

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



### Eje temático N°: 11

---

#### **Cultivo de hortalizas para autoconsumo en el Cinturón Verde de La Plata, Argentina. Su rol en la conservación de saberes y diversidad.**

BONICATTO M. Margarita<sup>1</sup>, MAY M. Paula<sup>2</sup>; MARASAS Mariana E. <sup>3</sup>& POCHETTINO  
María Lelia<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Curso de Agroecología, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales-UNLP, <sup>2</sup> Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales-UNLP; <sup>3</sup>Curso de Agroecología, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales-UNLP- IPAF INTA. <sup>4</sup>Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada, FCNyM, UNLP-CONICET.

**E-mails:** mbonicatto@yahoo.com.ar; maymp81@gmail.com; mmarasas@yahoo.com.ar; pochett@fcnym.unlp.edu.ar

#### ***Introducción***

Desde los orígenes de la humanidad la necesidad básica de alimentación ha sido una preocupación. Hoy entendemos a la alimentación como un proceso complejo, más amplio que simplemente nutrirnos, visto no solo como un hecho biológico sino, al mismo tiempo socio-cultural. (Aguirre, 2010). En efecto, no pueden aislarse los factores biológicos de los factores sociales, ya que se ponen en juego variables de orden diferente: el recorte de lo que es alimento según identidad cultural y preferencias personales (Kipple & Ornelas, 2000), su disponibilidad, la composición y las características de los alimentos, la salud del consumidor, la dinámica de los territorios donde habita, la evolución de las producciones y de los productores agropecuarios (Muchnik, 2006). En este marco, el rol de los agricultores familiares, es clave para el mantenimiento de la diversidad biocultural y soberanía alimentaria. Una característica de los sistemas familiares de producción, es la diversidad de cultivos que realizan. Esta diversificación productiva es señalada como una estrategia para minimizar el riesgo y estabilizar los rendimientos, usando bajos niveles de insumos externos y con un limitado impacto ambiental (Altieri, 2000). Sin embargo, otra función

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



que tiene la agrobiodiversidad cultivada es la de alimentar a los propios agricultores y agricultoras. Esta concepción holística en la que agricultores y naturaleza se entienden como componentes que interactúan, permite concebir a cada agroecosistema como una unidad única, y es en esta particularidad, que se concentra información de relevancia para el estudio y diseño de agroecosistemas sustentables.

Hacia el interior de los agroecosistemas, cada práctica agrícola realizada por los agricultores y agricultoras, está orientada y sustentada por conocimientos (Berkes *et al.*, 2000), entre ellos los que refieren a la preparación de alimentos, la atención de la salud, la conservación del medio y un amplio rango de actividades que al ser constituidas en armonía con el entorno, permiten el mantenimiento tanto de factores sociales como de su propio ambiente, incluso en contextos pluriculturales y procesos de cambio y/o globalización (Pochettino *et al.*, 2008). Según Reyes García (2009), este conocimiento es producto de un proceso acumulativo y dinámico de experiencias prácticas y adaptación al cambio. El cultivo de las hortalizas, sus diversos usos, la selección de aquellas que se mantienen in situ a través de la selección y conservación de semillas, son parte fundamental de la Agrobiodiversidad expresada en los agroecosistemas familiares. Esta biodiversidad que mantienen las comunidades de agricultores, requiere un complejo sistema de manejo y un profundo entendimiento de sus ecosistemas que resultan en la base de las diferentes formas de agricultura amigables con el ambiente, (Abbona *et al.*, 2007; Tengo & Belfrage 2004; Tsegaye 1997). Es así, que la agrobiodiversidad utilizada con fines utilitarios, ceremoniales y/o simbólicos al relaciona aspectos sociales, económicos y ecológicos, propios del enfoque agroecológico.

En el Partido de La Plata, Provincia de Buenos Aires, existe uno de los cinturones hortícolas más importantes de la Argentina. Allí, la producción nace con la fundación de la ciudad a fines del Siglo XIX. En este territorio acontecieron sucesivas oleadas migratorias en diferentes períodos históricos: a principios del siglo XX ingresaron inmigrantes de ultramar, principalmente de nacionalidad italiana, portuguesa y española; una segunda

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



oleada proveniente de Europa arribó durante la segunda posguerra; también se incorporaron migrantes internos a partir de la década de 1960 provenientes de las provincias del noroeste –con un claro predominio de santiagueños, seguidos por salteños y jujeños-y noreste del país. Finalmente, debe mencionarse la migración desde países limítrofes, principalmente boliviana, con una afluencia sistemática desde 1970 y que se incrementara en las últimas décadas. Hoy en día, el cinturón verde de La Plata se presenta como un territorio con alta heterogeneidad, concentrando desde agroecosistemas empresariales altamente capitalizados con alto nivel tecnológico, hasta productores de subsistencia, con pequeñas superficies al aire libre y estrategias tradicionales en cuanto a formas de producción y comercialización (Benencia & Quaranta, 2005). En los últimos veinte años de historia de este territorio, se dieron una serie de “ventajas” productivas, económicas y técnicas, (García, 2011) junto a un mercado exigente en valores como el rendimiento y estética de los productos que impacto en la Agrobiodiversidad cultivada. En este sentido, el material genético que se cultiva, implica poblaciones de hortalizas de muy variados orígenes. Por una parte se hallan cultivares comerciales con propiedad intelectual protegida, muchos de los cuales son de condición híbrida. En menor escala, se presentan variedades locales que se producen en la misma finca o se adquieren por trueque o donación, como el alcaucil ñato, tomate platense, hinojo platense, nabiza, apio fajado, cebolla inverniza, cardo blanco (Garat *et al.*, 2007, Nico *et al.*, 2006; Ahumada *et al.*, 2011). Estas semillas de autoproducción, tienen la particularidad de ser sembradas, seleccionadas y recolectadas por los agricultores luego de cada ciclo de cultivo (de Boef *et al.*, 2007). Desde una mirada sistémica, la conservación en las unidades de producción familiar comprende la conservación de agroecosistema entero, incluyendo los cultivos, los conocimientos de los agricultores y las plantas silvestres que crecen junto a las cultivadas. En este contexto la conservación de semillas trasciende el objetivo de proveer material genético para futuras siembras, ya que las semillas conservadas han sido el símbolo de la identidad de pueblos y naciones, pues la semilla está vinculada a las

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



costumbres alimenticias y a los platos típicos expresivos de orígenes y tradiciones, de prácticas y celebraciones. Es la identidad del agricultor y, por lo tanto, la expresión de su pueblo y de su vida (Pochettino *et al.*, 2011).

A pesar de los importantes roles que cumple la agrobiodiversidad conservada *in situ*, existe un proceso mundial de homogeneización de los hábitos de consumo y alimentación (Entrena Durán, 2008), cuyo espejo es la simplificación de la diversidad de hortalizas cultivadas. El Cinturón Verde de La Plata, al ser uno de los principales productores de hortalizas del país, no está ajeno a esta tendencia. En este trabajo se asume que aquellas variedades hortícolas que no tienen lugar en el mercado para comercializarse, tienden a desaparecer o a restringirse al autoconsumo.

En este sentido, la presión ejercida sobre la agrobiodiversidad cultivada es contraria al mantenimiento de cultivos locales o tradicionales y los saberes asociados a ellos. Esta homogeneización característica del modelo productivo hegemónico, no incluye las valoraciones, deseos y simbolismos otorgados a las hortalizas, ya no concebidas solo como comida utilizada para comer, sino como alimentos en los que confluyen diferentes usos que exceden la nutrición (Aguirre 2010). Este modelo al focalizar el objetivo de las producciones en estándares económicos y estéticos, deja de lado la diversidad de valores intrínsecos por los cuales las personas elijen qué comer y en este caso, qué cultivar. Por lo expuesto, la pérdida de diversidad cultivada tiene su correlato en el debilitamiento de la soberanía alimentaria de las diferentes culturas que en este territorio conviven. El objetivo de este trabajo es indagar sobre la permanencia de cultivos dedicados al autoconsumo en agroecosistemas familiares del Cinturón Verde de La Plata y analizar su rol en la conservación de agrobiodiversidad y saberes.

### ***Materiales y Métodos***

#### *Área de estudio*

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

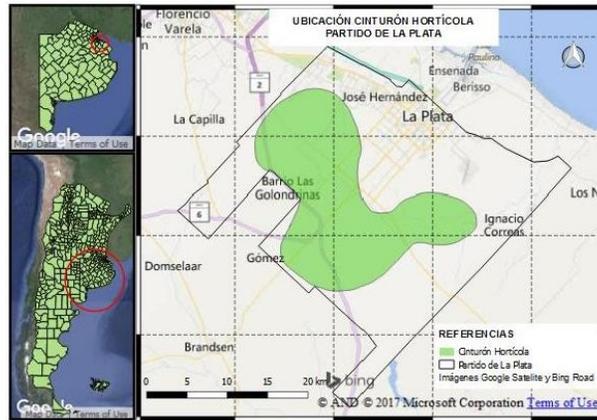
Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



Ubicado al nordeste de la provincia de Buenos Aires, ( $34^{\circ} 54' 24''$  de latitud sur y  $57^{\circ} 55' 56''$  de longitud oeste), se ubica uno de los cinturones verdes más importantes de la Argentina (Figura 1), el Cinturón Hortícola Platense. El clima es templado semihúmedo sin estación seca. La temperatura media anual es de  $16,3^{\circ}\text{C}$ , con un promedio de  $26,3^{\circ}\text{C}$  en enero y  $10,5^{\circ}\text{C}$  en julio. La precipitación anual promedio es de 1023 mm. El municipio de La Plata es la región hortícola más importante del Cinturón verde de Buenos Aires (CVB) por poseer la mayor producción hortícola de la región, la mayor superficie hortícola y el 49% de las explotaciones del Cinturón Hortícola Bonaerense (Dirección Provincial de Estadística, 2005). El Cinturón Hortícola Platense es una franja de territorio de 5 a 12 Km de ancho que se extiende entre el suburbio de la ciudad y el medio agropecuario extensivo, ocupando un 39% del territorio municipal, correspondiendo un 15% a ciudad y suburbios y un 46% al espacio rural pleno (Figura 1). Según el Censo Hortiflorícola del año 2005 La Plata cuenta con 761 unidades productivas que ocupan 4184 has, representando una superficie promedio de 5,5 has por unidad. Sin embargo, desde distintos ámbitos, se coincide en que el incremento del número de productores es superior al cuádruple del registro realizado en el último censo (Cieza *et al.*, 2015). En cuanto a la forma de tenencia de la tierra, el 61% de los agricultores son arrendatarios (Dirección Provincial de Estadística, 2005), siendo en su mayoría inmigrantes bolivianos. Actualmente, se estima que ese porcentaje sea mayor ya que es la principal forma de tenencia de los agricultores bolivianos, quienes en los últimos años eran medieros y pasaron a ser agricultores. En cuanto a la superficie con invernáculos, el Censo Hortiflorícola del año 2005 publica que La Plata cuenta con el 30% de su superficie bajo esa tecnología; sin embargo, a través de estimaciones, se piensa que ya supera el 75% (Staviski, 2010).

# X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



**Figura 1.** Localización del área de estudio, Provincia de Buenos Aires, Argentina.

## *Los Agricultores Familiares*

La agricultura familiar engloba a los sujetos cuya función en el sistema actual sería la de preservar o potenciar una serie de características que se entienden como positivas, a saber: proteger al productor directo; reducir el éxodo rural y favorecer el poblamiento rural; evitar o por lo menos moderar la concentración del capital y por qué no, el importante rol de preservar la diversidad biocultural a través de agroecosistemas diversificados que permitan reducir o eliminar el uso de agroquímicos.

La decisión de tomar como sector en estudio a la agricultura familiar está relacionada tanto con su representación a escala nacional y local, como a la posible vulnerabilidad en cuanto a su sustentabilidad (Blandi *et al.*, 2015) y principalmente a la particularidad que emerge del vivir donde se produce, que genera la permanencia de un estrecho vínculo con el componente ecológico de los sistemas productivos. En cuanto a la caracterización tomada para direccionar las hipótesis y objetivos de este trabajo, el Programa Nacional de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), en el texto publicado por Elverdín *et al.*, (2005) definen la Agricultura Familiar como: “*un tipo de producción donde la unidad*

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



*doméstica y la unidad productiva están físicamente integradas, la agricultura es un recurso significativo en la estrategia de vida de la familia, la cual aporta la fracción predominante de la fuerza de trabajo utilizada en la explotación, y la producción se dirige tanto al autoconsumo como al mercado”*. Al decir de Van Der Ploeg (2014) el predio no es sólo un lugar de producción, es un espacio en donde las/os niñas/os crecen en contacto con la actividad agrícola y las dinámicas ecológicas que posibilitan el dominio productivo y conocimiento de cultivos y animales: todo un laboratorio natural de gran importancia para comprender y entender la relación con el medioambiente.

### *Recopilación de datos*

La Agroecología representa un enfoque transdisciplinario en sí mismo, que ilustra la fusión de los conjuntos integrados de ciencias y disciplinas que conforman esta nueva orientación (Bowling, 2011). En este sentido, para la realización de esta investigación se tomaron herramientas metodológicas de la Etnobotánica. En dicha interdisciplina, los “datos” se refieren a la amplia gama de información que se obtiene acerca de cómo se relaciona la gente local con el medio ambiente (Martin, 1995). Para diseñar el muestreo se utilizó la técnica llamada “bola de nieve”, para la cual se seleccionó de un grupo de “interlocutores iniciales” (personas informadas, reflexivas y dispuestas a hablar con el investigador), contactadas a partir de su participación en espacios de intercambio de semillas locales y/o del vínculo con extensionistas e investigadores que se encuentran trabajando con este sector. Posteriormente, dichos informantes recomendaron a otros posibles participantes, entendiendo que la presentación que hace el sujeto ya incluido en el proyecto, establece una relación de confianza con los nuevos participantes. En tal sentido, el muestreo no es aleatorio, bajo el supuesto de que aquellos/as agricultores/as familiares que conserven semillas, proporcionarán información más específica sobre el tema (Martín-Crespo Blanco & Salamanca Castro, 2007). Cada quinta fue considerada una unidad de muestreo.

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



Los 26 agroecosistemas familiares analizados representan situaciones heterogéneas en cuanto al origen de los agricultores, edad, género, cultivo a campo o bajo invernáculo y diferencias en cuanto al modelo agrícola utilizado (agroecológico, orgánico o intensivo en insumos externos).

Durante 2012-2014 se realizaron entrevistas abiertas y semiestructuradas, donde los interlocutores dan respuesta extensa a una serie de preguntas generales, en secuencia estipulada previamente. Las mismas son herramientas interesantes cuando se busca dar una idea de la forma en la cual la gente describe su vida y su entorno natural (Martin, 1995). Esta variable metodológica es una interesante opción en situaciones donde no se tiene más de una oportunidad para entrevistar a alguien, además de la flexibilidad que presenta este tipo de entrevista para abordar los temas presentados y poder profundizar en aquellos puntos surgidos durante la misma (Albuquerque *et al.*, 2010). El eje de la entrevista se basó en el vínculo con la producción hortícola, la diversidad hortícola cultivada, las semillas conservadas, los usos, y motivos de la conservación de dichas semillas y el destino de la producción (autoconsumo- comercialización). En aquellos casos donde surgieron temas de interés, se realizaron a posteriori entrevistas en profundidad (Taylor & Bogdan, 1990). El primer momento de las entrevistas se dedicó a explicar a los interlocutores, en lenguaje apropiado y divulgativo, los fundamentos, objetivos, implicancias y alcances de la investigación (Alexiades & Laird, 2002), acordando con los interlocutores, distintos ítems de consentimiento incluyendo fotografías, grabaciones, identidad, toma de muestras vegetales y difusión de la información. El registro se realizó mediante grabaciones para asegurar no perder información y poder dar libertad a la conversación (Albuquerque *et al.*, 2010). Para las situaciones donde los interlocutores manifestaron no querer ser grabados, se utilizó un diario de campo para registrar la entrevista. El registro se completó con fotografías y filmaciones.

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



### *Organización de los datos*

La sistematización es un proceso metodológico que se basa en poner en orden o dar organización a un conjunto de elementos (prácticas, conocimientos, ideas, datos) que hasta ese momento estaban desorganizados (Berdegué *et al.*, 2004). La información recabada, se ordenó, codificó y capturó en una base de datos diseñada en una hoja de cálculo en Microsoft Excel. Para el análisis de los datos se elaboró una tabla dinámica, la cual permitió hacer un cruzamiento de información, obtener tablas y gráficas para la interpretación de los resultados. Estos datos se organizaron para cada sitio de muestreo (cada agroecosistema) y luego se conformó una planilla general. Cada cultivo hortícola mencionado durante las entrevistas se consideró una muestra. En este sentido el número total de muestras no implica una cuantificación desde el punto de vista taxonómico. Para cada muestra, se detalló el nombre científico, nombre local, familia botánica, la conservación o no de semillas, el tiempo que hace que conservan la variedad/especie botánica, el motivo por el/los cual/es se conserva, el origen de la misma, el destino, uso/s de esa planta. La agrobiodiversidad conservada fue agrupada en categorías según el destino de la producción: 1-autoconsumo y comercialización, 2-autoconsumo exclusivamente y 3-comercialización exclusivamente. Entendiendo la categoría de autoconsumo exclusivamente como aquella que se mantiene en la esfera familiar de la casa. Se cuantificó la cantidad de cultivos hortícolas pertenecientes a cada categoría de destino. Se realizó una caracterización botánica de la agrobiodiversidad conservada.

### *Criterios de conservación*

A partir del análisis de las entrevistas se agruparon los motivos por los cuales se conservan semillas para conformar el conjunto de criterios que sustentan dicha práctica. Por lo tanto, los criterios de conservación descriptos surgen de la fundamentación de los informantes, sin embargo, los rótulos fueron puestos por las autoras a posteriori del relevamiento. Para cada muestra (cultivo hortícola), se detallaron los criterios de conservación mencionados. Cada

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

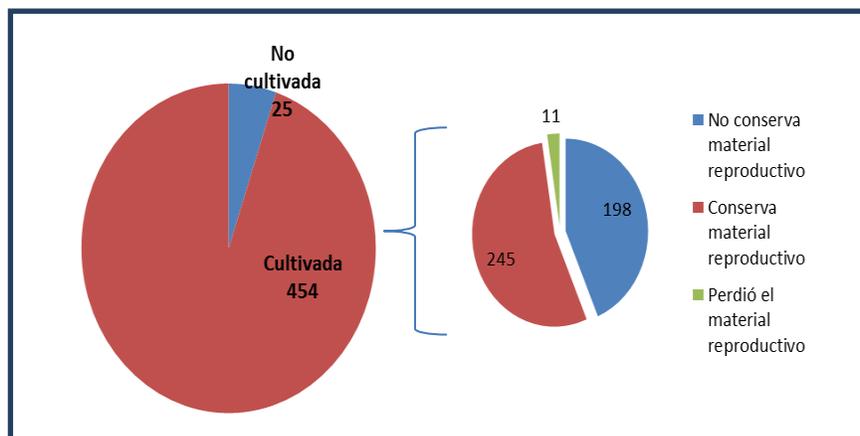


criterio de conservación se cuantificó a partir del número veces (citas) que fue utilizado por los interlocutores para justificar la conservación de una semilla. Debido a que para algunas semillas opera más de un criterio de conservación (pluricausalidad) y que para otras semillas conservadas los criterios de conservación no fueron explicitados, el número total de citas, difiere del número total de semillas conservadas.

### ***Resultados y discusión***

#### *Agrobiodiversidad conservada*

El total de cultivos hortícolas (muestras) registrados fue de 479, de las cuales el 94.8% (454) estaba siendo cultivado al momento de las entrevistas o se disponía de las semillas para sembrar. De ese total de cultivos, el 53.9% (245) son mantenidos in situ mediante la autoproducción de semillas (Figura 2).



**Figura 2:** Cantidad de muestras hortícolas cultivadas y conservadas in situ

#### *Criterios de conservación*

Se describieron 11 criterios que sustentan la conservación de la agrobiodiversidad registrada (Tabla 1). Los datos obtenidos confirman la existencia de diferentes criterios que operan sobre la conservación de los cultivos hortícolas.

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



**Tabla 1:** Criterios que sustentan la conservación de semillas en agroecosistemas familiares del Cinturón Hortícola de La Plata.

| <b>Criterio</b>  |
|--|
| <b>Afectivo (A)</b><br>Vinculado a la historia familiar, a personas por las cuales se siente afecto, a semillas que se les perdieron o, simplemente, al tiempo que hace que se las conserva. |
| <b>Culinario (B)</b><br>Plantas cultivadas por tradición culinaria familiar o alimentos regionales.  |
| <b>Innovador (C)</b><br>Innovar y experimentar en la incorporación y cultivo de semillas “raras”, desconocidas o reencontradas.  |
| <b>Independencia (D)</b><br>Vinculado a la posibilidad de independizarse de la compra de semillas.   |
| <b>Medicinal (E)</b><br>Propiedades para la salud  |
| <b>Diversificador (F)</b><br>Plantas conservadas y cultivadas con el objetivo de incrementar la diversidad en la quinta.   |
| <b>Morfológico (G)</b><br>Plantas conservadas en busca de características morfológicas u organolépticas (color, sabor, olor, aspereza).  |
| <b>Productivo (H)</b><br>Semillas conservadas por su rol en el fortalecimiento de servicios ecológicos.  |
| <b>Económico (I)</b><br>Vinculado a la posibilidad de ahorrar el dinero que implica la compra de semillas.   |
| <b>Comercial (J)</b><br>Subyace a todos los criterios descriptos ya que la venta de las plantas cultivadas es parte de la lógica de las familias.  |

### *Verdura ¿para quién?*

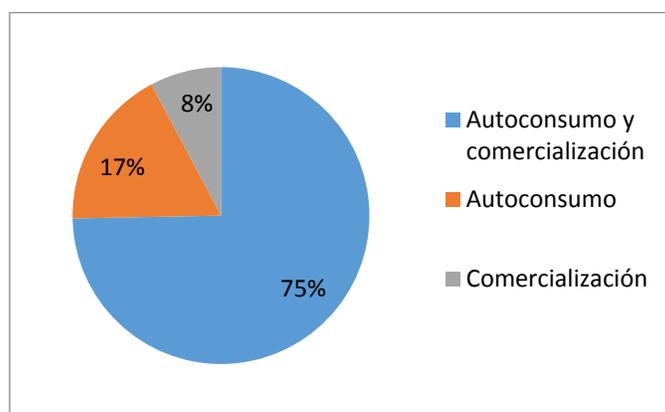
Los datos obtenidos (Figura 3) dan cuenta de que el mayor porcentaje (75%) pertenece a la conservación de semillas de cultivos hortícolas que se destinan tanto al consumo de la familia como a la venta. Esta información no llama demasiado la atención dada la propia caracterización de los actores involucrados. Siendo que la gran mayoría de los entrevistados viven donde producen y obtienen de sus producciones las verduras para uso familiar. Las siguientes dos categorías, minoritarias en su cuantificación, ponen en discusión dos aspectos importantes. Por un lado se corrobora la existencia del cultivo de hortalizas solo para autoconsumo (17%), y por el otro, que aun en pequeños porcentajes, hay agricultores

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



que cultivan hortalizas para satisfacer los gustos y demandas externas (8%), hortalizas que no son incluidas en sus hábitos de uso y consumo.



**Figura 3:** Destino de los cultivos hortícolas conservados por los agricultores familiares del Cinturón Hortícola de La Plata.

### *Cultivos destinados al autoconsumo*

16 de los 26 interlocutores mencionaron mantener algunos cultivos sólo para autoconsumo. Los 43 cultivos hortícolas con este destino corresponden taxonómicamente a 18 géneros y 21 especies botánicas. Cultivos tales como el maní (*Arachis hypogaea* L.), el yacón (*Smallanthus sonchifolius* (Poepp. et Endl.) H. Rob.); el tomate verde vestido (*Physalis ixocarpa* Brot. ex Hornem), el zapallo plomo (*Cucurbita maxima* Duchesne subsp. *máxima*), la cucuza (*Lagenaria siceraria* (Mol.) Standl.); el tomate platense (*Solanum lycopersicum* L.) entre otros, son ejemplo de la diversidad que conservan los agricultores y agricultoras para su consumo familiar y que refuerzan lo propuesto por Garat *et al.*, (2007), Nico *et al.*, (2006) y Ahumada *et al.*, (2011). Esta diversidad, al no incorporarse a la esfera de producción destinada a la comercialización, está en muchos casos invisibilizada. En otros, como en el caso del tomate platense, desde hace unos años se está trabajando sobre su conservación y difusión de la mano de proyectos de promoción de variedades hortícolas locales coordinados por la UNLP y el INTA.

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



Es casi inevitable preguntarse ¿qué motivos tienen los agricultores y agricultoras de este territorio mercantilizado para conservar esta agrobiodiversidad? La Tabla 2 detalla los cultivos registrados y los criterios por los cuales se conserva cada uno de ellos. Los criterios afectivo, culinario e innovador son los más utilizados para justificar la conservación de estos cultivos. Los criterios relacionados a los afectos y tradiciones de la mano con el quehacer culinario, son ejemplo de cómo se cultivan determinadas hortalizas a fin de sostener vigentes las tradiciones familiares y viceversa.

*“...Esa hace años, Siempre acá algún paisano tuvo, porque está allá (en Italia) es la que más se vende, especialmente en Sicilia. Lo que pasa es que acá no la quieren. A la feria alguno, algún japonés, algún tano viejo...”*

(Testimonio de un agricultor refiriéndose al cultivo de cucuza (*Lagenaria siceraria* (Mol) Standl.))

Cultivos característicos de países limítrofes como Bolivia comienzan a formar parte de la agrobiodiversidad presente en el Cinturón Hortícola de La Plata. En este caso una variedad de maíz llamada “maizón” (*Zea mays* L.), cultivado para hacer humita, un plato típico de la cocina andina, para el cual usan tanto los granos del maíz como la chala, y que según los agricultores y agricultoras, no lo pueden cocinar con las variedades comerciales que cultivan para la venta.

*“...maizón ponemos pero solo para consumo de nosotros. El maizón es el maíz grande, choclo grande, que es más carnoso, los granos son más grandes y no son tan aguados y con eso hacemos humita...”*

(Testimonio de una agricultora sobre el cultivo de maizón (*Zea mays* L.)).

En tanto el criterio innovador expresa la voluntad de experimentar con nuevos cultivos, de incorporar aquello que se buscaba, se había perdido o sólo por inquietud despertada a través de lo nuevo o desconocido.

*“...invento, invento...veo una verdura, una fruta extraña viste...averiguo de dónde viene....cómo viene....y la compro y listo, para hacer los experimentos. Ahora estaba*

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



*viendo allá...una boliviana, que tiene una cosa, es una rosca así, como papa viste, y esa la iba a comprar el año pasado y no la compré, no, no, no tenía la plata...”.*

(Testimonio de un agricultor sobre su búsqueda de semillas)

Esta exploración puede estar ligada a variedades locales conservadas en manos de los agricultores como el yacón o el maní colorado y en otros casos a cultivos de origen comercial como la papa o la cebolla, los cuales se incorporan a las producciones en muchos casos a fin de disponer de ingredientes de amplio uso en las comidas locales. Retomando a Pochettino *et al.* (2011), estos autores sostienen que las semillas de autoproducción son parte de la identidad del agricultor y, por lo tanto, la expresión de su pueblo y de su vida, estos cultivos expresan en sí mismos, el vínculo estrecho entre las personas y el ambiente, y al perdurar en la esfera familiar, se constituyen en un reservorio tanto de material genético como de los saberes que acompañan su cultivo y uso. En este contexto, la actitud innovadora de los agricultores y agricultoras familiares del Cinturón hortícola de La Plata, se pone en práctica a fin de experimentar en la búsqueda de estrategias que les permitan sostener en el ámbito de la producción aquellas hortalizas que responden a sus gustos y deseos. Los cultivos conservados y seleccionados en base a criterios propios, son parte esencial de la soberanía alimentaria de las familias. Estos cultivos destinados al autoconsumo, son utilizados para elaborar platos tradicionales, o ser parte de la cocina diaria de las familias, en donde se movilizan y relocalizan saberes y prácticas productivas y culinarias. Si bien la globalización homogeniza las diferencias acercando alimentos entre distintos países, al mismo tiempo genera una valoración de características locales y de procesos endógenos en donde se “intensifican” las culturas, reafirmando las identidades de determinados grupos sociales (Novo da Silva *et al.*, 2013). En definitiva el sostén de esta agrobiodiversidad son las tradiciones culinarias, los afectos y la actitud innovadora de los agricultores y agricultoras. Estos dos componentes (hortalizas y saberes) interactúan en pos de conservar esta diversidad biocultural que permanece oculta a la mirada mercantil del territorio en el cual se encuentra.

# X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



**Tabla 2:** Criterios que sustentan la conservación de hortalizas cultivadas para autoconsumo. A: afectivo. B: culinario. C: innovador. D: independencia. E: medicinal. F: diversificador. G: morfológico. H: productivo. I: económico.

| Nombre científico   | Nombre                | Familia        | A         | B         | C         | D        | E        | F        | G        | H        | I        |
|---|-----------------------|----------------|-----------|-----------|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| <i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn., B. Mey. et Scherb. | Crin                  | Brassicaceae   | *         | *         |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Zea mays</i> L.  | Maíz enanito          | Poaceae        | *         | *         |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poepp. et Endl.) H. Rob. | Yacón                 | Asteraceae     |           |           | *         |          |          | *        |          |          |          |
| <i>Zea mays</i> L.  | Choclo                | Poaceae        |           |           |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Zea mays</i> L.  | Maíz rojo             | Poaceae        | *         | *         |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Zea mays</i> L.  | Maíces                | Poaceae        |           |           | *         |          |          | *        |          |          |          |
| <i>Cucurbita</i> sp.                                      | Zapallo de            | Cucurbitaceae  |           |           | *         |          |          | *        |          |          |          |
| <i>Helianthus annuus</i> L.                               | Girasol               | Asteraceae     |           |           | *         |          |          | *        |          |          |          |
| <i>Arachis hypogaea</i> L.                                | Maní colorado         | Fabaceae       |           |           | *         |          |          | *        |          |          |          |
| <i>Allium tuberosum</i> Rottler ex Spreng.                | Tare o puerro         | Alliaceae      |           |           | *         |          |          | *        |          |          |          |
| <i>Physalis ixocarpa</i> Brot. ex Hornem                  | Tomate verde          | Solanaceae     |           |           |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Allium cepa</i> L. var. <i>cepa</i>                    | Cebolla               | Alliaceae      |           |           |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>cycla</i> L.              | Acelga                | Chenopodiaceae |           |           |           |          |          |          | *        |          |          |
| <i>Cucumis melo</i> L.                                    | Melón                 | Cucurbitaceae  |           |           | *         |          |          |          | *        |          |          |
| <i>Solanum lycopersicum</i> L.                            | Tomate platense       | Solanaceae     |           |           |           |          |          |          | *        |          |          |
| <i>Zea mays</i> L.  | Choclito              | Poaceae        |           | *         |           |          |          |          |          |          | *        |
| <i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché                         | Acayote               | Cucurbitaceae  |           | *         |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Cucurbita maxima</i> Duchesne subsp. <i>maxima</i>     | Zapallo plomo         | Cucurbitaceae  |           | *         |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Cucurbita pepo</i> L.                                  | Zapallo anco          | Cucurbitaceae  |           | *         |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Phaseolus vulgaris</i> L. var. <i>vulgaris</i>         | Chaucha               | Fabaceae       |           | *         |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Cichorium intybus</i> L.                               | Achicoria             | Asteraceae     |           |           | *         |          |          | *        |          |          |          |
| <i>Lagenaria siceraria</i> (Mol.) Standl.                 | Cucuza                | Cucurbitaceae  | *         | *         |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.                           | Hinojo                | Apiaceae       |           | *         |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Zea mays</i> L.  | Maízón                | Poaceae        | *         | *         | *         |          |          |          |          |          |          |
| <i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.                          | Papa del aire         | Cucurbitaceae  |           |           | *         |          |          |          |          |          |          |
| <i>Cichorium intybus</i> L.                               | Achicoria             | Asteraceae     | *         | *         | *         |          |          |          | *        |          |          |
| <i>Solanum lycopersicum</i> L.                            | Tomate perita         | Solanaceae     |           | *         | *         |          |          |          |          |          |          |
| <i>Capsicum annuum</i> L.                                 | Ají de la mala        | Solanaceae     |           | *         |           |          |          |          | *        |          |          |
| <i>Zea mays</i> L.  | Maízón amarillo       | Poaceae        | *         | *         | *         |          |          |          |          |          |          |
| <i>Capsicum</i> sp.                                       | Ají picante           | Solanaceae     |           | *         |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Capsicum</i> sp.                                       | Ají verde             | Solanaceae     |           | *         |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Solanum lycopersicum</i> L.                            | Tomate perita         | Solanaceae     |           |           |           |          |          |          |          |          | *        |
| <i>Zea mays</i> L.  | Maíz blanco           | Poaceae        | *         | *         |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Solanum tuberosum</i> L. subsp. <i>tuberosum</i>       | Papa                  | Solanaceae     |           | *         | *         |          |          |          |          |          |          |
| <i>Zea mays</i> L.  | Choclo                | Poaceae        | *         | *         |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Capsicum</i> sp.                                       | Ají miracielo         | Solanaceae     | *         | *         |           |          |          |          |          |          |          |
| <i>Cucurbita pepo</i> L.                                  | Calabaza batata       | Cucurbitaceae  |           | *         | *         |          |          |          |          |          |          |
| <i>Allium cepa</i> L. var. <i>cepa</i>                    | Cebolla roja          | Alliaceae      |           | *         | *         |          |          |          |          |          |          |
| <i>Solanum tuberosum</i> L. subsp. <i>tuberosum</i>       | Papa                  | Solanaceae     |           | *         | *         |          |          |          |          |          |          |
| <i>Brassica napus</i> L.                                  | Nabiza                | Brassicaceae   |           |           | *         |          |          |          |          |          |          |
| <i>Capsicum</i> sp.                                       | Ají campanita         | Solanaceae     |           |           | *         | *        |          |          |          |          |          |
| <i>Capsicum</i> sp.                                       | Ají redondito picante | Solanaceae     |           |           | *         | *        |          |          |          |          |          |
| <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.                           | Hinojo                | Apiaceae       |           |           | *         | *        |          |          |          |          |          |
| <b>Total de menciones</b>                                 |                       |                | <b>10</b> | <b>24</b> | <b>21</b> | <b>3</b> | <b>0</b> | <b>7</b> | <b>5</b> | <b>0</b> | <b>2</b> |

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



### *Conclusiones*

Los datos obtenidos dan cuenta de que aun en presencia de un contexto desfavorable, que presiona para la desaparición de aquellos cultivos sin “lugar” en el mercado concentrador, los agricultores y agricultoras del Cinturón Hortícola de La Plata mantienen dinámico el cultivo y la autoproducción de hortalizas que responden a sus gustos y tradiciones. En el Cinturón Hortícola Platense la heterogeneidad de las personas que lo habitan, se manifiesta a través de los cultivos que en él se realizan; en donde diversos orígenes y trayectorias productivas y de consumo conviven, se conjugan y hasta a veces se contraponen. Los criterios que sustentan la conservación de la agrobiodiversidad mencionada, evidencian la complejidad y pluricausalidad que hay detrás de cada cultivo conservado. A su vez estos criterios, se posicionan como una ventana de la vida de las familias agricultoras, permitiendo ver a través de estos criterios, los saberes y simbolismos vinculados al hogar, a la atención de la salud y tradiciones familiares. Es así que los cultivos cultivados y conservados en las producciones familiares se posicionan como elementos esenciales en el mantenimiento tanto de la agrobiodiversidad como de los saberes y simbolismos a ella vinculados.

Desde una óptica alimentaria más amplia, los cultivos producidos y conservados para autoconsumo pueden entenderse como “resistencias” frente a las presiones del modelo productivo imperante, al romper con los criterios de homogeneización, desestacionalización y deslocalización, de la alimentación industrial. La información presentada en este trabajo nos invita a reflexionar sobre la necesidad de desarrollar nuevas alternativas y de apoyar estrategias ya existentes, que acompañen la conservación de esta agrobiodiversidad, a fin de perdurar a través de ella el estrecho vínculo entre agricultores y naturaleza necesario para avanzar en un camino hacia una producción de alimentos sanos, en armonía con el ambiente y que represente la diversidad de gustos y necesidades nutricionales locales.

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



### **Referencias bibliográficas**

Abbona, E.A; Sarandón, S.J; Marasas, M.E; Astier, M. 2007. Ecological sustainability evaluation of traditional management in different vineyard systems in Berisso, Argentina. *Agriculture, Ecosystems and Environment*. Vol 119 (3-4): 335-345.

Aguirre P.2010. Ricos Flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis, Buenos Aires: Capital Intelectual. Pp. 96

Ahumada A., Otero J. & J.J. Garat. 2011. *Las hortalizas típicas del Cinturón Verde de La Plata (no son cualquier verdura)* Ed. Universidad Nacional de La Plata.

Albuquerque, U.P.; R.F.P. Lucena & N.L. Alencar. 2010. Métodos e técnicas para coleta de dados etnobiológicos, em: U.P. De Albuquerque, R.F.P. Lucena & L.V.F. Cruz da Cunha (eds.), *Métodos e técnicas na pesquisa Etnobiológica e Etnoecológica*, Vol. 1: 41-64. Editorial NUPEEA. Brasil.

Alexiades, M.N. & S.A. Laird. 2002. Estableciendo los fundamentos: relaciones equitativas de la investigación sobre biodiversidad. En: Laird SA (Ed.), *Biodiversidad y conocimiento tradicional. Participación equitativa en práctica*. Montevideo: Nordan Comunidad, p. 41-52.

Altieri, M.A. 2000. Biodiversidad multifuncional en la agricultura tradicional latinoamericana. *Boletín de ILEIA*. Pp.14.

Benencia, R. & G. Quaranta. 2005. Producción trabajo y nacionalidad: Configuraciones territoriales de la producción hortícola en el cinturón verde bonaerense. *Revista interdisciplinaria de Estudios Agrarios*. 23: 101-132.

Berdegú, J.A.; A. Ocampo & G. Escobar. 2004. *Sistematización de experiencias locales de desarrollo agrícola y rural. Guía metodológica*. Versión 3. Preval – Fidamerica. 34 Pp.

Berkes, F.; Colding, I.J.; Folke, C. 2000. Rediscovery of traditional ecological knowledge as adaptive management. *Ecological Applications*, Vol.10, n 5, p. 1251-1262.

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



Blandi, M.L.; S.J. Sarandón, C.C. Flores & I. Veiga. 2015. Evaluación de la sustentabilidad de la incorporación del cultivo bajo cubierta en la horticultura platense. *Revista de la Facultad de Agronomía*, La Plata. Vol 114 (2): 251-264

Bowling, P.M. 2011. Agroecología, complejidad, transdisciplinariedad y multidimensionalidad. En: Morales Hernández, J. (coordinador) *La Agroecología en la construcción de alternativas hacia la sustentabilidad rural*. ITESO-Siglo XXI editores. Pp 111-128.

Cieza, R.I., G. Ferraris, C. Seibane, G. Larrañaga & L. Mendicino. 2015. Aportes a la caracterización de la agricultura familiar en el Partido de La Plata. *Revista de la Facultad de Agronomía*, La Plata. 114(3): 129-142.

De Boef, W.S. 2007. Uma perspectiva de sistemas aproximando agricultores e pesquisadores no manejo comunitário da agrobiodiversidade. En De Boef, W.S.; M.H. Thijssen, J. Bernardi Ogliari & B.R. Sthapit (Organizadores) *Biodiversidade e Agricultores. Fortalecendo o manejo comunitário*. L&PM Editores. Brasil. 271 Pp. capítulo 2.5: 59-66.

Dirección Provincial de Estadística. 2005. *Censo Hortiflorícola de la Provincia de Buenos Aires*. La Plata, Ministerio de Asuntos Agrarios, Dirección Provincial de Economía Rural, Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, Ministerio de Economía.

Elverdín, J.; J. Catalano, F. Cardozo, D. Ramilo, G. Tito, R. Cittadini, G. Giordano, M. Gómez, C. Paulizzi, D. Alcoba, M.E. Aradas, J. Braña, L. Bilbao, G. Cap, S. Dumrauf, C. Golsberg, A. López, A. Maggio, M. Marasa, V. Mazacotte, G. Prividera, M. Quiroga Mendiola, D. Setta, N. Sosa Rolón & F. Videla. 2005. La Pequeña Agricultura Familiar en Argentina: Problemas, oportunidades y líneas de acción. *Programa Nacional de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar (PNPAF) del INTA*. Disponible en: <http://agro.unc.edu.ar/~extrural/Elverdín.pdf>. [consulta noviembre de 2015].

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



Entrena Durán, F. 2008. Globalización, identidad social y hábitos alimentarios. En: *Revista de Ciencias Sociales* (Cr), Vol. I, Núm. 119, pp. 27-38.

Garat, J.J.; A. Castro, S. Gramuglia, A. Nico & A. Ahumada. 2007. El rescate de la biodiversidad local y la acción colectiva: una estrategia de desarrollo a través de la revalorización de hortalizas locales en el cinturón verde de La Plata, Buenos Aires, Argentina. *Revista Brasileira de Agroecologia*. V.2, n.1. Pp 430:434

García, M. 2011. Agricultura familiar en el sector hortícola. Un tipo social que se resiste a desaparecer en: N. López Castro & G. Prividera (compiladores), *Repensar la agricultura familiar. Aportes para desentrañar la complejidad agraria pampeana*. Pp: 167-184. Argentina: Ediciones CICCUS.

Kiple, K. & K.C.Ornelas. 2000. *The Cambridge World History of Food*. Inglaterra: Cambridge University Press.

Martin, G.J. 1995. *Etnobotánica. Manual de métodos*. Editorial Nordan Comunidad. Montevideo, Uruguay. 239 Pp.

Martín-Crespo Blanco, M.C. & A.B. Salamanca Castro 2007. El muestreo en la investigación cualitativa. *Nure Investigación*, nº 27. 4 Pp.

Muchnik, J. 2006. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. *Agroalimentaria*. Vol. 12, núm. 22, pp. 89-98

Nico Andrés, Garat Juan José, Castro Armando, Gramuglia Silvia, Ahumada Adriana, Gamboa Susana, Sarandón Santiago (2006). Recursos genéticos de plantas hortícolas alóctonas en el cinturón verde metropolitano (La Plata, Buenos Aires, Argentina). *Plant Genetic Resources Newsletter*. Nº148: 44-48.

Novo Da Silva, F.; Schwartz, L.; Menasche, R. 2013. O tradicional e o moderno na alimentação de famílias rurais pomeranas: práticas em ressignificação. *Revista de la Facultad de Agronomía, UNLP*, v. 112 (SIAL), p. 93-102.

## X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



Pochettino, M.L.; P. Arenas, D. Sánchez & R. Correa. 2008. Conocimiento botánico tradicional, circulación comercial y consumo de plantas medicinales en un área urbana de Argentina. *Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales* 7 (3): 141-148.

Pochettino, M.L.; V. Fernández, N.A. Gargoloff, L. Muscio, M. Perez, L. González Espinosa, M.M. Bonicatto, M. Pérez, A. Cremaschi, E. Barreto, M.P. May, J. Cababié & M.E. Marasas. 2011. *I Feria Nacional, IV Feria Provincial de Semillas Nativas y Criollas. "Sembrando Esperanza"*. 118 Pp. ISBN 978-987-679-035-2. Editorial INTA.

Reyes García, V. 2009. Conocimiento ecológico tradicional para la conservación: dinámicas y conflictos. *Papeles*. 107: 39-105

Staviski, A. 2010. *Situación de la plasticultura en Argentina*. Informe frutihortícola. Abril. Disponible en: [http://www.infofrut.com.ar/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1069:plasticultura-en-la-argentina&catid=92:sanidad](http://www.infofrut.com.ar/index.php?option=com_content&view=article&id=1069:plasticultura-en-la-argentina&catid=92:sanidad). Último acceso: 20 de febrero de 2016.

Taylor, SJ & R. Bogdan. 1990. *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona, Paidós.

Tengo M & Belfrage K. 2004. Local Management Practices for dealing with Change and Uncertainty: A Cross-scale comparison of cases in Sweden and Tanzania. *Ecology and Society* 9 (3):4.

Tsegaye B. 1997. The significance of biodiversity for sustaining agricultural production and role of women in the traditional sector: the Ethiopian experience. *Agriculture, Ecosystems & Environment*, Volume 62, Issues 2-3, Pp: 215-227.

Van Der Ploeg, J.D. 2014. Diez Cualidades de la Agricultura Familiar. *Revista Agrícolas: experiencias en agroecología*, N° 1.