



Las Buenas Prácticas Agrícolas en el Partido de General Pueyrredon (Provincia de Buenos Aires): situación previa a su obligatoriedad.

Good Agricultural Practices in the General Pueyrredon District (Buenos Aires province): situation prior to their obligatory nature.

María del Valle Mundo¹, Silvia L. Bocero²

¹ Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMDP), Argentina. (<https://orcid.org/0009-0007-2865-7142>). mariadelvallemundo@mdp.edu.ar

² Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMDP), Argentina. (<https://orcid.org/0000-0002-4641-4116>). sbocero@mdp.edu.ar

RESUMEN:

Palabras clave

Frutihorticultura,
Buenas Prácticas Agrícolas,
Calidad

En sintonía con las nuevas demandas del mercado agroalimentario, a partir de los años 2020 y 2021, para la producción frutícola y hortícola respectivamente, entró en vigencia en Argentina la obligatoriedad de implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas. No obstante, con anterioridad a dicha disposición, varios productores ya las implementaban e incluso, certificaban. El objetivo de este trabajo es abordar en qué situación se encontraba la diferenciación de la producción frutihortícola del partido de General Pueyrredon previo a la obligatoriedad mencionada, identificando el perfil de los productores involucrados y las razones que los guiaron en ese camino. Para el abordaje se seleccionaron técnicas metodológicas de tipo cualitativo, combinando diversas fuentes y procedimientos. Los resultados a nivel local, permitieron identificar explotaciones que diferenciaban y certificaban su producción hasta el 2020, coexistiendo productores en distintos estadios del proceso. Las razones de adoptar la diferenciación de sus cultivos radican mayormente en las mayores exigencias por parte de los mercados de destino de la producción.

Abstract:

Keywords

IFruit and vegetable growing,
Good Farming Practices,
Quality

In line with the new demands of the agri-food market, starting in 2020 and 2021, for fruit and horticultural production respectively, the mandatory implementation of Good Agricultural Practices came into force in Argentina. However, prior to this provision, several producers had already implemented them and even certified them. The objective of this work is to address the situation in which the differentiation of fruit and vegetable production in the district of General Pueyrredon was prior to the aforementioned obligation, identifying the profile of the producers involved and the reasons that guided them on that path. For the approach, qualitative methodological techniques are selected, combining various sources and procedures. The results at the local level made it possible to identify farms that differentiated and certified their production until 2020, with producers coexisting in different stages of the process. The reasons for adopting the differentiation of their crops lie mainly in the greater demands on the part of the destination markets for the production.

Recibido: 20/11/2023

Aceptado: 04/04/2024

1. Introducción

En las últimas décadas, en el marco del proceso de globalización, se vienen desarrollando procesos de reestructuración del sistema agroalimentario, con un peso cada vez mayor de las regulaciones que apuntan a garantizar productos inocuos y de calidad.

A fin de alcanzar ciertos estándares de calidad que sean globalmente reconocidos, distintas instituciones u organizaciones internacionales han elaborado protocolos o directrices, que se traducen en prácticas que los productores deben adoptar, y en algunos casos, certificar, si tienen la intención de acceder a ciertos mercados.

En los últimos años, entre las directrices que más difusión nacional e internacional han tenido y son posibles de certificar, se encuentran las Buenas Prácticas Agrícolas [BPA], las cuales, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2004) promueven la utilización sostenible de aquellos recursos naturales necesarios para la producción de productos agrícolas alimentarios y no alimentarios, persiguiendo también la búsqueda de sostenibilidad económica y social a lo largo del proceso. De hecho, la FAO (2003) las plantea como una de las formas de asegurar el logro de la seguridad alimentaria, así como la calidad en la producción de alimentos y una eficiencia que no solo atañe a la producción, sino también a los medios de vida y el medio ambiente, amparada por el interés de diversos actores entre los que postula a los gobiernos, las industrias de alimentos, los productores agropecuarios y los consumidores.

Argentina, tras un camino con avances y retrocesos en cuanto al marco normativo que regula la inocuidad y calidad de la producción frutihortícola, aprobó, el 23 de octubre de 2018, desde la ex Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria y de la ex Secretaría de Alimentos y Bioeconomía, la [Resolución Conjunta N°5/2018](#) que estableció la obligatoriedad de las BPA en el sector frutihortícola en nuestro país, al incluirlas en el Código Alimentario Argentino a través del artículo 154 tris, comenzando a regir para el sector frutícola a partir del año 2020 y para el hortícola, a partir de 2021. Sin embargo, con anterioridad a esta Resolución, distintos productores han certificado en el país protocolos privados, muchos de los cuales son superadores de las disposiciones que la nueva normativa contempla.

En cuanto al contexto territorial en el que se centra el trabajo, es importante mencionar que en el partido de General Pueyrredón, cuya ciudad cabecera es Mar del Plata, siguiendo a [Lacaze et al. \(2014\)](#) se desarrollan múltiples actividades económicas, siendo las vinculadas al sector terciario y secundario las que mayor aporte hacen al Producto Bruto Geográfico [PBG] local. Sin embargo, el sector primario aportó, para el año 2012 un 8,3% del mismo, sobre la base de dos actividades preponderantes, la pesca y la frutihorticultura ocupando el primer y segundo lugar respectivamente. Esto último, posiciona al cinturón frutihortícola local como una de las principales regiones abastecedoras a nivel nacional en lo que respecta a hortalizas de hoja y de fruto. Por otra parte, en las últimas décadas se han observado transformaciones a nivel productivo entre las que se destacan, principalmente, la expansión de los cultivos de alto valor, como las frutas finas y kiwis, los cuales se destinan tanto al mercado nacional, como a la exportación, ya sea como productos frescos – en el caso del kiwi – o congelados, como la frutilla u otras frutas finas.

Mediante este trabajo, se pretende abordar la situación en que se encontraba la diferenciación de la producción frutihortícola del partido de General Pueyrredón, con anterioridad a la entrada en vigencia de la obligatoriedad de las BPA, identificando el perfil de los productores involucrados –todos compartían el hecho de ser productores convencionales¹ y las razones que los guiaron en ese camino. Para alcanzar este objetivo, se describirán los principales protocolos vigentes así como el camino que culminó con la mencionada obligatoriedad, dejando planteados algunos interrogantes o situaciones para abordajes futuros.

La investigación estuvo guiada por la proposición preliminar que establecía que, en General Pueyrredón, la diferenciación de la producción frutihortícola, en términos de BPA, se desarrolla siguiendo un patrón en el que acceden a las certificaciones, un tipo de productores empresariales, con acceso a mercados extranjeros o que proveen a cadenas de supermercados con exigencias específicas en materia de diferenciación.

El presente trabajo, que forma parte de la investigación desarrollada por [Mundo \(2021\)](#) para la elaboración de la tesina de licenciatura en Geografía, constituye un aporte a los estudios sobre BPA y su implementación en el país, y específicamente en el partido de General Pueyrredón, ya que, por tratarse de prácticas recientes o en proceso de consolidación, no existe suficiente información para el territorio analizado.

En primer lugar se presentará el marco teórico que sustenta la investigación, desarrollando algunos conceptos e ideas fundamentales para comprender estas transformaciones, así como para conocer el

área de estudio. Luego se describirá la metodología utilizada, siguiendo con los resultados a los que se llegó luego del trabajo realizado, para concluir con algunos interrogantes que la investigación dejó y que constituirán el punto de partida de futuros abordajes.

2. Marco Teórico

Durante las últimas décadas, en el marco de la difusión y expansión del fenómeno de la globalización, se han podido observar una serie de transformaciones en lo que respecta a la producción, distribución y comercio de alimentos, las cuales no pueden analizarse como un hecho aislado, sino como parte de un engranaje mucho mayor que incluye un importante desarrollo tecnológico, cambios en el transporte y las comunicaciones, gran integración de mercados nacionales, difusión global de hábitos y pautas culturales, que además “se ve acompañado por cambios en la organización de la producción, en los agentes económicos que dinamizan las actividades productivas y, más lentamente, en las formas de regulación y en las instituciones”. (Bisang et al., 2009, p. 223)

Toda esta coyuntura generó un impacto en ambos extremos de la cadena de producción. Para los productores, los nuevos avances se han posicionado como un filtro frente al cual algunos lograron reconvertirse y estar a la altura de las nuevas demandas del mercado en materia de semillas, insumos o requisitos de calidad, mientras que otros quedaron relegados por no contar con las posibilidades para adecuarse a las nuevas formas de producción. En lo que concierne a los consumidores, también se reconocen transformaciones que han desencadenado, incluso, cambios en las etapas primarias y secundarias. El más destacable tiene que ver, según Gracia Royo (2005) con la mayor segmentación generada entre los consumidores de acuerdo a diferentes preferencias, las cuales impactan en las estrategias que las empresas despliegan para intentar satisfacer.

Paralelamente, y como producto de los cambios en las políticas económicas en Argentina durante los años '90 y posteriores a la crisis de finales del 2001 (entre ellas la devaluación de la moneda local) se produjo en el país un reposicionamiento de aquellas actividades económicas ligadas a la exportación, y también se crearon oportunidades para rubros de producción innovadores, desarrollándose lo que se conoce como producciones alimentarias no tradicionales de alto valor, orientadas a cubrir mercados segmentados.

Es decir, comienzan a ganar terreno los llamados productos diferenciados, entendidos como aquellos que tienen una identidad propia y que pretenden satisfacer al consumidor en aspectos que trascienden la simple necesidad alimentaria. En general, son productos que presentan un alto valor y cuyo destino no es solo los mercados externos, sino también los sectores de medios-altos y altos ingresos del mercado local.

Finalmente, para caracterizar las nuevas tendencias, es necesario mencionar tres cambios que influyen directamente en la producción y comercialización de alimentos. El primero se relaciona con el “aumento del número de consumidores que se preocupan por la calidad, inocuidad y variedad de los alimentos que consumen (su origen, su proceso de elaboración y los atributos que poseen) y que demandan, en consecuencia, productos que satisfagan dichos requerimiento” (Bocero et al., 2018, p.108), el segundo, se corresponde con la demanda de alimentos con diferentes estadios de preparación. Y el último, se corresponde con el surgimiento de nuevos agentes económicos, entre los que se destaca la gran distribución comercial, que no solo adquieren relevancia por su demanda masiva y regular de productos, sino también por las crecientes exigencias que implementan para garantizar la inocuidad, trazabilidad o para la incorporación de algún atributo diferencial en los productos. Esto, si bien puede restringir el número de proveedores, por no estar a la altura de las nuevas exigencias, también se convierte en un estímulo para ciertos productores que desean mantener su posición en el mercado o en una oportunidad, para aprovechar el nicho que dejan aquellos que no pueden reconvertirse, aunque para ello, desde ya, deben contar con una estructura tal, que le permita solventar los costos que el proceso de adecuación les genera.

En la actualidad, según Unger (2007) el incremento de la brecha entre las etapas de producción y consumo final de productos agroalimentarios, así como las nuevas demandas sociales en relación a todos los alimentos y su proceso de producción, han contribuido a que las exigencias de calidad se trasladen, del producto en sí, a todo su proceso de producción y distribución. En este sentido, se puede decir, que la calidad de los alimentos se construye socialmente en función de un contexto histórico y económico determinado. Sin embargo, en la mayor parte de las definiciones de calidad en relación a los alimentos, se incorporan aspectos vinculados a la inocuidad de los mismos y/o su agregado de valor.

En relación a la inocuidad, existe un consenso general acerca de que los alimentos para consumo humano deben lograr estándares mínimos respecto a parámetros físicos, químicos, microbiológicos,

fisiológicos, nutricionales, etc. que hagan al producto idóneo para su comercialización y consumo. Todas estas propiedades y características que debe reunir un producto para tal fin, surgen como consecuencia de una serie de disposiciones obligatorias respecto a las materias primas, los procedimientos y la composición final del producto, que los Estados adoptan (mediante códigos, legislaciones, reglamentaciones en concordancia con marcos internacionales²) y por ende, exigen a quienes son los encargados de la producción y elaboración de alimentos en su territorio. Es decir, son obligatorias, y por lo tanto, susceptibles de fiscalización y sanción por parte de autoridades competentes.

Por su parte, la calidad se presenta como un concepto superador, en tanto cumple con cuestiones básicas referidas a la inocuidad, pero le suma aquellos atributos que le agregan valor al producto, proceso o servicio comercializado, logrando satisfacer las demandas /expectativas de los consumidores a través de sistemas de control de adopción voluntaria, lo cual no resulta sencillo, dado que se trata de un concepto complejo y subjetivo.

En primer lugar, porque puede abarcar varias dimensiones -tales como la capacidad nutritiva, el gusto y el aspecto, la practicidad, el precio, la inocuidad y autenticidad de los alimentos-. En segundo lugar, porque es un concepto relativo a los diversos contextos culturales, construido socialmente a través de un proceso en el que intervienen múltiples actores. (Craviotti, 2004, p. 26)

Por ende, las demandas cambian de acuerdo a preferencias, edades, regiones, culturas, etc. al igual que los protocolos que determinen qué se entiende por calidad en cada mercado, llevando a la coexistencia de múltiples estándares que complejizan, indudablemente, el sistema alimentario.

En este sentido, Unger (2007) quien adopta el enfoque de las convenciones de calidad, plantea que ésta, no es una variable externa, sino que se define en función de las interacciones entre los actores involucrados, los cuales la evalúan cognitivamente de diferente manera de acuerdo al sistema de valoración o calificación utilizado. E incluso, citando a Eymard Duvernay (1994), la autora plantea que pueden coexistir varias convenciones, en estado de tensión, para un mismo producto o en el marco de una misma cadena alimentaria, lo cual contribuye a profundizar el análisis de la compleja trama alrededor de las definiciones y evaluaciones de la calidad.

Por su parte, Quaranta y Brignardello (2019) sostienen:

Entender que la calidad adquiere diferentes significados, en tanto componente de los procesos de reestructuración de la agricultura, nos permite eludir interpretaciones que objetivizan esta noción y le otorgan la condición de fetiche, oscureciendo así su interpretación y ocultando las relaciones y desigualdades sociales que subyacen a la organización laboral y productiva de la actividad.(...) Así, la calidad se entiende como un conjunto de procesos y relaciones sociales en el marco de una estructura socio-productiva reestructurada y un sistema alimentario global. (p. 270)

Es en este marco, que en los últimos años ha cobrado importancia la difusión de las BPA, las cuales se presentan como:

...un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de la higiene, la salud humana y el medio ambiente, mediante métodos ecológicamente seguros y económicamente factibles traducidos en la obtención de productos alimenticios y no alimenticios más inocuos y saludables para el autoconsumo y el consumidor. (Izquierdo y Rodríguez Fazzzone, 2006, p. 9)

Según la FAO (2004), la producción agropecuaria genera ciertas externalidades que repercuten indefectiblemente en la sociedad o el ambiente, y son las cadenas agroalimentarias y particularmente los productores agropecuarios, quienes deben asumirlas. En palabras de Niño de Zepeda y Miranda (2003), quien incorpore las BPA, “tenderá a corregir las externalidades negativas asociadas a la producción agrícola convencional. En este sentido las BPA conforman de hecho un mecanismo de internalización de externalidades” (p. 30).

Sin embargo, no deja de ser un tema que genere controversias y posturas encontradas. Por un lado, existe una perspectiva desde la cual se promueven las BPA, destacando los beneficios que obtendrían los productores al implementarlas. Ésta corresponde mayormente a organismos estatales o privados, los cuales, en líneas generales, realzan las ventajas en términos de eficiencia ambiental y económica, ya sea porque al obtener un producto diferenciado por inocuidad y calidad, su valor en el mercado es superior o porque les permite iniciar o mejorar su acceso a mercados más exigentes. En esa línea Logegaray (2007) indica que “algunos de estos cambios implican un costo, pero deben considerarse una inversión, puesto

que mejoran sustancialmente la gestión del sistema y la calidad del producto y del proceso, contribuyendo a mejorar la competitividad de la empresa” (p.58).

Como contrapartida, existe una mirada más crítica, que pone el foco en aquellos aspectos que la implementación de las BPA enmascara. En este sentido, identifican ciertos aspectos negativos o desventajas en su ejecución. Entre ellas se pueden mencionar que no todos los productores, sobre todo los más pequeños, cuentan con las condiciones y los recursos para hacer frente a su implementación y/o certificación, teniendo cuenta que la inversión inicial es importante y no se garantiza el acceso a los mercados y un incremento de los ingresos en el corto plazo, con el consecuente riesgo de quedar fuera del mercado y contribuir a la consolidación de ciertos grupos de productores con mayores ventajas al momento de implementarlas.

En sintonía con esta mirada, las autoras [Trpin y Alvaro \(2014\)](#), plantean que el capital concentrado es quien promueve las BPA buscando reforzar los controles a la producción. Por su parte, [Pizarro \(2012\)](#) incorpora al Estado, al plantear que las regulaciones normativas como las BPA constituyen herramientas con las que cuenta este actor para exigir la adecuación de la producción primaria a sus propios requerimientos y a los del mercado internacional.

Posiciones como las de estas autoras, tienden a considerar a las BPA como herramienta de exclusión dentro del mercado, en tanto conducen a que permanezcan sólo aquellos productores que cuenten con la capacidad de satisfacer las exigencias de calidad de los principales mercados y puedan demostrarlo mediante la certificación de sus productos. Ante esto, los distintos estamentos de gobierno de los países menos desarrollados, se comportan como reproductores de ese esquema de producción dominante, adecuando sus legislaciones, con mayor o menor grado de conciencia de la situación, a las reglas de juego que imponen los agentes más poderosos. De esta forma “un concepto subjetivo (calidad) es pretendidamente objetivado y se convierte en un poderoso organizador de los mercados, determinando barreras de acceso y muchas veces en verdaderas reservas de mercado, reduciendo el número de potenciales oferentes” ([de Haro, 2009, p. 5](#)).

3. El Área de Estudio: Evolución y Nuevas Configuraciones

El área de estudio comprende el llamado cinturón frutihortícola, una importante franja de unos 25 kilómetros de extensión, que se presenta de forma discontinua en los alrededores de la ciudad de Mar del Plata, siguiendo principalmente los ejes de las rutas 226 y 88. Forma parte del espacio conocido como periurbano, definido por [Zulaica \(2015\)](#) como un territorio en transición sumamente dinámico, producto del crecimiento de las ciudades actuales sobre las áreas naturales o agrícolas circundantes ([Figura 1](#)).

Este espacio se ha logrado posicionar, con características y dinámicas propias, como el segundo en importancia a nivel nacional, y en una de las principales regiones abastecedoras de hortalizas de hoja y de fruto. Esto fue resultado de una evolución temporal, de la materialización de situaciones coyunturales a nivel nacional, y también de procesos y acciones locales llevadas adelante por diferentes actores sociales.

De acuerdo al relevamiento sobre el PBG realizado por [Atucha et al. \(2012\)](#) y tomando como base el año 2004, la frutihorticultura representó un 16% del valor agregado del sector primario local, detrás de la pesca, que se impuso como principal actividad económica primaria con un 69%. Mientras que de acuerdo con [Roveretti et al. \(2013\)](#), dentro del subsector de frutihorticultura, el cultivo de papa representó un 13% del valor agregado, los frutales un 9% y los productos de vivero 5%, mientras que la producción hortícola en quintas alcanzó un 73% del valor agregado, reflejando la importancia de la actividad.

La actividad frutihortícola es desarrollada, aproximadamente, por unos mil productores, los cuales principalmente la llevan a cabo en superficies menores a 15 ha. ([Adlercreutz, 2019](#)) Entre ellos, de acuerdo a [Bocero y Prado \(2008\)](#), se destacan las explotaciones familiares y las empresas familiares que cuentan con medieros y/o asalariados.

En su mayoría se trata de pequeños y medianos productores convencionales, a campo y bajo cubierta (invernáculos), aunque se observa la presencia de inversores extra-agrarios, vinculados a la producción de cultivos no tradicionales principalmente kiwi, y, más recientemente, la aparición de una variedad de productores alternativos, que comparten el rechazo por el uso de los agroquímicos.

En la [Figura 1](#) se puede apreciar la distribución de las quintas frutihortícolas a fines de los noventa donde, teniendo en cuenta su evolución histórica, se advierten cinco zonas que muestran su vinculación a la organización del sistema vial del partido de General Pueyrredon. La zona 1 (Laguna de los Padres y los núcleos hortícolas que se han expandido principalmente alrededor de la ruta nacional 226) y la zona 2 (borde sur del ejido urbano) representan la mayor superficie y el mayor número de explotaciones. Y las

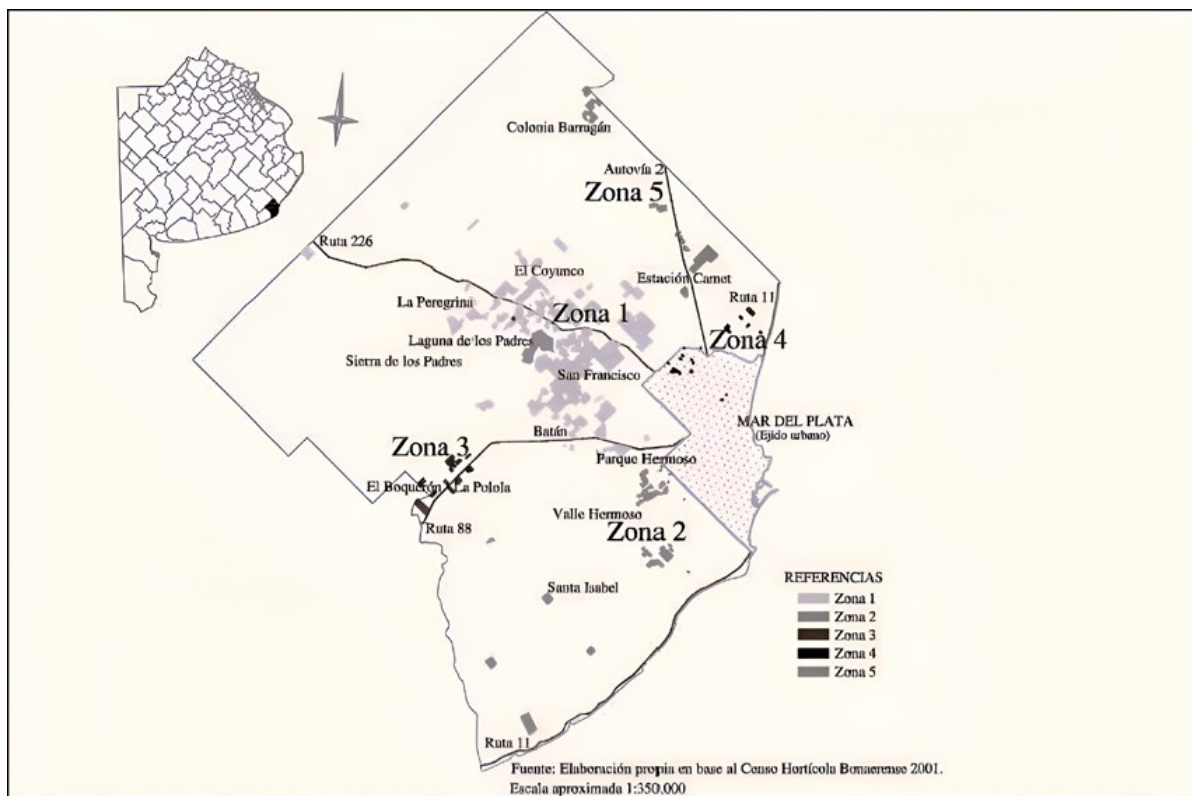
zonas restantes: 3 (hacia el sudoeste y límite del partido), 4 (borde norte del partido) y 5 (sobre el eje de la Autovía 2), con menores expresiones dentro del espacio analizado.

Retomando lo expuesto por [Bocero y Prado \(2008\)](#), según los datos del Censo hortícola 2001, se registran casi 6000 ha dedicadas a la actividad de las cuales 159 ha corresponden a producción bajo cubierta. En este contexto, con 343 explotaciones, la tenencia de la tierra alcanza el 53 % en la categoría propiedad, siguiéndole el arrendamiento y/o aparcería (28,9%) y la combinación de propiedad y arrendamiento y/o aparcería (11%).

Como señala [Bocero \(2002\)](#), en las décadas del '70 y '80 se produce la consolidación del cinturón, ya que, a la llegada de migrantes bolivianos con conocimientos de la actividad, se le sumó la implementación de innovaciones tecnológicas que permitieron no sólo incrementar la producción, sino también comenzar a proveer hortalizas al mercado nacional. Mientras que, durante la década del '90 se produce la etapa de intensificación, como consecuencia de un incremento de la horticultura bajo cubierta -que había aparecido a fines de la década anterior y que permitió extender el período de oferta así como incrementar la productividad y calidad visual de los productos- y una mayor estandarización de los trabajos, a partir de pautas más estrictas que provienen del asesoramiento agronómico. Según la mencionada autora

...los productos obtenidos con esta modalidad han llevado a incorporar mejoras en las tecnologías de poscosecha con el propósito de no perder durante la comercialización los atributos de calidad logrados en el cultivo. Se incluyen, en este sentido, distintas formas de diferenciación del producto y la aparición de galpones de empaque a los efectos de realizar el acondicionamiento del mismo y mejorar su presentación.
([Bocero, 2002, p. 36](#))

Figura 1. Distribución de las explotaciones hortícolas en General Pueyrredón según Censo Hortícola 2001



Fuentes: [Bocero y Prado \(2008\)](#)

Más recientemente, se destacan transformaciones productivas con tendencias expansivas, destacándose principalmente los cultivos de frutilla y kiwi. En cuanto a la superficie cultivada con frutilla, "las estimaciones disponibles indican que [...] pasó de alrededor de 20 ha en el año 1994 a 130 ha en 2008" ([Bocero, 2015, p.104](#)) mientras que, de acuerdo a lo planteado por [Adlercreutz \(2019\)](#), la superficie cultivada ascendía a 150 ha en la campaña 2019/2020, registrando un leve aumento respecto a la campaña 2017/2018.

Por otra parte, en el marco de los cambios en los sistemas agroalimentarios, a partir de las nuevas demandas de la economía globalizada, y de la salida de la convertibilidad, se produce la expansión del

cultivo de kiwi en la región del sudeste de la provincia de Buenos Aires, particularmente en los partidos de General Pueyrredón, General Alvarado, Balcarce, General Madariaga y Mar Chiquita.

Se estima que actualmente hay unas 900 hectáreas (ha) de kiwi implantadas en todo el país, con una producción de alrededor de 8000 toneladas en 2019 (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, 2020a). De la totalidad de la superficie implantada, casi el 70% es explicado por el citado espacio productivo, que supera el 50 % del volumen obtenido en el país. (Bocero y Sócrate, 2023, p.56).

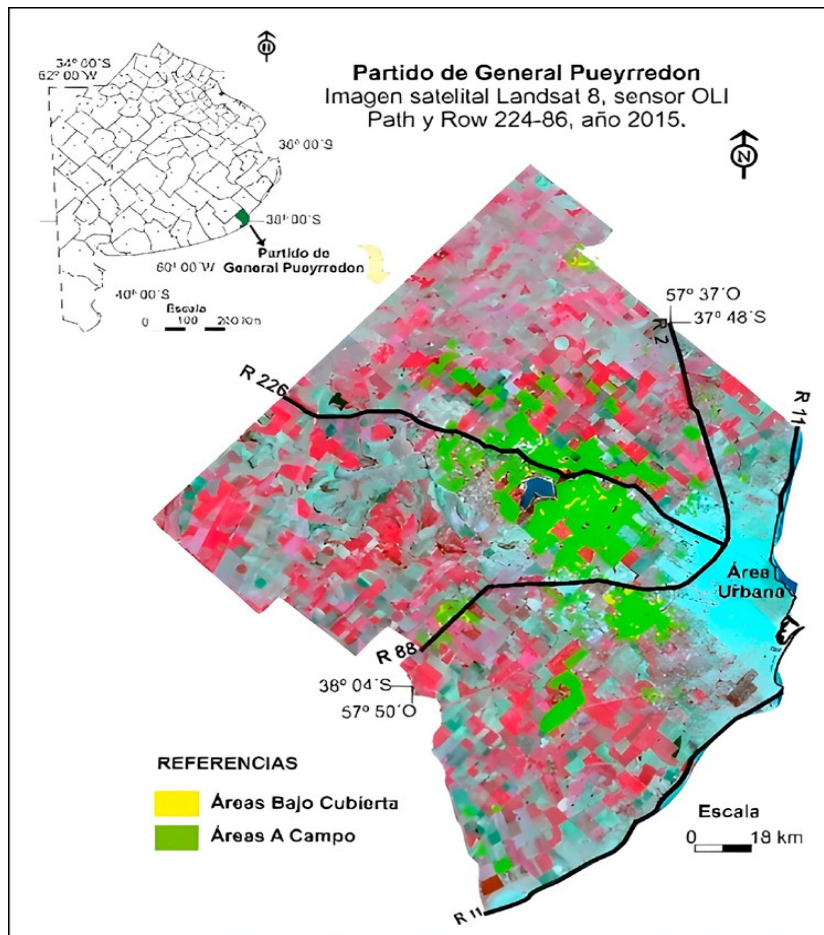
Los cambios mencionados, tal como expresa [Atucha et al. \(2012\)](#), se dieron en paralelo con otros que acompañaban la coyuntura nacional. A partir de la crisis del 2001 y la posterior devaluación, muchos productores vieron afectada su estructura de costos por depender de insumos cuyo valor se ataba al dólar, frente a la venta de productos en el mercado local/nacional en pesos. A su vez, se implementaron estrategias como la reasignación de tierras destinadas a cultivos más rentables, o con menor demanda de mano de obra, e incluso, para la siembra de cereales y oleaginosas, en detrimento de cultivos hortícolas.

Otro hecho que impactó en la producción local, fue la sanción de la [Ordenanza Municipal N° 18740](#) en el año 2008, que regulaba la utilización de productos fitosanitarios e influyó, entre otras razones, en el descenso abrupto de la superficie implantada a campo. Esta Ordenanza sería derogada y reemplazada por la N° 21269 del año 2013³, que si bien aportó nuevas herramientas para el uso de productos fitosanitarios, representaba una regresión en el área de exclusión para su uso respecto a la normativa anterior. Ello fue objeto de muchas controversias que derivaron en una medida cautelar de carácter provincial, que dejó sin efecto cuatro artículos, y generó desconcierto entre los productores al momento de utilizar dichos productos en el marco de las regulaciones locales vigentes.

A partir del 2010 ya había comenzado un incremento de la producción frutihortícola, tanto en la superficie cultivada como en los rindes obtenidos. Y, a partir del 2013, comienzan a verse formas alternativas de producción, vinculadas a las huertas urbanas, la producción agroecológica, el surgimiento de programas y ferias para su desarrollo, así como la adopción, en el caso de productores empresariales, de estrategias para diferenciar su producción, a partir de la adopción de BPA. Incluso, en el año 2017, se produjo un acontecimiento en sintonía con estas demandas de diferenciación. Se trató de una iniciativa privada denominada 'Sello de Alimento Controlado' para frutas y hortalizas, y permite llevar adelante un proceso de certificación que garantiza la inocuidad de hortalizas y frutas frescas mediante una producción de bajo impacto ambiental. El mismo involucró a instituciones locales y provinciales, tanto públicas como privadas y cuenta con el aval de Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria [SENASA] y el Municipio de General Pueyrredón. Si bien, por diversos motivos, no contó con una gran adhesión, es para destacar como un avance en la creación de instrumentos para una producción más sustentable.

Por último, la [Figura 2](#) da cuenta de una perspectiva territorial más actualizada, que muestra las áreas hortícolas a campo y bajo cubierta. Para la campaña 2019-2020 la superficie destinada a la producción frutihortícola es de aproximadamente 9500 ha a campo -los cultivos principales son choclo, lechuga y zanahoria- y 750 ha bajo cubierta, con tomate y pimiento y lechuga o espinaca ([Adlercreutz, 2019](#)).

Figura 2. Áreas hortícolas a campo y bajo cubierta



Fuente: Daga et al. (2017)

4. Metodología

Se implementó una metodología esencialmente cualitativa, combinando diversas fuentes y técnicas de análisis de la información, a los efectos de aprovechar sus respectivas potencialidades y garantizar la confiabilidad de los resultados obtenidos, a través de lo que se conoce como triangulación.

Desde un primer momento, y a lo largo de toda la investigación, se indagó en fuentes de información secundaria, a fin de conocer el estado de la cuestión y profundizar el conocimiento en aspectos generales y específicos que hacen al tema abordado⁴.

El trabajo se dividió en dos etapas, durante los años 2018 y principios de 2020. La primera, se caracterizó por la realización de diez entrevistas exploratorias con actores claves (seleccionados en base a la revisión bibliográfica previa y a trabajos desarrollados por el Grupo de Investigación Desarrollo Rural, Ambiente y Geotecnologías) a fin de detectar a los productores que han incorporado prácticas de diferenciación en el partido de General Pueyrredon, entendidas en principio como adopción y certificación de algún protocolo de BPA, así como para evaluar cuáles han sido las instituciones y regulaciones locales y extralocales relevantes para entender las nuevas configuraciones que dan cuenta de estos procesos.

Durante la segunda etapa de trabajo se realizaron quince entrevistas semi-estructuradas a productores frutihortícolas convencionales, entre ellos productores que han certificado BPA y productores que han comenzado a interesarse en la temática. En este sentido ha sido muy importante la articulación con distintos asociados a la Cámara de Productores de Kiwi de Mar del Plata, y de la Asociación de Productores Frutihortícolas y Afines del Partido de General Pueyrredón [AFHOPA]. Las entrevistas fueron dirigidas a los productores, o bien a los informantes calificados que los mismos propusieron.

Se implementó un muestreo teórico abierto, mediante el método denominado 'bola de nieve', que permitió llegar a los informantes indicados, y ajustar en cada entrevista la guía de preguntas. Los ejes de las entrevistas se pueden agrupar en las siguientes áreas temáticas: Características del productor, superficie y producción, acondicionamiento de la producción, comercialización, asesoramiento, mano de obra, BPA, aspectos de las BPA implementados (tomando como referencia algunos de los requisitos mínimos

de higiene e inocuidad obligatorios incorporados en la [Resolución Conjunta N°5/2018](#), ver apartado 5.1), protocolos de certificación de normas nacionales e internacionales y, finalmente, razones y tensiones en la incorporación de BPA. La presente investigación se desarrolla en un escenario incipiente dentro del espacio estudiado, considerando que no había relevamientos previos sobre la implementación de buenas prácticas que sirvieran de base para este trabajo. En este sentido, las entrevistas fueron lo suficientemente flexibles como para profundizar la información que los mismos protagonistas podían aportar, y desde el análisis interpretativo, lograr la identificación de pautas, contenidos y significados, como asimismo indagar en sus regularidades o particularidades.

5. Resultados

5.1 Buenas Prácticas Agrícolas

La situación en Argentina respecto a la implementación de estrategias de diferenciación en la frutihorticultura es diversa y compleja. En lo que respecta a las buenas prácticas, hasta el año 2018, de acuerdo a lo planteado por [Fonallera \(2012\)](#), su ejecución era opcional entre los productores frutihortícolas y dependía directamente de su inserción en los mercados internacionales y las exigencias por ellos impuestas, mientras que para los que destinaban su producción al mercado interno, su implementación podía ser utilizada como referencia de la mayor calidad puesta en juego en el proceso de producción. Es decir, su adopción formaba parte de las estrategias desarrolladas por los productores, en relación a la producción y comercialización.

Dicha situación, se enmarca en una serie de cambios que se vienen desarrollando a nivel mundial y en el país, desde fines de los años noventa, donde se le otorga una mayor importancia al proceso productivo, especialmente en lo que respecta al cuidado del medio ambiente, y la salud y seguridad de los productores y consumidores. La mayor preocupación por estas temáticas, tuvo su correlato en el marco legal referido a la producción agrícola en general y frutihortícola en particular, materializándose en resoluciones de carácter recomendatorio relativas a la aplicación de buenas prácticas de higiene y agrícolas, bajo la órbita de distintos organismos del Estado como la ex Secretaría de Agricultura Ganadería Pesca y Alimentación [SAGPyA] y el SENASA. También se vio reflejado en la creación de programas – como el Programa de Buenas Prácticas Agrícolas Sustentables – y espacios que buscaban, frente a diversas problemáticas de la actividad frutihortícola⁵, generar propuestas que incentiven las prácticas agrícolas compatibles con un desarrollo sustentable en materia económica, social y ambiental.

En sintonía con ello, el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) publicó en el año 2011, la primera norma nacional referida a BPA (N° 14110-1)⁶, de carácter voluntario, y con posibilidad de certificación a cargo del propio organismo. La misma es arancelada y su costo corre por cuenta de quien decide implementarla.

Paralelamente, se destaca un protocolo internacional, de carácter privado, voluntario y arancelado, cuya adopción se ha extendido en los últimos años, entre los productores de diversas partes del mundo, incluyendo Argentina. Se trata del denominado GlobalGAP (por sus siglas en inglés que significan Buenas Prácticas Agrícolas) una norma mundial desarrollada por la organización sin fines de lucro homónima, que surge como tal en el año 2007 y se ha convertido en un programa líder en el aseguramiento de la calidad, a partir de auditorías independientes de tercera parte a los productores y la emisión de los certificados que validan el cumplimiento de la norma. El certificado GlobalGAP que cubre particularmente la frutihorticultura se denomina Norma para el Aseguramiento Integrado de Fincas [IFA por sus siglas en inglés] y abarca aspectos como inocuidad alimentaria, trazabilidad, salud y seguridad de los trabajadores y sostenibilidad ambiental. La norma IFA, que cuenta con distintas versiones, según alcances y actualizaciones, “ofrece opciones de certificación tanto para productores individuales (productores de un solo sitio o de múltiples sitios) como para grupos de productores, incluidos los pequeños agricultores” ([Globalgap, s.f.](#), ¿Quién debería utilizar IFA para frutas y verduras?, párrafo 2), lo que equivale a Opción 1 y Opción 2 respectivamente. Respecto a los costos, no hay un valor estándar sino que el mismo resulta de una combinación de las características del productor, la finca, y los aspectos a incorporar.

Sin embargo, el principal avance –luego de muchos años de discusiones al respecto que se diluyeron en el tiempo– corresponde a la aprobación de la ya mencionada [Resolución Conjunta N°5/2018](#) que estableció la obligatoriedad de implementación de las BPA para todas las personas físicas o jurídicas dedicadas a la frutihorticultura, cuando desarrollen dentro del establecimiento productivo, al menos una de las siguientes actividades: producción primaria (cultivo/cosecha), almacenamiento y/o comercialización, exceptuando aquellos registrados como empaques. En esta Resolución se definen una serie de requisitos mínimos

de higiene e inocuidad obligatorios a cumplir por parte de todos los productores y/o establecimientos productivos de hortalizas y frutas frescas, que pueden sintetizarse en siete puntos:

1. Documentación obligatoria para garantizar la trazabilidad: inscripción en el RENSPA, identificación etiqueta/rótulo.
2. Uso de Productos fitosanitarios: cumplir recomendaciones, restricciones y registrar aplicaciones. Utilizar productos autorizados y realizar el manejo de envases según las reglamentaciones vigentes.
3. Agua: uso eficiente y racional de agua segura.
4. Manipulación: cumplir con las pautas de higiene básicas frente a la manipulación de frutas y verduras durante todo el proceso productivo, la cosecha, acondicionamiento y empaque en el predio.
5. Animales: impedir su ingreso a las áreas cultivadas y a la zona de manipulación del producto cosechado.
6. Uso de Fertilizantes orgánicos y enmiendas: los fertilizantes orgánicos, sustratos y enmiendas que se adquieran a terceros y se utilicen en el predio deben estar autorizados y en caso ser producidos por el productor, deben ser sometidos a un tratamiento adecuado o compostado para reducir el riesgo sanitario.
7. Responsable técnico: asistencia de un técnico/profesional certificado en BPA para asesorar en su implementación.

En tanto, para su correcta implementación y seguimiento se insta a los productores a la elaboración de registros donde conste el seguimiento de cada uno de los puntos contenidos en la normativa.

Para llevar adelante la Resolución se definieron una serie de actividades agrupadas en tres etapas: la primera de capacitación, destinada a formadores/asesores, productores y docentes de escuelas agrotécnicas; la segunda de implementación propiamente dicha, por parte de los productores, de los requisitos planteados en la norma (para lo cual debían contar con la asistencia de un profesional o técnico proveniente del sector público o privado) y finalmente, la tercera etapa, vinculada a la difusión, que apuntaba a generar herramientas para dar a conocer la norma y la importancia de su implementación.

Respecto a la primera etapa, resulta interesante destacar que en octubre de 2020, nueve meses después de que las BPA entraran en vigencia para la producción de frutas, a través de la [Resolución N°214](#) del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca, se aprobó el Curso Oficial de Formador de Formadores de Buenas Prácticas Agrícolas [BPA] para la Producción de Frutas y Hortalizas Frescas y el Curso de Asesores de Buenas Prácticas Agrícolas [BPA] para la Producción de Frutas y Hortalizas. Igualmente, según expresa [Selasco \(2020\)](#) el curso comenzó a impartirse en el primer semestre del 2020, dejando un total de 600 formadores y 2500 asesores. Es decir, que la formación intensiva de los implementadores no se realizó con la antelación correspondiente, teniendo en cuenta la complejidad de la puesta en práctica de la normativa, sino que fue posterior a la entrada en vigencia de la misma para la producción de frutas. Y se llevó a cabo en el contexto del año 2020, atravesado por la pandemia del Coronavirus que, al mismo tiempo, implicó la generación de pautas preventivas para el proceso productivo frutihortícola, para la cosecha, acondicionamiento, selección, empaque, almacenamiento y transporte.

Finalmente, es importante resaltar que los productores que ya se encontraban implementando algún protocolo privado para la producción de frutas y/o hortalizas, quedaban exceptuados de la implementación de esta norma, aunque para que se haga efectiva, el implementador debía realizar una serie de trámites que permitieran acreditar su formación como Asesor (y ser parte del Registro Nacional existente) y articular los datos de la norma privada con la base de datos del Registro Nacional Sanitario de Productores Agrícolas [RENSPA] de SENASA.

5.2 La Diferenciación de la Producción en General Pueyrredón

En el cinturón frutihortícola del partido de General Pueyrredón se identificaron grupos de productores, que iniciaron un camino hacia la organización del establecimiento adoptando ciertas prácticas vinculadas a las BPA, con el asesoramiento de algún profesional. A su vez, fue posible reconocer productores convencionales que hasta el año 2020 encuadraban su producción bajo algunos de los protocolos de diferenciación de calidad existentes. Se trata de medianos/grandes productores con perfil empresarial/industrial que desarrollan procesos, que además de garantizar la inocuidad, buscan sumarle calidad al proceso y al producto. Si bien se trata de un reducido grupo en relación al total de productores del cinturón frutihortícola local, no deja de ser una muestra de las nuevas tendencias en materia de adopción de normas de calidad mencionadas anteriormente, que ya se pueden observar en el área de estudio.

Es importante aclarar que el trabajo de campo fue realizado en parte cuando la obligatoriedad de

las BPA aún no se encontraba aprobada (aunque se comenzaban a dar pasos en esa dirección), y en parte cuando ya se encontraba aprobada, pero no en vigencia. Por lo cual las entrevistas registran la opinión de los productores frente a la inminencia de su obligatoriedad.

5.2.1 Los Productores que se Inician en el Camino de las BPA.

En lo que respecta a los productores que comenzaron a interesarse en la temática de las BPA, es posible distinguir productores que, nucleados en la AFHOPA y como resultado de la Ordenanza del año 2013 y los problemas derivados, empezaron a implementar, de forma incipiente, algunas de estas prácticas con la ayuda de asesores técnicos. La mayor parte de ellos son productores frutihortícolas, con explotaciones, en general, menores a las 10 ha, que destinan su producción al mercado interno a través de la venta en los mercados frutihortícolas o a través de intermediarios.

Impulsados y bajo la coordinación de la mencionada Asociación, y ante la posibilidad de ordenar la explotación o usar los agroquímicos en menor cantidad, estos productores decidieron agruparse e iniciarse en este camino. Para ello se organizan en grupos de diez aproximadamente, que contratan el servicio de asesoramiento de un ingeniero agrónomo para la adopción de esquemas que apuntan a mejorar el funcionamiento de la explotación. Al momento del relevamiento de datos existían alrededor de 12 grupos, con una antigüedad que oscilaba entre uno y ocho años de trabajo, a excepción de uno que llevaba aproximadamente quince años.

En relación al valor de estos grupos y del asesoramiento técnico, uno de los productores refiere la importancia de contar con la voz de un experto a la hora de resolver dudas que se presentan ante un problema particular o la necesidad de aplicar algún producto con las correspondientes dosis e indicaciones. A su vez, remiten que al formar parte del grupo, se reducen los costos del asesoramiento, puesto que cada visita realizada a un productor (se contabilizan alrededor de tres y cuatro encuentros por año), es abonada entre todos los integrantes.

En cuanto a la importancia de estos grupos, uno de los ingenieros agrónomos asesores señala como lo más destacado la posibilidad de ordenar la explotación, situación que representa un gran avance, frente a la imposibilidad de estos agentes productivos de obtener certificaciones. En este sentido, algunos de los productores consultados acompañan esta idea, aunque el punto más apreciado se centra en la optimización en el uso de agroquímicos. De este modo, uno de ellos señala: “Antes usábamos los remedios y de carencia no sabíamos nada. Una porque no nos explicaban y otra porque éramos vagos y no leíamos los prospectos porque no se nos ocurría. Y como nadie decía nada, nosotros íbamos para adelante [...] Entonces, ahora, aprendimos cuál era la dosis que hay que usar y el tiempo de carencia, hay que leer el prospecto o preguntar al ingeniero [...] antes de poner el producto, me asesoro, si en el envase no entiendo lo llamo [al ingeniero agrónomo] y si lo haces, lo haces conscientemente”. (Productor frutihortícola, comunicación personal, 15 de marzo de 2019)

En lo que respecta a ciertos puntos presentes en la normativa que promueve la obligatoriedad de las BPA, se evidencia la implementación de algunos de ellos, tales como rotación de cultivos, análisis de suelos o agua del predio, normas de seguridad e higiene para los trabajadores o empleo de registros, aunque con ciertas disparidades.

A su vez, se presentan varias dificultades particulares. Una de ellas vinculada al RENSPA, sobre todo en algunos mercados donde, frente a una inspección de SENASA, se asociaba un número de RENSPA con un producto que no correspondía al establecimiento indicado, lo cual fue mayoritariamente solucionado con un sello indicador de la fecha en el cual se envió al mercado y el producto en cuestión. El otro escollo, remite a la falta de cobertura de servicio de internet, fundamental para la emisión y/o finalización del Documento de Tránsito Vegetal electrónico, conocido como DTVe, que la nueva normativa retoma, a pesar de estar vigente desde el año 2015. Y finalmente, la dificultad para desechar los restos de poda y residuos de invernáculos, y para trasladar los envases vacíos de fitosanitarios a los lugares de reciclaje⁸.

Desde AFOPHA, a su vez, reconocen dos obstáculos principales a la hora de implementar las BPA de forma obligatoria. Uno de ellos, el escaso número de implementadores registrados en el país, considerando que sin gente capacitada que lleve adelante los seguimientos en el campo, iba a resultar muy difícil su cumplimiento. Y el segundo, la ausencia de un mercado interno apropiado para productos diferenciados. En el discurso de esta Asociación se pone el acento en la importancia de asegurar la calidad de los productos que se generan en el cinturón, pero forjando un mercado que valore y demande los mismos. Argumentación recurrente entre varios agentes productivos consultados, ya sea desde los más pequeños que se inician en el camino del ordenamiento de la explotación, hasta quienes implementan y certifican protocolos internacionales. Así lo plantea otro actor: “la gente quiere calidad pero no está dispuesta a

pagarla, está acostumbrada a pedir una determinada calidad sin certificar, cuando vos tenés que afrontar el costo sobre eso que vos estás comiendo, no... Entonces no hay una contraparte si yo estoy certificando o no". (Asesor de BPA, comunicación personal, 18 de diciembre de 2018). Aunque aclaró que, aún en este contexto, los productores muestran interés en mejorar sus prácticas.

5.2.2 Los Productores que Acceden a la Certificación de su Producción.

En lo que respecta a los productores que certifican normativas de carácter nacional e internacional, se han podido reconocer algunos casos en el área de estudio. Es preciso aclarar, siguiendo a [Mundo \(2021\)](#), que el siguiente no es un listado exhaustivo, sino que lo conforman aquellos productores que al momento de la investigación, fueron identificados a través de entrevistas y sitios web, como aquellos que implementaban y certificaban la norma internacional GlobalGAP ([Tabla 1](#)). Como se observa, se trata de un número acotado de productores, que tienen un perfil empresarial y han logrado posicionarse en otros nichos de mercado a partir de la adecuación a las exigencias de los diferentes compradores.

Los productores que han accedido a las certificaciones en sus establecimientos y producciones, es posible agruparlos en tres categorías, de acuerdo al tipo de producción a la que se orientan: productores hortícolas, productores de kiwis y el caso particular de un establecimiento productor originalmente de frutillas, pero también de otras frutas finas y vegetales.

Tabla 1. Empresas con certificación GlobalGAP en Gral. Pueyrredón, cultivos, tipo de certificación y organismo certificador en diciembre 2020

EMPRESA	CULTIVOS	OPCIONES DE CERTIFICACIÓN GLOBALGAP	ORGANISMO CERTIFICADOR
Pinver S.R.L	Brócoli, cebolla de verdeo, col/repollo, coliflor, lechuga, remolacha, maíz dulce, puerros.	Opción 1	Ecocert S.A.
XI-MA-BE S.A.	Acelga, achicoria, apio, berenjena, brócoli, calabacines, cebolla de verdeo, col/repollo, coliflor, escarola, hinojo, papa, espinaca, lechuga, maíz dulce, pak choi, pepinos, perejil, pimientos, puerros, rabanitos, radichio, remolacha, tomate, zanahoria.	Opción 1	Ecocert S.A
Huertas Verdes S.A.	Kiwis	Opción 1	Ecocert S.A
Kiwi de Argentina S.A.	Kiwis	Opción 1	Ecocert S.A
Cosufrutos S.A.	Kiwis	Opción 2 Patagonian Fruits Trade SA	IRAM
Kiwal de San Francisco S.A.	Kiwis	Opción 2 Patagonian Fruits Trade SA	IRAM
Green Gold S.A.	Kiwis	Opción 2 Patagonian Fruits Trade SA	IRAM
Compañía Industrial Frutihortícola S.A.	Arándanos, frutillas (Bella Vista, Corrientes).	Opción 1	IRAM

Fuente: Elaboración propia en base a información del sitio <https://database.globalgap.org/globalgap/search/SearchMain.faces> recuperada el día 6/12/20

Dentro de la primera categoría, se encuentran dos empresas ubicadas en los alrededores de la localidad de Santa Paula, localizada sobre la ruta nacional 226. Una de ellas se dedica, desde el año 1992, a

la producción y comercialización de hortalizas, principalmente verduras de hoja. Se trata de una sociedad de responsabilidad limitada que tiene alrededor de 200 ha, son propietarios-arrendatarios y cuentan con producción a campo y bajo cubierta. Entre sus instalaciones se destacan la sala de empaque y la cámara frigorífica. La otra, por su parte, acredita una trayectoria de casi cincuenta años en el sector hortícola, aunque desde 2003 funciona con la denominación actual. Se trata de una sociedad anónima dedicada a la producción y comercialización de hortalizas frescas, principalmente papa, zanahoria, maíz dulce, berenjenas, calabacines y verduras de hoja. Son propietarios, aunque la mayor parte de las 800 ha que aproximadamente posee la firma, son arrendadas. Como en el caso anterior, tienen galpón de empaque y cámara frigorífica.

Ambas empresas comercializan su producción en el mercado interno y tienen como principal destino las grandes cadenas de supermercados a nivel nacional, y en el caso de la segunda empresa, también algunos establecimientos comerciales más pequeños de distintos puntos del país. Otro punto que comparten es la implementación de BPA, contando ambas con certificación GlobalGAP, obtenidas entre los años 2015 y 2018, tal como se refleja en la [Tabla 1](#).

Las razones que llevan a estas empresas a certificar BPA responden a las exigencias de los supermercados, respecto a sus proveedores de hortalizas y frutas, de contar con algún tipo de norma internacional que otorgue garantía de calidad a los productos. A su vez, esto representa para los productores, en el contexto de las variaciones del mercado, la posibilidad de asegurarse regularmente la venta de un volumen de la producción, a través de una demanda específica y a un precio mayor por tratarse de bienes diferenciados.

Las fuentes consultadas destacan que la certificación de un protocolo de este tipo, permite ordenar y realizar con mayor rigurosidad el proceso de producción. En este sentido, uno de los aspectos considerados es la prescripción y el uso de fitosanitarios registrados y la optimización de otras técnicas de cultivo. Estas empresas certifican toda su producción, cuentan con auditorías anuales, que pueden extenderse más de un día y que incluyen el recorrido del predio y aspectos administrativos.

En estos protocolos se exige implementar capacitaciones para los trabajadores, tanto en materia de inocuidad como en seguridad e higiene y cuidado medioambiental. En principio estos procedimientos resultaron engorrosos, pero a medida que el personal pudo comprobar los resultados de las capacitaciones, la mayoría, en la actualidad, solicita su realización.

Ambas empresas cuentan con el mismo asesor de BPA, quien explica sobre el costo/beneficio de estas prácticas: "...más que costo/beneficio, es costo/oportunidades [...] te empieza a rendir por otros lados, por ahí tenés que hacer más cosas, más diagnósticos, estar más encima de la gente, pero no te rompen las cosas, en vez de darle 40 máscaras, ya le das tres, con los guantes pasa lo mismo. Si bien no tenés un ingreso extra por haber adoptado algo, probablemente tengas una sangría un poco más controlada del resto". (Comunicación personal, 18 de diciembre de 2018)

En lo que respecta a la obligatoriedad de las BPA en el sector frutihortícola local y el futuro del mercado nacional, y a la posibilidad de diferenciar la producción a través de protocolos de certificación, algunos testimonios de referentes técnicos de estas empresas, ponen el acento en la necesidad de contar con un mercado interno que valore esta clase de producciones. Estos actores agregan que, a los efectos de que no haya tanta disparidad entre los precios de un producto frutihortícola certificado y uno sin certificar, resulta imprescindible controlar todos los eslabones de la cadena, exigiendo el pago de impuestos en cada uno, haciendo cumplir las disposiciones vigentes, y finalmente, asegurar la presencia de personal idóneo en el manejo de verduras en los mercados, que pueda garantizar las condiciones de inocuidad y presentación con la que cuenta un producto certificado.

Dentro de la segunda categoría de productores, se sitúan aquellos orientados a cultivos no tradicionales de alto valor, como el kiwi, y se observa la presencia de unos pocos productores que han certificado normas internacionales como GlobalGap ([Tabla 1](#)) y que también han logrado la certificación de producción orgánica, lo cual obedece a la posibilidad de exportar a mercados externos, principalmente el europeo.

En todos ellos es posible identificar una serie de puntos en común. En este sentido, todos se organizan jurídicamente bajo la forma de sociedades anónimas, son propietarios de sus tierras y cuentan con cámara de frío y empaque, algunos desde los inicios de la actividad y otros recientemente. Incluso brindan el servicio de guarda, empaque y comercialización a otros productores. Disponen de implementadores de BPA y servicio de asesoramiento privado.

Uno de los establecimientos de 42 ha, se localiza sobre el camino viejo a Miramar, al sur del Partido. Se define como una empresa familiar, productora, empackadora y exportadora de kiwi fresco, que comenzó

a desarrollar la actividad en el año 2012, cuando decidieron diversificar sus negocios (originalmente vinculados a la construcción) e iniciarse en una actividad innovadora y con proyección en el mercado externo. Para el año 2015, ya habían logrado la implantación de 27 ha de kiwi, de la variedad Hayward. Para el año 2019 alcanzaron la certificación de su producción bajo el protocolo GlobalGAP IFA Versión 5.1, Opción 1.

Otra de las explotaciones, dedicada a la producción de kiwis y hortalizas, que ha certificado BPA en kiwi a través del protocolo GlobalGAP IFA versión 5.2, Opción 1, está vinculada a un grupo empresario, extra local, que se dedica a la producción, distribución y comercialización de productos frutihortícolas provenientes de distintas zonas del país y del exterior, e incluso, se encarga de proveer con productos de calidad 'premium' a las cadenas de hoteles, restaurantes y catering, a través de una firma especialmente conformada para tal fin. En el partido de General Pueyrredón, la empresa, localizada en el sudoeste del partido, cuenta con 31 ha, de las cuales 14 ha están destinadas a la producción hortícola y 17 ha a la producción de kiwi, aunque el objetivo de la firma, es volcarse a la producción de esta fruta, por las mayores probabilidades de inserción en el mercado internacional. Paralelamente, esta empresa es proveedora de kiwis a la cadena de supermercados Carrefour, al certificar parte de su producción bajo el protocolo Huella Natural⁹, una marca exclusiva de esta cadena. Si bien el principal destino de la producción es el mercado interno, una pequeña parte de la producción es exportada, a través del grupo del que forma parte.

Es importante también, mencionar otras explotaciones que certifican BPA bajo protocolo GlobalGAP, y además cuentan con certificación orgánica. En este caso la referencia es a

...un grupo empresario que da cuenta de la existencia de firmas jurídicamente distintas (explotaciones de kiwi y empaque) en las que existen socios comunes, que además participan en más de un eslabón de la cadena. Llevan adelante una gestión unificada a través del mismo administrador y un uso común de algunos recursos productivos. Estos establecimientos provienen de sectores extra-agrarios, de empresas cuya actividad principal es la construcción de proyectos de servicio público, y se vinculan con una empresa exportadora de frutas frescas que se localiza en el norte de la Patagonia. (Bocero y Bonnet, 2019, p.6)

Se trata de Patagonian Fruits Trade S.A., empresa líder en el país en la exportación de frutas tradicionales y orgánicas. Las explotaciones vinculadas a este grupo empresario, distribuidas en distintas zonas del cinturón frutihortícola, poseen aproximadamente 200 ha, con proyección de extenderse. Las mismas han certificado la norma GlobalGAP IFA versión 5.3 bajo la Opción 2 (Ver [Tabla 1](#)). Exportan a Europa dos variedades de kiwi, de pulpa verde y amarilla, en un 70% y 95 %, respectivamente ([Bocero y Sócrate, 2023](#)).

Dentro de la producción de kiwi local y del sudeste bonaerense, hay dos acciones concretas a destacar, que constituyen hitos importantes en el proceso de generación de atributos de calidad, por una parte generados por los propios productores y por otra, debido al reconocimiento de una distinción formal que invoca al origen geográfico de los productos. El primero tiene que ver con el desarrollo de un Protocolo de Calidad, en el año 2013, por parte de la Cámara de Productores de Kiwi y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria [INTA]. Siguiendo a [Bocero y Sócrate \(2023\)](#) éste protocolo planteó una serie de requisitos particulares para el momento de la cosecha (el tiempo transcurrido desde la floración, la medición de grados Brix y el contenido de materia seca) que están en sintonía con aquellos parámetros de reconocimiento internacional para la medición de la calidad de la fruta. Estos criterios deben ser respetados por todos los productores que integran la entidad, contribuyendo a la identificación y apreciación de los valores que adquiere el producto, por parte de los actores que conforman la cadena de producción. El segundo, se concretó fuera del período de trabajo de campo de esta investigación. Se trata del reconocimiento, en junio de 2022, de la distinción Indicación Geográfica (IG) 'Kiwi Mar y Sierras del Sudeste de Buenos Aires', gestionada también desde la Cámara de Productores, con el apoyo de instituciones gubernamentales. Este tipo de herramienta apunta a resaltar las cualidades de una producción determinada en virtud su génesis geográfica, fortaleciendo su competitividad y su posicionamiento en mercados más exigentes, a escala global.

En las empresas mencionadas las certificaciones están motivadas e impulsadas por una clara tendencia a posicionarse en los mercados externos. En este sentido, el Encargado de una de las explotaciones señala: "todos los que hacemos kiwi, creo yo la mayoría estamos pensando en producir para exportar (...)" y la certificación de buenas prácticas es una movida grande pensando que mañana cuando exportes vas a necesitar el sello" (Comunicación personal, 15 de diciembre de 2018).

Si bien en los tres casos, se observa la llegada a los mercados externos, sigue siendo muy importante el mercado interno, y las demandas de calidad de los supermercados. Es importante mencionar que la

producción argentina no alcanza a cubrir las necesidades del mercado interno, ya que en distintas épocas del año ingresa kiwi proveniente, principalmente, de Chile e Italia. Esta situación marca la preponderancia de las ventas al mercado interno por sobre los externos, pero con una propensión a incrementar los volúmenes del cultivo en estos últimos.

En cuanto a la implementación y certificación del protocolo internacional los productores coinciden al indicar que uno de los aspectos más dificultosos del proceso, remite a la confección de registros exhaustivos de las actividades prediales, a la vez que reconocen el ordenamiento y control que deviene de los mismos, enfatizando la realización anual de análisis de agua y suelos, pero fundamentalmente, el manejo de los agroquímicos. En todos los casos se explicita que se utilizan mínimamente plaguicidas, en este sentido, uno de los actores señala la importancia de los vínculos con productores de Nueva Zelanda, Italia y España, “ellos usan productos que están permitidos allá y exportan a cualquier parte del mundo, por eso intentamos trabajar en lo posible con los mismos productos” (Encargado, comunicación personal, 15 de diciembre de 2018).

Las capacitaciones que se brinda a los trabajadores sobre BPA, tanto en el predio como en el empaque, tornan su adopción complicada, generando la necesidad de fiscalización permanente y también la implementación de estrategias como, por ejemplo, incentivos económicos a fin de que los trabajadores cumplan satisfactoriamente con las tareas asignadas.

El manejo de envases vacíos de fitosanitarios es uno de los aspectos que plantea GlobalGAP, obligando a tener un lugar en el predio destinado para tal fin, correctamente señalizado y resguardado, pero la dificultad recae en cómo remitirlos hacia su destino final, en el marco de la [Ley N° 27.279](#).

En un escenario productivo donde no todo está resuelto, los referentes consultados destacan el valor de una certificación internacional, como GlobalGAP, de cara a un futuro incremento de los volúmenes exportados y, al mismo tiempo, señalan que el mercado local aún no está preparado para valorar productos certificados y cubrir los mayores precios que implican para los consumidores. Asimismo, agregan que es inevitable la irrupción de la obligatoriedad de las BPA y la necesidad de concientizar al productor, en un marco de ausencia del apoyo del Estado en su adopción.

Finalmente, respecto a la tercera categoría de productores del partido de Gral. Pueyrredón que certifican su producción, se destaca el caso de una importante empresa dedicada a la producción de frutillas, frambuesas, moras, arándanos y vegetales, ubicada en los alrededores de la localidad de La Gloria de la Peregrina, a pocos kilómetros de la ruta nacional 226, que posee, además, plantaciones en la localidad de Bella Vista, provincia de Corrientes. Fue creada como una empresa de tipo familiar en el año 1987 con el objetivo de abastecer el mercado argentino y de exportación. A lo largo de los años, fue aumentando el volumen de producción e incorporando tecnología como el congelado, lo cual la posicionó como una empresa agroindustrial que exporta a destinos como Estado Unidos, Brasil, Canadá, Francia, Japón o Singapur, entre otros. En Mar del Plata, la empresa cuenta con campos propios y otros arrendados. Respecto a la superficie implantada, a fines del año 2019, registraban 57 ha de frutilla, 14 ha de frambuesas y 4 ha moras.

Parte de esa producción se comercializa en fresco y parte se destina a la industria, donde se elaboran diferentes productos congelados que, a través de procesos denominados Individual Quick Freezing [IQF]^[10] grado A, permiten lograr un producto de calidad, manteniendo el sabor y propiedades nutritivas de la fruta.

En lo que respecta a Bella Vista, la empresa produce mayoritariamente arándanos, aunque posee una superficie que ronda las 10/13 ha destinada a la producción de frutillas, a fin de cubrir el mercado doméstico. Hay que resaltar que Mar del Plata posee una ventana de producción diferente que abarca desde octubre hasta abril, garantizando la disponibilidad de esta fruta durante todo el año.

Esta firma opera con diferentes áreas, cada una bajo la responsabilidad de un encargado, cubriendo los distintos eslabones del proceso productivo. El área de calidad fue adquiriendo mayor importancia, dentro de la estructura de la empresa, con profesionales a su cargo que llevan adelante la implementación de las BPA.

La comercialización a nivel interno, se estructura en torno a la venta a grandes cadenas de supermercados y también a mercados concentradores, como Rosario, Córdoba, Mendoza, Bahía Blanca y Buenos Aires. Mientras que, en lo que respecta al mercado externo, mayoritariamente exportan productos congelados, y dentro de los productos frescos, el mayor volumen es de arándanos. La frutilla, por sus características, presenta más dificultades para llegar en óptimas condiciones a destino, lo cual se suma a la escasa experiencia nacional en la exportación de este tipo de producto.

Por otra parte, la empresa compra verduras en otros puntos del país para congelar, y también importa, de países como Bélgica, China, Brasil, España o Costa Rica, frutas y verduras -frescas y congeladas-

para ofrecerlas, como intermediarios, a clientes propios. En este sentido, realizan el control de todos los productos que se importan, a los efectos que operen con las correspondientes certificaciones de calidad, en tanto la firma asume la responsabilidad ante sus clientes.

El perfil agroindustrial que fue consolidando la empresa a lo largo de los últimos años, y su inserción en canales de comercialización con altos estándares de exigencia, los llevó a implementar y certificar diversos protocolos de calidad, tanto en el eslabón primario como secundario de la producción, así como desplegar diferentes estrategias de diferenciación, que la posicionan en la cúspide de la pirámide de productores frutícolas locales, y entre los más importantes a nivel nacional.

En lo que respecta al establecimiento ubicado en Mar del Plata, todos los eslabones de la producción primaria se encuentran, desde comienzos de la década del 2010, bajo implementación y seguimiento de BPA, bajo la norma IRAM 14110-1:2011. Esto responde no solo a las exigencias de los mercados de destino, sino a los requisitos que las certificaciones implementadas en el eslabón industrial imponen a sus proveedores, teniendo en cuenta que la misma empresa, en su fase primaria, se constituye como proveedora del eslabón industrial de la firma.

Todos estos logros y certificaciones, tienen mucho que ver con que, desde hace un tiempo, la empresa tomó la decisión de que el Área de Calidad tenga su propio presupuesto a los efectos de mejorar la planificación de las distintas tareas.

También, la empresa tuvo producción orgánica de frutillas y moras, pero a partir del año 2020 la plantación orgánica de frutillas dejó de estar en producción, debido a la ausencia de un mercado local para este tipo de fruta fresca, teniendo en cuenta que el precio de mercado de este tipo de frutilla duplicaba el valor de la convencional.

Al momento de elegir el protocolo de IRAM, de acuerdo a lo expresado por referentes del Área de Calidad, influyó el hecho de que la firma pudo ser parte colaboradora en la elaboración de la citada norma, aportando información desde el área operativa. Además de otros aspectos convenientes, tales como el menor costo y la menor cantidad de detalles en los requerimientos de la misma frente a GlobalGAP. Asimismo, esta última certificación fue adoptada por la empresa, en General Pueyrredon, durante un tiempo, debido a que constituía un requisito específico de una cadena de supermercados. Pero cuando esta cadena dejó de solicitar la norma, decidieron no continuar con la certificación e incorporar el protocolo de IRAM, mencionado anteriormente.

Al igual que con los demás productores entrevistados, se relevaron algunos de los aspectos incluidos en el protocolo de BPA que llevan adelante. De este modo se pudieron constatar distintas prácticas, como la rotación de cultivos. La empresa utiliza diferentes campos en el Partido, a través del sistema de arrendamiento y generalmente de forma periódica realizan análisis de suelos, de agua de riego y de residuos de agroquímicos. Las exigencias que impone el protocolo adoptado, requiere que los análisis se efectúen en la provincia de Río Negro, donde existe un laboratorio que cuenta con todas las habilitaciones solicitadas. Situación que implica otros costos y otra operatoria para llegar a tiempo con los plazos. No obstante, una de las referentes entrevistada remarcaba que cualquier nuevo requerimiento que los protocolos demanden, es obligatorio cumplirlo ya que “te tenés que mantener actualizado y exigiendo, porque si no te pasa el mercado. Si no, no se vende. Así clarito. Además si tenés algún problema, entras en un listado, una lista negra y nunca más. Es terrible...”. (Referente del Área de Calidad, comunicación personal, 5 de marzo de 2020)

Al momento de describir las auditorías, las calificaron como muy exigentes. En cada auditoría se definen puntos “críticos o mayores (dependiendo la norma), menores, observaciones, recomendaciones y oportunidades de mejora. [...] las críticas por ejemplo siempre tienen que estar cumplidas. [...] y si exportas, tenés que tener un listado de los puntos de destino, y tenés que cumplir con esos también”. (Referente del Área de Calidad, comunicación personal, 5 de marzo de 2020). Para los aspectos a mejorar dentro de los puntos mayores se dispone de un tiempo limitado para enmendarlos y de no cumplir, la auditoría puede ser rechazada.

En los testimonios registrados se observa que las exigencias de las auditorías, hace que la empresa se mantenga muy activa en el mercado, sosteniendo las ventas, y, además, representan un aval de calidad para los supermercados, que solo necesitan la actualización de las certificaciones de BPA, para continuar considerándola su proveedora.

Respecto a las capacitaciones brindadas por la empresa, los trabajadores reciben algunas de carácter general y luego, dependiendo del área a donde se van a desempeñar se les imparten otras más específicas de acuerdo a la tarea asignada. Las mismas están a cargo del personal jerárquico de la firma, el asesor en Seguridad e Higiene y en algunos casos de INTA. En general hay una buena recepción por parte de los

empleados, pues representa un antecedente para futuros trabajos, que queda plasmado en su legajo.

En lo que respecta a la planta industrial que tienen en General Pueyrredon, cuenta con la certificación HACCP¹¹ de PrimusGFS¹², a lo que se suma al aval otorgado por la comunidad Kosher¹³ para los productos elaborados congelados. Haber logrado la certificación con PrimusGFS, los obliga, entre otras cosas, a tener el listado de proveedores, tanto de productos como de insumos para la industria, los cuales, a su vez, deben tener sus correspondientes certificaciones. Y esto, tiene igual validez para los productos frescos que llegan de otros proveedores para congelar en la planta, ya que la trazabilidad y rotulado se desarrolla de la misma forma que si se tratara de los productos propios.

Asimismo, dentro de los esquemas de adopción voluntaria a los que la empresa adhiere, se encuentra el sello nacional 'Alimentos Argentinos', certificado por primera vez a finales de 2019 en su producción de frutillas frescas y congeladas, lo cual contribuye a incrementar el prestigio al producto dentro del mercado local.

Además de lo citado, y si bien no constituye una certificación de calidad, la empresa cuenta con Responsabilidad Social Empresaria, marcando el compromiso de la firma no solo ante sus trabajadores, sino hacia la comunidad en la que se desarrolla, ya que, en la práctica, se traduce en el dictado de charlas al momento de comenzar a trabajar en la empresa, sobre violencia y aspectos que hacen a la responsabilidad social, así como también en la creación de un barrio donde residen los trabajadores, que cuenta, a su vez, con una guardería con personal especializado, y finalmente, el otorgamiento de tres becas por año, destinada a alumnos del nivel terciario/universitario, que pueden ser trabajadores o hijos de trabajadores de la empresa.

De todas formas, si bien disponen de múltiples certificaciones y destacan la importancia de los sellos de calidad, los testimonios recabados señalan que ello debe ir acompañado de una recepción y valoración por parte del consumidor, remarcando que, sobre todo en los productos certificados, "tiene que ingresar dinero desde afuera para que la calidad asome" (Referente de Operaciones, comunicación personal, 2 de septiembre de 2019), es decir que sostener económicamente la producción certificada, debe ir en paralelo a un volumen de ventas que justifique tal inversión.

Finalmente, desde la empresa expresaron su opinión sobre la Resolución que promueve la obligatoriedad de las BPA para todos los productores frutihortícolas, teniendo en cuenta el tiempo que ellos llevan implementándolas y la situación general dentro del Cinturón. De este modo, se expresaban distintas opiniones, que van desde mirar positivamente las exigencias, pero con inquietud sobre las formas de contralor hasta plantear que su imposición constituía una utopía. También se reconocía que son opciones diferentes implementar BPA y adherir a una certificación. En el primer caso, con bajas inversiones en dinero se pueden tener logros, en virtud de mejorar ambientalmente las prácticas y organizar la explotación. En el segundo tema, las exigencias son exhaustivas desde el sector privado, y no se trata de un proceso sencillo, aunque "por lo menos se inició, yo creo que no van a salir a inspeccionar y cerrar las quintas, pero por lo menos hacerle un apercebimiento, en pos de volver en 6 meses y ver si por lo menos, contrató al asesor o si se juntaron 10 productores y contrataron un agrónomo que les marque el camino" (Referente de Operaciones, comunicación personal, 2 de septiembre de 2019).

De esa manera, hay una valoración de las nuevas medidas, pero reconociendo que coexisten escenarios diversos de cara a estas disposiciones y que nivelarlos, demandará mucho tiempo y esfuerzos mancomunados.

5. Conclusiones

El trabajo desarrollado, pretendió dar cuenta de las características que adquieren los nuevos procesos de diferenciación en la producción frutihortícola en el partido de General Pueyrredon, como un reflejo de las transformaciones que cada día adquieren más relevancia a nivel global. A los fines de no incurrir en repeticiones, utilizaremos este apartado para sintetizar las ideas que consideramos más relevantes.

Del análisis de las fuentes primarias y secundarias utilizadas, se pudo advertir, por un lado, que la nueva normativa nacional que establece la obligatoriedad de implementación de BPA, está orientada al cumplimiento de pautas básicas para el funcionamiento de cualquier explotación en la que se produzcan y manipulen frutas y/o hortalizas, al tiempo que muchos de los puntos buscan reforzar el cumplimiento de disposiciones preexistentes. Es decir, no resulta demasiado novedoso, y muchas de las medidas planteadas en las buenas prácticas ya deberían estar aplicadas desde hace bastante tiempo.

Por otro lado, se observan diferencias en cuanto a los controles sobre la aplicación de los protocolos.

Existe un gran contraste entre las exigencias y rigurosidad que sostienen las empresas auditoras/certificadoras de normas privadas (nacionales e internacionales) y los controles que, de acuerdo a la información disponible, llevarían adelante los organismos del Estado implicados en la nueva disposición. En esta línea, cabe resaltar que cada uno de ellos –SENASA, MAGyP u organismos provinciales competentes –por ejemplo, en el caso de la provincia de Buenos Aires cuya legislación establece la obligatoriedad de contar con una receta agronómica– se encargarían de los temas o puntos que les competen, sin que exista, hasta el momento, un organismo centralizado que pueda gestionar de forma integral el control de todos los puntos de la [Resolución Conjunta N°5/2018](#). Esta situación sumada a la formación tardía de los implementadores, casi al mismo tiempo que la puesta en vigencia de la normativa, convierte a la implementación de las BPA en un proceso que, pareciera, llevará mucho tiempo hasta que se optimicen los mecanismos que ya deberían estar consolidados.

Por otra parte, a partir del trazado del perfil de los productores que a nivel local se encuentran desarrollando su producción bajo algún esquema de BPA, se desprende que conviven productores que encuadran su producción bajo algunos de los protocolos de diferenciación de calidad existentes, tanto nacionales como internacionales, siendo su principal impulso las exigencias de los mercados de destino (externos) y de las grandes cadenas de supermercados de origen extranjero, con otro grupo de productores que han iniciado un camino hacia la organización del establecimiento, adoptando ciertas prácticas vinculadas a las BPA, con el asesoramiento de algún profesional, en virtud de mejorar algunas prácticas, como el uso adecuado de los productos fitosanitarios, y de reducir las pérdidas económicas por mayor uso de insumos o por un mal manejo del suelo a través de una incorrecta rotación de cultivos, por ejemplo. Sin embargo, por el momento, no pueden pensar en las posibilidades que les generaría la certificación de la producción, porque aún no cuentan con una estructura que les permita sostener, productiva y económicamente, el camino hacia la producción diferenciada y la inserción en canales de comercialización seguros y rentables.

De esta forma, si bien los avances en materia de legislación pretenden prosperar en el ordenamiento de las explotaciones, los productores y/o empresas que ya aplicaban alguna norma privada nacional o internacional, se posicionan en un nivel superior, muy difícil de alcanzar por parte de los productores que aplican las BPA de acuerdo a la nueva disposición nacional, o que recién se inician en este camino.

Esto se ve reforzado por cuestiones de índole económica o asociados a la pandemia por Covid-19 que generaron un escenario poco favorable en el inicio del proceso de obligatoriedad de las BPA, lo que hace reflexionar sobre el largo trayecto que aún resta por recorrer para que los todos los productores frutihortícolas puedan incorporar de una manera integral las BPA, y constituye el punto de partida para futuros abordajes.

Referencias Bibliográficas

- Adlercreutz, E. (2019). Descripción de la producción en el Cinturón Hortícola de Mar del Plata. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Oficina de Información Técnica Mar del Plata.
- Atucha, A., Errazti, E., Lacaze, M., Labrunée, M., López, M. y Volpato, G. (2012). La estructura productiva del Partido de General Pueyrredon. Revista *FACES*, 18(38-39), 57-81. http://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/1862/1/FACES_n38-39_57-81.pdf
- Bisang, R., Anlló, G., Campi, M. y Albornoz, I. (2009). Cadenas de valor en la agroindustria. En: B. Kosacoff y R. Mercado (Eds.), *La Argentina ante la nueva internacionalización de la producción. Crisis y oportunidades* (pp. 218-259). CEPAL / PNUD. Buenos Aires.
- Bocero, S. (2002). Cultivos protegidos y problemas ambientales: un estudio de la horticultura marplatense en la década del noventa [Tesis de Maestría, Universidad Nacional de Mar del Plata, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales]. http://nulan.mdp.edu.ar/545/1/bocero_sl.pdf
- Bocero, S. y Prado, P. (2008). Horticultura y territorio. Configuraciones territoriales en el cinturón hortícola marplatense a fines de la década del noventa. *Estudios Socioterritoriales, Revista de Geografía*, 7(7) 98-119.
- Bocero, S. (2015). Mar del Plata: agroquímicos, conflictos y regulación ambiental. En L. Zulaica, S. Bocero, J. Tribó y V. Cabral (Coord.), *Agroquímicos en áreas de transición urbano-rural: problemas y ambientes en el partido de General Pueyrredon* (1a ed., pp. 229-267). Universidad Nacional de Mar del Plata.
- Bocero S., Moyano, M. y Mundo, M. (2018). La diferenciación agrícola en el partido de General Pueyrredón: perspectivas en la producción frutihortícola. I Jornadas Nacionales de Geografía de la UNMDP.

Geografía, espacio y sociedad en los debates actuales (pp. 107-121). Mar del Plata, Argentina.

- Bocero, S. y Bonnet, A. (2019). Los espacios de kiwi: productores y organización de la producción en el sudeste bonaerense. *Geograficando*, 15(1). <https://doi.org/10.24215/2346898Xe048>
- Bocero, S. y Socrate, J. (2023). Los territorios del kiwi en el sudeste de la provincia de Buenos Aires (Argentina): expansión y reconfiguración productiva. *Cardinalis*, (19), 53-81. <https://revistas.unc.edu.ar/index.php/cardi/article/view/40021>
- Carrefour Argentina (2021). Reporte de sustentabilidad 2021. https://folletos.carrefour.com.ar/assets/reporte_sustentabilidad_2021/?_ga=2.177018597.1118104375.1700000992-1375778915.1700000991#page=1
- Craviotti, C. (2004). Calidad, coordinación entre agentes y organización del trabajo en las producciones no tradicionales. *Revista Agroalimentaria*, 9(18), 23-33.
- Daga, D., Zulaica, L., Ferraro, R. y Vázquez, P. (2017) Expansión e intensificación hortícola en el Partido de General Pueyrredón, Argentina: sustentabilidad ecológica e impactos ambientales. *Geografia Em Questão*, 10 (2) 102-117. <http://e-revista.unioeste.br/index.php/geoemquestao/article/view/16957/11960>
- de Haro, A. (2009). Los mercados diferenciados y el desarrollo equitativo. Recuperado el 8 de noviembre de 2023 de: <https://www.yumpu.com/es/document/read/30252728/1-los-mercados-diferenciados-y-el-desarrollo-equitativo>
- Eymard Duvernay, F. (1994). Economía de las convenciones. Asociación de Trabajo y Sociedad.
- Fonallera, M. (Ed.). (2012). Situación y perspectivas de las buenas prácticas agrícolas de la Región Sur. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. <http://repositorio.iica.int/handle/11324/6089>
- Gracia Royo, A. (2005). Comportamiento del consumidor de carne de cordero con indicación geográfica protegida en Aragón. Gobierno de Aragón. <http://hdl.handle.net/10532/3618>
- Globalgap, (s.f.). ¿Quién debería utilizar IFA para frutas y verduras? Recuperado el 27 de marzo de 2024 de <https://www.globalgap.org/what-we-offer/solutions/ifa-fruit-and-vegetables/>
- Izquierdo, J. y Rodríguez Fazzone, M. (2006). Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): En busca de sostenibilidad, competitividad y seguridad alimentaria. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- Lacaze, M., Atucha, A., Bertolotti, M., Gualdoni, P., Labrunée, M., López, M., Pagani, A. y Volpato, G. (2014). Producto Bruto Geográfico del Partido de General Pueyrredón, 2004-2012. Universidad Nacional de Mar del Plata. <https://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/2135/>
- Ley N° 27.279 de 2016 [Honorable Congreso de la Nación Argentina]. Por la cual se establecen los presupuestos mínimos de protección ambiental para la gestión de los envases vacíos de fitosanitarios. 14 de septiembre de 2016. D.O N°27279.
- Logegaray, V. (2007). Adopción de Buenas Prácticas Agrícolas. Camino sin retorno. *Revista Alimentos Argentinos*, (36), 56-58.
- Mundo, M. (2021). La calidad alimentaria en la agricultura intensiva. Las posibilidades de diferenciación de productos en la frutihorticultura del Partido de General Pueyrredon [Tesina de licenciatura no publicada, Universidad Nacional de Mar del Plata].
- Niño de Zepeda, A. y Miranda, M. (2003). BPA como mecanismo de internalización de externalidades. Fundación Chile y Subsecretaría de Agricultura de Chile.
- Ordenanza Municipal N°18740 de 2008 [Honorable Consejo Deliberante. Municipalidad de General Pueyrredon]. Por el cual se regula el uso de productos químicos y/o biológicos de uso agropecuario y/o forestal en un radio de 1000m de los núcleos urbanos. 10 de septiembre de 2008
- Ordenanza Municipal N° 21296 de 2013 [Honorable Consejo Deliberante. Municipalidad de General Pueyrredon]. Por el cual se crea el Programa de Desarrollo Rural Sustentable. 23 de mayo de 2013
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2003). Elaboración de un marco para las buenas prácticas agrícolas. Comité de Agricultura. 17° período de sesiones. <https://www.fao.org/3/Y8704S/Y8704S.htm>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2004). Las buenas prácticas agrícolas [Archivo PDF]. <http://www.fao.org/3/a-ai010s.pdf>

- Pizarro, C. (2012). Sanidad, calidad: bioregulación y disciplinamiento. Las buenas prácticas agrícolas en la producción hortícola argentina. *Revista Ruris*, 6(2), 155-180. <https://doi.org/10.53000/rr.v6i2.1541>
- Quaranta, G. y Brignardello, M. (2019). Relaciones sociales de “calidad” en la producción y el trabajo de la vitivinicultura de Cuyo, Argentina. En M. Sánchez Gómez, F. Torres Pérez, I. Serra Yoldi y E. Gadea Montesinos (Coord.), *Reestructuración vitivinícola, mercados de trabajo y trabajadores inmigrantes* (pp. 249-272). Instituto de Investigaciones Sociales, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Resolución N° 214 de 2020 [Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca]. Por el cual se aprueba el “Curso oficial de formador de formadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en la producción de frutas y hortalizas frescas” y el “Curso de asesores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la producción de frutas y hortalizas frescas”. 7 de octubre de 2020.
- Resolución Conjunta N°5 de 2018 [Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria y Secretaría de Alimentos y Bioeconomía]. Por la cual se incorpora al Código Alimentario Argentino el artículo 154 Tris. 23 de octubre de 2018.
- Roveretti, M., Atucha, A. y Lacaze, M. (2013). Producto Bruto Hortícola del Partido de General Pueyrredon: reglas institucionales, relaciones insumo-producto y composición del valor agregado. [Comunicación]. VIII Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales, Buenos Aires, Argentina.
- Selasco, S. (20 de octubre de 2020). En medio de dudas de los operadores, el Senasa ratifica que el 1° de enero arrancan las Buenas Prácticas obligatorias en la producción hortícola. *Bichos de campo*. <https://bichosdecampo.com/en-medio-de-dudas-de-los-operadores-el-senasa-ratifica-que-el-1-de-enero-arrancan-las-buenas-practicas-obligatorias-en-la-produccion-horticola/>
- Trpin, V. y Alvaro, B. (2014). Condiciones productivas locales y exigencias para la comercialización. Transformaciones en la fruticultura del norte de la Patagonia argentina. Pampa. *Revista Interuniversitaria de Estudios Territoriales*. 10(10), 193-217. <https://doi.org/10.14409/pampa.v1i10.4537>
- Unger, N. (2007). La calidad, en la industria agroalimentaria nacional [Tesis de maestría, Universidad Nacional de Mar del Plata]. <http://hdl.handle.net/20.500.12123/6957>
- Zulaica, L. (2015). El periurbano de Mar del Plata. Aportes conceptuales y metodológicos para el abordaje de sus problemáticas ambientales. En L. Zulaica, S. Bocero, J. Tribó y V. Cabral (Coord.), *Agroquímicos en áreas de transición urbano-rural: problemas y ambientes en el partido de General Pueyrredon* (1a ed., pp. 9-72). Universidad Nacional de Mar del Plata.

Notas

1 El término se refiere a agricultores o manejos convencionales, y si bien su significado varía de acuerdo al objetivo de estudio, en este trabajo se considera como manejo convencional al caracterizado por el uso de productos químicos (fertilizantes, pesticidas, herbicidas).

2 En Argentina, el principal marco de referencia es el Código Alimentario Argentino (CAA), vigente desde 1971. Allí se incorporan todas las disposiciones bromatológicas, higiénico-sanitarias y de producto, de carácter obligatorio que deben cumplir tanto las personas como los establecimientos elaboradores de alimentos, así como los productos que de ello resulten. Toda disposición regional o internacional que Argentina decida adoptar como obligatoria, debe incorporarse al CAA.

3 [Ordenanza Municipal N°21269](#), sancionada el 23 de mayo de 2013. Establece la creación del Programa de Desarrollo Rural Sustentable, con la finalidad de mejorar la sostenibilidad social, ambiental, cultural y económica de la producción agropecuaria del partido. A su vez delimita una Franja Transicional Periurbana de 1000 m donde se permite el uso de productos de síntesis de Banda IV (aunque se insta una transición al manejo integrado), a excepción de los primeros 100 m (Zona de Amortiguamiento) donde se busca una transición agroecológica obligatoria y de los Puntos de Alto Riesgo Sanitario y Ambiental, donde se encuentra prohibida su utilización.

4 Bibliografía general y específica, publicaciones especializadas, distintas normativas –nacionales e internacionales–, programas de certificación de calidad, fuentes estadísticas provenientes de Censos agropecuarios y frutihortícolas y Censos económicos; información resultante de organismos del Estado (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, INTA, Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires, Dirección de Estadística de la Provincia de Buenos Aires, etc.), de instituciones vinculadas al sector agrícola (Asociación Marplatense de Productores Frutihortícolas, Cámara Marplatense de Productores de Kiwi, Cooperativa de Horticultores de Mar del Plata, Sociedad Rural, Mercados concentradores, etc.), de organismos internacionales (BM, BIRF, CEPAL, Dirección General de Agricultura de la Comunidad Europea, etc.); y de organismos certificadores nacionales e internacionales.

5 Por ejemplo pérdida de alimentos por no cumplir con los parámetros mínimos para el logro de la inocuidad, problemas de salud ligados al mal manejo de fitosanitarios, problemas ligados a las prácticas cotidianas de los trabajadores o pérdida de mercados por no encuadrar la producción bajo una forma sustentable, entre otras.

6 La norma es aplicable a la producción de cereales y oleaginosas, frutas, hortalizas, flores y aromáticas y apunta a establecer

criterios generales que conduzcan a la obtención de productos inocuos para el consumo a partir de una producción sostenible, incluyendo las etapas de producción, cosecha, almacenamiento, acondicionamiento y transporte.

7 El período de carencia es el número de días que debe transcurrir entre la última aplicación del fitosanitario y el momento de cosecha o uso del cultivo tratado.

8 En este sentido, es oportuno mencionar la aprobación en el mes de septiembre de 2016 de la [Ley N°27.279](#) de Presupuestos Mínimos de Protección Ambiental para la Gestión de los Envases Vacíos de Fitosanitarios que promueve una gestión diferenciada y una disposición en centros especialmente dispuestos para tal fin. La misma fue reglamentada mediante el Decreto Reglamentario 134 en el año 2018

9 Huella Natural es una marca exclusiva de la cadena de supermercados Carrefour para sus proveedores nacionales. Incluye diversos productos frescos como carnes, pescados, huevos, frutas y verduras. Para estas últimas, "Huella Natural se basa en producciones agroecológicas, sin tratamientos químicos post cosecha, con polinización natural y que respetan la zona y la temporada óptima de maduración de cada especie ([Carrefour Argentina, 2021, p.47](#))

10 IQF (Individual Quick Freezing): Consiste en un proceso de congelamiento rápido, que, al evitar la formación de cristales de hielo grandes, permite que al descongelar el producto no haya derrame de líquidos, pudiendo garantizar la textura, valor nutritivo y sabor como el de un producto recién cosechado.

11 Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés) es un sistema de gestión de adopción obligatoria para los establecimientos elaboradores de alimento, cuyo objetivo, a fin de asegurar la inocuidad, es poner el foco en la anticipación y la prevención en lugar de hacerlo en la inspección y la evaluación del producto final.

12 PrimusGFS es un esquema de auditoría con referencia y totalmente reconocido de Global Food Safety Initiative (GFSI), que abarca tanto las Buenas Prácticas Agrícolas (GAP) como las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), así como los Sistemas de Gestión de Seguridad de los Alimentos (FSMS).

13 La terminología kosher significa apto-apropiado. Son todos aquellos alimentos que responden a la normativa bíblica y talmúdica de la ley judía.