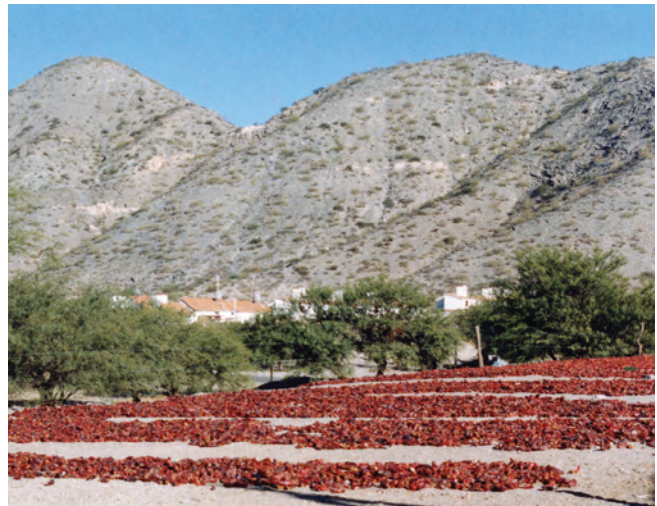


Por la soberanía alimentaria

Lic. Claudia Palioff
Área de Comunicación
Programa Social Agropecuario

La agricultura familiar aporta el 53 % del empleo rural, representa el 66 % de las explotaciones agropecuarias, promueve el arraigo rural en torno a los pequeños pueblos y genera más del 20 por ciento del valor bruto de la producción agropecuaria. Distribuidas en todas las regiones y en la periferia de las ciudades, las pequeñas fincas familiares abarcan numerosas producciones, entre las que se cuentan:

- Mandioca, yerba y té en Misiones.
- Pimiento, maíces, porotos, papines y hortalizas en Salta y Jujuy.
- Citrus y caña de azúcar en Tucumán.
- Vid, frutales y cabritos en Cuyo.
- Corderitos, peras, manzanas, cerezas y frutos del bosque



- en la Patagonia.
- Producción láctea, porcina, aviar y hortícola en la pampa húmeda.
- Hortalizas en los cordones urbanos y periurbanos de Buenos Aires.

Cifras y datos señalan inequívocamente que el pequeño productor minifundista resulta un actor estratégico para asegurar la disponibilidad de alimentos en la mesa de los consumidores argentinos.

“Ellos son los protagonistas de la vida rural”, asegura el Ing. Agr. José Catalano, Director del Centro de Investigación para la Pequeña Agricultura Familiar (CIPAF/INTA) y

Coordinador Nacional del Programa Social Agropecuario (PSA/SAGPyA). La soberanía alimentaria se halla en manos de pequeños productores argentinos que cultivan 13,5

millones de hectáreas. Sin embargo están relegados a zonas marginales de producción y padecen problemas estructurales de acceso al agua, la tierra y la comercialización.

Mejorando quesos y chacinados de cabra

En Mendoza, el Programa Social Agropecuario apoya acciones que buscan garantizar la diversidad alimentaria de los pequeños productores rurales de la provincia. Dos de las líneas fundamentales trabajadas con las familias productoras de caprinos se vinculan a la elaboración de quesos sanos de leche de cabra pasteurizada y a la fabricación de chacinados a partir del aprovechamiento de la cabra vieja. Ambos procesos buscan apoyar el mejoramiento de la calidad de los alimentos y ampliar las opciones alimenticias.

La cabra vieja compete en la majada por el alimento, y con las cabras jóvenes por matuchos en cruzamiento. Se capacita a los productores para que con su carne elaboren chacinados, jamón, matambre, escabeche, paté, ampliando así las opciones alimenticias de la familia.



A fin de asegurar la salubridad de la leche de cabra utilizada para elaborar quesos, el PSA impulsa la adopción de prácticas de higiene y la incorporación del proceso de pasteurización. Se procura que el ordeño sea realizado en condiciones de limpieza y respetando una serie de pasos sencillos y concretos: higienizar la ubre del animal, comprobar el estado de salud de la mama y eliminar los primeros chorros; recolectar la leche en recipientes limpios, dejándola decantar un tiempo con el recipiente tapado. Luego es colada y se inicia el proceso de pasteurización, que consiste básicamente en calentar la leche a 65°C por 30 minutos y enfriarla a 32°C de manera rápida, agregándose el cuajo industrial, según la indicación de la persona encargada de la elaboración del queso.

Gustavo Vitale

Comunicador, (Programa Social Agropecuario, Mendoza)

“Pasar de la asistencia fragmentaria, a la viabilidad productiva, parece ser el camino adecuado para incluir equitativamente a estos sectores productivos que garantizan la diversidad alimentaria en la Argentina”, sostiene Catalano. Y los números le dan la razón. En el país el 80 por ciento de los cultivos de yerba mate, caña de azúcar, mandioca, batata y papa están en manos de los pequeños productores. Los agricultores familiares manejan el 70 % de los cultivos hortícolas, poseen el 77 % de los caprinos y el 48 % de los porcinos.

Se estima que el 23 % de los alimentos derivan del cultivo familiar, tendencia que se verifica en toda América Latina. Por eso en su última conferencia regional la FAO pidió redoblar el apoyo a esta agricultura, dado que constituye una alternativa eficaz para abastecer de alimentos sanos y seguros a los mercados locales y regionales. También es una herramienta de los Estados para contribuir a combatir la crisis alimentaria del mundo.

Política de calidad

Los consumidores exigen alimentos sanos y de calidad. Y la agricultura familiar tiene potencial para responder a estos requerimientos. Produce alimentos seguros, naturales, respeta los ciclos de rotación, preserva la genética, cuida los bosques nativos y resguarda la biodiversidad. Pero requiere el apoyo del Estado para incrementar la calidad de sus productos y mejorar su infraestructura de procesamiento, y también necesita acompañamiento en los procesos de comercialización que permitan crear nuevos canales diferenciados que lleguen al mercado en óptimas condiciones de calidad, volumen y sanidad.

Es necesario fomentar el comercio entre organizaciones y mercados alternativos, para posicionarse entre los consumidores los productos provenientes de la agricultura familiar. Existen experiencias exitosas que marcan este camino y son apoyadas por una red articulada de organizaciones que acompañan a las familias productoras,

Un ejemplo es el que brindan las Ferias Francas que funcionan en las provincias del NEA. En Misiones, por ejemplo, participan unos 2.000 productores minifundistas

que comercializan todo lo que producen en sus fincas (panificados, verduras, frutas, lácteos, chacinados, conservas, dulces, escabeches y carne fresca de pollo y de cerdo). Ya no

Cifras de Peso

- La agricultura familiar aporta el 53% del empleo rural
- Representa el 66% de las explotaciones agropecuarias del país
- Se realiza sobre 23,5 millones de hectáreas
- El 13,5% del total de las explotaciones agropecuarias argentinas está en manos de los pequeños productores
- Manejan el 80% de los cultivos de tabaco, algodón, yerba mate, caña de azúcar, mandioca, batata y papa
- Tienen el 77% de los caprinos, el 48% de los porcinos, el 20% de los ovinos y el 19% de los bovinos.

tienen intermediarios y cuentan con el monotributo social, un instrumento que fortalece la economía social e incluye a los sectores que tienen una actividad productiva pero ven restringida su inserción en las cadenas comerciales.

En total funcionan 45 ferias que conforman una red provincial articulada por numerosos actores que desde el Estado y las organizaciones sociales acompañan la tarea de productores que han logrado otorgarle continuidad y eficacia a esta experiencia colectiva de comercialización. Cada feria local tiene su propia dinámica y adquiere una dimensión social y cultural que excede lo estrictamente económico. No sólo se pone en valor la producción: los consumidores conocen las manos que generan los alimentos que eligen para su canasta familiar.

Tres nuevas empresas con el Sello de Calidad “Alimentos Argentinos”

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación otorgó el derecho de uso del Sello “*Alimentos Argentinos, una elección natural*” a las siguientes empresas:

- **RIVARA S.A.** - Resolución SAGPyA N° 571/08 - para su producto harina de maíz de cocción rápida para preparar polenta marca “Del Campo”, convencional y orgánica.
- **Cooperativa de Provisión Apícola COSAR Ltda.** - Resolución SAGPyA N° 575/08 - para su producto miel a granel.
- **Lomas del Sol S.R.L.** - Resolución SAGPyA N° 617/08 - para su producto pasas de uva marca “Solo Sol”.

RIVARA S.A. tiene más de 50 años de experiencia en el manejo de granos en Argentina. Produce granos de maíz duro colorado (flint) destinado a molienda, se especializa en estos productos desde 1992 y está ubicada en la localidad bonaerense de Alberti. La firma realiza convenios con proveedores seleccionados, selecciona la semilla y asesora al productor desde la siembra hasta la cosecha, permitiendo así asegurar la calidad de la materia prima. Son los únicos elaboradores de polenta orgánica en Argentina y participan activamente en el comercio internacional exportando desde 1997 a destinos tales como Dinamarca, Suiza, EEUU, Australia e Israel.

COSAR es una cooperativa integrada por 120 apicultores, organizados en 10 grupos que suman 40.000 colmenas, lo que significa una producción de unas 1.300 toneladas de miel anuales. Se halla ubicada en el centro de la provincia de Santa Fe y Este de Córdoba. La cooperativa encaró el desafío de producir miel en todas las colmenas bajo los mismos parámetros de calidad, logrando un

producto de excelencia. Actualmente exporta a Japón, Alemania, Francia, Italia y Canadá.

LOMAS DEL SOL S.R.L. es una empresa familiar de la provincia de San Juan, que desde 1979 se dedica en forma ininterrumpida al desecado, elaboración y comercialización de pasas de uva. El secado de los racimos es realizado de manera natural, exponiendo los frutos al sol y el aire, proceso en el que las uvas se van desecando en forma gradual y uniforme hasta su transformación final en pasas. La firma adquiere las uvas a numerosos productores de la zona, y comercializa sus productos tanto en el mercado interno como en Brasil, EEUU, y Japón, entre otros países.

Estas empresas no sólo empeñan su esfuerzo en mantener la calidad constante en los productos, sino también en mejorar permanentemente los procesos, aglutinando a los productores y manteniendo con ellos una fluida comunicación con el objetivo común de consolidar el reconocimiento de los clientes y satisfacer sus demandas.

RIVARA S.A., la Cooperativa COSAR y Lomas del Sol S.R.L. se suman así a las 8 firmas que ya poseen esta distinción para sus productos, y que se encuentran comprometidas con la calidad acorde a las exigencias de los mercados.

Más información

www.alimentosargentinos.gov.ar/sello
selloaa@mecon.gov.ar