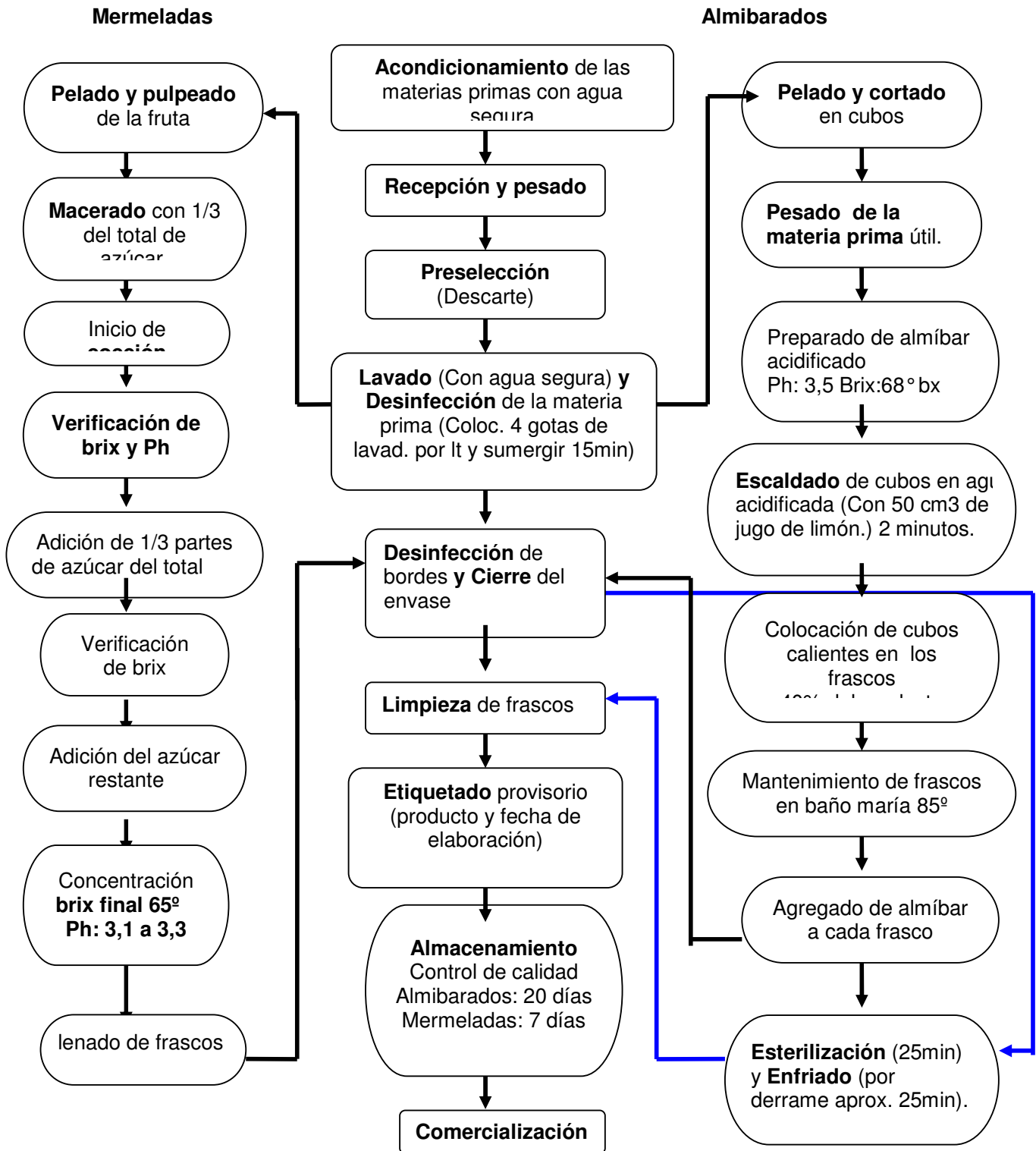
Firma del técnico/ o supervisor

Firma del Elaborador

3- Registros

Diagrama de flujo del proceso de elaboración de confituras

Hora de inicio:	Hora de finalización:	Fecha:
-----------------	-----------------------	--------



- Todos los feriantes que elaboren confituras deberán tener registro de todos los procesos de elaboración.

Registro de proceso

Peso inicial de la fruta	Kg.
Peso del descarte	Kg.
Peso de materia útil	Kg.
Tiempos de escaldado (en almibarados)	Minutos
Determinación de brix final Mermeladas: 65° bx Almibarados: Más de 55° bx	° bx
Determinación de Ph final	
Cantidad de azúcar utilizada	Kg.
Tiempo de esterilización de frascos (en almibarados)	Minutos
Tipo de enfriado de frascos	
Tiempo de enfriado de frascos	Minutos
Lista de ingredientes	
Número de unidades obtenidas por cada producción	

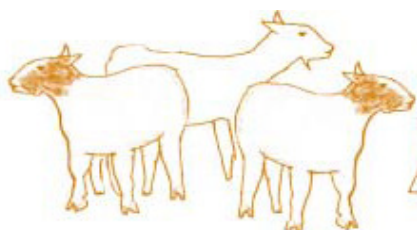
Bibliografía utilizada:

- Código Alimentario Argentino. Capítulo X. Art. 807, 809, 810.
- Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las condiciones higiénico sanitarias y de buenas Prácticas de elaboración para establecimientos elaboradores/ industrializadores de alimentos. Res. N° 80/96.
- Buenas Prácticas de Manufactura. www.alimentosargentinos.gov.ar
- Buenas prácticas para la elaboración de conservas vegetales y de frutas. Dirección Nacional de Alimentos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.

- Código de Prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas CAC/RCP 53-2003. www.codexalimentarius.net
- Codex Alimentarius. Textos básicos. Comisión del codex Alimentarius y el programa conjunto FAO/ OMS sobre normas alimentarias. Tercera Edición. www.codexalimentarius.net
- Código internacional Recomendado de Prácticas. Principios generales de higiene de los alimentos CAC/RCP 1 – 1969, Rev. (2003). www.codexalimentarius.net
- Procedimiento para la elaboración del protocolo de productos. Sello Argentino. Secretaría de agricultura, ganadería, pesca y alimentos. Secretaría de Políticas Agropecuarias y alimentos. Dirección Nacional de Alimentos. 2005.
- Elaboración de mermeladas. Procesamiento de alimentos para pequeñas y microempresas agroindustriales. Autor Myriam Coronado, Rosales, Hilario. Centro de Investigación, Educación, y Desarrollo (CIED). Editorial CIED. Lima Perú. 2001.
- Recomendaciones para la producción de alimentos. Cuadernillo para unidades de producción. Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI).
- Reglamento Técnico MERCOSUR para rotulación de alimentos envasados
- Manual de Orientación para el Emprendedor Alimentario. Recomendaciones para manipuladores de alimentos. Pág. (18). Buenas Prácticas de Manufactura, Pág. (17). Envases y materiales en contacto con alimentos. Rotulación de productos alimenticios. Pág. (23) www.comprebonaerense.gba.gov.ar
- Alimentos, guía para las Buenas Prácticas de Manufactura. Manual HACCP. Edición División.1997.
- Elaboración de frutas y hortalizas. Serie manuales para la educación agropecuaria. Área Industrias rurales nº 25. Editorial Trillas.1999.
- Código Alimentario Argentino. Capítulo IV Envases; capítulo V Rotulación.
- Elaboración de mermeladas, dulces y confituras. Cuadernillo para unidades de producción. Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI).
- Codex alimentarius. Sección IX. Información sobre los productos y sensibilización de los consumidores. Sección V. Control de las operaciones.
- Guía de Buenas Prácticas para la elaboración de conservas vegetales y de frutas. Cap. 2: Materias Primas; Cap. 4: Buenas Practicas de Manufactura en la elaboración. Control de envases y llenado. Cáp.7: Documentación.
- Manual de Orientación para el Emprendedor Alimentario. Rotulación de Productos Alimenticios. Pág. 23. www.comprebonaerense.gba.gov.ar
- Riesgos de conservas caseras y artesanales sin controles adecuados. Ing. Agr. Clara Marini. Columnas- Delicias Peligrosas. 2006. www.agroalternativo.com.ar

- La huerta Orgánica. Técnicas para mantener y mejorar la fertilidad del suelo y la salud de las plantas.
- Bergeret G. Conservas Vegetales: frutas y hortalizas. Ed. Salvat. 1963.

PROTOCOLO INTERNO DE CALIDAD



Para la Elaboración y Comercialización de
“Dulce de leche de Cabra”
En la feria de los Huerteros



Confección: Claudia G. Dale

2008

INTRODUCCION

El dulce de leche de cabra es una variedad poco habitual en nuestro país, por ser este un producto artesanal en su gran mayoría.

El dulce de leche de cabra es elaborado y consumido mayormente en regiones del norte de nuestro país, siendo también producido para consumo familiar ya que su receta es una tradición de generaciones.

En la provincia de Tucumán es elaborado principalmente por emprendimientos familiares o por cooperativas de trabajo como ser: La cooperativa El Algarrobal, ubicada en Taco Ralo, Departamento Graneros.

ALCANCES

El presente protocolo pretende describir las normas de calidad que debe cumplir un dulce de leche de cabra para poder comercializarse en la feria de los huerteros.

Los elaboradores deberán cumplir obligatoriamente con las reglamentaciones vigentes sobre Buenas Prácticas de Manufactura, descritas en el Código Alimentario Argentino -C.A.A. (Capítulo II “Disposiciones generales”), la aplicación de Buenas Practicas en producción de leche caprina (ver anexo).

El presente protocolo ha sido elaborado para comercializar este producto en la feria de los huerteros organizado por el INTA PRO HUERTA y la ROST (Red Orgánica Solidaria Tucumán), con este no se pretende reemplazar a las normas nacionales vigentes encargadas del control de los alimentos y aprobación de normas.

El C.A.A. define por Dulce de Leche: el producto obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche y adicionado de azúcar común.

Destacando que la leche a utilizar es de cabra y que esta sufrirá el mismo proceso, obteniéndose un producto final con características diferentes, al obtenido con leche bovina.

Para asegurar la calidad del producto final será necesario tener en cuenta las características del producto, del proceso y del envase.

Las características a considerar en el presente protocolo son:

- Método de obtención de la leche de cabra.
- Características de la leche de cabra.
- Proceso de elaboración
- Producto final.

El Producto

Método de obtención y condiciones de conservación de la leche de cabra

- a) El Dulce de Leche de cabra se elabora con leche cruda producto del ordeño de caprinos cuyo sistema de alimentación se basa en el monte y pasturas naturales e implantadas como maíz, sorgo, alfalfa.
- b) En un sistema de producción extensivo es de suma importancia resaltar que el tiempo entre ordeño y elaboración sea inferior a 72* horas y que la temperatura de conservación durante la totalidad de este período debe ser menor a 5°C; durante el transporte se debe mantener la cadena de frío y como máximo llegar a una temperatura de 9 °C.

****NOTA: La leche no debe ser almacenada por más de 48 horas***

- c) El lugar de donde proviene la leche de cabra utilizada para la elaboración de Dulce de Leche, deberá cumplir con Buenas Prácticas de producción de leche caprina.

Características de la leche

- a) La leche de cabra utilizada para la elaboración del Dulce de Leche debe cumplir con los requisitos físicos, químicos y organolépticos requeridos.
- b) La leche de cabra no deberá contener calostro, ni sustancias extrañas.
- c) La leche obtenida de las cabras deberá estar libre de brucelosis y tuberculosis.

- d)** La leche no deberá provenir de animales enfermos o mastíticos.
- e)** La leche no deberá contener residuos de antibióticos.
- f)** La acidez normal deberá estar entre 15 a 19 °Dornic dependiendo de la raza.
- g)** El pH de la leche deberá estar entre: 6,3 a 6,7 a 20°C.
- h)** Color: blanco mate.
- i)** Sabor: dulzón característico.
- j)** Aspecto: limpio, sin grumos.
- k)** Olor: característico.
- l)** Los análisis de acidez Dornic se realizarán: Posterior al ordeño, antes de conservarla y antes de ser utilizada en la elaboración.

El Proceso

- a)** El proceso de elaboración del dulce de leche de cabra y el principio de su conservación se basan en la concentración de la leche –especialmente azúcares por evaporación del agua contenida en la leche, lo que impide el ataque de microorganismos.

- b)** Los ingredientes a usar según este protocolo para la elaboración de Dulce de leche de cabra son: la leche de cabra, azúcar “de caña” común tipo “A” bicarbonato de sodio y eventualmente vainilla u otros aromatizantes naturales.

- c)** La leche debe ser sometida a un análisis para ver si es buena para el proceso. Deben hacerse pruebas de acidez Dornic y PH con el método que corresponda.

- d)** El proceso se inicia con la leche de cabra previamente colada, seguidamente se deberá realizar la pasteurización de la leche cruda de cabra, en cacerolas a fuego directo durante 30 minutos a temperaturas entre 62 y 65° C y luego enfriada.

- e)** Se deberá tener un sistema de aseguramiento de la inocuidad del producto elaborando en lugares sanitariamente aptos, cumpliendo normas de higiene.

- f)** Después de la recepción de la leche de cabra, se deberá hacer un filtrado antes de su ingreso al proceso.

- g)** Se deberá agregar bicarbonato de sodio para neutralizar el exceso de acidez de la leche y así proporcionar un medio neutro que favorece la formación del color típico del dulce de leche.

- h)** El punto final de concentración del producto, se determina por refractometría y se encuentra entre los 65-72 grados Brix (la muestra debe estar a la misma temperatura a la que se efectúa la determinación).

- i)** El envasado del Dulce de Leche de cabra debe realizarse bajo estrictas normas de higiene y seguridad de manera de no contaminar el producto en lugares habilitados para ello y se debe garantizar una temperatura del dulce en el momento del envasado no menor de 60°C, para así esterilizar el espacio de cabeza, eliminando microorganismos que pudieran haber quedado.
- j)** El producto debe tener un color uniforme y presentar una textura homogénea. Los parámetros físico-químicos son los siguientes:
- Apariencia: cremoso, color castaño.
 - Ausencia de Hongos y levaduras.
 - Ausencia de Bacterias patógenas.
 - Sin cristales grandes de azúcar.
 - Se permitirá la formación de cristales pequeños.
- k)** El lugar de almacenamiento del producto final debe ser fresco, seco, cerrado y libre de contaminantes.
- l)** Guardar los hábitos de higiene personal (delantal blanco, cofia, manos, limpias, etc.) y de los utensillos a usar. Dar los tiempos y temperaturas recomendadas durante el proceso.

El Envase

- a)** El tipo de envase a utilizar será de vidrio, de cerrado hermético con tapas tipo rosca.
- b)** Los envases de vidrio podrán ser reutilizados, solo si, pasan por un proceso de esterilizado previo.

- c) El material de los envases que contengan el dulce de leche de cabra, deberá ser únicamente de vidrio, y bromatológicamente aptos.
- d) Las tapas deberán estar cubiertas de un esmalte sanitario, y no podrán ser reutilizadas, ya que éstas pierden hermeticidad.
- e) No se permitirá el uso de tapas plásticas u otras, no indicadas en el protocolo, para el cierre de envases.
- f) Los envases deberán encontrarse en todo momento en las buenas condiciones higiénicas.
- g) Los envases con el producto, dulce de leche de cabra, que ingresen a la feria de comercialización deberán estar correctamente rotulados:
- Nombre del producto: Dulce de leche de Cabra
 - Identificación del lugar de elaboración.
 - Identificación de lote (fecha y año de elaboración).
 - Ingredientes.
 - Contenido neto: cantidad de producto.
 - Fecha de vencimiento.
 - Modo apropiado de uso y precauciones a tener en cuenta por Ej.: “una vez abierto conservar refrigerado”.
- h) No se aceptarán productos que no contengan etiqueta o falte alguno de los datos antes mencionados.
- i) No se aceptarán productos con etiquetas cuya letra sea ilegible o confusa.
- j) Las etiquetas deberán ser confeccionadas con letra legible e impresa.
- k) Las etiquetas deberán estar en el centro del envase y deberán ser de tamaño mediano para no tapar todo el producto.

Control de envases y envasado

- a) Se deberá utilizar métodos para la eliminación de posibles contaminantes.
- Observación visual de envases o frascos rasgados o desastillados.

- Lavado y desinfectado con agua clorinada.
- b) Los elaboradores del dulce de leche de cabra, antes de ingresar a la feria deberán pasar por un control de calidad de los productos, el cual será realizado por un especialista.
 - c) Se procederá a hacer un control externo e interno del producto, por lo tanto, éste será abonado por los responsables de la feria.
 - d) El llenado de los envases deberá ser completo, no se permitirán envases semilleros.
 - e) Los envases llenos, deberán estar almacenados en condiciones de sanidad y limpieza, protegidos de la humedad y de luz solar.
 - f) Los productos que no rindan con las condiciones óptimas no podrán ser ingresados a la feria.

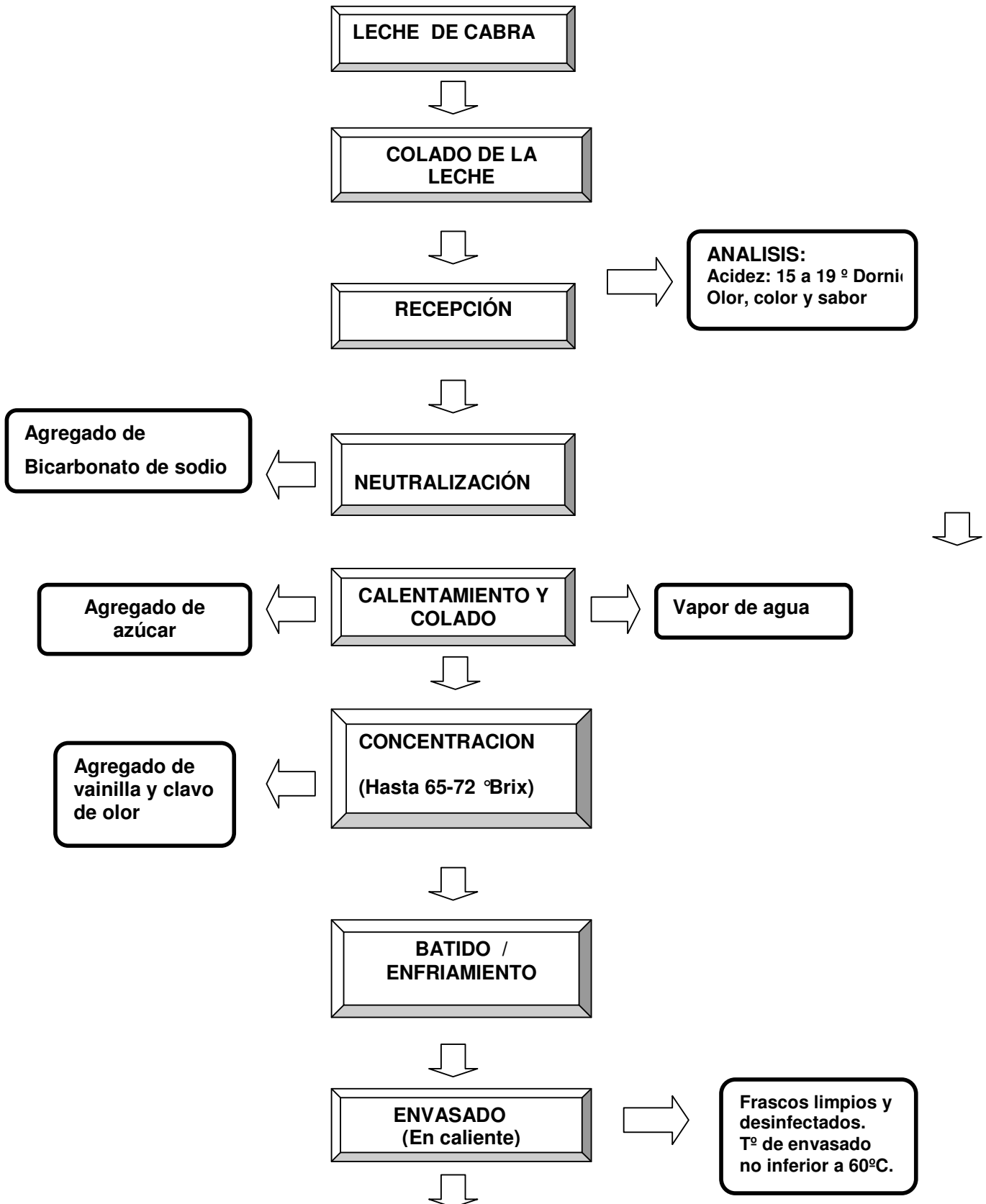
Documentación

- a) Los elaboradores que pretendan comercializar el producto dulce de leche de cabra a la feria, deberán llevar un registro de cada elaboración siguiendo su propio diagrama de flujo.
- b) Deberán completar todos los datos requeridos en las planillas de registro (ver anexo), cada vez que ingresen a la feria.
- c) Las planillas completas se presentaran en la entrada de la feria a quien corresponda.

Anexo

- Diagrama de flujo
- Planilla de registro del origen de la leche,
- Planilla del proceso de elaboración.
- Planilla de control de productos.
- Buenas prácticas de manufactura y buenas prácticas en producción de leche caprina.

DIAGRAMA DE FLUJO PARA ELABORACIÓN DEL DULCE DE LECHE DE CABRA



ALMACEMANIENTO

CONTROL DE ORIGEN DE LA LECHE DE CABRA

CABRA (RAZA)		Fecha de ordeño:	
--------------	--	------------------	--

Tipo de producción caprina (familiar, cooperativa, etc.)	
--	--

Procedencia de leche	
----------------------	--

Características físico-químicas de la leche (sabor, color y olor)	
---	--

Acidez de la leche de cabra	
-----------------------------	--

PH de la leche de cabra	
-------------------------	--

DATOS DEL PRODUCTOR CAPRINO

Apellido y nombre:	
Domicilio:	
Localidad:	

DATOS DEL TÉCNICO QUE ASISTE EL CONTROL DE LA LECHE DE CABRA.

Apellido y nombre:	
Localidad:	

Firma del productor

Firma del técnico

Registro de proceso de elaboración

Peso inicial de la leche a utilizar	Lts
Acidez de la leche a utilizar en el proceso de elaboración	º Dornic
Cantidad de bicarbonato de sodio utilizado	g
Cantidad de azúcar utilizada	Kg.
Temperatura de envasado del dulce de leche de cabra	ºC
Lista de ingredientes	

CONTROL DE PRODUCTOS

Tipo de producto:	
cantidad de frascos a comercializar:	
Fecha de elaboración:	
Peso neto:	

DATOS DEL ELABORADOR

Nombre y Apellido:	
Domicilio:	
Localidad:	

DATOS DEL TECNICO/ O SUPERVISOR

Nombre y Apellido:	
Localidad :	

Firma del técnico/ o supervisor

Firma del Elaboración

Bibliografía utilizada:

- Revista agropecuaria “El siglo de Torreón”. M.V.Z. FERNANDO CRUZ CASTILLO - 06 de enero de 2008. CIA editora de La Laguna. México.
- Calidad de la leche de cabra: Composición y tratamientos. José Luís Ares CEA-IFAPA. Córdoba. Conserjería de innovación ciencia y empresa junta de Andalucía.
- 3er- curso internacional taller internacional sobre industrialización de. leche de cabra. 5-7 septiembre de 2007. editores: M.C. Santiago r Mendoza moreno. MC José Ruiz torres. Lic Manuel de J. Azpilcueta Ruiz esparza. Lic. Saúl flores Álvarez. Red iberoamericana para el mejoramiento productivo de rumiantes y pequeños camélidos sudamericanos. Bermejillo .México.
- Brucelosis. Investigación documental del Dr. Mario Andrés Aquino López.
- Avanzan las leches finas. Por Lic. Elina Moreno, revista Agroalternativo www.agroalternativo.com.a
- Especies menores para pequeños productores: cabras lecheras. Manuel D. Sánchez Oficial de Producción Animal. Dirección de Producción y Sanidad Animal. FAO, Roma.
- Análisis composicional de leche de cabra. Boletín Nº 3 - Marzo de 2005. INTI – Lácteos Rafaela, Laboratorio de Calidad de Leche. www.inti.gov.ar
- Buenas prácticas de manufactura. Recomendaciones par ala producción de alimentos. Cuadernillo para unidades de producción INTI (Instituto Nacional de Tecnología Industrial). Año 2003.
- Código alimentario argentino.

PROTOCOLO INTERNO DE CALIDAD

PARA LA

PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN

Y COMERCIALIZACIÓN



DE ARROPE DE TUNA

Confección: Claudia G. Dale.

2008

Introducción

La palabra arrope deriva del árabe "ar-rurb" que expresa la idea de "jugo de fruta cocido".

“El arrope” es un dulce típico del noroeste argentino, que se fabrica en forma artesanal, el cual es producido por la concentración del jugo de la tuna con la característica de no tener adición de azúcar.

El producto tiene la apariencia y consistencia de un jarabe o pasta de color relativamente oscuro.

Para la elaboración del arrope se utilizan frutas dulces y maduras, además de la tuna se pueden utilizar frutos como: la algarroba, el chañar, el mistol, la uva, el higo.

Es una alternativa muy recomendable para diabéticos y dietas bajas en calorías. Dado que los frutos se cocinan en su mismo jugo, el sabor dulce del mismo proviene del azúcar presente en la fruta (la fructuosa).

Alcances

El presente protocolo ha sido confeccionado a efecto de ser utilizado en el marco interno de la feria de huerteros.

Este documento describe las normas de calidad que debe cumplir un arrope que aspira ingresar a la feria de comercialización de huerteros con excedentes.

Para todos aquellos elaboradores de arrope queda implícito el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), pudiendo garantizar de este modo un producto seguro e inocuo.

Con esto no se pretende reemplazar a las normas nacionales encargadas del control de alimentos.

El código alimentario argentino define como:

Art. 1023 - Con el nombre de Arrope, se entiende el líquido viscoso, espeso, de color negruzco, preparado por concentración de jugo de la fruta de tuna o penca.

Los arropes preparados con zumos de otras frutas podrán rotularse con el sabor de la fruta predominante utilizada y/o de las frutas utilizadas.

Producción y cosecha- Normas

El modelo orgánico de producción del Prohuerta, tiende a realizar estrategias para que los productos de la huerta sean naturales, por ello, la materia prima (tuna) deberá cumplir con algunos requisitos básicos:

Materias primas

k) Se promueve y prioriza que las frutas (tunas) empleadas en la elaboración de arropes sean producidas por familias, escuelas, grupos comunitarios, cooperativas o participantes del prohuerta.

l) Una vez instalado el sistema de certificación participativa solo se permitirá la elaboración de arropes bajo certificación y cuyas materias primas provengan de producciones propias.

m) El arropes de tuna preparado, deberá ser elaborado en base a materias primas sin tratamientos químicos.

n) El agua empleada en la elaboración de arropes, en el lavado de la materia prima y durante los procesos de elaboración, deberá ser segura, lo que significa que NO debe contener microorganismos, alto contenido de sales de Ca y Mg (aguas duras), ni metales pesados.

Antes de utilizarse el agua, será sometida a análisis de calidad, siendo tratada previamente mediante: clorinado, acidificado, etc.

Si las aguas son duras deberá realizarse un tratamiento específico (ablandamiento) y adecuado a este tipo de agua, para evitar el depósito de sales en botes o botellas utilizadas lo cual se hará bajo verificación del técnico de la zona.

o) El acondicionamiento de frutas utilizadas en la producción deberá hacerse a conciencia con agua segura, para eliminar en gran medida la carga microbiana, que las materias primas transportan.

p) La cosecha de la tuna y el manejo postcosecha deben ser cuidadosos, para evitar daños y contaminaciones y asegurar la calidad sanitaria desde el punto de partida de la elaboración, por esto:

➤ las tunas deberán ser de calidad adecuada para el proceso al que será destinada ya que no toda la materia prima es apropiada para hacer el arrope.

➤ Las tunas deberán estar íntegras, sin golpes, ni magulladuras, para no afectar la calidad del producto.

➤ Las tunas deberán tener el grado de maduración adecuado o sea no deberán estar ni muy verdes, ni muy madura.

q) En el caso de las tunas deberá hacerse la remoción de las espinas, ésta práctica puede ser manual o mecánica cuidando de no dañar la epidermis para evitar su contaminación y su posterior eliminación en la operación de selección.

r) Las materias primas deberán ser almacenadas en condiciones que garanticen la protección contra la contaminación de plagas o contaminantes químicos, físicos y microbiológicos y reduzcan al mínimo los posibles daños y el deterioro de frutas, ya sea cortes, raspaduras.

s) En el caso de las tunas el tiempo de almacenamiento no deberá ser mayor a las 48 hs después de cosechadas, ya que es una fruta que se deteriora rápidamente.

Los elaboradores deberán presentar antes del ingreso a la feria toda la documentación requerida (planillas de manifiesto de producción y registro de proceso.)

Proceso de elaboración- Normas

El código alimentario argentino aún no ha definido parámetros específicos para la elaboración del arrope.

Pero se trabajara sobre parámetros importantísimos tomando en cuenta la característica del fruto con el cual se va a trabajar, "la tuna".

Sin embargo el código alimentario argentino establece que para la elaboración de alimentos debe aplicarse Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de este modo, asegurar la calidad del producto, para su posterior consumo.

En el caso de la tuna, que es un vegetal que presenta características que no son comunes a la mayoría de ellos y que hacen más riesgoso su procesamiento, como su su baja acidez (salvo excepciones de algunas especies) y el alto contenido de azúcar. Por estas razones los procesos de elaboración deben ser cuidados especialmente para evitar que los productos derivados de esta especie mantengan su calidad y no sean vehículo de enfermedades.

Las condiciones generales de elaboración del producto deberán ser las siguientes:

- 8)** El agua utilizada en todo el proceso de elaboración de arrope deberá ser segura.
- 9)** Todas las operaciones del proceso de producción y elaboración de arrope deberán realizarse sin demora y en condiciones de higiene que eviten toda posibilidad de contaminación, deterioro, o proliferación de microorganismos patógenos y causantes de putrefacción.
- 10)** Todos los utensilios y envases que serán utilizados, deberán estar en perfectas condiciones y bajo una estricta limpieza y desinfección.
- 11)** La fruta que será utilizada en la elaboración del arrope deberá ser muy bien lavada, y desinfectada con agua segura.
- 12)** Previo al picado de la fruta se deberá tomar una muestra de la misma y realizar la medición del PH (acidez) y de la cantidad de sólidos solubles (^º brix).
El PH varía según la especie de tuna.
Este análisis podrá hacerse solo una vez, después de haber identificado la variedad de tuna con que se trabajará, o sea, no será necesario tomar el brix y su acidez cada vez que se elabore el producto si se usará siempre la misma variedad de tuna.
- 13)** La cantidad de sólidos solubles o contenido de azúcares que indica la madurez de la tuna es cuando es mayor a 12 ^º brix.
- 14)** No se podrá hacer el agregado de conservantes, colorantes, ni aromas artificiales, al producto, ya que, es un producto artesanal “natural”.

15) El arrope elaborado no deberá presentar signos de alteración producida por agentes físicos, químicos, o biológicos (hongos y bacterias).

16) El producto terminado tendrá consistencia de jarabe o pasta. Dicho producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores, ni sabores extraños.

17) El producto (arrope de tuna) terminado deberá estar alejado de las materias primas, para evitar la contaminación cruzada.⁴

18) El producto terminado no deberá estar en contacto con el suelo deberá estar en lugares altos, almacenarse en condiciones de sanidad y limpieza, protegiéndolo de la luz, humedad y altas temperaturas.

Los parámetros a seguir para la elaboración de **arrope de tuna** son los siguientes:

- a) Se deberá medir la cantidad de sólidos solubles (azúcares) mediante un refractómetro, los cuales se miden en grados brix.
El brix final del arrope deberá estar entre 70-75º brix.
- b) Se deberá realizar una medición del PH con una cinta indicadora de acidez.
El PH final o acidez del arrope deberá ser menor a 4,5 teniendo mayor seguridad en un PH 4.
Se deberá hacer la corrección de la acidez con ácido cítrico (jugo de limón).
- c) Se permitirá el agregado de edulcorantes naturales como la miel de caña o miel de abejas, para mejorar el sabor pero en cantidades muy pequeñas, ya que estas no deben superponerse al sabor natural.
- d) El envasado se deberá realizar en caliente, a una temperatura no menor a los 85° C.
Por ello se deberá utilizar un termómetro de alcohol, para registrar la temperatura de la pasta.

⁴ Contaminación cruzada: Transferencia de bacterias peligrosas o sus toxinas de un alimento crudo a otro ya elaborado.

- e) Inmediatamente después del cerrado del envase se deberá invertir los frascos para esterilizar el espacio de cabeza (espacio entre la tapa y el producto), solo por 2 minutos para evitar que el producto se adhiera a la tapa.
- f) Se deberá hacer un control de calidad del producto antes de que salga a la venta, manteniéndolo en observación durante una semana después del envasado.

19) Documentación requerida:

- Es requisito que los elaboradores tengan toda la documentación requerida, los registros del proceso de elaboración deberán estar completos y contener datos precisos los cuales deberán ser presentados en una carpeta para tener acceso a la feria.
- Cada elaborador deberá confeccionar un diagrama de flujo sencillo, con todos los pasos del proceso y procedimientos técnicos llevados a cabo., para llevar un control del proceso de su producto.

Reglamento de Comercialización

1 - Producción segura

Podrán comercializarse dentro de la feria de huerteros, solo los productos que cumplan con lo establecido en la producción de materia prima y elaboración de arropo.

2 - Envases

Para que el arropo pueda ser comercializado en la feria los envases deberán cumplir con una serie de exigencias:

- El material de los envases alimentarios, que contengan el producto, deberá ser únicamente de vidrio, bromatológicamente aptos.
- Los frascos de vidrio utilizados tienen que estar sanos, no deberán presentar rasgaduras, ni estar desastillados en los bordes.

- Los envases de vidrio podrán ser reutilizados, solo si, pasan por un proceso de esterilizado previamente.
- Los envases deberán disponer de cierres herméticos, para ello, se utilizará tapas con cierre tipo rosca.
- Los envases deberán encontrarse en todo momento en las buenas condiciones higiénicas.
- Las tapas deberán estar cubiertas de un esmalte sanitario, y no podrán ser reutilizadas, ya que estas pierden hermeticidad.
- No se permitirá el uso de tapas tipo corona para el cierre de envases.
- El llenado de los envases deberá ser completo dejando un espacio de cabeza de 1 cm., ya que no se permitirá el ingreso de envases semillenos.

3 - Rotulado o Etiquetado

- Los productos que ingresen a la feria de comercialización deberán estar correctamente rotulados:
 - ❖ Nombre del producto Ej.: Arrope de Tuna.
 - ❖ Identificación del lugar de elaboración.
 - ❖ Identificación de lote (fecha y año de elaboración)*.
 - ❖ Ingredientes.
 - ❖ Contenido neto: cantidad de producto.
 - ❖ Fecha de vencimiento*.
 - ❖ Modo apropiado de uso y precauciones a tener en cuenta por Ej.: “una vez abierto conservar refrigerado”.
- *Para imprimir las fechas de elaboración y vencimiento se utilizaran sellos.
- No se aceptaran productos que no contengan etiqueta o falte alguno de los datos antes mencionados.

- No se aceptaran productos con etiquetas cuya letra sea ilegible o confusa.
- Las etiquetas deberán ser confeccionadas con letra legible e impresa.
- Las etiquetas deberán estar en el centro del envase y deberán ser de tamaño mediano para no tapar todo el producto. (ver anexo modelo de etiqueta).

4 – Manifiesto de producción

- Los feriantes deberán declarar que variedad de tuna utilizan para la elaboración de arrope.
- Los feriantes, deberán, ingresar con 2 registros de producción, llenando los siguientes requerimientos :

1º- Según el origen de las materias primas:

- ❖ Variedad de tuna: roja, verde, etc.
- ❖ Fecha de cosecha
- ❖ Tipo de producción: familiar u otra.
- ❖ Procedencia o lugar de producción Ej. : Localidad.
- ❖ Característica de las frutas: color, sabor, aspecto físico (maduras o sobremaduras, con daños, etc.).
- ❖ PH y Brix de la fruta.
- ❖ Datos del productor: apellido, nombre, domicilio, y localidad.
- ❖ Datos del técnico: apellido, nombre y localidad.

2º- Según el producto elaborado:

- ❖ Tipo de producto: Arrope
- ❖ Número de frascos para comercializar.
- ❖ Fecha de elaboración.
- ❖ Tiempo de estacionamiento.
- ❖ Peso neto: peso del producto sin frasco.

(Ver planillas manifiesto de producción en anexo).

5 – Verificación de productos

- Los feriantes antes de ingresar a la feria deberán pasar por un control de calidad de los productos, el cual será realizado por un especialista.
- Se procederá a hacer un control externo e interno del producto, mediante un muestreo del o los lotes a ingresar, por lo tanto, el producto abierto para el control será abonado por los encargados de la feria.
- Los productos que no rindan con las condiciones óptimas no podrán ser ingresados a la feria.
- En el momento del control de productos se procederá a realizar el Control de planillas de registro de materias primas, productos y proceso.

Control externo

1. Nivel de llenado de frascos.
2. Limpieza de los frascos.
3. Etiquetas bien colocadas y legibles.
4. Cerrado hermético.
5. Frascos sanos.

Control interno

- Cantidad de sólidos solubles (° brix).
- Acidez (Ph).
- Desarrollo de mohos y levaduras en superficie.
- Sustancias extrañas.
- Peso.
- Color.
- Aroma.
- Sabor.

Anexos

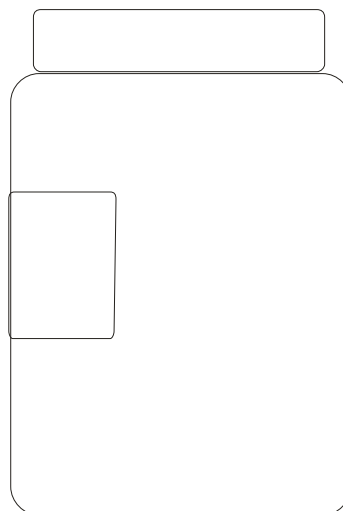
1 - Modelo de etiqueta⁵



- Las etiquetas serán colocadas en el centro del envase y no deberán ser muy grandes para no tapar todo el producto.



Vista frontal del envase



Vista lateral del envase

- Proporción y colocación adecuada de las etiquetas en el envase.

⁵ Tamaño a escala sugerido

2 – Manifiesto de producción

Las siguientes planillas deberán ser completadas y presentadas en el ingreso a la feria.

CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

Variedad de tuna		Fecha de cosecha:	
Tipo de producción:			
Procedencia:			
Características físicas de la Fruta (sabor, color, madurez, etc.)			
PH de la fruta:			
Grados Brix de la fruta:			

DATOS DEL PRODUCTOR

Apellido y nombre:	
Domicilio:	
Localidad:	

DATOS DEL TECNICO

Apellido y nombre:	
Localidad:	

Firma del productor

Firma del técnico

CONTROL DE PRODUCTOS

Tipo de producto:	
cantidad de frascos para comercializar:	
Fecha de elaboración:	
Estacionamiento:	
Peso neto:	

DATOS DEL ELABORADOR

Nombre y Apellido:	
Domicilio:	
Localidad:	

DATOS DEL TECNICO/ O SUPERVISOR

Nombre y Apellido:	
Localidad :	

Firma del técnico/ o supervisor

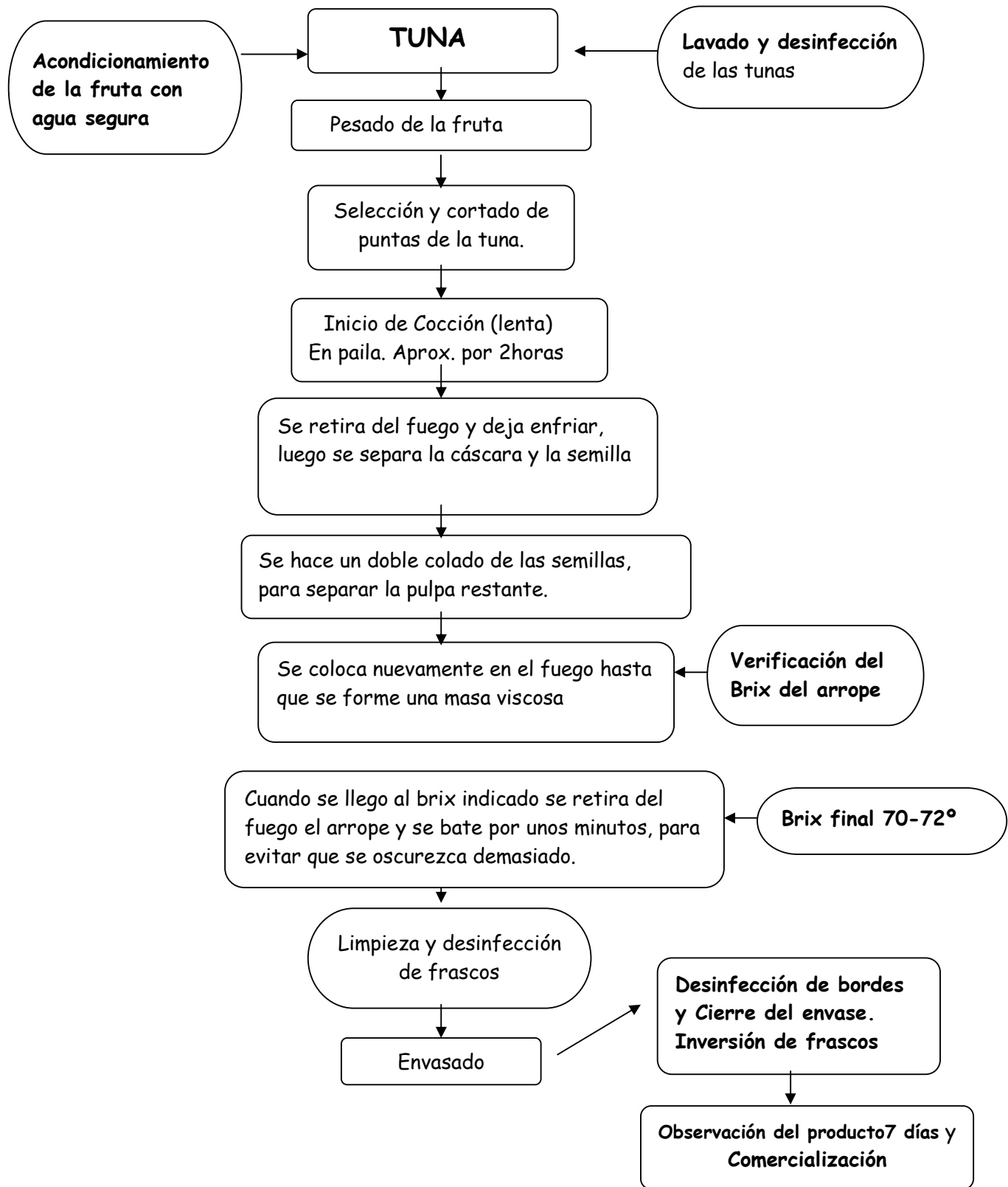
Firma del Elaborador

3- Registros

Registro de proceso

Peso inicial de la fruta	Kg.
Peso del descarte	Kg.
Peso de materia útil	Kg.
° Brix de la fruta	°Bx
PH de la fruta	
Determinación de brix final 70-75°	° Bx
Determinación de Ph final. Deberá ser Menor a 4,5	
Lista de ingredientes	
Número de unidades obtenidas por cada Producción	

Diagrama de flujo del proceso de elaboración de "Arrope de tuna"



⇒ **Este modelo de diagrama de flujo solo trata de dar una idea de cómo debe confeccionarse, por ello el elaborador deberá elaborar su propio diagrama del proceso que emplea para producir arropo de tuna, ya que la técnica puede diferir del modelo presentado.**

⇒ **Se sugiere utilizar leña de algarrobo negro y tala, para lograr un fuego suave y así poder obtener una cocción lenta.**

⇒ **Todos los feriantes que elaboren arropo deberán tener registro del proceso de elaboración.**

Bibliografía utilizada

- ❖ Código Alimentario Argentino. CAPITULO XII - Art. 1023.
- ❖ Recomendaciones para la producción de alimentos. Cuadernillo para unidades de producción. Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI).2005
- ❖ Código Alimentario Argentino. Capítulo IV Envases; capítulo V Rotulación.
- ❖ Conservas Vegetales: frutas y hortalizas. Bergeret G. Ed. Salvat. 1963.
- ❖ Guía de Buenas Prácticas para la elaboración de conservas vegetales y de frutas. Cap. 2: Materias Primas; Cap. 4: Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración. Control de envases y llenado. Cap.7: Documentación.
- ❖ Codex alimentarius. Sección IX. Información sobre los productos y sensibilización de los consumidores. Sección V. Control de las operaciones.
- ❖ Código de Prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas CAC/RCR 53-2003. www.codexalimentarius.net
- ❖ Buenas prácticas para la elaboración de conservas vegetales y de frutas. Dirección Nacional de Alimentos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.

- ❖ Análisis de Factibilidad del cultivo de la Tuna en la Localidad de Icaño, Departamento La Paz. Ing. Agr. Belén Álvarez Parma. Dirección Provincial de Programación del Desarrollo. Ministerio de Producción y Desarrollo. Gobierno de la Provincia de Catamarca. Julio 2007.
- ❖ Alimentación sana. Dulces del Noroeste Argentino. Boletín semanal. www.alimentacion-sana.com.ar
- ❖ Utilización agroindustrial del nopal. BOLETÍN DE SERVICIOS AGRÍCOLAS DE LA FAO 162. Por **Carmen Sáenz**. Servicio de Tecnologías de Ingeniería Agrícola y Alimentaria (AGST) con la colaboración de la Red Internacional de Cooperación Técnica del Nopal (FAO-CACTUSNET).FAO 2006