

## **Eje: economía, comercialización, financiamiento y agregado de valor en la AF**

### **AGREGADO DE VALOR EN ORIGEN. UNA EXPERIENCIA DE TRABAJO EN RED**

Rodriguez Ibañez, Y.; Lavanderos, D.; Recio, A.

INTA San Juan. Agencia de Extensión Rural Media Agua. [rodriguez.griselda@inta.gob.ar](mailto:rodriguez.griselda@inta.gob.ar)

#### **Resumen**

La experiencia comienza con un grupo de mujeres que dependen de la fuente de ingresos de las actividades temporales vinculadas a la AF y de bajos ingresos. Se han capacitado a lo largo del tiempo en proyectos de minifundio de INTA, en donde aprendieron técnicas de elaboración de dulces, conservas, panificados y otros productos, teniendo buena aceptación en el ámbito local. Fueron alumnas, y ahora, madres de lxs alumnxs que asisten a la escuela agrotécnica Sarmiento de la localidad de Media Agua. Es la zona principal y tradicional de producción de melones en la provincia de San Juan. “En ella se localiza aproximadamente el 70 % de la superficie cultivada actualmente en la provincia y constituye la zona que originó la amplia reputación del Melón de San Juan en el mercado nacional [...] Este producto cultivado por agricultores familiares obtuvo, con el apoyo del INTA, el sello de Indicación Geográfica (IG)” (INTA, 2014).

En el año 2015 este grupo de AF llamadas “Las Dulceras de Doña Ana” plantean la necesidad de asesoramiento técnico a la AER Media Agua para comercializar sus dulces y conservas. Tanto la escuela como la AER son dos actores con fuerte presencia territorial. Este escenario nos permitió analizar la posibilidad de crear acciones conjuntas, creando un grupo de Cambio Rural II (CR) “Agregado de valor en Origen” para asistir el proceso de organización de las mujeres AF, vinculando intereses sociales- educativos entre el grupo de mujeres y la escuela. Planteándose los siguientes objetivos: Darle valor agregado a la materia prima que se produce en la zona utilizando las instalaciones de la fábrica de dulces y aceite de la escuela agrotécnica. Fortalecer la vinculación entre el grupo y la escuela de manera organizativa y asociativa para elaborar, diseñar, registrar y comercializar. Promover la seguridad y soberanía alimentaria económica de las familias del grupo de mujeres.

Se acordó una planificación que constara, primero, de capacitaciones para el grupo de mujeres AF y lxs alumnxs del último año que realizan sus prácticas de trabajo final (Producto alimentario), con talleres y charlas en buenas prácticas de manufactura; costo; diseño y estrategias de comercialización; a catar aceites y dulces; como armar un manual de normas y procedimientos; diseño de planillas ingreso-salida de mercadería y productos; procedimiento operativo estandarizado de saneamiento (POE), entre otras. En paralelo se tramitó la habilitación provincial de la fábrica, acondicionándola a las normativas que establece el Código Alimentario Argentino (CAA) y el ente controlador de la provincia; se creó un protocolo de estandarización para los dulces y aceite; un logo que les permitiera comercializar y visibilizar la vinculación entre las partes. Al ser el melón el producto principal de la localidad, se decidió entrevistar, con una metodología de muestreo al azar, lxs agricultores familiares de la localidad, tratando de rescatar saberes culinarios que permitieran aprovechar el melón fuera de estación. Surgiendo el melón en pan “Dulce Compacto” como producto de elaboración tradicional. Este producto, sólo es elaborado para uso doméstico, debido a los problemas de estabilización (cristalización de sus azúcares) que manifiestan lxs AF entrevistadxs. Esto llevó al grupo CR a sumar acciones de pruebas en conjunto con la Facultad de Ingeniería de la UNSJ, contribuyendo desde diferentes saberes, el cómo estabilizar (propiedades físicas y químicas) los productos a base de melón. De todas las acciones planificadas, el registro de los productos en la provincia fue el que ocasionó varios desacuerdos entre el grupo. Problematicando las trabas administrativas (burocracia) que conlleva registrar los productos alimentarios en la

provincia. Sin embargo, esto no condicionó el registro de tres productos alimentarios priorizados en una primera etapa; Salsa de Tomate, Aceite de Oliva y Membrillo en pan. Actualmente, el grupo no sigue bajo la figura de CR debido a que caducó el tiempo de acompañamiento que estableció como norma el programa a nivel nacional. No obstante, el compromiso y responsabilidad sigue vigente entre las partes.

Finalmente, en cuanto al registro de los productos, las normativas que establece el CAA no están adaptadas a la realidad de los AF, los requisitos técnicos exceden las capacidades de producción de los AF. Si bien, los lazos sociales permitieron concretar acciones mancomunales, se requiere de un acompañamiento técnico-profesional constante para cumplimentar las exigencias administrativas que muchos AF no podrían sobrellevar de manera individual. Encontrando en ésta oportunidad, necesario, visibilizar y fortalecer los lazos de relaciones sociales que existen entre los actores Institucionales y la Sociedad Civil para promover estrategias de Seguridad y Soberanía Alimentaria en los Territorios.

**Palabras claves: Agregado de valor, Seguridad y Soberanía alimentaria de las Mujeres AF, Vinculación interinstitucional**

## Referencias

INTA. (3 de Diciembre de 2014). *INTA Informa*. Obtenido de INTA Informa: <http://intainforma.inta.gov.ar/?p=24774>