

**Alimentando agencia: La escala familiar de las organizaciones de  
producción de alimentos en Misiones (Arg.)**

**Criando agência: A escala familiar das organizações de produção de  
alimentos em Misiones (Arg.)**

**Feeding agency: The family scale of food production organizations  
in Misiones (Arg.)**

*Gabriela Otilia Margarita Schiavoni<sup>1</sup>*

**Resumen:** La producción de alimentos frescos en la provincia de Misiones – una economía agraria no pampeana del nordeste argentino – fue una respuesta de los pequeños productores al trastocamiento de las cadenas agroindustriales, generado por el quiebre de la regulación del Estado en la década de 1990. Y si bien la producción y comercialización de alimentos por los propios agricultores constituyó una vía diseñada por la principal organización agraria de la provincia (el Movimiento Agrario de Misiones), el desarrollo de la actividad a lo largo de los últimos 25 años engendró un formato específico de agencia: asociaciones pequeñas, de carácter doméstico que se multiplican sin aumento de escala. Este artículo describe las características de algunas de estas organizaciones, utilizando datos provenientes del trabajo de campo etnográfico llevado a cabo en diversos asentamientos rurales de la provincia de Misiones.

**Palabras Clave:** Alimentos. Organizaciones. Territorio.

**Resumo:** A produção de alimentos frescos na província de Misiones – uma economia agrária no nordeste da Argentina, afastada do centro da pampa – foi uma resposta dos pequenos produtores à ruptura das cadeias agroindustriais, gerada pela quebra da regulação estatal na década de 1990. E embora a produção e comercialização de alimentos pelos próprios agricultores constituísse um caminho traçado pela principal organização agrária da província (o Movimento Agrário de Misiones), o desenvolvimento da atividade nos últimos 25 anos gerou uma agência específica: pequenas associações domésticas que se multiplicam sem escala. Este artigo descreve as características de algumas dessas organizações, utilizando

dados de trabalho de campo etnográfico realizado em vários assentamentos rurais da província de Misiones.

**Palavras-chave:** Alimentos. Organizações. Território.

**Abstract:** The production of fresh food in the province of Misiones – a non-pampas agrarian economy in northeastern Argentina – was a response by small producers to the disruption of agro-industrial chains, generated by the breakdown of State regulation in the 1990s. Although the production and commercialization of food by the farmers themselves constituted a path designed by the main agrarian organization of the province (the Misiones Agrarian Movement), the development of the activity over the last 25 years generated a specific format of agency: small, domestic associations that multiply without increasing scale. This article describes the characteristics of some of these organizations, using data from ethnographic fieldwork carried out in various rural settlements in the province of Misiones.

**Key words:** Food. Organizations. Territory.

## Introducción

La acción cooperativa tiene un efecto purificador de los lazos sociales, escindiendo la nueva organización de la solidaridad del parentesco y transformando la relación paterna en un vínculo de pares.<sup>2</sup> Estudié este proceso en el nordeste de la provincia de Misiones (Argentina), a propósito de una cooperativa de semillas (SCHIAVONI, 2018), y también en las asociaciones de agricultores de las ferias francas (SCHIAVONI, 2016), observando la hibridez de los colectivos resultantes. En este artículo, me propongo examinar el tema en conexión con organizaciones dedicadas a la producción artesanal de alimentos.

El reglamento de alimentos artesanales, sancionado por el gobierno de la provincia de Misiones en 2012, enlaza lo doméstico y lo productivo, admitiendo que “las operaciones y procesos de elaboración de alimentos artesanales podrán corresponder a cocinas domiciliarias”.<sup>3</sup>

Aunque inscriptas en dicho marco regulatorio, las organizaciones que describo efectúan la elaboración en locales institucionales, separados del espacio doméstico. El carácter artesanal les viene dado por la pequeña escala (hasta 35 participantes), el reclutamiento familiar y la producción dependientes de procesos vitales (comestibles elaborados a partir de frutas silvestres y cultivadas).

Vinculadas intrínsecamente al material que codifican, las cooperativas y asociaciones dedicadas a producir y comercializar alimentos familiares exhiben un formato de institucionalización que retoma el proceso vital. De este modo, cobran relevancia la edad y

fase del ciclo doméstico de las participantes, así como la estrategia de crecimiento por sucesión, mediante reemplazo a cargo de los hijos, entrelazando reproducción humana y reproducción social.

Esta imbricación de lo institucional y lo familiar es perceptible en la afirmación del hijo de un feriante, en ocasión del 25 Aniversario de las ferias francas: “Estudié en la facultad gracias a la feria y conocí a mi esposa en la feria. Es una parte muy importante de mi vida”.<sup>4</sup>

El formato no escalable —artesanal— de la producción, imprime un carácter finito a la organización, que no se amplía indefinidamente mediante la fabricación de asociados, sino que crece por sustitución de vínculos: hijos que heredan los puestos de feria de sus padres; hijas que reemplazan a socias de la cooperativa; asociaciones productoras de alimentos que engendran “organizaciones—hijas” para garantizar su continuidad.

### **Endurecer la producción “para el gasto”**

Las organizaciones de mujeres productoras de alimentos que analizo aquí se describen a sí mismas como gestadas por un impulso externo, proveniente del Estado a través del Programa Pro-Huerta, implementado en Argentina en 1995. Al enunciar el valor económico del auto-consumo practicado por los pequeños agricultores de la provincia, el programa enlazó desempeño institucional y reproducción doméstica. La producción ‘para el gasto’ —denominación local de los alimentos destinados a la propia familia— superó la limitación de desaparición a través del consumo, rindiendo algo más, en virtud de la venta a terceros, solidificando un patrimonio transmisible a partir de las mujeres.

Las asociaciones que estudiamos, compuestas por agricultores familiares, tienen alrededor de 25 años de antigüedad, y contiene, en algunos casos, líneas de socias que se extienden a lo largo de las generaciones. Así, Nilda, de 36 años, manifiesta que es de “tercera generación en el grupo” (cooperativa Nueva Esperanza). Su abuela fue socia, luego su madre y ahora ella. Asimismo, la presidente de dicha organización (50 años), cuya hija (30 años) también participa, ingresó al grupo junto a su tía materna (ya fallecida). El relato de la génesis de esta cooperativa exhibe los siguientes elementos: Nelly, la presidente [siempre se presenta con su apellido de soltera] era promotora del Pro-huerta, y en el marco de esa actividad formaron una asociación (1996, Asociación civil Mujeres rurales Unidas), que luego se transformó en la cooperativa vinagrera. Aclara:

Con lo de los vinagres, nunca fue asociación, sino cooperativa. Somos nueve socias. Sólo quedaron algunas de las que estaban al principio, porque ya eran señoras mayores y fueron dejando. En algunos casos, quedan las hijas, por ejemplo el mío [aunque ella no está retirada] (presidente cooperativa Nueva Esperanza, 2022).

Nelly es la presidente desde que se creó la cooperativa, en 2012, y señala: “Siempre me vuelven a elegir y quiero dejar pero no puedo. Hace 24 años que estamos juntas, así que me conocen”. También su hija, actual secretaria de la organización, menciona el carácter difícilmente alienable de la función: “Quiero que otra sea la secretaria, pero están acostumbradas a que sea yo” (secretaria cooperativa Nueva Esperanza, 2022). La historia del origen de la asociación Mujeres Soñadoras, presenta elementos análogos:

Como grupo empezamos hace 22 años, era de Pro-huerta. Recibíamos semillas de parte del INTA [Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria] Nos reuníamos una vez por mes, en la casa de cada mujer. Siempre se juntaban las mujeres, porque el tema Pro-huerta ese de semilla, es la mujer. Nos reuníamos casa por casa y siempre caminando de un lado al otro y era lejísimo. Una vez al mes. Y así nos íbamos juntando casa por casa, como grupo (presidente asociación Mujeres soñadoras, enero 2022).

El encuadre estatal imprimió la forma de asociación al grupo inicial. Así: “En el 2010 surgió este proyecto<sup>5</sup>, pero ya no iba a existir para dar para un grupo. Era para todos, pero basado en una cosa sola. Entonces pensamos en hacer un lugar para venir a las reuniones” (presidente asociación Mujeres soñadoras, 2022).

Y el relato continúa: “Yo venía caminando catorce kilómetros para hacer la reunión. A muchas les quedaba lejos. Como salió ese proyecto y había posibilidad, tuvimos que hacer una asociación!” (presidente Asociación Mujeres soñadoras, 2022).

Esta asociación, creada en 2010, siempre tuvo la misma presidente (con la que realizamos las entrevistas), y sólo recientemente ha sido reemplazada por otra. La conformación del conjunto inicial incluyó a los esposos e hijos:

Cuando se comenzó la asociación, Personería Jurídica te dice cuántas personas deben ser socios. Ahí entramos a algunos esposos, a los hijos que son mayores, para juntar personas para llegar a 34 [requisito en 2010]. Después puede bajar o subir. Hay algunos que se fueron, otros que se cambiaron, ya sale uno, entra otro. Ahora entraron unos más jóvenes y otros mayores ya se retiraron o ya no están más (presidente asociación Mujeres soñadoras, 2022).

Las participantes describen el devenir de la organización apelando a la noción de crecimiento. La atribución de un carácter viviente a la entidad condiciona los cambios de escala, de modo que mi indagación acerca de la posibilidad de aumento del número de socias fue respondida con esta afirmación: “Muchas [mujeres] preguntan, pero sólo les interesa

cobrar, no les importa el crecimiento, y a veces hay que poner sin cobrar. Hay que estar para sostener el proyecto”(secretaria, cooperativa Nueva Esperanza, 2022).

Es decir, las participantes trasladan a la organización la lógica del cuidado familiar cotidiano. Asimismo, el modelo de reproducción biológica constituye el reglamento tácito de estos grupos: las socias inician su actividad bajo la protección de una pariente mayor, a la que posteriormente reemplazan, siendo sustituidas luego por sus propias hijas. En coincidencia con lo observado en otros grupos de mujeres rurales de la provincia, los roles directivos son reservados a las mujeres que han concluido su fase reproductiva.

Los papeles públicos desempeñados por las mujeres están entrelazados a gestos y técnicas que toman en cuenta la fisiología femenina. La contaminación asociada a estados del cuerpo que las tornan peligrosas con respecto a los procesos naturales de elaboración de alimentos, tales como la fermentación y la conservación en salmuera (Verdier 1979), está neutralizada en los casos que analizo por tratarse de mujeres que ya no desempeñan una función reproductiva (especialmente las dirigentes).

## **La acción técnica**

La vinculación con el conocimiento técnico experto prolongó la vida de los vegetales – vía la maceración en vinagres y la cocción en mermeladas –, y de las familias involucradas en el proyecto, apuntalando el proceso de reproducción social mediante la cristalización de líneas de transmisión uterinas, que enlazan a mujeres emparentadas.

La acción técnica inicial, de tipo polivalente, se ejerció en continuidad con las actividades de cuidado cotidiano. Los relatos de las participantes mencionan :“Recibíamos semilla Pro-huerta y se hacía capacitación. Nos enseñaba a preparar sal mineral para los animales, abono Supermagro<sup>6</sup>” (presidente asociación Mujeres Soñadoras, 2022).

La descripción institucional de la Cooperativa Nueva Esperanza da cuenta de un formato análogo:

En el año 1998 un grupo de mujeres del Paraje Gentil ex— km 1348 de la ruta nacional 14, se reunían todos los meses dentro del programa pro-Huerta de Inta para realizar diferentes actividades como reuniones, charlas, capacitaciones donde aparte de la huerta orgánica también elaboraban mermeladas, jabones, cestos, tinturas, pickles entre otros, con la técnica del INTA (Comunicación Técnica Inta).

La especialización técnica, orientada a una sola actividad, acompañó la consolidación de las organizaciones. La presidente de la asociación de elaboradoras de dulces, recuerda:

Hicimos los papeles del PRODEAR<sup>7</sup> y de ahí resultó que tenía que ser algo productivo. Y nosotros teníamos el salón, para reuniones y capacitaciones. Dijimos: Vamos a hacer una cocina para hacer mermeladas que todas hacen en la casa (asociación Mujeres Soñadoras, 2022).

En el caso de la cooperativa vinagrera, el evento que desencadenó la especialización fue la visita, en 2007, de un ingeniero del Ministerio de Ecología, acompañado de un médico naturista. El relato de la presidente señala:

Es una historia, linda y rara, porque era un ingeniero de acá [SanPedro] y un doctor — un médico checo— que tenía todas esas cosas raras.<sup>8</sup> Un día él vino con la idea de hacer vinagres, o el gusano de seda. Yo dije: Conmigo no cuenten para la historia del gusano. Ahí, algunas mujeres del grupo unas 5 o 6 dijeron: Bueno vamos a ver si se puede hacer el vinagre. Dijo él: Uds. hagan, yo en 40 días vengo a probar los vinagres (presidente cooperativa Nueva Esperanza, 2017).

El médico les dejó “un papelito con la receta” y comenzaron la elaboración:

Ni él sabía bien. Después que la fruta fermenta, tenía que agregar una taza de té negro. Con eso forma la *Kambucha*, un hongo que ahora los de bromatología nos hacen sacar, pero que hay fermentistas que dicen que es bueno para consumir, porque tiene pro-bióticos (secretaría cooperativa Nueva Esperanza, 2022).

Y el relato continúa:

Cada una hizo en su casa un poco. Yo empecé a hacer con la fruta que tenía a mano, que era mora [Morus nigra]. El nos dijo que de cualquier fruta sale. Tienen que probar. Y ahí, a nosotros se nos ocurrió hacer con fruta de monte. Probamos de jabuticaba [yvaporû Plinia cauliflora], era la primera que se hizo. Probamos y ahí él vino y dijo: Esto está mejor de lo que yo pensé! Hagan, ustedes van a vender el día de mañana (presidente de la cooperativa Nueva Esperanza, 2017).

La perspectiva mercantil y la vinculación con el conocimiento técnico tuvieron como efecto la consolidación del agregado, con el consecuente desplazamiento desde la cocina hacia el salón, un espacio institucional de elaboración.

## Tiempo de trabajo

El ingreso a los lugares de elaboración se lleva a cabo atravesando “la zona sucia”, en la que las frutas son recepcionadas, pesadas y lavadas. Luego se pasa a “la cocina”, donde se realiza la elaboración, mediante el aprendizaje de nuevos gestos técnicos: “Cuando estamos elaborando, tenemos nuestros trajes [gorros, barbijos, chaquetas], no se toma mate, no vas a

ver sillas porque todo se hace parada. Tampoco se puede salir y volver a entrar sin desinfectarse” (presidente asociación Mujeres Soñadoras, 2022).

A diferencia de los quehaceres domésticos, el trabajo de elaboración se desarrolla en un tiempo delimitado. Hay un horario fijo: tres horas los días martes en la cooperativa vinagrera, y todos los días miércoles (jornada completa) en la asociación de las elaboradoras de dulces.

En el primer caso, el trabajo de las socias se paga por hora, mientras que en el segundo la retribución se efectúa después de la venta, una vez descontados los costos de producción (materia frutal, azúcar, frascos, luz eléctrica y agua potable).

En el salón de elaboración, la polivalencia del quehacer doméstico es sustituida por un procedimiento normalizado, que se descompone en distintas fases. El relato de una de las participantes menciona: “Nosotros en la casa cocinábamos para nosotros y hacíamos una mermelada y otra cosa, así junto. No hacíamos paso a paso, como aprendimos a hacer acá” (presidente asociación Mujeres Soñadoras, 2022).

También en la elaboración de vinagres, la presidente relata: “En 2008, cada mujer hacía el vinagre en su casa. La diferencia entre hacer en casa y ahora es que tenemos las habilitaciones” (cooperativa Nueva Esperanza, 2017).

La habilitación —a cargo de la División Control y Calidad de Alimentos Agua y Laboratorio del Ministerio de Salud Pública de Misiones— codifica los procedimientos y las elaboradoras están obligadas a respetar los pasos y las proporciones que fueron certificados, de modo que la cocina es puesta en red con el laboratorio.

## **Los instrumentos y el cuerpo**

El mobiliario de los lugares de elaboración se compone de mesadas, cubiertas en parte de acero inoxidable, y de una cocina a gas. Los recipientes, en el caso de la cooperativa vinagrera, son tachos de nueve litros, para fermentación, de material plástico blanco (no se usa acero inoxidable). Luego de la fermentación, el producto es depositado en un tonel de 180 litros (también plástico), donde permanece estacionado durante treinta o cuarenta días. La cooperativa intentó adquirir un tonel de madera, similar a los utilizados en la elaboración de vino, pero el costo les resultó muy elevado.

En el caso de las dulceras, el mobiliario es semejante sólo que en vez de tachos plásticos, se emplean de ollas de aluminio de ocho o nueve litros. El equipamiento de los



locales de elaboración fue obtenido mediante financiación estatal, a través de distintos proyectos. La presidente de la cooperativa vinagrera relata:

Desde que comenzamos a trabajar con ese proyecto conseguimos todo lo que es de laboratorio, el peachímetro, porque tiene que tener un grado de acidez, ni más ni menos. Tiene que llegar a 3 grados, no tener más de acidez. Y el azúcar también tenemos que medir el grado (presidente cooperativa Nueva Esperanza, 2017).

También en el caso de las dulceras, la presidente refiere:

Las recetas? De las abuelas que nos enseñaron y ahí fuimos mejorando, midiendo el azúcar. De parte de Usubi [Uso Sustentable de la Biodiversidad] ganamos un dixiómetro. Tiene unos grados adentro y depende el azúcar que le ponés a una mermelada cuando está casi lista, ahí le medimos para que no se pase, ni que falte ni que sobre (Mujeres Soñadoras, 2022).

Al indagar, si prueban el vinagre para conocer el punto de fermentación, Nelly, la presidente, responde que usan el “peachímetro” (instrumento para medir grado de acidez). Sin embargo, su hija (secretaria de la cooperativa) relata que también se guían por el gusto. Refiere que una señora de la Universidad trajo varios vinagres para que ellas descubrieran cuál era el de la cooperativa y todas acertaron (incluso un vaso que estaba mezclado con vinagre de manzana).

Los sentidos del gusto y de la vista intervienen, asimismo, en la elaboración de dulces, en conjunción con los instrumentos. Una de las mujeres menciona que: “Al faltarte [azúcar], te puede quedar agrio la mermelada y eso sabés probando”. A su vez: “Te puede pasar que si pones azúcar demás, cristaliza, y vos ves unos vidriecitos finitos” (presidente asociación Mujeres Soñadoras, 2022).

Es decir, la puesta en red con el laboratorio no anula el efecto de familiarización de la cocina doméstica, evidenciado en el uso de los sentidos en la evaluación de la calidad.

### **El género del lucro: asociación versus cooperativa**

La certificación constituye la clave que establece el cambio de registro doméstico a elaboración artesanal, cimentando las organizaciones. La presidente de la asociación de dulceras refiere: “Son 28 clases de productos que tenemos registrados a nivel provincial y ahora tenemos registro nacional de la cocina y tenemos que registrar las mermeladas a nivel nacional” (asociación Mujeres Soñadoras, 2022). En 2019, la asociación obtuvo el sello de producto de la agricultura familiar, que nunca se hizo efectivo: “Eso fue un *boom*. Nosotros



quedamos muy contentos. Nunca salió. Queríamos un sellito para ponerle a nuestros frascos” (asociación Mujeres Soñadoras, 2022).

Las elaboradoras de dulces conforman una asociación sin fines de lucro, de modo que “no podés lucrar, no podés trabajar mucho en los mercados”. Comercializan el producto a través de ferias, establecimientos turísticos de proximidad y vía la Agencia para el Desarrollo Económico de Misiones, un ente oficial creado para difundir productos provinciales. La presidente relata que la decisión de constituir una asociación —y no una cooperativa—, la tomaron en asamblea: “La gente votó por la asociación porque el trato es distinto”. La técnica de Inta que acompaña el proyecto, una licenciada en trabajo social, da cuenta de esta expresión, señalando que el objetivo del proyecto es la promoción social de la mujer rural, y que el componente mercantil vino por añadidura, resultando secundario.

La presidente refiere:

Somos cuatro las que elaboramos. Pagamos la luz, el agua, todo el mantenimiento del salón. Y ahí compramos frascos, pagamos las frutas, el azúcar, el gas. Y tenemos nuestro porcentaje que nos dividimos como ganancia. No es guau! Pero es como para seguir manteniendo, que esto siga funcionando (asociación de Mujeres Soñadoras, 2022).

En cambio, en la cooperativa vinagrera, se paga a las socias por hora de elaboración (\$150 en enero 2022); en base a un fondo constituido por lo recaudado en ventas (la demanda no es local, realizan envíos y cobran por mercado pago).

El carácter no escalable de estos emprendimientos se pone de manifiesto en el hecho que es pequeña la cantidad de socias efectivamente involucrada. En el caso de las vinagreras, las nueve socias que elaboran pueden satisfacer la totalidad de pedidos y “ya nos entendemos entre nosotras para trabajar”, de modo que no consideran deseable un aumento del número de integrantes, dado que implicaría disponer de fondos para remunerar las horas de las nuevas socias.

A su vez, en la asociación de dulceras, sobre más de una veintena de socias, son cuatro las que elaboran dulces, a las que se agregan otras dos que hacen panificados y *pickles*. En esta última organización, la participación puede efectuarse también en la condición de proveedora de materia prima. Según el relato de la presidente:

Algunas socias nos abastecen con frutas, de monte y de la chacra. Mamón casi siempre compramos, pero compramos de las mujeres que nosotros conocemos cómo son esas frutas. Sabemos que no tiene veneno, que no tiene químico. Y nativo [fruta] también se junta de casa en casa, los vecinos nos avisan y nosotros vamos, o ellos juntan y se le da, se le paga. A veces quieren llevar una mermelada y llevan por pago (asociación de Mujeres Soñadoras, 2022).

La afirmación de que “para vender tiene que ser cooperativa y no grupo” me fue referida en otros emprendimientos de mujeres rurales de la provincia, y he observado que el desarrollo del componente mercantil (la transformación en cooperativa) es concomitante de la atribución de un matiz de género a la organización, estableciendo la exclusividad de la participación femenina.

En los casos descriptos, las conexiones uterinas entre participantes emparentadas (abuela/madre/ hija o tía materna/sobrina) se tornaron estratégicas a medida que se consolidó el carácter mercantil de la actividad. Así, en la cooperativa vinagrera, el parentesco entre las mujeres cristalizó el núcleo de la organización, mientras que en la asociación de dulceras, la conexión entre las participantes principales fue establecida a través de lazos mediados por los hombres: se trata de las esposas de dos hermanos, con cuñadas entre sí, con sus respectivas hijas e hijos.

Ambas entidades han procreado “organizaciones hijas” que involucran a ambos sexos. Conformadas principalmente —aunque no en forma exclusiva— por la prole de las socias, las “organizaciones hijas” están apadrinadas por el Estado, con el fin de asegurar la sustentabilidad ambiental, mediante la implementación de viveros de frutales nativos. Las “organizaciones hijas” activan también la continuidad de los humanos, arraigando jóvenes en el espacio rural y contribuyendo así al proceso de reproducción de la agricultura familiar en la provincia.

### **Viveros vegetales y humanos: la continuidad familiar a través de la agrofloresta<sup>9</sup>**

Las dos organizaciones que describo están enmarcadas en el Proyecto USUBI (Uso Sustentable de la Biodiversidad), en el marco del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo y llevado a cabo por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible de la Nación. La vinculación con el ambientalismo tuvo su origen en la explotación de frutales del monte para la producción de mermeladas y vinagres. Esta innovación fue realizada por las propias mujeres, siendo estimulada *a posteriori* por el proyecto estatal.

En el caso de la asociación de dulceras, la vinculación con el ambientalismo segmentó la producción en dos líneas, operadas por las mismas participante: las mermeladas de chacra (frascos de 750 grs, preparadas con frutas y hortalizas cultivadas: narnaja, mandarina, rosella, mamón, zanahoria) y las mermeladas de monte (pitanga **Eugenia uniflora** L.; cerella: *Eugenia Involucrata*; jabuticaba *Plinia cauliflora*). Sujetas a una mayor

valorización, las mermeladas de monte son fraccionadas en frascos pequeños (230 grs.) y etiquetadas con mayor calidad de impresión.

La fruta nativa demanda maniobras de elaboración específicas. En efecto, “Hay que cuidar mucho porque son frutas dulces, entonces la misma fruta tiene mucha azúcar. Por ejemplo la pitanga, va bien poquita azúcar” (presidente asociación Mujeres soñadoras, 22). La materia prima proveniente de plantas cultivadas presenta un comportamiento distinto:

Por ejemplo, la rosella [*Hibiscus Sabdariffa*], una flor que plantamos en la chacra, en la mermelada de esa va 1 kg de azúcar por 1 kg de pulpa, porque es ácida, es fuerte. Y la naranja y la zanahoria también, va casi 1 kg de azúcar por 1 kg. Y así, dependiendo la fruta. El maracuyá [*Passiflora edulis*], viste que es agrio pero se pone la medida que tenemos registrada (presidente asociación Mujeres soñadoras, 2022)

El aprovechamiento de los frutos del monte surgió espontáneamente de las mujeres, pero cristalizó a partir de la enunciación externa. Como relaté antes, las mujeres de la cooperativa vinagrera utilizaron recursos silvestres porque era lo que tenían a mano en ese momento. En el caso de las dulceras, el puntapié inicial lo dió una socia que participaba en la feria franca de la localidad, y comenzó a comercializar dulce de pitanga (*ñangapiri*, Eugenia uniflora L.). La presidente relata:

Ella empezó en la feria. Tenía frutas de monte en su casa, preparó y llevó a vender. Fue el técnico de Inta a la feria y dijo para ella: Tenés que hacer más de esto, vamos a llevar a una feria de Chaco. Ella le dijo: Acá, la gente no le llama la atención. Otro día fue a la feria la técnica de Usubi y le propuso armar un proyecto para hacer mermeladas de monte (Mujeres soladoras, 2022).

Si bien el ciclo vital de los frutales nativos era conocido, fue normalizado por el Estado mediante la difusión de un calendario, que circunscribe el tiempo de cosecha a los meses de febrero, octubre y noviembre. Las frutas de monte utilizadas integran el repertorio alimenticio de las comunidades *mbya* guaraní de la provincia y conforman la dieta de las muchachas durante el rito de pubertad (Cebolla Badie, 2015).

El empleo productivo de las frutas de monte hizo surgir el problema del abastecimiento, ya que se trata de árboles silvestres, generalmente derribados por la explotación maderera. La reproducción de estas plantas se impuso como un paso necesario. La implementación de viveros de frutales nativos involucró a la nueva generación —“los chicos” o hijos de socias—, devenidos promotores ambientales. La presidente de la asociación refiere: “Con la semilla que nosotros des-usamos, para no tirar, ellos usan y hacen el vivero” (Mujeres soñadoras, 2022).

Cuando recorro uno de estos viveros, observo plantines de cerella (*Eugenia Involucrata*), pitanga (*Eugenia uniflora L.*), jabuticaba (*Plinia cauliflora*) y jacaratiá (*Jaracatia spinosa*). La secretaria de la cooperativa vinagrera relata que el vivero está a cargo de cinco jóvenes, hijos e hijas de socias y que la tarea se paga con becas Semillero (para los de 16 años) y Becas Inta (más de 18 años). La cooperativa está vinculada a un segundo vivero, ubicado en la reserva de biosfera Yaboty (depto. San Pedro, Misiones); en este caso, el joven a cargo desempeña la actividad a través de una beca, aunque no se trata de un hijo de socia.<sup>10</sup>

La labor de los jóvenes es retribuida mediante becas, de manera que los viveros, además de multiplicar frutales nativos, contribuyen a la reproducción de las propias familias, reteniendo en el espacio rural a futuros agricultores. La valoración se asienta en la recuperación simultánea de la naturaleza y la sociedad, expresada en la afirmación de una de las integrantes de la cooperativa vinagrera que explica el éxito del producto en el hecho que “usamos algo que se está perdiendo”.

Del mismo modo que el Pro-huerta sacó del ostracismo económico al auto-consumo, la acción de los ambientalistas —técnicos de Inta, proyecto Usubi y médico naturista— sacó del ostracismo productivo a la naturaleza y al monte, promoviendo el vínculo con las comunidades guaraníes de mujeres de origen inmigratorio europeo y criollo. Una de ellas menciona: “Viajamos y tenemos reuniones junto con ellos [guaraníes]. Nos habían dicho que iban a tener frutas [nativas] pero nunca llegamos a cosechar. No sé si dieron para otro!” (presidenta asociación Mujeres soñadoras, 2022).

Los proyectos de desarrollo activan perspectivas alternativas sobre el ambiente y el parentesco. El efecto que observé es que la participación en los proyectos consolida líneas al interior de la familia (fortalecimiento de lazos a través de las mujeres, en este caso), y produce una mayor apertura del problema de la sucesión, a través de la coexistencia de las generaciones en la organización (los hijos no sólo suceden a los padres sino que operan de manera simultánea).

Los casos descriptos ilustran acerca del establecimiento de nuevos vínculos con el ambiente, a través de un productivo del monte y la consideración de la alimentación como una actividad económica, aspectos frecuentemente soslayados en el contexto androcéntrico y agrícola-industrial de la pequeña producción familiar en la provincia.

## Conclusiones

Las experiencias que analicé subrayan las posibilidades del idioma de la reproducción y la función biológica para describir el mantenimiento de instituciones sociales. La cooperativa y la asociación que consideré constituyen procesos institucionales imbricados en flujos vitales, en los que las fases del ciclo doméstico conforman la urdimbre de la organización colectiva. De este modo, las hijas se inician acompañadas por sus madres, a las que más tarde sustituirán.

Descrita como crecimiento, esta dinámica condiciona la escalabilidad de las organizaciones, cuyo tamaño no aumenta de manera indefinida. Como sugiere el material presentado, se trata de colectivos que se expanden procreando nuevas organizaciones de hijos e hijas de socias que, en los casos analizados, asumen tareas de promoción ambiental, consistentes en viveros que multiplican los frutales de monte, a partir de los cuáles se elaboran los productos.

A semejanza de las mermeladas y vinagres que preparan, las agrupaciones analizadas activan procesos y materias naturales (tales como el parentesco), transformándolos. Así, unos lazos que se daban por sentado, cobran relevancia estratégica y resultan habilitantes para ingresar a organizaciones cuyo acceso está regulado por una lógica de escasez. De igual modo, los frutales nativos, familiares y pre-existentes, se volvieron un recurso económico sólo a partir de la técnica experto y la perspectiva foránea.

Convertidas en rutas y canales para la circulación de fondos públicos, las mujeres se vuelven productivas y su entrelazamiento adquiere potencial para la generación de organizaciones sexuadas. Los casos presentados muestran, sin embargo, la neutralización de esta tendencia, a favor de una actividad procreativa, encaminada al engendramiento de “organizaciones hijas”.

En síntesis, las configuraciones que desarrollé constituyen ejemplos de una corriente más amplia, generada en la provincia de Misiones (Arg.) a partir de la regulación y el reconocimiento estatal de los procesos de elaboración artesanal de alimentos. La tríada mujeres- alimentos-naturaleza es movilizadora y se encarna en organizaciones de pequeña escala y reclutamiento familiar, que pueden considerarse indicios de una valorización económica alternativa basada en la imbricación de procesos técnicos y flujos vitales.

## Referencias Bibliográficas

CEBOLLA BADIE, Marilyn. Rituais de iniciação e relações com a natureza entre os mbya-guarani. **Mana**, Río de Janeiro, v. 21, n-1, p. 7-34. 2015.

SCHIAVONI, Gabriela. De las familias criollas a las lignees purificadas Analogias entre vegetales y humanos. **Anuário Antropológico**, Brasília, v. 43, n. 2, p. 309-334, 2018.

SCHIAVONI, Gabriela. La transacción de los alimentos domésticos. El régimen de familiaridad como forma de coordinación económica. **Revista Brasileira de Sociologia**, Porto Alegre, v. 4, n.8, p. 275-303, jul.-dez, 2016.

VERDIER, Ivonne. **Façon de dire, façon de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière**. Mayenne: Gallimard, 1979.

VESSURI, Hebe. Procesos de transición en comunidades de obreros rurales y articulación social. In: HERMITTE, Esther; BARTOLOMÉ, Leopoldo (Comps.). **Procesos de articulación social**. Buenos Aires: Amorrortu, 1977. p. 196-237.

Recibido: 09-05-2022

Aprovado: 15-08-2022

Publicado: 08-09-2022

## Notas:

<sup>1</sup> Antropóloga del Programa de Posgrado en Antropología Social de la Universidad Nacional de Misiones (UNaM). Investigadora del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). E-mail: [GabrielaSchiavoni4@gmail.com](mailto:GabrielaSchiavoni4@gmail.com) / <https://orcid.org/0000-0001-5931-2875>

<sup>2</sup> En la cooperativa de cañeros de Campo Herrera (Tucumán, Arg.), la formación de los equipos de trabajo se hizo por orden alfabético, para evitar la camaradería de familia y parentesco (Vessuri,1977).

<sup>3</sup> Decreto Alimentos Artesanales, Gobierno de la Provincia de Misiones, 10/8/2012.

<sup>4</sup> Diario *El Territorio*, Posadas, Misiones, 6/8/2020.

<sup>5</sup> Subsidio del Proyecto de Desarrollo de Pequeños Productores Agropecuarios.

<sup>6</sup> Biofertilizante difundido por la Red de Agricultura Orgánica de Misiones.

<sup>7</sup> Programa de Desarrollo de Áreas Rurales.

<sup>8</sup>Dr. Jorge Gerabek, médico traumatólogo checoslovaco, especialista en medicina alternativa y fisioterapia que residió en la localidad de San Pedro (Misiones).

<sup>9</sup> La tarea de promoción ambiental de los grupos de mujeres está enmarcada en el modelo técnico de agrofloresta o agricultura sintrópica, desarrollado por Ernst Gotsch, en el que los procesos agrícolas se asemejan a procesos naturales, y el cultivo se lleva a cabo junto con la plantación de árboles.

<sup>10</sup> Vivero “La Familia”, integrado por 5 grupos domésticos en transición agroecológica.