



## **Redes y controversias en torno a la valorización de alimentos en el partido de Tandil**

Ghezán, Graciela<sup>1</sup>; Mónica Mateos; María Laura Cendón

INTA EEA Balcarce, FCH UNMdP. Ruta 226, Km.73,5. Balcarce; <sup>1</sup>[gghezan@balcarce.inta.gov.ar](mailto:gghezan@balcarce.inta.gov.ar)

Ghezán, Graciela; Mónica Mateos; María Laura Cendón (2013) Redes y controversias en torno a la valorización de alimentos en el partido de Tandil. *Rev. Fac. Agron. Vol 112 (SIAL): 23-35*

El objetivo de este trabajo es analizar el proceso de construcción de la calidad de productos con identidad territorial desde la década del '90, analizando las redes que se conforman a partir de distintas iniciativas de calificación de productos en el partido de Tandil,

El marco conceptual para abordar la complejidad de esta problemática y el proceso de construcción de redes, es el enfoque de redes socio técnicas de la sociología de la innovación. La metodología utilizada en el trabajo se basa en la reconstrucción de distintas experiencias de valorización de productos, a partir de la memoria de los actores involucrados. En el artículo se analizan cuatro iniciativas de calificación de productos, diferenciando aquéllas relacionadas con la valorización territorial de alimentos (Identificación Geográfica, marca colectiva), de otros casos donde –por tratarse de micro-emprendimientos- la habilitación/ inocuidad de los productos constituye el punto de partida de las experiencias asociativas.

**Palabras Clave:** Calidad, alimentos, territorio, redes, controversias

Ghezán, Graciela; Mónica Mateos; María Laura Cendón (2013) Networks and controversies at the valuation of food: A case from Tandil (Argentina). *Rev. Fac. Agron. Vol 112 (SIAL): 23-35*

The aim of this paper is to analyze the social construction of the quality in products with regional identity from the 90s to nowadays. By analyzing social networks building around initiatives from food product qualification in Tandil,

The conceptual framework for addressing the complexity from various aspects, is especially, the socio technical networks approach from the sociology of innovation. The methodology used in this work is based on the reconstruction of different experiences of recovery of products from the memory of the actors involved.

This article analyze four studies case, it is possible to classify the different initiatives of qualification in two groups: one related to territory identity (geographic identification, collective mark) and the other linked to sanitary problems..

**Key Words:** Quality, foods, territory, networks, controversies.

---

Recibido: 30/11/2011

Aceptado: 30/12/2012

Disponible on line: 20/05/2013

ISSN 0041-8676 - ISSN (on line) 1669-9513, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP, Argentina

## INTRODUCCION

En Argentina, son pocos los productos alimentarios que alcanzan una identidad territorial, tal como el reconocimiento que presentan los salamines y quesos en el municipio Tandil. Estas actividades son tradicionales en el Partido y representan alrededor de la mitad de las firmas elaboradoras de alimentos y aportando el 50% del valor bruto de la producción y del empleo de la rama.

Desde finales de los '90, la revalorización del consumo de los productos de tipo artesanal, regional o tradicional, junto con el incremento del turismo local ha permitido en Tandil, el crecimiento no sólo de estos sectores tradicionales sino también de emprendimientos unipersonales o familiares que producen una gran diversidad de alimentos artesanales. Ello resulta en una importante heterogeneidad de firmas asociada a distintas capacidades productivas, trayectorias tecnológicas, estrategias de venta e inserción en el mercado. En este marco surgen propuestas de desarrollo local, dentro de las cuales se consideran estrategias de valorización de alimentos tradicionales, como denominación de origen. Si bien la valorización de productos con identidad territorial, es un tema desarrollado en Europa hace más de medio siglo, recientemente se ha trasladado a América Latina, aunque su implementación presenta importantes dificultades. En nuestro país, la temática ha sido incorporada desde mediados de los años noventa, con la sanción de leyes provinciales y nacionales.

En Tandil este tipo de propuestas son incorporadas en el debate de varias iniciativas locales, donde la reputación de los productos señalados y el entramado institucional, se presentan a priori como condiciones favorables para el acuerdo de una estrategia alrededor de la valoración territorial. Sin embargo, en el mismo espacio, luego de la crisis del 2001 se suman otras propuestas de creación y fortalecimiento de microemprendimientos<sup>1</sup> artesanales que permitan una mayor inclusión social, generando fuentes de empleo con bajo capital inicial, de manera de aprovechar las ventajas del aumento del turismo local.

En este sentido, en un mismo territorio coexisten una diversidad de experiencias ligadas a diferentes alimentos, que van desde intentos de valorización de productos con identidad territorial, en el sentido de otorgar sellos de calidad diferencial, hasta esfuerzos por garantizar la inocuidad en la elaboración de productos artesanales (calidad mínima) que permitan la

salida de informalidad en microemprendimientos. Esto permite detectar la complejidad de estos procesos de acción colectiva, relacionado con diferentes visiones, intereses y tiempos de los actores productivos e institucionales involucrados.

El objetivo general de este trabajo es analizar el proceso de construcción de la calidad de productos en un territorio desde la década del '90, analizando las redes que se conforman a partir de distintas iniciativas de calificación de productos.

El trabajo comienza con una presentación de enfoques teóricos que abordan la temática y la estrategia metodológica utilizada. Luego de una breve caracterización de la actividad alimentaria en Tandil, se analizan cuatro iniciativas de calificación de productos, diferenciando aquellas relacionadas con la valorización territorial de alimentos (denominación de origen, marca colectiva), de otros casos donde –por tratarse de microemprendimientos– la habilitación/ inocuidad de los productos constituye el punto de partida de las experiencias asociativas.

## MARCO TEÓRICO-METODOLÓGICO

Entre las perspectivas teórico metodológicas que permiten una mejor comprensión y análisis de los procesos de construcción de calidad de alimentos en un espacio geográfico se destacan desde el desarrollo regional, los estudios que dan cuenta de dinámicas territoriales distintivas. En tal sentido, desde principios del siglo XX, Alfred Marshall, introduce la noción de distrito industrial, destacando las economías externas obtenidas por la presencia de un gran número de pequeñas firmas de un mismo sector industrial, en un espacio geográfico delimitado. Estos conceptos son el punto de partida para la caracterización de los distritos industriales - y enfoques similares como clusters, y sistemas productivos locales-, conformando un enfoque territorial de desarrollo. En este se incluyen los diversos actores público / privados participantes (empresas e instituciones); el conjunto de factores sociales, culturales e históricos, las relaciones de cooperación/ competencia, la capacidad innovativa y/ o el grado de aprendizaje (Beccatini, 1995; Boscherini, Poma, 2000). Como señalan Sforzi y Manzini (2012), la promoción del modelo de distrito industrial como instrumento de política comienza en los años noventa, y en la década siguiente se relaciona también con el desarrollo de agrupaciones de firmas innovadoras, y como modelo de cooperación entre firmas artesanales impulsado la Organización de Naciones Unidas para el desarrollo Industrial (ONU DI)

En referencia específica a lo alimentario, la noción de Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL), es definida como un "conjunto de organizaciones de producción y de servicios asociadas por sus características y su funcionamiento a un territorio específico". Surge a mediados de los noventa fundamentalmente por investigadores pertenecientes a instituciones y unidades de investigación francesas vinculadas a

<sup>1</sup>Los microemprendimientos pueden ser unipersonales y familiares, asociativos donde el mayor capital es el trabajo y son sujetos de créditos y subvenciones del Ministerio de Desarrollo de Social definidos dentro de la Economía Social. Y microempresas definidas por la Secretaria de la Pequeña y Mediana Empresa del Ministerio de la Producción son aquellas que tienen una facturación anual máxima entre 150.000 y 240.000 pesos, cuentan con activos fijos y existencias de hasta 100.000 pesos y no ocupan más de 10 trabajadores.

países en desarrollo como el Centro de Investigaciones Agronómicas para el Desarrollo (CIRAD) y el departamento de Ciencia y Acción para el Desarrollo (SAD) del Instituto Nacional de Investigación Agronómica (INRA). Muchnick (2006), uno de los referentes de este concepto, analiza su evolución señalando que SIAL es un proceso dinámico de construcción/deconstrucción que moviliza la noción de territorio como un espacio socialmente construido y la de referencias identitarias (tanto sociales como individuales) en relación a la alimentación, el producto y los actores del espacio definido. Se distingue de otros enfoques territoriales por las relaciones entre el mundo rural y urbano y su interacción con el medioambiente. Se plantea la cultura alimentaria como indisociable de la cultura del territorio expresada en la calidad de los productos y las formas de reconocimiento de los consumidores.

En América Latina como trabajo conjunto entre investigadores de SYAL Francia y locales se puede mencionar por ejemplo desde el caso de quesos de Cajamarca en Perú (Boucher, F., 2002) hasta estudios comparativos de procesos de activación de SIAL de distintos productos en diversos países de la región (Correa Gomez, et al, 2006). En Argentina, en la Provincia de Buenos Aires los estudios llevados a cabo en la Fac. de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad de La Plata como el tomate Platense (Garat, et al, 2008) y el vino de la costa de Berisso (Velarde, I. et al, 2008), en el Sur de Argentina el chivito Criollo del Norte Neuquino (Perez Centeno, 2008) y los vinos caseros de Mendoza, Bocco y Brés (2010) todos los casos se plantean como enfoque alternativo de desarrollo territorial rural, vía la promoción de productos diferenciados por su calidad y origen.

En cambio otros autores que analizan los sistemas alimentarios, enfatizan en el concepto de diversidad de productos y sistemas de producción y distribución, resaltando la tensión entre la lógica de homogeneización y diversificación (Bye, 1997; Fonte, 2000). En este marco, es importante el aporte del enfoque de las convenciones para el análisis de la calidad, entendida como una construcción social históricamente determinada destacando en alimentos las diferentes formas de coordinación asociadas a diferentes convenciones de calidad del producto (Eymard Duvernay, 1994); la imbricación entre las convenciones de calidad, la certificación y el desarrollo del mercado de productos biológicos (Sylvander, 1997) la evolución de los normas de calidad de los productos imbricada a las redes de innovación asociadas (empresas, organismos de investigación, productores, etc) Bush, (1996).

Esta investigación, se basa en el enfoque teórico metodológico de la Sociología de la Innovación que tiene como objeto de estudio el proceso de construcción de redes socio-técnicas. Callon (1992 y 2001) define las redes sociotécnicas como un conjunto coordinado de actores heterogéneos: (centros de investigación, empresas, organismos financieros, usuarios y poderes públicos), que participan colectivamente en la elaboración, producción y distribución de una innovación. Esta perspectiva aplicada al estudio y análisis de procesos de construcción colectiva, entre ellas las iniciativas de un

grupo en torno a la calidad en alimentos en un territorio, permitiendo observar las controversias que se generan, los actores y sus intereses y los intermediarios que circulan. Los principales conceptos movilizados son:

-**la traducción**, como operación permanente y evolutiva que resulta de interacciones, negociaciones mas o menos difíciles, mas o menos largas que tratan de establecer un lenguaje común entre visiones o actividades heterogéneas, con las **controversias** que ello genera; los compromisos se inscriben en los **intermediarios** (textos, equipos, etc) que luego son el soporte de la red.

-**la convergencia**, como el acuerdo logrado en la red luego de una serie de traducciones, permitiendo delimitar al mismo tiempo las fronteras de una red técnico económica. De todos modos, la construcción de redes convergentes son siempre evolutivas y sujetas a revisión.

-los **grados de irreversibilidad** asociados a la durabilidad y robustez de la red que se construyen en el desarrollo de la misma, en el extremo, corresponde a un acuerdo que se fortalece, que excluye la vuelta atrás y hace previsible las traducciones posteriores constituyéndose en una red fuerte.

Por otra parte, en el proceso de negociación inicial, funcionamiento y evolución de la red sociotécnica operan como facilitadores: la presencia de uno o varios **"actores claves"**, que involucran generalmente a aquellos que disponen de la legitimidad para convocar y ser c "traductor/es" de las distintas visiones existentes,. Es decir son capaces de identificar intereses comunes, para lograr convergencia; la existencia de relaciones previas entre los actores involucrados; y por último el reconocimiento de capacidades y complementariedades entre quienes conforman la red.

En investigaciones previas del equipo (Ghezan, Mateos, Acuña, 2004) se observa que el **contexto político**, económico y legal del país (influenciado por las tendencias a escala internacional) tiene central importancia en el surgimiento, características y funcionamiento de la red. El reconocimiento explícito del sector privado respecto a la capacidad técnica y científica de los equipos de investigación es condición necesaria para que el sector privado inicie relaciones con el público. En las redes que involucran fundamentalmente pequeños productores, los períodos de negociación son más largos, no sólo por sus limitantes estructurales, sino además por la necesidad de financiamiento externo.

La metodología utilizada en este trabajo se basa en la reconstrucción de distintas experiencias de valorización de productos en el partido de Tandil, a partir de la memoria de los actores involucrados (actuales y los que dejaron de participar). Para ello además de revisar las fuentes documentales, se realizaron treinta entrevistas semi-estructuradas, a: firmas de chacinados, lácteos y otros productos involucrados en la denominación de origen y marca territorial; integrantes de los dos casos asociativos de pequeños elaboradores que deben garantizar la inocuidad de los alimentos que producen; actores de instituciones públicas de importancia en el espacio local, como la Secretaría de Desarrollo Local del Municipio, la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (FCV/UNICEN), la Agencia de Extensión

Rural de INTA y el Instituto Agrotecnológico Tandil (IAT).

La sistematización de la información permitió identificar y analizar las distintas iniciativas en el territorio, su origen, participantes e intereses, la presencia o no de actores claves, las controversias generadas alrededor de los principales temas de discusión, la construcción de objetivos comunes, el funcionamiento de las redes, sus resultados y factores que pueden contribuir a su sostenibilidad.

## RESULTADOS Y DISCUSION

### Los Alimentos en Tandil

De acuerdo a la información con que se cuenta, en el partido de Tandil existen alrededor de 65 establecimientos elaboradores de alimentos y bebidas, siendo la mayor parte de los mismos microempresas<sup>2</sup>. Así, el 85% de las agroindustrias son microempresas, que representan el 36% de la mano de obra ocupada, aunque sólo el 4% de la facturación. Las firmas consideradas pequeñas (14%) aportan el 41% del empleo y 67% de las ventas de la agroindustria local. Sólo el 1% de las plantas son de tamaño mediano, concentrando el 29% de la facturación y el 23% del empleo.

En conjunto, los quesos y chacinados representan la mitad de los establecimientos, del empleo y de la facturación. La elaboración de dulces, miel y encurtidos también posee una importancia considerable en cuanto al número de plantas (22%), pero sólo explican el 7% del empleo y menos del 1% de la facturación total.

Durante la década del '90 se produce una gran movilidad en el sistema alimentario, tanto por el número de empresas que desaparecen como por la alta natalidad, característica general de microempresas. En el período analizado la creación de nuevas firmas se concentra en ramas alimenticias ligadas al turismo (aunque con menor reconocimiento territorial que los quesos y salamines), como dulces, miel, encurtidos, alfajores (52% del total de los nuevos alimentos). Esta dinámica ha llevado a que los alimentos típicos de Tandil (quesos y chacinados), que a principios de los noventa representaban el 74% de los establecimientos agroalimentarios, reduzcan esta participación al 49%.

Estas características generales son el marco en que se desarrollan las experiencias de calificación de firmas y productos en un espacio territorial enmarcado por un gran dinamismo del turismo de períodos cortos durante el todo el año, y que aprecia los productos artesanales.

### Experiencias de valorización territorial de alimentos: Denominación de Origen y Marca Territorial

<sup>2</sup> Esta información surge del relevamiento de agroindustrias regionales efectuado por el equipo de investigación en 2003, donde se incluyeron las firmas que contasen al menos con habilitación municipal. Se excluyeron las firmas elaboradoras de pan y pastas frescas, por considerarlas una organización más comercial que industrial.

La identificación de productos típicos de esta localidad ha sido un proceso prolongado, con diferentes actores involucrados a lo largo del período, con propuestas y trayectorias superpuestas, que a veces han significado recorridos paralelos y roles institucionales distintos.

### Antecedentes

Si bien -como señala uno de sus actores- *en Tandil siempre se habló de productos con identidad territorial*, los inicios más próximos se pueden ubicar hacia mediados de los '90, período en el cual prima la visión de aumentar las ventajas para competir en mercados abiertos, vía la diferenciación de productos. En ese marco, desde distintas instancias se presentan en Tandil (como en otros territorios) propuestas para profundizar la identidad local de sus productos tradicionales. Así, un ex Concejal oriundo de Tandil (con funciones en otras instancias gubernamentales), convoca a un consultor/profesor de la UBA, con trayectoria en estos temas, quien realiza la propuesta de trabajar para la obtención de la denominación de origen. Se realiza una primera reunión, en la cual -según un entrevistado- *“fueron convocadas todas las entidades que tenían algo que opinar al respecto de un intento en transitar el camino de las denominaciones de origen”*. Esta iniciativa se trata de instalar principalmente en el ámbito privado, participando inicialmente la Cámara Empresaria, el Instituto de Desarrollo Bonaerense (IDEB), las principales fábricas de quesos y chacinados y algunos entrevistados mencionan a elaboradores de hojas de cuchillo. Se realizaron dos o tres reuniones pero este proyecto se discontinuó debido a dos cuestiones fundamentales mencionadas por los participantes, que generaron ciertas resistencias y discrepancias: el costo solicitado por la consultora y el temor a la pérdida de identidad que sufrirían las empresas al tener que compartir un protocolo de elaboración, sujeto a normas de calidad establecidas.

Dentro de los diferentes actores institucionales o privados que recibe Tandil desde fines de la década del '90, a comienzos del año 2002 surge otra propuesta. La misma se inicia por un acercamiento que realiza otro consultor -contratado por la Dirección Nacional de Alimentos de la SAGPyA- a la Secretaría de Promoción y Desarrollo del Municipio de Tandil. Este plantea su idea de establecer una “marca de origen”, que puede ser registrada por un Municipio, *“lo que significa hacer algo por la identidad de los productos sin llegar a una denominación de origen, que implica condiciones mucho más complejas”*<sup>3</sup>. La Secretaría de Promoción y

<sup>3</sup> Las marcas se encuentran reguladas por la Ley 22.362/1980 y las posteriores once normas que la complementan y/o modifican. Las diversas herramientas (marcas comerciales individuales; marcas colectivas y de certificación; marca social colectiva; marca provincial o municipal) dan cuenta de distintas estrategias de agregación de valor a los productos protegidos. Según el caso específico, puede exigir la construcción de un protocolo y la organización de los actores locales para la presentación y la instrumentación. Dentro de estos tipos, la relación calidad/territorio puede ser desde innecesaria, baja,

Desarrollo convoca a una reunión en febrero de 2002, para presentar esta propuesta, siendo invitadas las empresas que habían participado en la experiencia mencionada anteriormente, la Facultad de Ciencias Veterinarias (FCV), a través del Departamento de Tecnología de Alimentos y la SAGPyA, a través del experto mencionado.

A partir de esta reunión se comienza a trabajar en la propuesta, estando la red constituida por las tres principales empresas lácteas (Produlac, Magnasco y la Escuela Granja Ramón Santamarina), tres de chacinados (Cagnoli, Granja El Reencuentro, y Las Dinás), algunos productores artesanales de hojas de cuchillo, la FCV y el Municipio. En términos de Callon (2001), éste último es quien actúa como actor clave, ya que trae al consultor y convoca a los empresarios e instituciones, operando como traductor entre los intereses locales y las propuestas externas. A su vez, las empresas convocadas tienen por detrás una definición de quienes podrían participar de la red, en cuanto a cuáles son los productos típicos y distintivos de la ciudad, el tamaño mínimo y la habilitación necesaria, quedando excluidas las firmas de menor dimensión. Las discusiones comienzan al tener que seleccionar dentro de estos sectores, los productos que poseen características particulares para ser incluidos en la marca Tandil (salamines y algún tipo de quesos, como Banquete). Las empresas de hojas de cuchillo, si bien inicialmente participaron, se encontró que debían realizar varias actividades previas para lograr estandarizar su producción, no logrando un consenso de las propias firmas sobre la tarea a desarrollar.

La otra cuestión se refiere a los trámites legales para la inscripción de la marca en el Instituto de Propiedad Industrial, al amparo de la ley de marcas (22.362), que requiere ciertos tiempos, un domicilio legal en Capital Federal (que asume el asesor externo) y un seguimiento por parte de un actor local, en este caso el Secretario de Promoción y Desarrollo del Municipio. A mediados del año 2002 se dicta una Ordenanza Municipal 8695 que crea la Marca "Producto Tradicional - Tandil". La propiedad de la marca es del Municipio, quien luego otorgaría una licencia de uso a las empresas que cumplen ciertos requisitos, como ser un establecimiento habilitado, con una antigüedad mínima de cinco años de actividad en el Partido de Tandil, seguir las normativas higiénico-sanitarias vigentes y encuadramiento de los productos en los protocolos de elaboración, que deben confeccionarse. En la Ordenanza se asigna a la Universidad del Centro de la Provincia de Buenos Aires (UNICEN) las actividades de protocolización y control de los productos. El Municipio debe tomar a su cargo la edición de las obleas o etiquetas que deben ser incorporadas a los productos y se dispone la creación de un fondo a constituirse con los ingresos que resultarían de la adquisición de las mismas y por multas o contribuciones que pagarían las empresas. Por último, la Ordenanza señala la creación de un Consejo Asesor, que estaría integrado por dos representantes de la Municipalidad de Tandil; uno por cada empresa participante y uno por la UNICEN, con

funciones de organismo asesor en el desarrollo de la marca, los protocolos de los diferentes productos y de las empresas que la utilicen.

A fines del 2002, las transformaciones de contexto a nivel nacional, unido al cambio en la gestión Municipal repercuten en una visión sobre el rol del estado en el desarrollo local, que genere mayor inclusión social. Esto se manifiesta en que las iniciativas de valorización de productos, incorporan no sólo a los quesos y salamines sino también a otros emprendimientos elaboradores de alimentos artesanales en el Partido de Tandil, generalmente de menor dimensión (actuales, nuevos, incorporación de los informales). Estas propuestas generan controversias alrededor de actores participantes (inclusión/ exclusión), productos (típicos/ hechos en Tandil) y condiciones mínimas de calidad que las empresas deben cumplir (calidad diferencial/ inocuidad).

Como resultado de las mismas, se produce la salida de algunos de los participantes iniciales y en forma relativamente superpuesta el renacimiento de la idea originaria de la denominación de origen, pero exclusivamente en relación al salame de Tandil. A partir de este momento coexisten en el territorio dos iniciativas en torno a la valorización de alimentos, por un lado aquella comandada desde el Municipio sobre la Marca PTT y otra referida a la denominación de origen del Salame de Tandil.

### **Denominación de Origen**

A fines de 2004, un docente del Departamento de Tecnología de los Alimentos de la FCV/ UNICEN presenta un proyecto sobre "Caracterización de Chacinados por Origen de Producción". Este se enmarca en el Programa Institucional de Alimentos de la UNICEN, contando el investigador con una experiencia previa realizada en Italia sobre la caracterización del salame de Toscana, quien cumple un rol fundamental en la reactivación de la propuesta, convirtiéndose en el actor clave de esta etapa (Amblard et al 1996).

Este proyecto tiene como objetivo lograr la estandarización del salame tandilero, tomando como base las características diferenciales que presentan respecto a los provenientes de otras zonas. Dicho objetivo fue compartido por las cuatro firmas de mayor importancia, desarrollando en el período 2004/06, un trabajo conjunto con los docentes investigadores de la FCV en pos de alcanzar la calificación de sus productos regionales.

Uno de los primeros temas objeto de discusión fue la selección de un producto típico común entre la diversidad de fiambres elaborados por cada una de ellas, optándose finalmente por el "salame picado grueso". Para ello se realizaron reuniones con los elaboradores, entrevistas a informantes calificados y un focus group con distintos referentes del sector, tomando en cuenta tres criterios: tradición en la elaboración, identificación con la región y grado de diferenciación percibida.

Durante el año 2005 se realizaron diversos tipos de análisis, destacándose entre otros, humedad, PH, cloruros, así como peso, diámetro, tipo de tripa, hilo y atadura realizada. Los resultados arrojaron notables diferencias tanto entre firmas como entre distintas

---

media o tratarse precisamente de la característica a certificar (Schivone y Champredonde, 2008).

muestras de una misma empresa. Lo anterior se asocia con la heterogeneidad existente entre estas cuatro firmas. En un extremo, la empresa de mayor tamaño posee BPM, HACCP y ha computarizado parte de su línea de producción, con lo cual no existen prácticamente diferencias en los productos elaborados y puestos a la venta. Por su parte, las tres firmas restantes realizan un proceso totalmente artesanal (por ejemplo, la circulación del aire, humedad y temperatura se controlan manualmente y dependen de las condiciones climáticas), con lo cual los productos poseen significativas diferencias. Estos estudios cumplen la función de objetivar la calidad ante el “saber hacer” de los elaboradores, convirtiéndose en un intermediario, que permite la circulación de conocimiento entre los distintos actores (Callon, et al. 2003)

Debido a la disparidad de resultados, los empresarios conjuntamente con la contraparte técnica, comparten sus recetas y construyen un protocolo de elaboración, consensuado por todos los actores involucrados. En este sentido, las firmas realizaron avances en cuanto a especificaciones del proceso de elaboración y en las características del producto, tales como: porcentaje de carne bovina y de cerdo, porcentaje de tocino y diámetro de cortado, tamaño del salame, diámetro, peso, tipo de tripa, especies, sal, nitratos. El compartir recetas y avanzar en la elaboración de un protocolo común de elaboración constituye lo que Callon (1995) denomina “punto de pasaje obligado”, como momento en el cual se logra el “interesamiento” de los actores alrededor de un proyecto común, dando inicio al proceso de convergencia que define la red.

En el año 2006, los actores participantes del proceso elevan la propuesta para la obtención de la denominación de origen/ indicación geográfica del salame tandilero en el marco de la Ley Nacional N° 25.380 y su modificatoria Ley N° 25.966<sup>4</sup>, que constituyen el régimen legal para la protección y promoción de productos agrícolas y alimentarios que presentan características o cualidades diferenciales en razón de su origen geográfico.

Luego de tres años de aparente discontinuidad, este proyecto fue nuevamente reactivado con la reglamentación de la Ley Nacional de Indicaciones Geográficas mediante el Decreto 556/09 y la Constitución de Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios (CNA). En la

<sup>4</sup> Según las leyes mencionadas, la Denominación de Origen será otorgada a aquellos productos que son elaborados íntegramente en un área geográfica especificada con exactitud, donde sus características climáticas y edáficas determinan la calidad diferencial. Asimismo, el protocolo determina la homogeneidad de productos y procesos, seleccionándose la calidad Premium del bien para ser protegido por la DO. En el caso de la IG los requisitos mencionados son más laxos, tal como la posibilidad que parte del proceso productivo pueda ser desarrollado en un lugar distinto al área geográfica, al tiempo que ésta es definida en sentido amplio y el protocolo indica la homogeneidad sólo del producto final (Ghezán et al, 2008).

reglamentación se realizan especificaciones en relación a: factores que determinan el posible vínculo de un producto agroalimentario con el territorio, Pliego de Condiciones para presentación del caso a la Autoridad de Aplicación Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (MAGyP), aval provincial, participantes y alcances de los Consejos de Denominaciones de Origen, entre otros. Por su parte, la CNA tiene como finalidad funcionar como cuerpo consultivo permanente acerca de la herramienta de diferenciación. La misma está compuesta por un representante de cada Provincia, INTI, INTA, INPI, CFI, SENASA, MAGyP, Secretaría de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar, CONAL.

En Junio de 2010 se realizó la primera reunión de la CNA donde se otorgó la primer DO del país al chivito criollo del norte neuquino y se trató el Pliego presentado para la obtención de la DO del salame de Tandil. En esa oportunidad se puso en cuestión la posibilidad de obtención de la DO, ya que entre las principales restricciones no cumplirían con la exigencia que todos los pasos del proceso productivo se realicen en el ámbito geográfico definido.

A partir de entonces, las firmas tratan de superar las limitaciones mencionadas en pos de la obtención del reconocimiento de calidad, iniciándose una etapa de consolidación, donde el sector privado –a través de la principal empresa- pasa a ser actor clave. En primer lugar, se constituye el Consejo Regulador de la DO como una Asociación Civil sin fines de lucro, se incorporan otros establecimientos elaboradores, productores de porcinos y bovinos y actores de la distribución. Se contratan organismos técnicos para la delimitación del territorio, la historicidad del producto y la realización de pruebas sensoriales. Esto significa en términos de Callon (2001) el alargamiento de la red (con la incorporación de nuevos actores) y la introducción de los estudios técnicos como intermediarios principales.

El alargamiento de la red también se manifiesta en la vinculación política con el gobierno provincial, que reconoce la DO. En noviembre de 2011 se realiza una nueva presentación ante la Comisión Nacional Asesora de IG y DO de la nación y se obtiene la aprobación de la DO de este producto, habiendo cumplido con varios de los requisitos exigidos en la primera presentación, como la constitución del Consejo Regulador, la incorporación de estudios técnicos que certifiquen varios de los aspectos territoriales del producto, así como la procedencia de los porcinos exclusivamente de la zona delimitada. La Comisión recomienda su aprobación, aunque solicita tomar los recaudos sobre el cuidado de la trazabilidad del producto, realizada por los organismos técnicos y de control, iniciándose una nueva etapa en el funcionamiento de esta red.

#### **Marca Municipal PTT**

En cuanto a la iniciativa de valorización de alimentos a partir de la marca “**Producto Tradicional Tandil**” las actividades se retoman a partir de 2009 con la sanción de la Ordenanza 11638. Los principales cambios introducidos por esta Ordenanza son: a) la reducción del tiempo de funcionamiento de las empresas para

incorporarse al Proyecto (de 5 a 3 años), b) la posibilidad de participación en el Consejo Asesor de la Marca, no sólo de la UNICEN, sino de otras instituciones del Sistema Científico Tecnológico (como INTA, INTI u otras) y/o un profesional contratado.

Mediante las dos modificaciones mencionadas, el Municipio intenta reactivar esta iniciativa, incorporando empresas que no contaban con la antigüedad requerida en la reglamentación inicial y quitando la exclusividad de la UNICEN en la elaboración de los protocolos de calidad, al hacer extensivo el proyecto a otras instituciones de Ciencia y Técnica. En particular este último cambio es producto de conflictos interinstitucionales muchas veces presentes en los ámbitos locales.

A partir de este momento se firma un convenio entre el Municipio e INTA, y en este marco se contrata un profesional Licenciado en Tecnología de los Alimentos al efecto de controlar la calidad de los productos amparados por la marca y diseñar los protocolos de elaboración. Durante 2010, se comenzó a trabajar con un grupo de doce firmas alimentarias (elaboradoras de una diversidad de productos, como quesos, salamines, alfajores, dulces, conservas, licores, derivados de miel, etc.) realizándose un diagnóstico de las mismas en relación a temas tales como: capacidad instalada, personal, Implementación de Sistemas de Aseguramiento de la Inocuidad (BPM, POES), Trazabilidad, Capacitación del personal sobre manipulación higiénica de los alimentos, etc.

Uno de los principales problemas se debe a la heterogeneidad de las firmas ya que mientras dos poseen el mayor estándar de calidad, la mayoría de éstas se encuentran en un nivel intermedio. Asimismo aún no se ha logrado la reglamentación de la Ordenanza, ya que se trata de un proceso complejo que implicará la selección de un producto por parte de las firmas participantes, la construcción del protocolo de elaboración y el sistema de fiscalización para el otorgamiento de la nominación de PTT. Algunas propuestas se ubican en la realización de al menos dos auditorías anuales, la presencia de la Contraparte Técnica a la hora de la producción del lote objeto de protección, pero esto último implicaría la incorporación de un número importante de técnicos que aún está en discusión.

Sin embargo, en la marca PTT aún existen distintas visiones por parte de los actores involucrados, que requerirían en términos de Callon (2001) nuevas traducciones de modo de ajustar e interpretar de forma común el marco regulatorio y alcanzar un interesamiento de los actores privados involucrados, de modo de lograr cierto nivel de convergencia. En síntesis, no se ha logrado superar la controversia entre el interés individual y colectivo.

### **Experiencias de Desarrollo de microemprendimientos y la cuestión de la inocuidad en la producción de alimentos.**

En este apartado se presentan dos casos de grupos asociativos de productores de alimentos en Tandil. Los mismos tienen en común que los productores no superan el tamaño de microemprendimientos y están fuertemente articulados a instituciones públicas.

### **El caso Savia Serrana<sup>5</sup>**

La marca Savia Serrana Tandil, representa, a un grupo de mujeres -asociadas en una cooperativa de trabajo-, que elabora y comercializa alimentos (conservas de frutas en almíbar, berenjenas, pickles, salsa criolla, licores, barritas de cereal). Desde 2008 la elaboración de los productos se realiza en un local ubicado en el Mercado Municipal de Tandil,<sup>6</sup>. Además, pertenece al grupo Cambio Rural INTandil definido en su logo publicitario "como elaboradoras asociadas que producen alimentos naturales de alta calidad". Llegar a esta instancia, implicó un largo proceso de construcción, cuyos orígenes -a mediados de los noventa- se encuentran en el Proyecto Pro-Huerta<sup>7</sup> de Tandil.

El problema a resolver surge en 2004, cuando algunos beneficiarios del Pro Huerta -que superaron la etapa de producción y comercialización casera- se plantean el objetivo de aumentar su capacidad de generación de ingresos, con la venta de los productos que elaboran. Las tres cuestiones a solucionar son: disponibilidad de un **local de elaboración** adecuado a la normativa bromatológica; **una marca conjunta y posibles lugares de venta**, siendo una de las principales controversias alcanzar lo colectivo sin perder individualidad. Así el grupo transita por un proceso de construcción y consolidación de una red de actores humanos y no humanos, personas e instituciones, comprometidas con el desarrollo local. En efecto, se puede decir que este caso atravesó todas las etapas de formación de una red sociotécnica, con avances y retrocesos, como señala, Amblard, y Herreros, (1996)

Un local de elaboración de alimentos en condiciones para producir alimentos inocuos, es generalmente el primer escollo a superar para microemprendimientos y/o. Estudios realizados a través de proyectos de este grupo de investigación, demuestra que en la provincia de Buenos Aires más del 90% de las firmas pequeñas no garantizan la inocuidad de sus productos, Unger et al (2007). En efecto, lograr este objetivo implica acciones en dos planos, por un lado conseguir un espacio físico y por otro, tomar conocimiento de los trámites para gestionar recursos financieros y técnicos para poner en condiciones el local. Así la red requiere de actores claves o una gran consolidación por procesos de convergencia y traducción exitosos, Ghezan, Mateos, Acuña (2005)

En este proceso se puede distinguir varias etapas, entre ellas se destacan cuando el grupo logra un espacio físico cedido por una entidad provincial y el apoyo económico -a través del Plan Habilitar de ámbito

<sup>5</sup> Para este caso, además de entrevistas a los actores involucrados- se basó también en la tesis de licenciatura en Trabajo Social de Silvia Numen (2007), Alternativas para el desarrollo local. Estudio de caso Grupo INTandil Microemprendimiento comunitario productivo.

<sup>6</sup> En 2008 finaliza la remodelación del antiguo Mercado Municipal -ubicado en la zona céntrica de la ciudad.- donde funciona la Dirección de Bromatología Municipal y dos locales de elaboración de alimentos.

<sup>7</sup> Este programa es ejecutado por el INTA y financiado por el Ministerio de Desarrollo Social en el marco del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria, cuyo objetivo es promover la autoproducción de alimentos en la población en situación de vulnerabilidad.

nacional- gestionado por la Secretaría de Desarrollo Local.. Sin embargo, cuando casi finalizan las gestiones para acceder a los recursos, surge un problema no pensado, la cesión del sitio era por tiempo limitado y este hecho impide formalizar un convenio para iniciar las reformas y habilitar el local. Es decir, luego de varios meses de gestiones, deben recomenzar la búsqueda de un local definitivo, donde comienza otra fase. La solución arriba posteriormente, por la iniciativa del área de Desarrollo Social del Municipio de poner en valor el ex Mercado Municipal, con el objetivo de albergar emprendimientos destinados a la elaboración de alimentos, pero su remodelación insume poco más de dos años. Y durante ese lapso debieron procesar los productos en un predio cedido por la iglesia.

De todos modos, para obtener su espacio en el predio del Mercado el grupo debe iniciar gestiones y articularse con otras áreas del Municipio (como la Secretaría de Desarrollo Social y el Área de Economía y Gestión y Obras). Por otra parte, debe presentar un proyecto para la compra del equipamiento<sup>8</sup> ante el Ministerio de Desarrollo Social<sup>9</sup>, obteniendo un subsidio, que incluye insumos, asistencia técnica y herramientas. Como resultado de las intensas gestiones realizadas, el grupo se constituye en una cooperativa de trabajo y la planta de elaboración es puesta en marcha y habilitada luego de poco más de tres años de iniciado el proceso.

En este camino de idas y vueltas, en la medida que deben resolver los diferentes problemas la red local produce un enrolamiento de instituciones y actores de ámbito nacional.. Esta capacidad de avanzar, a pesar de las dificultades, se logra tanto por el compromiso del grupo de continuar en la búsqueda de respuestas, como de las instituciones locales y nacionales que tienen un proyecto de desarrollo local. En efecto, la presencia de actores claves del propio grupo como el contexto institucional local y nacional favorable a este tipo de iniciativas, facilita el logro de resultados del grupo como se ha señalado en Ghezán, Mateos, Acuña, (2005).

**Comercialización conjunta bajo la marca Savia Serrana.** Los productos a vender deben cumplir con los requisitos estipulados en el Código Alimentario Argentino, esto hace que las integrantes del grupo redactaran el protocolo de calidad del producto elaborado por cada una. Llegar a realizar el protocolo significó escribir las recetas, analizar los procedimientos utilizados; recibir capacitación teórica-práctica en diversos controles de calidad. En todo este proceso, la asistencia del promotor del grupo –Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos- fue clave. En los aspectos

comerciales, recibieron capacitación en comercialización de productos, tanto en estrategias de venta como en aspectos legales de marcas, cálculo de sus costos e impuestos, a través de Jornadas Municipales - organizadas por las Secretarías de Desarrollo Local y de Economía Social de la Nación- y por profesionales de la Fac. de Ciencias Económicas de la Universidad local (UNICEN). Los **lugares de venta** seleccionados por el grupo son fundamentalmente las ferias locales y regionales, a las que se agregan los comercios especializados de Tandil. Actualmente, el grupo participa a lo largo de todo el año en distintas ferias, generalmente con el apoyo del Municipio y otras instituciones, para los gastos de stand y traslado. En ambas temáticas calidad como inocuidad y comercialización, se observa un proceso de aprendizaje tanto de las integrantes del grupo como de los técnicos y los representantes de las instituciones políticas, no sólo por la interacción entre conocimiento tácito y codificado como la importancia que asume el accionar de los actores claves de la red (Callon, 1996y Callon, M, Rabeharisoa, V. 2003)

Respecto a la marca de los productos el grupo tiene que resolver primero entre inscribir una marca colectiva a través del Municipio o hacerlo por su cuenta. Para ello deben informarse, y debatir, así reconocen entre los aspectos positivos de la primera opción, que es más flexible, el trámite es más rápido y sin costo, a la vez que garantiza su difusión provincial y nacional. La principal desventaja señalada es que puede ser utilizada por otro productor que la solicite no perteneciente al grupo original. La forma de resolver esta controversia es plantear que la conformación del Consejo Asesor debe componerse por un integrante del INTA, uno del área de Desarrollo Local del Municipio y tres integrantes del grupo de Savia Serrana, lo que les otorga poder de veto para el ingreso de nuevos elaboradores. En efecto, la resolución de esta controversia se tradujo en prolongados debates hasta que el grupo acepta la iniciación de las gestiones para la marca Municipal y en octubre de 2005, logran concretar este objetivo, luego de un año y medio de formado el grupo.

En la conformación, ampliación y sostenibilidad de esta red, los elementos propios que pueden considerarse facilitadores del proceso se destacan:

- Al inicio se destaca el conocimiento de una experiencia exitosa y el contacto con parte de sus integrantes en un seminario<sup>10</sup>. Sus resultados, son destacados como un producto de la fuerte articulación de los ciudadanos con las instituciones locales, particularmente el INTA y el Municipio. En tal sentido, esta presentación fue un importante motivador tanto para replicar acciones como para la búsqueda de alternativas.

<sup>8</sup> Cuyos elementos más importantes fueron especialmente diseñados por el INTI Mar del Plata.

<sup>9</sup> Mediante el Plan Nacional de Desarrollo Local y Economía Social "Manos a la Obra" (creado en 2003) se pueden gestionar recursos a través de convenios con gobiernos provinciales, locales u organizaciones de la sociedad civil, destinados a producción agroindustrial, manufacturas, servicios y comercio.

<sup>10</sup>En mayo de 2004, en el Seminario "La extensión y la promoción del desarrollo. Un desafío para el Centro Regional Buenos Aires Sur del INTA", se destaca la experiencia "Familias Unidas" presentada por el Intendente de Daireaux como una alternativa local que surge frente a la crisis de 2002.



-la incorporación de dos promotores del proyecto una tesista de la carrera de servicio social y un egresado reciente en Ciencia y Tecnología de Alimentos- ambos profesionales, desde distintas perspectivas y con el apoyo del personal de INTA se transformaron en actores claves del proceso, en los aspectos de: organización y planificación de actividades; capacitación; sostenimiento y contención del grupo. Ellos operaron también como traductores de las necesidades del grupo frente a distintas instituciones y profesionales con que se vincularon particularmente durante las primeras etapas. Desde la visión del personal de INTA, se reconoce como aspectos favorables el compromiso del grupo y la disposición de las instituciones, entendiéndolo que ello permite superar las dificultades burocráticas y los tiempos institucionales que implican conflictos, desgaste y desgranamiento de los grupos. Como problema, observan que, una vez fuertemente constituido el grupo no es fácil incorporar nuevos integrantes, como así tampoco replicar la experiencia con otros productores

- La actuación del responsable del Área de Desarrollo Local del Municipio de Tandil, se caracterizó por su capacidad de gestión y negociación hacia adentro y afuera de la red, en el contexto de cumplir uno de los objetivos principales de su área resolver el tema de la informalidad, de los pequeños establecimientos elaboradores de alimentos. Ello se materializó en el diseño e implementación del "Plan Habilitar", como la gestión de la marca colectiva hasta la obtención de recursos de Programas Nacionales del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. Desde la visión del funcionario esta red es un ejemplo de articulación exitosa, donde un grupo de microemprendedores formados y organizados desde el INTA, al vincularse a la capacidad del Municipio puede conformar un emprendimiento asociativo.

Este tipo de experiencias surge de manera explosiva en el contexto de la crisis de inicios del milenio, se transforma en uno de los modelos a seguir cuando los municipios tienen un fuerte compromiso con la inclusión de pequeños emprendimientos en la formalidad, garantizando la inocuidad de los alimentos que elaboran y su inscripción fiscal como procesadores. En efecto, como señala Bocco y Brés (2010) en Mendoza, en esos mismos años el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) pasa de decomisar este tipo de producto a los pequeños agricultores familiares a cambiar la normativa para regular la elaboración de este tipo de vinos, cumpliendo normas mínimas de calidad en la elaboración. Las autoras muestran el rol fundamental que cumplen los municipios y el INTA junto al INV en el desarrollo local, apoyando a través de su accionar la diversificación y aumento de ingresos de los productores agrícolas.

En este tipo de pequeñas firmas, los intermediarios como la sala de elaboración, equipamiento específico, comercialización y financiamiento cumplen un rol cercano al de un actor en la red, en efecto, son los temas de debate y controversias más importantes respecto a la decisión que es individual o colectivo y su resolución es a su vez punto de pasaje obligado para toda la red. Es en estos puntos, donde la convergencia de la red implica su ampliación a otros actores su consolidación e irreversibilidad, o el quiebre de la

misma mostrando la complejidad del proceso asociado a intensas acciones de capacitación. Por último, generalmente el grupo de elaboradores puede disminuir la red era un opción alternativa de empleo cuando se supera el contexto de crisis.

### **El Grupo "Quesos Serranos de Tandil" (Cambio Rural)**

Este grupo de productores de leche y quesos se inicia en 2008, como resultado de la iniciativa de un conjunto de técnicos e investigadores, motivados a realizar acciones en el medio con la finalidad de incorporar a productores familiares e informales de quesos de Tandil.

En la elaboración de la propuesta, cumple un rol fundamental el curso sobre Sistemas Agroalimentarios localizados (SIAL) realizado en Tandil, en 2006 y 2007. Dicha formación es parte de un programa de capacitación nacional auspiciado y organizado por INTA, la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata y el INRA-GIS SYAL (Francia). Del ámbito local se suman, la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Centro de la Prov. de Buenos Aires (sede de los cursos) y el Instituto Agrotecnológico de Tandil integrado a la Escuela Granja Ramon SantaMarina (nivel terciario y secundario de educación).

A través de estas acciones de formación, se logra movilizar una red de técnicos e investigadores locales y extra-locales, para "promover la articulación entre productores queseros familiares e instituciones con el objetivo de generar y transferir conocimientos técnicos, de gestión y estrategias de posicionamiento para la valorización de los quesos típicos de Tandil" (Torres, J. C y Vimo, P; 2008). Dos técnicos con experiencia previa en otras actividades conjuntas (organizadores de los cursos SIAL y realizan formación de postgrado vinculadas al Desarrollo Rural) asumen el liderazgo. En 2008, consiguen la aprobación de un proyecto de investigación<sup>11</sup> y conformar un grupo de productores en un Grupo de Cambio Rural denominado "Quesos Serranos de Tandil"<sup>12</sup>.

A diferencia del caso anterior, donde la red se inicia como demanda de un grupo de mujeres que quieren aumentar y diversificar ingresos a partir de la elaboración de alimentos, aquí son los técnicos e instituciones que salen a convocar productores queseros para conformar un grupo. En tal sentido, la construcción y ampliación de la red es bastante más ardua, así para lograr convergencia alrededor de un

---

<sup>11</sup> El proyecto de investigación "Alimentos con identidad territorial: construcción participativa de los quesos típicos de Tandil", es aprobado por el Programa Institucional de Alimentos de la UNICEN. Participan del mismo, la FCV y FCE de UNICEN, la FCA y F de la UNLP, el Instituto Agrotecnológico de Tandil y el INTA.

<sup>12</sup> Como tareas iniciales se realizan salidas a campo para relevar las demandas de los productores queseros (21) e invitarlos a participar en un grupo de Cambio Rural, constituido por productores afines. En la segunda reunión se priorizan los problemas y en febrero de 2008 se conforma el Grupo de "Quesos Serranos de Tandil". El mismo posee características de excepcionalidad dentro del Programa, al estar constituido principalmente por pequeñas agroindustrias.

problema exige un rol muy activo y exitoso so de los técnicos en las operaciones de traducción, hacia adentro y afuera de la red primaria (Ghezán, Mateos, Acuña, 2005)

Si bien el grupo está compuesto por productores familiares, que obtienen quesos de forma artesanal y comparten problemas respecto a la informalidad de su producción (no cuentan con sitios de elaboración habilitados). De todos modos, dicha situación no es reconocida de la misma manera o con la misma importancia por las instituciones que por los productores. Por otra parte, los ocho integrantes, son heterogéneos entre ellos en: escala de producción (de menos de 100 litros de leche diarios hasta 1200 litros); tenencia de la tierra y local (incluyendo propietarios y arrendatarios); el nivel de educación formal (desde primaria incompleta a la participación de un profesional veterinario) y por último diferencia en cuanto la tradición en la elaboración de quesos (algunos tienen el oficio de quesero, pero la mayor parte integró el procesamiento cuando la empresa líder les deja de recibir la materia prima por no cumplir sus condiciones). En tal sentido, la diversidad es un aspecto más que se debe que hace más laboriosa la conformación de la red, que al no contar con actores claves dentro de los integrantes del grupo dificulta el logro de convergencia alrededor de un problema a resolver. La decisión de incorporarse a un grupo de Cambio Rural, implica llevar a cabo metodología de trabajo, consistente en reuniones mensuales (en las instituciones o en la explotación de los productores) para la planificar y organizar las actividades. Esto conlleva debatir, consensuar y priorizar los problemas a tratar. Según los técnicos se definieron como principales, los siguientes:

**Local de elaboración:** este fue el primer problema planteado por los integrantes de la red, con características bastante más complejas que en el caso anterior, ya que los productores tienen cada uno en su local pero no cumple las condiciones mínimas reglamentarias, siendo la primera controversia decidir entre lo individual y colectivo. En efecto, el Secretario de Desarrollo Local Tandil propone la habilitación de una sala comunitaria, para ello ofrece conseguir el terreno en el parque industrial con fondos de la Provincia -a través del IDEB- y luego gestionar el financiamiento, tanto para la construcción de la planta y los equipamientos ante el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. Los técnicos afirman que ésta podría ser una alternativa, pero para los productores no es tan clara la conveniencia, manifestándose abiertamente la controversia. En tal sentido, se explora paralelamente reformar las plantas de cada uno de ellos. En este caso, también a través del Secretario de Desarrollo Local- cuentan con la asistencia de la Dirección de Lechería del Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia- que autoriza el funcionamiento- para evaluar las posibilidades y reformas necesarias en las plantas de los productores para cumplir con las normas mínimas. A diferencia de lo que plantea Bocco y Brés (2010) para los vinos caseros en Mendoza las instituciones no tienen capacidad de prestar un apoyo masivo para la salida de la informalidad.

**Calidad de materia prima y producto.** Con el objeto de garantizar la inocuidad de la materia prima, surge como primera preocupación de los técnicos, la necesidad de evaluar el estado sanitario del rodeo (presencia de brucelosis y tuberculosis). Para ello inician la etapa de diagnóstico, donde el veterinario del grupo, se encarga del muestreo de sangre de los animales.

En relación a la calidad de procesamiento producto, se inicia la toma de muestras de agua, leche, suero y quesos para efectuar los análisis físico-químicos y microbiológicos correspondientes, realizados por técnicos participantes del proyecto, en laboratorios de la Universidad local. La evaluación de la información proveniente de estos análisis es un insumo importante para el diagnóstico y la planificación de las actividades del grupo.

Respecto al proceso de elaboración de quesos, los productores- individualmente o de a pares- asisten a una clase práctica en el Instituto Agrotecnológico, con el responsable quesero y un integrante del proyecto. Esta actividad es de suma importancia e interés para los productores y técnicos, ya que no sólo es una situación de aprendizaje que les permite conocer el método del Instituto mencionado, sino que luego deben relatar por escrito el proceso que realizan en su explotación, con el objeto de detectar posibles fallas y las maneras de resolverlo, en consulta con los especialistas en el tema.

Al mismo tiempo, la Secretaria de Desarrollo Local, a través de un Programa propio PROMICRO<sup>13</sup> aprueba el otorgamiento de un subsidio cuyo destino depende de las necesidades individuales -avaladas por la Universidad y el INTA-, e incluyó desde moldes para quesos, materiales de construcción hasta semillas de pastura.

En síntesis, en términos de Callon (2001) esta red es muy débil ya que al no reconocerse ningún actor clave dentro de los integrantes del grupo, las acciones son fundamentalmente llevadas por iniciativa de los técnicos o el Municipio que no logran operar como traductores. Es decir, no han llegado a procesos de convergencia o acuerdos. En efecto, la continuidad de esta red está ligada a una serie de condicionantes, entre los que se pueden mencionar: el grado de participación de los productores y la construcción de objetivos comunes; el compromiso de los técnicos en el acompañamiento del grupo y su papel clave, movilizándolo tanto a los productores como a las instituciones que participan del proyecto.

---

<sup>13</sup> El Programa de Fomento a la Microempresa (PROMICRO) es creado en 2006 por la Secretaria de Desarrollo Local. Es una asignación no reintegrable, donde el Municipio aporta el 85% y el productor el 15% restante de los equipamientos, insumos o materiales comprados para el despegue del emprendimiento.

## CONCLUSIONES

Como se observado a lo largo del trabajo, la diversidad de casos observados en Tandil muestra el reconocimiento de la importancia de iniciar procesos de valorización territorial de quesos y salamines, desde mediados de los noventa de estos alimentos, tanto por cuestiones de competitividad como también de no permitir uso de referencias a Tandil en alimentos elaborados en otros espacios geográficos. En la década siguiente, la gran crisis de inicios del milenio y paralelamente el crecimiento de la ciudad como destino turístico, se o anterior el impulso a la creación y crecimiento de microemprendimientos que elaboran alimentos artesanales como generadores de empleo y/ o aumento / diversificación de ingresos.

Es decir, el cambio de contexto en el ámbito nacional y en la gestión Municipal, repercuten sobre una visión sobre el rol del Estado en el desarrollo local que genere mayor inclusión social. Estas transformaciones involucran un rol del Estado proactivo en el pasaje de procesadores de alimentos informales a la formalidad apoyándolos para lograr cumplir las condiciones de inocuidad. Y van desde modificaciones en las reglamentaciones (Bocco, Brés, 2010, Unger, Mateos, 2008), al apoyo técnico y económico a través de programas locales (Plan Habilitar, del Municipio) y nacionales (Manos a la Obra del Ministerio de Desarrollo Social). A ello se suma, la heterogeneidad existente entre las firmas locales (productores, tecnológicas, organizacionales) haciendo que en las iniciativas estudiadas se puede distinguir la participación de distinto tipo de actores, redes fuertes y débiles y controversias distintas.

Así en las iniciativas de valorización territorial se observa que en el caso del salamin Tandilero, a pesar de la diferencia de tamaño de las firmas que participan desde una mediana empresa de reconocimiento nacional a las microempresas, lograr la convergencia en torno a lograr una denominación de origen. Superando la controversia existente entre los actores entre lo individual y colectivo (todos se benefician y no pierden identidad como firma), y lo público y lo privado (quien toma la iniciativa). Pero dicho acuerdo, se inicia cuando un técnico de la Universidad se convierte en actor clave reuniendo al conjunto alrededor de un estudio que objetiva la calidad del saber hacer cada uno de los productores y logran arribar a un protocolo común de elaboración. Como resultado, en 2006 presentan ante el MAGyP, la propuesta de la denominación de origen del salamin Tandilero, gestionada a través de la Universidad. Dicha propuesta es tratada en 2009 cuando se reglamenta la Ley Nacional de Indicaciones Geográficas, recomendándose ciertas modificaciones. A partir de allí cambia el actor clave del sector público al sector privado, con legitimidad para convocar a todos los actores necesarios hacia afuera y adentro de la red y lograr la aprobación de la denominación de origen por la comisión en 2011. Iniciando esta red muy diferente a la inicial una nueva etapa donde de su fortaleza se observará con la puesta en marcha de la producción con su logo.

En cambio la inscripción y reglamentación de la marca de origen y calidad "Producto Tradicional- Tandil",

realizada por el Municipio con el objetivo de facilitar un reconocimiento sin necesidad de llegar a una denominación no logró interesar a ninguna firma de alimentos. Hace pocos años se intenta retomar el tema modificando la Ordenanza con la reducción del tiempo de funcionamiento de las empresas para incorporarse, la ampliación del Consejo Asesor de la Marca y quitando la exclusividad a la Universidad local en la elaboración de los protocolos. Pero no se observan avances, entre otras causas, se puede mencionar, las diferentes lógicas de acción y visiones entre lo público y privado; la competencia entre las personas/ instituciones por liderar las acciones dentro del sector público que no logran convocar al sector privado.

En cambio en las experiencias de microemprendimientos artesanales donde necesitan primero garantizar la producción de alimentos inocuos, deben solucionar la disponibilidad de un local de elaboración que cumpla las normas bromatológicas. La controversia entre lo colectivo e individual asume un carácter fuertemente distinto, al proceso de la denominación de origen ya que se debe debatir la propiedad y conseguir financiamiento. Por otra parte, para no competir entre integrantes cada una debía realizar un tipo de producto, trabajando colectivamente sin perder la individualidad. La fortaleza de la red del grupo asociativo Savia Serrana residió en la presencia de actores claves públicos y privados, que operaron de traductores atendiendo a los intereses del grupo. En el sector público (municipio y organismos técnicos,) en su rol de articuladores hacia dentro de las instituciones, en la captación de recursos financieros y humanos a través de su capacidad de gestión en diferentes programas de nivel nacional. Y desde el sector privado la persistencia y capacidad liderazgo de una microempresadora i del grupo. De esta manera, luego de un largo proceso se logra el objetivo inicial del grupo de aumentar y diversificar sus ingresos. Para ello fue la red, que fue ampliando su base de apoyo institucional en cada etapa que debió resolver problemas y superar las diferencias entre los tiempos institucionales y los del grupo. Sin embargo, luego de un proceso de casi una década la salida de algunas productoras que superaron su crisis de ingresos y la no consideración de incorporar nuevos miembros a la cooperativa de trabajo, puede transformarse en el corto y mediano plazo una debilidad de la red.

El interrogante de pensar el desarrollo local apoyando microemprendimientos/ microempresas, con asistencia técnica y financiera a estas firmas, para generar empleo y y produzcan alimentos inocuos, requiere de continuidad y presencia actores claves, que operen de traductores tanto en el sector público y privado, ya que la oferta de financiamiento y capacitación desde el sector público es condición necesaria pero no suficiente para la consolidación de redes.

"Este trabajo se benefició del apoyo de la Agence Nationale de la Recherche – Francia, en el marco del programa SYSTERRA, referencia ANR-09-STRA-04"

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Amblard, B, Herreros, L.** 1996. Les nouvelles théories de l'organisation. Seuil. Paris.
- Becattini, G.** 2000. Il Distretto Industriale. Un nuovo modo di interpretare il cambiamento economico. Rosenberg & Sellier. Torino. 218 pp.
- Bocco, A.; Bres: E.** (2010): Reestructuración y activación del SIAL vinos caseros de Mendoza, Argentina. Su impacto en el Desarrollo rural. En Intenational EAAE-SYAL Seminar- Spatial Dynamics in Agri-Food Systems.
- Boscherini, F, Poma, L** 2000. Más allá de los distritos industriales: el nuevo concepto de territorio en el marco de la economía global En: BOSCHERINI, F y POMA, L (Comps): Territorio, conocimiento y competitividad de las empresas: el rol de las instituciones en el espacio global. UNGS. Miño y Dávila Editores. Buenos Aires. pp. 23- 38
- Busch, L, Tanaka, K.** 1996. Rites of Passage: Constructing Quality in a Commodity Subsector. En Science, Technology & Human Values, Vol. 21 (1), pp. 3-21.
- Bye, P.** 1997. The food industry Still a craft Industry. En: Industrial History & Technological Development in Europe. Research Papers Conference. March 1997. The new comen Society & authors. London.
- Boucher, F.** 2002. «El sistema agroalimentario localizado de los productos lácteos de Cajamarca: una nueva perspectiva para la agroindustria rural». Revista Sociedades Rurales, Producción y Medio Ambiente, Vol. 3, No. 2: 1-28. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco, México.
- Callon, M.** (1992): "Sociologie des sciences et économie du changement technique: l'irrésistible montée des réseaux technico-économiques in CSI Ces réseaux que la raison ignore. L'Harmattan, Logiques Sociales, Paris.
- Callon, M.** 1995. Algunos Elementos para una Sociología de la Traducción: la domesticación de las vías y los pescadores de la bahía de St Brieuc. En Iranzo, JM. et.al. Sociología de la Ciencia y la Tecnología. CSIC España.
- Callon, M.** 2001. Redes tecno-económicas e irreversibilidad. Universidad Nacional de Quilmes. Argentina. Revista de estudios sociales de la ciencia. 8 (17): pp 85-126.
- Callon, M, Rabeharisoa, V.** 2003. Research "in the wild" and the shaping of new social identities. Technology in Society N° 25 pp.193-204
- CIRAD-SAD** 1996. Systemes agroalimentaries localisés: organisations, innovations et développement local. Rapport Cirad.
- Correa Gomez, Carlos Andrés, Boucher, François E Requier-Desjardins, Denis.** ¿Cómo «Activar» los sistemas agroalimentarios localizados en América Latina?: Un análisis comparativo. Agroalimentaria, jun. 2006, vol.11, no.22, p.17-27.
- Eymard-Duvernay, F.**1994. Coordination des échanges par l'entreprise et qualité des biens dans Analyse économique des conventions, Orléan, A. (dir), PUF. Paris.
- Fonte, M.** 2000. Food systems, consumption and risk perception in late modern society. Presentación X Congreso Mundial de Sociología Rural, Río de Janeiro, Brasil.
- Garat, J., Otero, et al.** 2008. El enfoque SIAL como instrumento de intervención el caso del tomate platense y hortalizas típicas locales en el Cinturón Verde de La Plata. En CD IV Congreso Internacional de la Red SIAL. ALFATER 2008, Mar del Plata.
- Ghezán, G.; Mateos, M.; Acuña, A.** 2005. Alianzas Público-Privadas para la Innovación en el Sistema Agroalimentario Argentino. Ediciones INTA. Balcarce. Argentina.
- Mateos, M.** 2003: Las PyMES industriales lácteas de la Cuenca Mar y Sierras: limitantes y posibilidades de desarrollo. III Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales. Centro Interdisciplinario de Estudios Agrarios. Facultad de Ciencias Económicas, UBA. Buenos Aires. Editado en CD.
- Mateos, M.; Castellano, A.** 2009. Diversidad productiva y de estrategias empresarias en las pymes queseras: políticas a implementar para aumentar su competitividad. En Anales XL Reunión Anual de Economía Agraria. CD ISSN 1666-02585
- Muchnik, José;** 2006. Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios". ALTER. Baeza, Jaen, España.
- Ñumen, S.** 2007. Alternativas para el desarrollo local. Estudio de caso Grupo INTandil Microemprendimiento comunitario productivo. Tesis Licenciatura en Trabajo Social. UNICEN.
- Perez Centeno, M.** 2008. Reconfiguración institucional y emergencia de las Organizaciones en el marco de la implementación de una DO. El caso del chivito criollo del norte neuquino. En Velarde, Maggio, Otero comp. Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina, INTA, UNLP, INRA.
- Schiavone, E. Y Champredonde, M.** 2008. Diferenciación y valorización de productos con identidad territorial: de los productos típicos, regionales y artesanales a productos identificados bajo indicaciones geográficas, marcas colectivas u otros sellos de calidad. II Seminario Taller Red SIAL ARGENTINA "Aportes regionales al enfoque SIAL", EEA Mendoza – INTA, Mendoza.
- Sforzi, F. Mancini, M.C.** (2012): "A reinterpretation of the Agri-Food System and its spatial dynamics trough the industrial district". In Arfini et al eds. Local agri-food systems in a global world. Market, social and environmental challenges. Cambridge Scholars Publishing.
- Sylvander B.** 1997. Le rôle de la certification dans les changements de régime de coordination: L'agriculture biologique du réseau à l'industrie. Revue d'Économie Industrielle, N° 80.
- Torres, J. C Y Vimo, P.** 2008. Los productores artesanales de queso de Tandil: Inicio de una experiencia de organización. II Seminario Taller Red SIAL ARGENTINA "Aportes regionales al enfoque SIAL", EEA Mendoza – INTA, Mendoza.

**Unger, N, Mateos, M, Ghezan, G, Acuña, Am.** 2007. Diferencias entre Concepción y Práctica de la Calidad en la Empresas Agroalimentarias. V Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales. Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Buenos Aires.

**Velarde, I. Voget, C. et al.** 2008, Influencia de la calidad en el consumo de productos patrimoniales el caso del sistema agroalimentario del vino de la costa de Berisso. En CD IV Congreso Internacional de la Red SIAL. ALFATER, Mar del Plata.