

Universidad Siglo XXI



Trabajo final de grado. Manuscrito científico

Licenciatura en Administración Agraria

“Realidad de los Cooperativistas Hortícolas del Parque Pereyra Iraola”

Autor: Migliori, Julio Enrique

Legajo: VAAG03257

Tutor: Hoyos, Hernán

2022

Tabla de contenido

Resumen	3
Introducción	4
Caracterización de la horticultura Argentina	5
<i>Tipos de producción</i>	6
<i>Destino de la producción</i>	7
<i>Comercialización</i>	8
Cinturón verde Platense	8
<i>Asociativismo en el cinturón verde Platense</i>	9
<i>Productores del Parque Pereyra. Territorio</i>	10
<i>Cambio Productivo</i>	12
<i>Comercialización</i>	13
<i>Industrialización de la producción hortícola</i>	13
Métodos	15
Diseño	15
Herramienta de recolección de datos	15
Participantes	16
Resultados	17
Discusión	22
Referencias	28
Anexos	31
Entrevista:	31

Resumen

El motor de este trabajo fue dilucidar y conocer la situación en que se encuentran los productores de la Cooperativa Agropecuaria de Productores del Parque Pereyra en relación al agregado de valor de su producción, entendiendo a la misma como la posibilidad de obtener mayores ingresos que redundarían en una mejor calidad de vida tanto para ellos cómo para su entorno y región.

Para ello, este trabajo plantea un análisis de tipo descriptivo general de la producción hortícola argentina (mano de obra, tipos de producción, destino de producción, etc.) para luego introducirse en las características particulares de los productores de la Cooperativa Agropecuaria de Productores del Parque Pereyra ubicados en el cinturón verde Platense en el noreste de la provincia de Buenos Aires que, debido a su situación con respecto a la posesión de la tierra, tienen particularidades que los diferencian del resto de los productores del mismo cinturón verde.

Para realizarlo, se hizo una búsqueda bibliográfica donde se consultaron distintas fuentes calificadas para cada inquietud que se consideró pertinente y que fueron surgiendo mientras se producía, y además se realizó una encuesta a directivos y productores de la cooperativa previamente mencionada donde se describieron los sistemas productivos.

Palabras clave: Horticultura - Productores - Cooperativa - Parque Pereyra Iraola

Introducción

La horticultura en Argentina es tan variada como los distintos climas, costumbres y personas que la habitan a lo largo de todo su territorio. Esta actividad, traída por inmigrantes europeos a fines del siglo XIX y principios de siglo XX, sentó las bases de la horticultura actual, la cual fue adoptando nuevas tecnologías que mejoraron las producciones en cuanto a volumen y calidad Castagnino AM.; Díaz, K.; Fernández Lozano, J.; Guisolis, A.; Liverotti O.; Rosini, M. B.; Sasale, S, (2020).

También es sabido que el agregado de valor a cualquier tipo de producción primaria revaloriza a la misma, lo que da la posibilidad de comerciar el producto obtenido a un precio mayor, redundando en más beneficios tanto para el productor como para su entorno.

La producción hortícola se encuentra principalmente alrededor de los centros urbanos más poblados de todo el país. Este estudio, está centrado específicamente en el cinturón verde de la ciudad de La Plata, más precisamente en los integrantes de la Cooperativa Agropecuaria de Productores del Parque Pereyra. Se analizará la situación en que se encuentran los cooperativistas en relación a la posibilidad de agregar valor a su propia producción.

Esta investigación propone lograr una caracterización y contextualizar la realidad actual de este grupo de productores en cuanto a su producción, y así poder conocer que tan lejos o cerca están de poder agregarle valor a su producción con el fin de mejorar su calidad de vida y su entorno.

Caracterización de la horticultura Argentina

Según la RAE (2014), la horticultura es el cultivo de los huertos y de las huertas. Conjunto de técnicas y conocimientos relativos al cultivo de los huertos y de las huertas.

La horticultura en Argentina está caracterizada por ser diversa y estar distribuida a lo largo de todo el territorio nacional, principalmente en los alrededores de los principales centros urbanos destacándose Buenos Aires, Mendoza y Córdoba (los llamados cinturones verdes). En la actualidad, la horticultura abarca alrededor de 700.000 hectáreas y ocupa cerca de 10 millones de jornales por año, lo que la transforma en una de las actividades de mayor valor social del país. Esta distribución geográfica, hace que algunas zonas, además de producir gran variedad de hortalizas, se especialicen en alguna producción específica que se beneficia particularmente por el clima de determinada zona Castro, (2020).

Debido a esta distribución, cuenta con una gran variedad de establecimientos productivos en cuanto a dimensiones de las explotaciones, principalmente en pequeñas quintas o huertas y un gran potencial de especies producidas. Tal es así, que el ajo, cebolla, batata, frutilla, lechuga, papa, pimiento, poroto seco, tomate, zanahoria y zapallo, concentran más del 85 % del valor de la producción y nueve especies (papa, tomate, cebolla, batata, zapallo, zanahoria, lechuga, poroto, ajo) representan el 65 % la producción total estimada Castro, (2020). Esto le da la posibilidad de producir tanto para consumo en fresco correspondiendo más del 70% de las quince principales especies consumidas a papa, tomate, cebolla y zapallo Fernández Lozano et al, (2016), siendo la producción total entre 8 y 10 millones de toneladas SENASA, (2018), como para industrializar.

Estas explotaciones, quintas o huertas, desde sus inicios estuvieron caracterizadas por ser trabajadas de manera familiar, en principio por inmigrantes provenientes de Europa (Portugal, España e Italia) y en los últimos años por la comunidad boliviana Ministerio de Educación de la Nación. Instituto Nacional de Educación Tecnológica, (2010).

Es una actividad de que tiene como característica principal y diferenciadora del resto de las actividades del agro, el alto grado de utilización de los factores de producción, tierra, capital y trabajo. Comparado con el sector agropecuario, la horticultura insume 30 veces más mano de obra, utiliza 20 veces más insumos y necesita 15 veces más inversión en maquinaria y equipos por unidad de superficie D'Amico, (2017).

Tipos de producción

La producción de hortalizas se da en las zonas que ofrecen ventajas competitivas dadas por el clima, la infraestructura, el acceso a los factores de producción, a tecnologías y acceso a los mercados. Los mismos se pueden clasificar de acuerdo al sistema de producción que aplican en el establecimiento. Hay producciones como la de papa, poroto, arveja, zapallo o tomate, que se realizan extensivamente en establecimientos que van desde las 20 a las 300hs o más. También se encuentran, producciones intensivas bajo cubierta, de las cuales 3.700 ha se encuentran en la provincia de Buenos Aires sobre un total de 6.100 a nivel país. Este tipo de producción, requiere de otra tecnología y mayores conocimientos en el manejo de los cultivos y se realiza en establecimientos que van desde 0,1 a 20 ha Castagnino; Díaz; Fernández Lozano; Guisolis; Liverotti; Rosini; Sasale, (2020).

Con respecto a la producción orgánica, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) controla este tipo de establecimientos que debe contar con

la debida certificación y están bajo auditoría permanente. El poroto (Salta), la cebolla (Buenos Aire) y el ajo (Mendoza) son las especies más importantes en cuanto a volumen producido, y arveja, ajo y zapallo tienen como su destino principal es la exportación, siendo Mendoza la provincia con mayor superficie de productos orgánicos cosechados con un 45% de un total de 80.877 hectáreas Castagnino AM.; Díaz, K.; Fernández Lozano, J.; Guisolis, A.; Liverotti O.; Rosini, M. B.; Sasale, (2020).

Destino de la producción

Comercialmente los productos hortícolas tienen una característica que es determinante, la perecibilidad. Esto hace que los mismos deban ser trasladados rápidamente una vez cosechados, a los centros de consumo, generando de esta manera que entre el 93 y 94% de la producción tenga como destino el consumo interno y el resto se exporta. Del total de lo consumido internamente, se estima que alrededor del 85% del volumen se consume en fresco y el resto se industrializa Colamarino; Curcio; Ocampo; Torrandell, (s. f.).

Con respecto a los productos con destino industrial, existen tres tipos de procesamiento, enlatado, congelado y deshidratado. El sector industrial de enlatado, se abastece de productores de la zona, a los cuales les ofrece un contrato con el precio fijado anticipadamente por determinada cantidad de volumen y donde el productor está cubierto de los altibajos del mercado. Choclo, arvejas o ensalada jardinera son los característicos, siendo la arveja el que más volumen se exporta de los tres. En el caso de los congelados, la producción se procesa rápidamente luego de la cosecha para conservar las propiedades del alimento lo que permite mantener mejor la calidad. Los procesados más importantes son los granos como por ejemplo el choclo. En relación a la industrialización por

deshidratación, la misma se inicia a las pocas horas pos cosecha por lo que también deben estar cerca de los centros de producción. Las principales especies que se destinan son orégano, perejil, ají molido, pimentón y aromáticas Burgardt, (2019).

Comercialización

El 80% de la producción en fresco tiene como destino en su mayoría los mercados mayoristas. La misma llega de manera directa, en la que el productor vende directamente al consumidor, o vende a un comerciante minorista. La manera indirecta, es a través del mercado concentrador, donde para llegar al mismo destino se incluyen intermediarios Castagnino; Díaz; Fernández Lozano; Guisolis; Liverotti; Rosini; Sasale, (2020).

Cinturón verde Platense

Los cinturones hortícolas también llamados cinturones verdes, se encuentran en la periferia de las grandes urbes con el fin de abastecer a la población local. En los mismos se producen gran variedad de hortalizas y las explotaciones generalmente ocupan entre 0,1 a 40 hectáreas. Las zonas más importantes a nivel país son el las áreas metropolitanas de Rosario, Córdoba, Mendoza, Tucumán, Mar del Plata, Buenos Aires y La Plata Castagnino; Díaz; Fernández Lozano; Guisolis; Liverotti; Rosini; Sasale, (2020).

El Cinturón Hortícola Platense considerando los partidos de Florencio Varela y Berazategui, cuenta con la mayor superficie cubierta por invernaderos del país, 5.462ha en 2016, de un total de 7.000 ha totales dedicadas a la horticultura en la zona Miranda, (2018). En este cinturón, las quintas o huertas ocupan una superficie en promedio de entre 1 a 3 ha Ferraris y Bravo (2014).

Tenemos que decir también para caracterizar socialmente la zona, que de finales del siglo XIX, los primeros horticultores fueron inmigrantes europeos provenientes principalmente de Italia y en las primeras décadas del siglo XX, provenientes de Portugal y si bien todavía algunos de sus descendientes siguen trabajando la tierra, desde la década de 1970 la migración limítrofe, preferentemente de Bolivia cobró total protagonismo ocupando el lugar Le Gall; García, (2009).

Desde la década de 1990 se fueron adoptando tecnologías, principalmente el invernadero o producción bajo cubierta, que redundó en un aumento de los rindes por unidad de superficie, y mejores beneficios por tener la posibilidad de obtener primicias y tardías. Además, por ser una explotación de tipo familiar, contaban con unos de los principales problemas de la actividad resuelto, la mano de obra Le Gall; García, (2009).

Asociativismo en el cinturón verde Platense

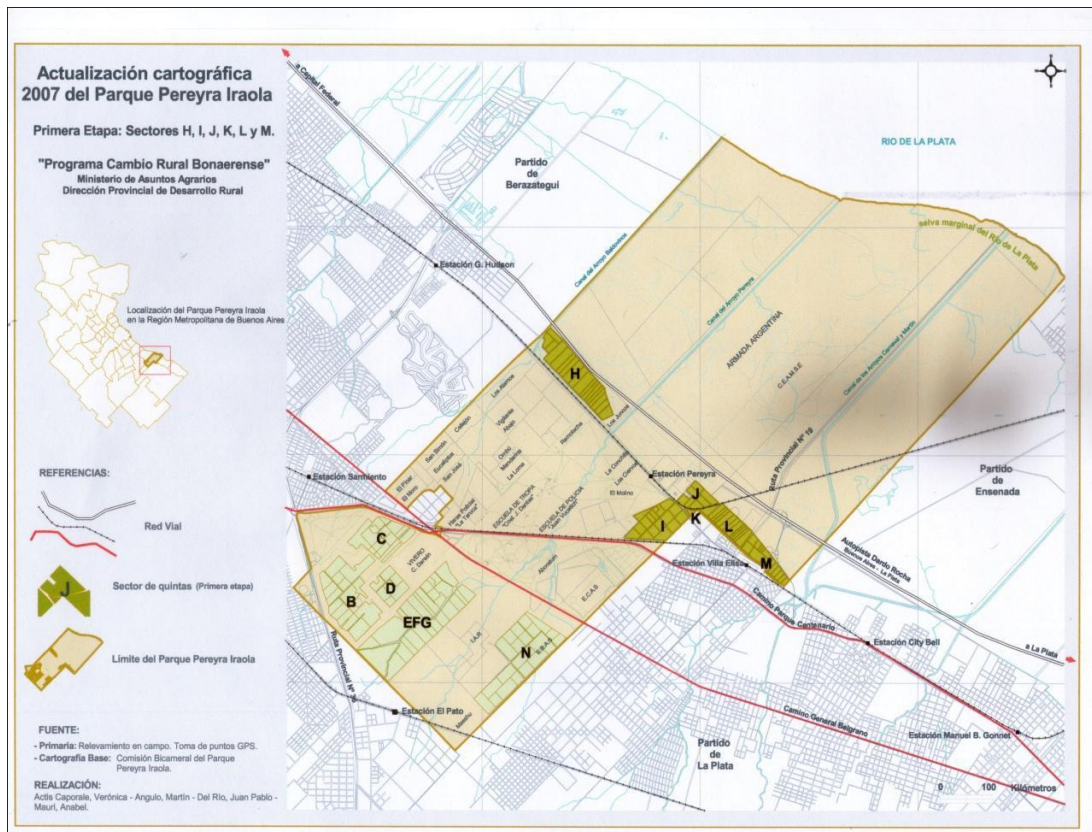
Después de la crisis del 2001, de la mano del aumento de la presencia del estado, se observa un crecimiento en el número de organización sociales, en este caso de productores. Este fenómeno está facilitado en el caso de la producción hortícola, por el grado de mano de obra que conlleva esta actividad, que reúne en una pequeña superficie a medieros, jornaleros, productores, changarines, peones, etc. A las cooperativas y asociaciones que se fueron formando se les exige cada vez más formalidad para poder ser beneficiarios de distintas políticas de ayuda. Las principales necesidades que fomentan el asociativismo y son fuente de reclamos son el acceso a la tierra, acceso a microcréditos, subsidios y asistencia técnica Ferraris y Bravo, (2014).

Por tratarse de una zona periurbana, las tierras utilizadas para estas actividades productivas entran en permanente conflicto con la urbanización Le Gall; García, (2009).

Productores del Parque Pereyra. Territorio

El Parque Pereyra Iraola se encuentra ubicado en los partidos de La Plata, Berasategui, Florencio Varela y Ensenada. En el año 1949 el provincial de Buenos Aires, expropia a la familia Iraola 10.248 hectáreas (Figura 1) con el fin de ampliar el espacio público y dar acceso a la tierra a pequeños productores. Además, tenía el objetivo de conservar el patrimonio forestal, cultural y la actividad agrícola. Desde el año 2007 el área fue declarada por la Organización de la Naciones Unidas como “Reserva de Biósfera de la Humanidad Pereyra Iraola”. Esta nueva nominación dividió la superficie en tres según su uso. Una zona núcleo donde no se permiten actividades humanas, una zona que cumple la función de cinturón de aislación de la anterior y una zona de transición que permite actividades humanas siempre que sean compatibles con el uso del suelo racional que es regulado por la Oficina para la Recuperación Integral del Parque Pereyra Iraola, Ghetti, (2014).

Figura 1: Parque Pereyra Iraola



Fuente: Ministerio de Asuntos Agrarios, Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, (2007) “Programa cambio Rural Bonaerense”. Actualización cartográfica

Desde la década de 1990, el parque es pretendido por agentes externos, que buscan darle un uso distinto al original debido a la importante revalorización inmobiliaria, motivo por el que los productores recibieron intimaciones de desalojo viendo peligrar la posesión de la tierra Ghetti, (2014). Es así que en el año 2005 se crea la Cooperativa Agropecuaria de Productores del Parque Pereyra, cuyo principal fin era defender el espacio donde desarrollaban sus actividades productivas Ferraris y Bravo (2014). Dado esto y acusados de contaminación debido a sus prácticas productivas, los productores se ven obligados a reconfigurar su modelo productivo asesorados por el Programa Cambio Rural

Bonaerense, que depende del Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de la Provincia de Buenos Aires Ghetti, (2014).

Cambio Productivo

Los técnicos del Programa Cambio Rural Bonaerense y los productores conforman un equipo de trabajo que emprende una nueva propuesta basada en la agroecología, en el que los productores se comprometieron a trabajar sin contaminar dejando de lado la producción convencional y adoptando la utilización de productos orgánicos, en algunos casos fabricados por ellos mismos, sin impacto negativo en el medio ambiente Dominguez, (2008). Cabe aclarar que desde el principio fue una propuesta flexible, a la que cada productor fue adaptándose acorde a sus posibilidades e idiosincrasia, en la que los capacitadores brindan herramientas sobre el funcionamiento de las nuevas técnicas de producción y sus fundamentos Maidana; Perez; Tito; Turco, (2005).

A diferencia de la producción tradicional, una importante ventaja es la utilización del terreno para la implantación de gran variedad de especies, en contraposición a la anterior donde sólo producían una variedad. Esto es de gran ayuda desde el punto de vista sanitario, ya que la variedad disminuye la aparición de plagas, lo que vuelve inútil el uso de agrotóxicos, los cuales no sólo son dañinos para el medio ambiente, sino también para las personas que los manipulan y los consumidores de estos productos Ghetti, (2014).

Como contrapartida, con la aplicación de este nuevo sistema aparecen dos problemas relativos al aspecto comercial. Uno de índole cultural, dado que las producciones que no son tratados con agrotóxicos, estéticamente el consumidor no las ve agradables, por ejemplo, un mismo producto tratado con productos sintéticos comparado con uno tratado con productos ecológicos, pueden tener diferencia de tamaño. El otro

problema, tiene que ver con una cuestión práctica, dado que los productos al no contar con fertilizantes que aceleren su crecimiento, tardan más en ser cosechados y por lo tanto en comerciarse, no obstante, este último inconveniente en parte es compensado por la gran variedad de especies producidas, Ávila, (2013).

Comercialización

Organizar la venta directa a los consumidores fue la primera experiencia con respecto a la comercialización de la producción una vez formada la cooperativa. Esto surgió por las limitaciones que tenían las familias en este sentido, Morey, (2003). De hecho, la comercialización a través de canales justos también fue uno de los temas de capacitación por parte de los técnicos del Programa Cambio Rural Bonaerense Dominguez, (2008).

Un dato importante es que el total del de lo producido se vende en fresco y llega al consumidor final a través de distintos canales, Rocco; Ruiz Arregui (2016). El principal canal utilizado por los productores del Parque Pereyra es a través de intermediarios que llevan la producción al mercado concentrador.

Industrialización de la producción hortícola

La idea de la industrialización hortícola es evitar el daño del alimento previniendo el desarrollo de microorganismos y que no se deteriore durante el almacenaje. Las opciones más simples de procesamiento de este tipo de productos son los conservados y los deshidratados Paltrinieri; Figuerola y Rojas, (1993).

Resumiendo los principales modos de producción de hortalizas con valor agregado tenemos: Conservas (pickles y encurtidas): Las hortalizas se envasan con vinagre, picante

y sal. El almacenado debe ser en frascos de vidrio y deben ser llenados en su totalidad INTA, (2018).

Deshidratado: El proceso comienza con la selección del producto en estado óptimo de madurez, para luego ser lavada, cortada y hervida para cortar los procesos enzimáticos. Hay distintos tipos de deshidratación, al sol, al horno o con equipos más modernos para este proceso. Una vez llegado al porcentaje de agua en producto deseado, se deja enfriar y se empaca Mundoagro, (2005).

El objetivo general de esta investigación es diagnosticar la producción hortícola de los productores del Parque Pereyra (cinturón verde Platense) en relación al agregado de valor.

Los objetivos específicos son:

- Caracterizar el sistema de producción actual de los cooperativistas
- Valorar la situación de los productores en función del agregado de valor a su producción.
- Evaluar la posibilidad de asociativismo entre los productores para el logro de objetivos comunes.

Métodos

Diseño

El alcance de la presente investigación fue descriptivo. Esto se debe a que se describieron y caracterizaron situaciones del objeto de estudio. Este proceso pretendió contextualizar la horticultura de la Cooperativa Agropecuaria de Productores del Parque Pereyra en particular. Se buscó de esta manera identificar la posibilidad de asociativismo entre los productores y la viabilidad de lograr el agregado de valor a su producción.

El enfoque fue cualitativo experimental, debido a que no hubo una hipótesis que guiara el desarrollo de la investigación, sino que los distintos interrogantes fueron surgiendo en el transcurso de la misma, mientras se buscaba identificar el patrón productivo de los cooperativistas y el vínculo con el agregado de valor de su producción.

Herramienta de recolección de datos

La investigación fue llevada a cabo sobre la base de entrevistas y encuestas (Anexo 1). Se realizaron seis entrevistas, de las cuales dos fueron realizadas de manera presencial y cuatro de manera telefónica. Todos los entrevistados fueron informados del destino de la investigación y prestaron su consentimiento para que esta se lleve a cabo. La encuesta estuvo confeccionada con preguntas abiertas, para que los encuestados se expresaran, y cerradas. Las respuestas de las encuestas fueron cargadas a través de formularios de Google Form (en todos los casos, completados por el entrevistador), que arrojaron resultados cualitativos y cuantitativos. Se generaron gráficos de barras y tablas con la información recabada y las respuestas de desarrollo se analizaron e interpretaron para obtener una versión más acabada de la situación.

También se realizó una entrevista con el Vicepresidente de la cooperativa, el cuál brindó información que será entregada en los resultados.

Participantes

No existió por parte del entrevistador un criterio de selección de entrevistados. Los mismos, un total de 6, fueron seleccionados por el vicepresidente de la misma, quien afirmó que los cooperativistas por él señalados serían los únicos predispuestos a responder las preguntas, de un total de 48 integrantes, brindando al entrevistador los teléfonos de los posibles entrevistados. Esto se debe al grado de informalidad, precariedad e irregularidad que caracteriza a todos los productores del Parque Pereyra, formen parte o no de la cooperativa. No obstante, durante las entrevistas se consiguieron los contactos de 4 productores más que también fueron encuestados sumando un total de 10.

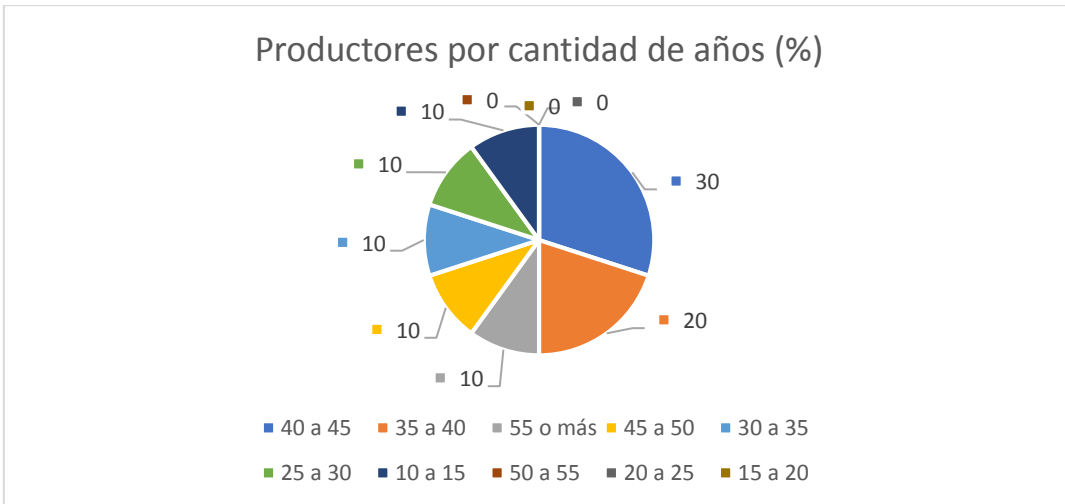
Resultados

Caracterizando los productores. Una vez realizadas las 10 entrevistas a integrantes de la Cooperativa Agropecuaria de Productores del Parque Pereyra los cuales dieron su consentimiento para responder la misma cómo para la publicación de las respuestas, observamos el primer dato que nos arroja la misma. No existe de manera oficial un vínculo formal entre los trabajadores y la tierra donde producen, todas las quintas donde se realiza la producción hortícola dentro del parque, son originalmente tierras tomadas durante la década de 1940.

Las mismas en la mayoría de los casos fueron pasando a la siguiente generación, de hecho, hay productores con más de 60 años que sus familias están en el predio desde antes que ellos nacieran.

Cuando se analiza cuántos años hace que el entrevistado produce en estas quintas (gráfico 1), nos encontramos con cantidad de años muy variada. En los extremos de los datos obtenidos se observa que hay casos que llegan a más de 55 años (10% de los casos) y otros que llevan sólo entre 10 y 15 años (10%). La mayoría de productores se encuentra dentro del rango de los 40 a 45 años (30%), trabajando en su parcela, y completan el grupo con 20% de 35 a 40 años y con 10% los de 25 a 30, 30 a 35 y 45 a 50 años.

Gráfico 1:



Fuente: Elaboración propia. Realizado con datos obtenidos en las encuestas (2022)

Según comentaron algunos productores en las entrevistas, hay quintas que también se compran y venden entre los mismos productores, todo de manera informal.

Con respecto al uso de la tierra y cantidad de hectáreas en producción en cada quinta en la (tabla 1) se observa que el 40% de los produce sólo a campo, destinando un promedio de 3,75 hectáreas. El 60% restante utilizan sistema mixto, de las cuales producen bajo cubierta un promedio de 1,5 ha y a campo 1,6 ha. No se registraron producciones que implementen sistema de producción bajo cubierta únicamente. El promedio de la superficie que las quintas tienen en producción es de 3,4 ha.

Tabla 1: Descripción de quintas por superficie y sistema de producción

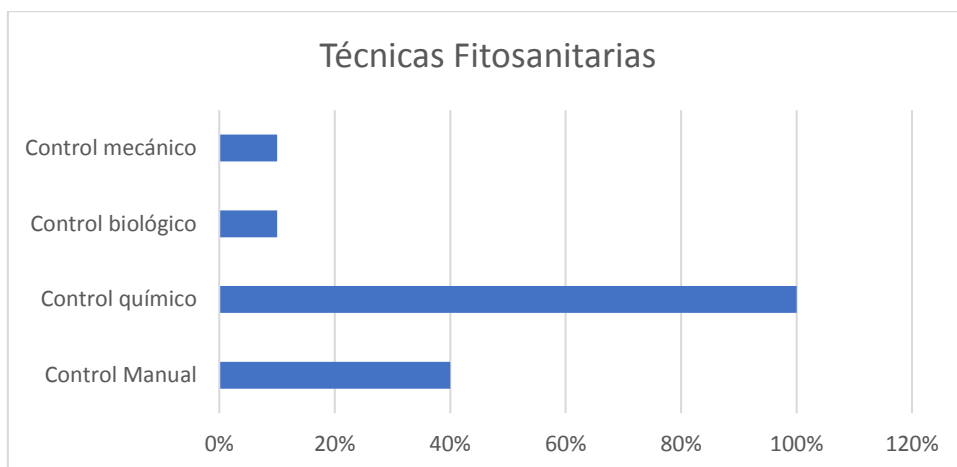
PRODUCTOR	Producción	Sup. a campo	Sup. bajo cubierta	Total hectáreas
1	Mixto	0.5	0.5	1
2	A campo	1.5		1.5
3	A campo	5.5		5.5
4	Mixto	1.5	0.5	2
5	Mixto	0.5	3.5	4
6	Mixto	2.5	1.5	4
7	Mixto	1.5	1.5	3
8	A campo	4.5		4.5
9	A campo	3.5		3.5
10	Mixto	3.5	1.5	5

Fuente: Elaboración propia. Realizado con datos obtenidos en las encuestas (2022)

Sabemos que parte de los productores están comenzando una transición hacia la producción agroecológica, pero de la encuesta sale que sólo el 20% utiliza este tipo de productos, mientras que en otro 10% el sistema agroecológico todavía convive con el sistema tradicional con químicos sintéticos y el 70% restante utiliza sólo sistema tradicional. Cuando se les consultó sobre la posibilidad de realizar producción orgánica, los productores hicieron referencia a la dificultad de obtener una certificación, dada la proximidad con vecinos que utilizan sistema tradicional. Esto último es determinante, ya que, si un lindero hace aplicaciones con productos sintéticos, los mismos pueden “volar” al campo de quien quiere la certificación.

Vinculado a esto último, se consultó a los productores que tipo de técnicas fitosanitarias (Gráfico 2) implementan. Si bien el 100% utiliza control químico, se observó que coexisten y en menor medida con otras técnicas, entre ellas 40% control manual y en menor medida control mecánico y biológico en 10% cada una. En el caso del control biológico, el productor lo aplicaba sólo a la producción de lechuga y el asesoramiento era llevado a cabo por un ingeniero agrónomo especialista en esta técnica de control de plagas. Esto se debía a que la producción era destinada a una cadena gastronómica de fast food que imponía esa condición en la producción. Era una producción integral de baja toxicidad.

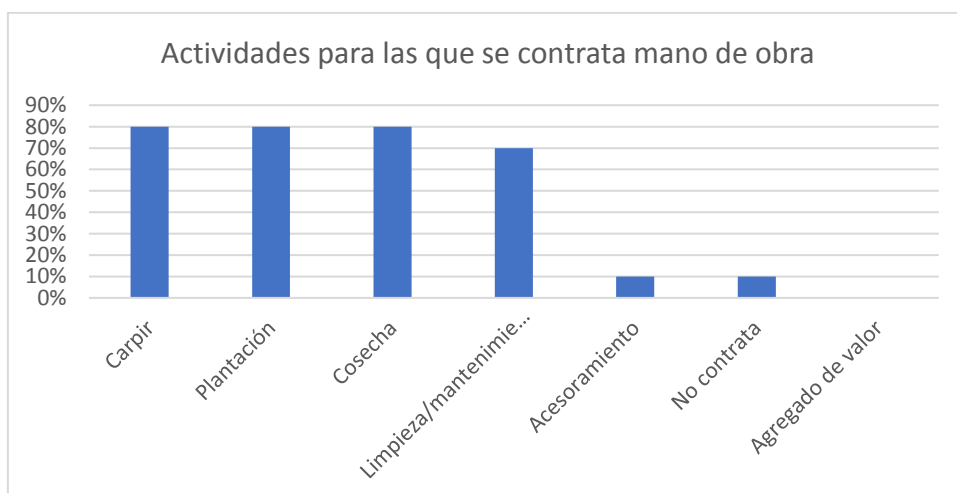
Gráfico 2:



Fuente: Elaboración propia. Realizado con datos obtenidos en las encuestas (2022)

Cuando hablamos de la mano de obra, tenemos que hacer una diferenciación. Por un lado, la mano de obra contratada que en el 100% de los casos personas ajenas a la familia. En el caso del total de la mano de obra permanente, el 60% está conformada por familiares directos del productor por ejemplo hijos o hermanos y el 40% contratados. Un 10% de los productores, no contrata personal para ninguna actividad. Según comentan, uno de los principales problemas del sector es la poca mano de obra, tanto la disponibilidad como la calidad de la misma. Según algunos productores, los planes sociales agravan el problema.

Las actividades para las que se contrata personal se detallan en el siguiente gráfico (gráfico 3):



Fuente: Elaboración propia. Realizado con datos obtenidos en las encuestas (2022)

Cuando se les preguntó a los productores, que grado de capacitación tenían y cómo la habían obtenido, el 100% respondió que de manera autodidacta obtuvo parte de su conocimiento. En segundo lugar, con el 90% de los casos, sostienen que aprendieron aprendizaje proveniente de sus padres o abuelos, y de cursos de sobre producción hortícola que hacen a través de la cooperativa, del Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires, o de SENASA. En menor medida 10% de los casos comenta que obtuvieron conocimientos a través de la contratación de un ingeniero en algún momento determinado y de cursos que proveen las empresas vendedoras de insumos para la producción, por ejemplo, semillas o fitosanitarios.

Cuando se les preguntó cuales son sus temas de interés donde les es deseable obtener mayores conocimientos, estas fueron las respuestas (Tabla 2).

	Cursos de interés
Producción	30%
Agregado de valor	70%
Almacenaje	10%
Comercialización	30%
No deseo recibir cursos	10%

Fuente: Elaboración propia. Realizado con datos obtenidos en las encuestas (2022)

Cuando hablamos de consumo, el total de los productores informó que consume menos del 5% de lo que produce y que el resto es comercializado, siendo el 90% de los casos vendiendo su producción a intermediarios y sólo el 10% de los productores llevan y venden su producción a un mercado concentrador. En este caso, los productores mencionaron que para trasladar la mercadería se debe contar con un transporte de considerable tamaño y que es difícil económicamente adquirirlo.

Todos los encuestados son integrantes de la Cooperativa de Productores Hortícolas del Parque Pereyra y tienen como objetivo principal, defender la posesión de la tierra en que trabajan, motivo por el cuál la misma fue creada. Además, la cooperativa presta servicios a sus integrantes como el uso de tractores para preparar la tierra u organizar capacitaciones.

Con respecto al agregado de valor a la producción, no existe en el predio ningún productor que lo haga. Según se desprende de la encuesta, hay un proyecto de una planta procesadora que se encuentra avanzado en un 10% y por falta de financiación la obra no está avanzando en este momento. La idea es producir el secado de productos para vender deshidratados y el envasado, para hacer pickles, conservas y encurtidos.

Para esto depende de la ayuda del estado, ven como una dificultad los cambios de gobiernos, porque según dicen: A cada gobierno nuevo, hay que explicarle todo y arrancar todo de cero.

Discusión

Este trabajo tiene el propósito de estudiar la situación de los horticultores en el cinturón verde platense, más precisamente a los productores del Parque Pereyra en relación al agregado de valor de su producción. Para ello se analizaron las características de la producción hortícola en general cómo la mano de obra, el destino de la producción, los principales productos que se adaptan al agregado de valor, la forma de comercialización, etc. Además, se observó la asociación de los productores devenida en

una cooperativa y su razón de ser y a través de la encuesta se recabó información sobre el estado de situación de los productores en relación al agregado de valor.

Cuando hablamos del origen de los productores hortícolas, existe una notable coincidencia entre lo mencionado por Le Gall y García, (2009) en cuanto a la ascendencia de los mismos. Estos productores actuales en su mayoría son descendientes de inmigrantes portugueses, italianos, españoles y bolivianos, según comentarios fuera de la entrevista estipulada.

Las familias que en la actualidad ocupan las tierras del Parque Pereyra Iraola, son descendientes de los productores que llegaron a Argentina entre finales del siglo XIX y principios del siglo XX cómo apuntan Castagnino AM., Díaz, K., Fernández Lozano, J., Guisolis, A., Liverotti O., Rosini, M. B., Sasale, S, (2020). Los descendientes según los casos, ocupan las tierras desde hace 55 años en el caso de los europeos, hasta los que hace menos de 35 años para los inmigrantes bolivianos, de acuerdo con lo que informan Le Gall y García, (2009) respecto de la época en que se produjeron esas oleadas migratorias al país.

Introduciéndonos en lo que a la superficie por quinta o establecimiento productivo se refiere, los datos obtenidos cumplen tanto con lo anunciado por Castagnino AM., Díaz, K., Fernández Lozano, J., Guisolis, A., Liverotti O., Rosini, M. B., Sasale, S, (2020) donde afirman que los mismos ocupan desde 0,1 ha a 40 ha. Existe una discrepancia con la información proveída por Ferraris y Bravo, (2014) sobre la superficie de las producciones del cinturón verde platense. Mientras sostienen que los establecimientos tienen una superficie productiva que va desde 1 ha a 3 ha, la encuesta arroja datos un tanto mayores donde aparecieron casos de hasta 5,5 ha teniendo un promedio de 3,4 ha.

Vinculado con el punto anterior, cuando hablamos del uso de la superficie, podemos ver en los resultados de la encuesta que del total de 34 ha relevadas, 9 son de uso bajo

cubierta, aproximadamente el 26% del total. Según Miranda, (2018), la superficie cultivada bajo cubierta en la zona, alcanza el 78% del total.

En el primer párrafo bajo el título “cambio productivo” de la introducción, Maidana, Perez, Tito y Turco, en un artículo publicado en el año 2005, hablan del comienzo de una transición del tipo de producción tradicional a una más natural incorporando la utilización de productos orgánicos en la medida de las posibilidades de cada productor. Sin embargo, al día de la fecha, sólo el 30% de los productores utilizan viró a una producción agroecológica en la que utiliza productos naturales y el resto utiliza principalmente control químico tradicional. Surgió durante la conversación que se desarrolló al momento de realizar la encuesta que el 20 % de los productores encuestados, eran proveedores de lechuga para Mc Donalds (dato que no responde a una pregunta puntual), para lo cual implementaban control biológico como técnica fitosanitaria a la que llamaban producción integrada de baja toxicidad.

Si bien Le Gall y García, (2009) sostienen que, por ser emprendimientos familiares, la mano de obra está cubierta por integrantes de las familias, los productores se ven obligados a sumar empleados temporales, tanto para las actividades directas de la producción como carpir, transplantar y cosechar, cómo también asesoramiento para la producción. De todos los que contratan mano de obra temporaria, en la totalidad de los casos son terceros, nunca familiares.

En cuanto a la comercialización, los productores venden la producción a intermediarios en un 90% de los casos, el 10% restante lo vende directo al mercado concentrador, siendo la totalidad de las ventas en fresco en coincidiendo en estos aspectos con Rocco y Ruiz Arregui, (2016).

El análisis que hacen Ferraris y Bravo, (2014), por un lado, y Le Gall y García, (2009), por otro, bajo el título “asociativismo en el cinturón verde platense” coincide en

su totalidad con lo expresado con los encuestados en cuanto a las funciones de la cooperativa. La única salvedad es que los productores hacen hincapié en proteger la posesión de la tierra como objetivo principal y fundacional de la cooperativa. Esta situación se da debido al carácter informal en que la tierra fue tomada desde que los primeros inmigrantes empezaron a utilizarlas. Ninguno de los productores tiene un vínculo formal con la misma.

Esta informalidad decanta en que con el paso del tiempo se han ido sumando nuevos objetivos a la cooperativa, debido por ejemplo a la dificultad el acceso al crédito por parte de los productores, o problemas para llevar energía eléctrica a las quintas, en realidad, tienen dificultad para realizar cualquier trámite que requiera cierto grado de formalidad. Otra de los servicios que presta la cooperativa a sus integrantes es la utilización de maquinaria para preparar el terreno para la implantación.

Con respecto al agregado de valor de la producción, el autor de este trabajo, esperaba encontrar una situación donde los productores ya se encontraran procesando sus manufacturas. La situación real es que al momento de la investigación no existía tal cosa. De hecho, durante la investigación no se detectaron emprendimientos en este sentido en el cinturón hortícola platense, sólo algún caso que se llevaba a cabo de manera muy artesanal y rudimentaria.

Según lo mencionado por los productores de la cooperativa, existe un proyecto en este sentido. Si bien ya cuentan con un galpón que tendrá como destino la producción de bioinsumos, tienen las bases fundacionales de otro galpón de unos 10 m x 6 m donde está proyectada la fábrica de productos elaborados. El plan es hacer encurtidos, pickles, conservas y deshidratados. El problema que tienen en este momento es la falta de financiación por lo que la continuidad de la construcción del galpón está detenida por el momento.

Dentro de las fortalezas de la investigación, concluyo que las más importante fueron en primer lugar las entrevistas realizadas en primer lugar con el vicepresidente de la cooperativa que se mostró abierto y muy bien predispuesto a responder todas las preguntas y a contar muchas cosas más que fueron información muy valiosa, al margen de que fueran preguntas de la encuesta o no. En segundo lugar, la disponibilidad de información y trabajos que ayudaron a contextualizar el sector tanto a nivel país como a nivel local.

Cómo debilidad, menciono la dificultad para conseguir un número más importante de entrevistados. Muchos se negaban a contestar la encuesta debido al grado de informalidad en que se encuentran.

Este trabajo tiene la versatilidad de ser utilizado en distintos sentidos. Como primera posibilidad, respondiendo a una necesidad directa de los propios productores de la cooperativa en cuanto a mostrar su realidad y poder presentarlo ante autoridades ministeriales nacionales, provinciales, municipales u organismos como bancos donde necesiten gestionar productos, en definitiva, donde necesiten explicar su situación para luego obtener un beneficio.

También considero que puede ser el inicio de otro trabajo de tesis por ejemplo algún interesado en conocer el funcionamiento de las cooperativas agropecuarias y los objetivos que persiguen; o de alguien que desee profundizar en la necesidad de la presencia del estado y los vínculos con los emprendimientos para que estos puedan crecer y desarrollarse fomentando las economías regionales.

Además, este trabajo se puede complementar haciendo un estudio donde se haga foco en los conocimientos en agregado de valor a los productos hortícolas, cómo técnicas de producción o maquinarias para el procesamiento.

Por todo lo dicho anteriormente, se recomienda la lectura del presente trabajo, donde el lector encontrará una amplia gama de temas vinculados a la horticultura, el trabajo en cooperativa y en particular, todo el camino recorrido por los integrantes de la Cooperativa de Productores Hortícolas del Parque Pereyra.

Referencias

- Ávila N. (2013). Desalojando agrotóxicos: Agricultura ecológica en el Parque Pereyra Iraola. Theomai, núm. 27-28, 2013, pp. 147-156 Red Internacional de Estudios sobre Sociedad, Naturaleza y Desarrollo Buenos Aires, Argentina

<https://www.redalyc.org/pdf/124/12429901011.pdf>

- Burgardt M. F. (MAYO 2019) MERCADOS AGROINDUSTRIALES. SUBSECRETARÍA DE MERCADOS AGROPECUARIOS REVISTA MERCADOS AGROPECUARIOS EDICIÓN DIGITAL N° 9
https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/ss_mercados_agropecuarios/publicaciones/archivos/000100_Revistas/099998_2019/000992_N%C3%BAmero%209-%20Junio%202019.pdf

- Castagnino AM.; Díaz, K.; Fernández Lozano, J.; Guisolis, A.; Liverotti O.; Rosini, M. B.; Sasale. Ex Aequo (2020). Panorama del sector hortícola argentino: 1. Caracterización y prioridades de la horticultura nacional
https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/117288/CONICET_Digital_Nro.576d5bec-e83a-43b4-9785-a2ce33124f65_A.pdf?sequence=2&isAllowed=y

- Castelli J. J. (2018). INTA. MANUAL DE CONSERVAS Recetas Caseras para Elaborar. Agencia de Extensión Rural

[https://labs.ing.unlp.edu.ar/uidic/archivos_publicaciones/tmp/LOGISTICA%20DEL%20CHP%20\(2016\).pdf](https://labs.ing.unlp.edu.ar/uidic/archivos_publicaciones/tmp/LOGISTICA%20DEL%20CHP%20(2016).pdf)

- Castro, J. (2020). GUIA DIDACTICA: HORTICULTURA ARGENTINA, Universidad Nacional de La Plata
https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:qpo54R15I8MJ:https://aulavirtual.agro.unlp.edu.ar/pluginfile.php/60740/mod_folder/content/0/1.%2520GUIA%2520DIDACTICA%2520HORTICULTURA%2520ARGENTINA%25202020%2520%25281%2529.pdf%3Fforcedownload%3D1+%&cd=1&hl=es-419&ct=clnk&gl=ar

- Colamarino I.; Natalia Curcio - Sr. Federico Ocampo - Lic. Cristian Torrandell (S. F.). Dirección Nacional de Alimentos y bebidas.

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/html/33/33_08_mesa_todos.pdf

- D'Amico, J. P. (2017). INTA. Producir hortalizas pesadas con labranza cero.
<https://intainforma.inta.gob.ar/produccion-de-hortalizas-pesadas-con-labranza-cero/>

- Dominguez, A. P. (2008). El contexto cultural en la implementación de proyectos de desarrollo rural. El caso del Parque Pereyra Iraola. Memoria Académica Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.

https://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.3163/pr.3163.pdf

- Ferraris G. y Bravo M. L. (2014). Organizaciones de productores hortícolas del Cinturón Verde de La Plata. Memoria académica. Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.

<http://jornadassociologia.fahce.unlp.edu.ar/viii-jornadas/viii-jornadas-2014/PONmesa26Ferraris.pdf>

- Ghetti, G. T. (2014). Significando el territorio: El caso de los productores hortícolas del Parque Pereyra Iraola. Memoria Académica Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.

<https://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/tesis/te.1118/te.1118.pdf>

- Gall J. L. y García M. (2009). Reestructuraciones de las periferias hortícolas de Buenos Aires y modelos espaciales ¿Un archipiélago verde?

<https://journals.openedition.org/echogeo/11539>

- Maidana J. A., Perez M., Tito G. M. y Turco E. R. (2005). Ecohorticultura en el Parque Pereyra, La Plata-Berazategui, Buenos Aires, Argentina. LEISA. Revista de Agroecología. Volumen 20 Número 4.

<https://www.leisa-al.org/web/images/stories/revistapdf/vol20n4.pdf>

- Ministerio de Asuntos Agrarios, Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, (2007) “Programa cambio Rural Bonaerense”. Actualización cartográfica (2007)

- Ministerio de Educación de la Nación (2010). Horticultura en Argentina. Informe final. Instituto Nacional de Educación Tecnológica.
http://catalogo.inet.edu.ar/files/pdfs/info_sectorial/horticultura-informe-sectorial.pdf

- Miranda, M. A. (2018). Superficie de cultivo bajo cubierta en el Gran La Plata: análisis espacial con sistemas de información geográfica-SIG. En: P. Tiftonell y B.

Giobellina (Comp.), PERIURBANO hacia el consenso: ciudad, ambiente y producción de alimentos: propuestas para ordenar el territorio. Resúmenes cortos: libro 2 (p. 75). Buenos Aires: Ediciones INTA.

- Morey, E. (2003) Aquí están estos son... Los quinteros del Parque Pereyra Iraola y su lucha por la tierra. Universidad de Buenos Aires. Facultad de Filosofía y Letras. Filodigital, Repositorio Institucional de la F. F. y L.

http://dspace5.filo.uba.ar/bitstream/handle/filodigital/2678/uba_ffyl_t_2003_se_morey.pdf?sequence=1&isAllowed=y

-MUNDOAGRO (2005). Revista con noticias del agro y el campo ¿Cómo se deshidratan las hortalizas?

<https://www.mundoagro.cl/como-se-deshidratam-las-hortalizas/#:~:text=La%20desecaci%C3%B3n%20se%20realiza%20a,para%20luego%20empaquetar%20y%20almacenar>

- Paltrinieri G.; Figuerola F. y Rojas L. (1993). FAO. ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION. Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala.

<https://www.fao.org/3/x5062s/x5062S00.htm#Contents>

- Rocco, R. B.; Ruiz Arregui, J. (2016). Facultad de Ingeniería / Universidad Nacional de La Plata LOGÍSTICA DEL CINTURÓN HORTÍCOLA PLATENSE.

[https://labs.ing.unlp.edu.ar/uidic/archivos_publicaciones/tmp/LOGISTICA%20DEL%20CHP%20\(2016\).pdf](https://labs.ing.unlp.edu.ar/uidic/archivos_publicaciones/tmp/LOGISTICA%20DEL%20CHP%20(2016).pdf)

-SENASA (2018) <https://www.argentina.gob.ar/noticias/buscan-fortalecer-las-buenas-practicas-agricolas-en-los-productores-frutihortícolas>

Anexos

Entrevista:

Identificación de parcela o quinta

1) Que vínculo tiene con la tierra en que trabaja? *

Propietario

Mediero

Arrendatario

Posesión

2) Que hortalizas produce durante el año? *

Tomate

Alcaucil

Pimiento

Zapallo de Angola

Zapallo de tronco

Zapallo Inglés

Brócoli

Cebolla de verdeo

Zapallo Anco

Coliflor

Puerro

Berenjena

Perejil

Kale

Albahaca

Otros:

3) Cuántos años hace que produce en este lugar? *

4) Cómo es el uso de la tierra? *

A campo

Bajo cubierta

Mixto

5) Cuánta superficie asigna a cada sistema en hectáreas?

0 a 1 1 a 2 2 a 3 3 a 4 4 a 5 5 a 6 6 a 7 7 a 10 10 a 15

A campo

Bajo cubierta

A campo

Bajo cubierta

6) Que tipo de producción realiza? *

Tradicional (con químicos)

Orgánica

Agroecológica

7) Que tipo de químicos utiliza?

Naturales

Sintéticos

8) En caso de haber respondido la segunda opción en la pregunta la 6). Tiene certificación? En que redonda?

9) Que técnicas fitosanitarias utilizan? *

Control manual

Control mecánico

Control biológico

Control químico

Otra

10) Cuántas personas trabajan en el lugar? *

12 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
13 14 15

Permanente

Temporario

Permanente

Temporario

11) Como está formada la mano de obra? *

Permanente - Familia

Permanente - Terceros

Temporario - Familia

Temporario - Terceros

12) Para que tareas contrata gente?

Carpin

Plantación

Cosecha

Limpieza/mantenimiento

Proceso de agregado de valor

Acesoramiento

Otras

13) Que grado de capacitación tiene en relación a la producción hortícola? *

Colegio agrotécnico incompleto

Colegio agrotécnico completo

Universitario incompleto

Universitario completo

Cursos sobre producción

Cursos sobre almacenaje

Cursos sobre agregado de valor

Trasmitido de generación en generación

Autodidacta

14) Desearía recibir cursos para mejorar su producción? Cuales? *

Producción

Almacenaje

Agregado de valor

Comercialización

Otras

15) Utiliza su producción para consumo propio? En que porcentaje?

16) A quién vende su producción? *

Venta directa al público en verdulería

Venta directa al público en feria

Intermediario

Vende a mercado concentrador

Otros

17) Está asociado con otros productores? *

18)Cuál es el fin de la organización a la que está asociado?

19) Agrega valor a su producción? Cómo?

Secado

Envasado

Procesado

No agrego

20) Agregaría valor a su producción?

Secado

Procesado

Envasado

Otro

21) Hay algún proyecto en este sentido?

22) Cuales son las principales barreras para llevar a cabo este proceso?

Financiación

Capacitación

Lugar donde realizarlo

Volumen de la producción insuficiente?

23) Cuentan con alguna institución o programa para incentivar el agregado de valor?

Municipio

Estado provincial

Estado Nacional

ONG

Organismo internacional

No

24) En caso de contestar otra en la pregunta anterior. Cuál?

25) Tiene acceso a financiación para iniciar con el agregado de valor de su producción?

Municipal

Provincial

Nacional

Ente Privado

Propia

Otra

No

26) Siéntase libre de hacer cualquier comentario vinculado a la encuesta