

Dossier

La construcción social de productos agroalimentarios típicos en procesos de desarrollo territorial local: disputas entre saberes teóricos y saberes prácticos

The social construction of typical food-processing products in the local territorial development: disputes between theoretical knowledge and practical knowledge

Irene Velarde

Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales
Universidad Nacional de La Plata, Argentina
velarde@agro.unlp.edu.ar

Resumen

Nuestro trabajo parte de proyectos de Extensión Universitaria en el territorio costero de Berisso, a 15 km. de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de La Plata. La finalidad del proceso de intervención fue mejorar las condiciones socio-económicas de productores familiares en un contexto de recuperación de oficios, prácticas y saberes. El camino iniciado de revalorización de los oficios de viticultor y vitivinicultor, durante los últimos doce años, ha dado como resultado un incipiente resurgimiento de la actividad agroalimentaria en Berisso. Nacen así adaptaciones, innovaciones propias de la interacción social y como resultado del propio proceso de intervención. Las propuestas que se plasmaron en proyectos compartidos por Ciencias Exactas y Agronomía (2006, 2007 y 2010), en los que uno de los ejes trabajados fue la construcción participativa de prácticas en la producción primaria (viñedos y montes de ciruelos) y agroindustrial (vinos, fermentados) permitieron contribuir al mejoramiento y puesta en valor de productos agroalimentarios típicos. En el propio proceso educativo surgen conflictos que presentan obstáculos a la construcción conjunta de saberes, dificultando la incorporación de conocimientos que contribuyen al aseguramiento de la calidad de los productos. Esta construcción conjunta de conocimientos no ha sido armoniosa y ha generado, tanto en los productores como en los técnicos involucrados, un proceso de reflexión acerca de lo que es una "buena práctica agrícola o de manufactura" y lo que no lo es. Así, el debate se inscribe en la valorización de distintos tipos de saberes: los saberes codificados versus los tácitos, que son encarnados por diferentes personas: técnicos y productores respectivamente.

Palabras claves: saberes locales, alimentos típicos, desarrollo territorial.



Abstract

Our work arises from projects from the University Extension in Berisso's coastal territory, 15 km from the Faculty of Agrarian and Forest Sciences of La Plata. The purpose of the process of intervention was to improve the socio-economic conditions of domestic producers in a context of skilled occupations, practices and knowledge recovery. The vine-grower's trades and vine grower-wine maker's trade were the beginning of a road run during the last 12 years, resulting in the incipient rebirth of the food-processing activity in Berisso. Thus originating adjustments, innovations characteristic of social interaction and from the intervention process itself. The proposals which took form of projects shared by Exact Sciences and Agronomy (year 2006, 2007 and 2010), of the fact that one of the worn out axes was the participative construction of practices in the primary production (vineyards and mounts of plum-trees) and agro industrial production (wines, fermented) allowed to contribute to the improvement and valuation of typical food-processing products. In the educational process itself conflicts take place presenting obstacles, to the shared construction of knowledge, impeding the incorporation of knowledge that contributes to guarantee the quality of the products. This joint construction of knowledge has not been harmonious and has generated both in the producers and in the involved technical personnel a process of reflection about what is a "good agricultural or manufacture practice " and what is not. This way the debate registers in the valuation of different types of knowledge: the codified knowledge versus the tacit one, which are personified by different people: technical personnel and producers respectively.

Keywords: local knowledge, typical food, territorial development.

1. Introducción

El caso del vino de la costa de Berisso permitió a la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata (enmarcada dentro de sus funciones básicas: docencia, investigación y extensión), iniciar un trabajo integrado que permita anticipar en la Argentina algunas tendencias que se venían visualizando en otros países del mundo desarrollado (Francia, España, Italia, etc.).

El territorio costero de Berisso está a 15 km. de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de La Plata, lo que le aportó viabilidad a las acciones de extensión emprendidas. La finalidad del proceso de intervención, que aún continúa, es mejorar las condiciones socio-económicas de productores familiares en un contexto de recuperación de oficios, prácticas y saberes.

El camino iniciado de revalorización de los oficios de viticultor y vitivinicultor, durante los últimos doce años, ha dado como resultado un incipiente resurgimiento de la actividad agroalimentaria en Berisso. Nacen así adaptaciones, innovaciones propias de la interacción social y como resultado del propio proceso de intervención.

La producción de vino de la costa de Berisso está adaptada a las condiciones edafoclimáticas locales. El área de producción correspondiente al lugar donde se encuentran asentadas las quintas responde a las condiciones adecuadas para su desarrollo, desde el punto de vista ecológico (naturaleza de los suelos, cercanía al río, características climáticas, etc.).

El vino de la costa de Berisso es un producto típico local, originario de un área de producción limitada, su calidad y características son atribuibles fundamentalmente a su origen geográfico y a prácticas culturales. La historia da cuenta de la importancia de este producto para productores y consumidores.

Las propuestas que se plasmaron también en proyectos de Extensión Universitaria, compartidos por Ciencias Exactas y Agronomía (2006, 2007 y 2010), en la que uno de los ejes trabajados fue la construcción participativa de prácticas en la producción primaria (viñedos y montes de ciruelos) y agroindustrial (vinos, fermentados) permitieron contribuir al mejoramiento y puesta en valor de productos agroalimentarios típicos a nivel local.

Tanto el “vino de la costa”, producto típico de la localidad con una larga tradición (más de 100 años de permanencia), como el nuevo fermentado de ciruela (denominado por los agricultores familiares de Berisso: “*vino de ciruela*”), fue trabajado junto a los productores en base a “buenas prácticas agrícolas y de manufactura”, con una concepción constructivista del aprendizaje.

Las capacidades demostradas por los productores en relación a la diversificación y aprovechamiento de los recursos específicos del territorio es notable y duradera. Sin embargo, en el propio proceso educativo surgen conflictos que generan obstáculos, a la construcción conjunta de saberes, dificultando la incorporación de conocimientos que contribuyen al aseguramiento de la calidad de los productos.

Esta construcción conjunta de conocimientos no ha sido armoniosa y ha generado, tanto en los productores como en los técnicos involucrados, un proceso de reflexión acerca de lo que es una “buena práctica agrícola o de manufactura” y lo que no lo es. Así, el debate se inscribe en la valorización de distintos tipos de saberes: los saberes codificados versus los tácitos, que son encarnados por diferentes personas: técnicos y productores respectivamente.

Los participantes de este proceso de cambio fueron inicialmente: nueve viñateros e integrantes de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Investigadores, Estudiantes de Ing. Agronómica y Ciencias Biológicas). A lo largo del proceso de reactivación se sumaron viñateros (hoy son 17) y otras instituciones: Ministerios de Asuntos Agrarios y Desarrollo Humano de la Provincia de Buenos Aires; Ministerio de Desarrollo Social de Nación, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP; el Municipio de Berisso a través de la Subsecretaría de la Producción; complejizando y diversificando las esferas de acción y los aprendizajes.

El objetivo del documento es analizar cómo en la construcción participativa de normas que regulan el desarrollo de estos sistemas de producción, se plantean desafíos entre diferentes

tipos de saberes: teóricos y prácticos, generando en la acción de desarrollo desfasajes en la apropiación de conocimientos y legitimación de diferentes actores.

2. Antecedentes

La producción de vino de la costa mantuvo su prosperidad en Berisso desde aproximadamente el año 1914 hasta 1955, momento en que comenzaría a declinar drásticamente.

Según lo relevado por el Plan Regulador de Berisso (1958), en el año 1954 la producción de vino era de 10.000 hectolitros, reduciéndose en el año 1958 a 4.000 hectolitros, habiendo 22 bodegas e implantación de 307 hectáreas de uva en el partido. Hasta los años '60 el vino de la costa era un producto de consumo netamente popular en la zona productora y aún en las barriadas más populares de Buenos Aires y los distritos cercanos.

Agotado el proceso sustitutivo de importaciones finalizando la década del '70, cuando el modelo económico que le correspondía hizo eclosión, en Berisso se verificó con toda crudeza la crisis social que acompañó a tal crisis económica. El cierre de empresas, el desempleo creciente, el deterioro de los servicios públicos, la caída en los estándares de vida de la población local, son las expresiones más claras de ese proceso.

Esta situación arrojó que el recambio de las plantaciones de vid no siguiera el ritmo adecuado, como así tampoco que se pudieran mantener correctamente las instalaciones de procesamiento y almacenaje del vino. La caída en el consumo, el deterioro del capital disponible (plantaciones e instalaciones) y los bajos niveles productivos sumieron a la vitivinicultura costera en una situación de profunda crisis, plenamente constatable a fines de los años '70 (Posada y Velarde, 2000).

Para 1980 la vitivinicultura en Berisso agonizaba, había dejado de ser rentable. Las causas en síntesis fueron: el reemplazo del proyecto agropecuario por el industrial y con él la seguridad de un empleo en relación de dependencia, la pérdida de importancia de la actividad agropecuaria del partido y su consecuente abandono en mantenimiento de la infraestructura rural, la pérdida de calidad del vino y los controles excesivos del Instituto Nacional de Vitivinicultura con pautas para vinos de otras regiones del país, contribuyeron a la casi desaparición del vino de la costa de Berisso.

Sin embargo, algunos productores continuaron elaborando pequeñas cantidades de vino, el cual era consumido localmente en las mismas explotaciones o a través de un reducido circuito de comercialización local, que siguió con su tendencia decreciente hasta llegar a la

situación de casi desaparición en 1998 con apenas 6.000 litros anuales y alrededor de 6 has implantadas.

Uno de los valores que permite distinguir a este producto, es su permanencia a lo largo de los diferentes momentos históricos, el *saber hacer* propio de un determinado grupo. En este caso los saberes de los productores de vino de la costa. Esos saberes se transfieren de generación en generación en forma oral y práctica, a través de la repetición año tras año de las técnicas productivas que permiten el mantenimiento de los viñedos y su posterior proceso de transformación en vino (Velarde, 2011).

3. Problemática inicial

En el inicio de la experiencia de extensión -abril de 1999-, los viñateros ya habían comenzado un proceso de ampliación de superficie implantada de vid a nivel individual. La conformación del grupo “viñateros de Berisso” como un colectivo de aprendizaje, coordinado por docentes-investigadoras de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, fue el comienzo de una espiral virtuosa de desarrollo que involucró a sujetos e instituciones de manera creciente y compleja. En este documento sólo nos ocuparemos de presentar la dimensión de los saberes, las interfaces de los dos grupos principales de actores: los productores y los técnicos de la universidad, los avances, las inercias y los conflictos en dichos procesos.

Una de las características de los proyectos protagonizados por ambos grupos se sostuvo por la construcción participativa. Este tipo de construcción fue intencionada e impulsada por los técnicos universitarios, con un enfoque de extensión basado en la problematización (Freire, 1973) y en la comunicación con énfasis en los procesos culturales (Huerigo, 2004). Esta manera de intervenir fue hilvanando los espacios de aprendizaje gestados en reuniones mensuales en los establecimientos de los productores (de manera rotativa), hasta ir conformando “un nosotros” que se fue expresando de manera creciente en diversas iniciativas, ^[1] hasta que en el año 2008, dicho espacio se materializó en la sede-bodega cooperativa donde los encuentros, entre los productores asociados a la cooperativa y entre los productores asociados y los técnicos de diferentes instituciones, se siguen generando.

Al inicio de la experiencia, en un contexto de cambio y crisis, donde el producto estaba a punto de desaparecer de la mesa de los consumidores berissenses, fue necesario captar de los viñateros con más experiencia aquellos conocimientos fundantes de la producción vitivinícola que asomaba resurgir.

En el primer momento, los actores plantearon y configuraron el dilema para nuestro caso: universitarios y viñateros, no fue antes, ni después. La situación problema no fue sólo

evidente ni captable a través de los sentidos. Definir qué, por qué y cómo, implicó una reconstrucción intencionada y explicativa, que en el inicio fue sólo una hipótesis.

El problema inicial al que apuntaba resolver de manera intencionada y explícita el proyecto de la universidad fue:

Región con gran fragilidad ecológica que condiciona la producción agropecuaria intensiva y con cultivos adaptados (vid, ciruela, caña y forestación), con baja productividad y calidad heterogénea, que limita los ingresos de las familias asentadas en el medio rural, condiciones agudizadas por la crisis socioeconómica argentina (Velarde *et al.*, 2009).

Los problemas secundarios que configuraron esta situación inicial se describieron de la siguiente forma en el proceso participativo:

- Productores aislados y con bajo nivel de organización.
- Baja inserción local de los programas de intervención en el agro al transformarse el área rural berissense en un espacio marginal, no productivo, que invisibiliza a la región como vitivinícola y rural.
- Baja calidad del vino de la costa no adaptada a las normas higiénico sanitarias exigidas por el Estado.
- Escaso mantenimiento de la infraestructura rural, canales de drenaje y provisión de agua potable.

Las principales manifestaciones de los “problemas” enunciados, configuraban una red compleja de desequilibrios y/o conflictos, pérdidas de funcionalidad, “cicatrices”, carencias, brechas, inequidades, insuficiencias, contradicciones, inelasticidades, desequilibrios, velocidades diferenciales, procesos incompatibles, tendencias no sustentables; que constituyeron la base del diagnóstico inicial y permitieron iniciar el proceso de intervención.

En el diagnóstico participativo realizado, se explicitaron y se pusieron en común algunos de los intereses y expectativas de actores en relación a temas diversos, hasta construir los pisos mínimos sobre los que hay acuerdos y consensos; a lo que llamamos “pacto fundacional”.

Reconocer los procesos causales de las circunstancias identificadas como “problemas” en el marco local y en el marco del desarrollo del proyecto, permitió acordar sobre las cadenas

entrelazadas de causalidades y trabajar en conjunto en las vías de acción a desplegar para resolverlos.

Las expectativas y motivaciones de las organizaciones endógenas (Grupo de Viñateros de Berisso) se relacionaron a la necesidad de elevar los ingresos económicos de las familias involucradas y mejorar a nivel organizacional interno (en cada unidad de producción) de los productores con poca tradición viñatera. También elevar la autoestima, el reconocimiento social, recuperación de la cultura del trabajo y ganarle a la adversidad, “volver al campo” plantearon los productores con tradición viñatera.

Las motivaciones por parte de las organizaciones exógenas (Facultades de la UNLP), estuvieron relacionadas con un modelo de Facultad no hegemónico, de construcción participativa con pequeños productores para el mejoramiento de la calidad de vida y su perdurabilidad como productores agroalimentarios.

En todo proceso de cambio existen expectativas, objetivos y tareas. Tomaremos en este documento aquellas referidas a una innovación como fue lograr producir encuadrados en *buenas prácticas agrícolas y de manufactura*. La innovación agrícola conceptualmente puede interpretarse como aquellos cambios en las prácticas que conducen a una mejora de la competencia de los actores, juzgada ésta en función de los objetivos que persiguen ellos al implementarlas.

El proceso de innovación iniciado desde un enfoque de extensión dialógico, nos permitirá reflexionar acerca de los alcances y límites de estos procesos y las disputas que se generan entre saberes teóricos y prácticos y sus consecuencias.

4. Metodología

Nuestro trabajo, como queda expresado, se constituyó principalmente en un objeto de intervención. Las técnicas empleadas en el proceso de intervención se enmarcaron en la investigación acción; las mismas permitieron reunir a un grupo de viñateros aislados alrededor de un producto identitario: el vino de la costa de Berisso, conocer las prácticas vitivinícolas arraigadas, proponer acciones de capacitación con anclaje local, consolidar vínculos entre productores y profesionales universitarios.

La investigación acción conforma un proceso activo y dinámico, donde los relevamientos descriptivos de situaciones, las posteriores instancias de reflexión y los resultados, se desarrollan de manera conjunta entre el cuerpo de investigadores/extensionistas que conforman solo una parte del proceso, y los actores que se encuentran en el escenario de intervención o construido. De esta manera, no es propiedad del equipo técnico, observar,

procesar y devolver una mirada científica construida en laboratorio; sino generar conjunta y dialécticamente, las diversas miradas/visiones que vayan emergiendo de la mano de los actores, en las distintas etapas de este proceso. Se trabajó en hacer presentes y tangibles las visiones e imaginarios que los actores construyen sobre sí mismos, aspecto constitutivo de la metodología de la investigación acción.

En consecuencia, el haber participado de manera concreta en este proceso, en reuniones con los productores registradas por estudiantes observadores, entrevistas en profundidad, cuestionarios estandarizados, registros etnográficos de la propia acción, nos permite abarcar una gran cantidad de dimensiones y sistematizar, en diálogo con las teorías necesarias, algunas reflexiones que permiten comprender el proceso en estudio y otros en los que estén involucrados productores agropecuarios y técnicos universitarios. Enmarcamos este documento en conceptos referidos a los saberes, formas de aprendizaje y las interfaces de conocimientos aplicados a situaciones concretas vivenciadas durante el proceso de intervención de la universidad junto a los viñateros de la costa de Berisso.

5. Los saberes y aprendizajes técnicos

Chevallier (1991), define el saber-hacer como “el conjunto de competencias adquiridas, incorporadas, transmitidas, que se manifiestan en los actos técnicos y que suponen la movilización de numerosos conocimientos y representaciones” (p. 3). El saber-hacer no puede reducirse a una técnica o saber teórico, ó a un conocimiento empírico. Todo saber-hacer supone un concepto (implícito o explícito), y lo mismo ocurre con los saberes de situación que dan cuenta de la capacidad de enfrentarse a situaciones de conflicto. Tal como lo demuestran los desarrollos en didáctica y en psicología del aprendizaje, no surgen independientemente del contenido sobre el cual se ejerce (Vergnaud, 1996). La dicotomía entre teoría y práctica es muy antigua y parte de un supuesto deductivista de la construcción del saber, y se halla influenciada por las relaciones de poder implícitas en la separación artificial entre el trabajo intelectual y el trabajo manual.

Este modo de clasificar a los saberes siempre ha jerarquizado a la teoría y ha considerado a la/s práctica/s como aplicación y no como espacio de creación. Los conceptos constituyen entonces enunciados sobre la realidad. Se hallan objetivados respecto de los sujetos que los producen y, en general, son organizados o codificados en sistemas o teorías. Su transmisión se realiza como un acto de comunicación con algún criterio de “verdad” (Spinosa, 2006).

En la enseñanza los métodos deductivos se aplican tradicionalmente cuando se procede de lo general a lo particular. Se presentan conceptos, principios o definiciones o afirmaciones de las que se van extrayendo conclusiones y consecuencias, o se examinan casos

particulares sobre la base de las afirmaciones generales presentadas. Para el aprendizaje de estrategias cognoscitivas, creación o síntesis conceptual, son los menos adecuados.

Cuando el asunto estudiado se presenta por medio de casos particulares, sugiriéndose que se descubra el principio general que los rige hablaremos de métodos inductivos. Es el método, activo por excelencia, que ha dado lugar a la mayoría de descubrimientos científicos. Se basa en la experiencia, en la participación, en los hechos, y posibilita en gran medida la generalización y un razonamiento globalizado.

Vergnaud, discípulo de Piaget, estudia el funcionamiento del “sujeto-en-situación” y desarrolla la teoría de los campos conceptuales, donde se presta especial atención al contenido del conocimiento y el análisis conceptual del dominio de ese conocimiento. Una de las premisas de las que él parte, es que el conocimiento está organizado en campos conceptuales cuyo dominio por parte del sujeto ocurre a lo largo de un extenso período de tiempo, a través de experiencia, madurez y aprendizaje.

Para nuestro caso de estudio en que los productores (sujetos adultos) en un determinado campo conceptual (las Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura), los cuales se ven confrontados en una experiencia de aprendizaje, existen previamente una gran variedad de situaciones y conocimientos en juego; ambos son modelados por las situaciones que encuentran y progresivamente dominan los productores, a lo largo de su experiencia de vida. Se ha estudiado que las primeras situaciones que dan sentido a los conceptos y procedimientos, son fundantes y configuran nuestras concepciones y capacidades para el aprendizaje. Como los saberes aquí analizados no surgen de las aulas o de procesos de educación formalizados, nos interesa especialmente en el desarrollo rural, algunos de los vectores que configuran la formación de sujetos involucrados, en un proceso de educación de adultos.

La naturaleza técnico científica de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y de Manufactura (BPM), está sustentada en un cuerpo de conocimientos que norman y estandarizan la calidad de los alimentos, se autoasignan como el camino que deben transitar productores agrícolas y de alimentos para lograr la “inocuidad”. Los universitarios trabajaron con los viñateros de Berisso y utilizaron estas herramientas básicas (BPA y BPM) para mejorar la obtención de productos sanos, aptos para el consumo humano, las cuales fueron consideradas como “herramientas indispensables” en el camino a transitar para la aplicación de futuros sistemas de calidad, como por ejemplo: Sistema HACCP, programas de Gestión de Calidad Total o un Sistema de Calidad como ISO 9000.

Nos resulta importante diferenciar entonces dos conjuntos de saberes, los que están vinculados a saberes teóricos -codificados- y aquellos saberes locales que nos permiten

actuar en la realidad. De acuerdo con Landais y Balent (1993) designaremos “prácticas”: al conjunto de actividades materiales intencionales y regulares que los productores desarrollan dentro del marco de la conducción de los procesos de producción agrícola y otras producciones, decimos nosotros. Las prácticas, que son entonces del orden de la acción, se oponen a las técnicas, que son del orden del conocimiento (Deffontaines y Petit, 1985). La técnica, modelo conceptual transmisible por una acción intencional para la producción, es descrita en abstracto, sin referencia a una situación concreta, bajo la forma de “enunciados enseñables” o codificables. La práctica a la inversa se enraíza en un contexto particular, histórica, geográfica y socialmente situado; lo que Teissier (1979) planteaba en comparación entre técnica y práctica, que las primeras pueden ser descritas independientemente del productor que las pone en ejecución, en cambio no es lo mismo para las prácticas, que están ligadas al operador y a las condiciones dentro de las cuales él ejerce su profesión. Así, existe una relación recíproca entre técnica y práctica que va del saber al hacer (la puesta en práctica) y del hacer al saber. Si bien hay técnicas de producción que derivan del trabajo investigativo de la ciencia, muchas otras devienen del saber hacer innovativo de la gente que produce. En general, el saber-hacer que movilizan los productores viene de la aplicación de las prácticas de producción. Este conocimiento es intercambiado y enriquecido entre ellos a través de las redes de diálogo técnico, que conforman y que constituyen verdaderas redes de innovación local.

Como discutiremos en el próximo apartado, las BPA y BPM diseñadas y aplicadas por científicos, llegan al terreno de las prácticas que habitualmente son creadas y aplicadas de manera tradicional, local y con rutinas específicas. Los resultados de los actos técnicos que son orientados por el saber hacer local, forman parte de una comunidad de sentidos y significados; toda nueva práctica o más precisamente toda “nueva técnica” (para los universitarios las BPA y BPM), debe ser asimilada y acomodada críticamente y también se debe asumir, para que no sea una imposición basada en el criterio de autoridad técnico científico; y quizás tengan que ser modificadas y adaptadas localmente, para que puedan garantizar los resultados esperados en los procesos de desarrollo territorial.

6. Interfaces de conocimiento

Long (2007) analiza desde una perspectiva orientada al actor y nos ofrece valiosas pistas en estos procesos de construcción y reconstrucción social, que están implicados en estos “modos” de desarrollo rural local. También permite conceptualizar la manera en que los escenarios de interacción a pequeña escala (o *locales*, como diría Giddens para hablar de sitios de interacción), se entrelazan con dominios más amplios, campos de recursos y redes

de relaciones, facilitando de esta manera un nuevo proceso de revisión de conceptos importantes tales como “constricciones”, “estructura” y relaciones “micro-macro”. Nos interesa este marco conceptual porque nos permite abordar los forcejeos que existen en la acción comunicativa entre dos tipos de actores: viñateros y universitarios.

La acción social y la interpretación siempre están ubicadas en contextos específicos y se generan dentro de estos. Los significados, los valores y las interpretaciones se construyen culturalmente, pero se aplican de manera diferencial y se reinterpretan de acuerdo a posibilidades de actuar existentes y/o en contextos de cambio, lo que a veces genera “nuevos modos” culturales. Esos modos culturales están referidos en nuestro caso a los viñateros con sus heterogeneidades y a los universitarios, quienes responden a otra lógica, ambos con intereses y expectativas iniciales ya enunciadas en el apartado tres.

Partimos del concepto de “interfaz social” (Long, 2007), el cual explora las maneras en las que discrepancias de interés social, interpretación cultural, conocimiento y poder son mediadas y perpetuadas o transformadas en puntos críticos de eslabonamiento o confrontación; que nos permitirá explorar en el estudio de caso, las diferentes perspectivas y nudos problemáticos que se vinculan a los diferentes tipos de saberes. Estas interfaces necesitan ser identificadas etnográficamente, no pueden conjeturarse con base en categorías predeterminadas.

Ante los problemas presentados en el apartado tres, que algunos fueron definidos por los propios viñateros y otros por los universitarios, podemos creer en principio que tales problemas son, a menudo percibidos y sus implicaciones son interpretadas, de modos muy distintos por los actores involucrados. Entonces, desde el principio nos enfrentamos al dilema de cómo representar las situaciones problemáticas que involucran múltiples voces y realidades contendidas. Es así que prestamos especial atención a los discursos ^[2] y a las acciones estratégicas de los actores.

Long nos anuncia que “...se requiere evidencia empírica de hasta qué punto se logra consenso con respecto a la definición de situaciones. No se debe suponer una visión compartida. Los actores se afanan por encontrar interpretaciones comunes o acomodaciones entre los diversos puntos de vista [...]” (Long, 2007: 110), lo interesante de la construcción de conocimientos es justamente que, en el disenso y la confrontación de discursos y prácticas, en los conflictos cognitivos planteados, se logra gestar la interfaz antes enunciada por dicho autor. Este concepto es particularmente importante en las situaciones de intervención, porque es en este escenario donde se despliegan las interacciones y se expresan las confrontaciones de conocimientos, creencias y valores de los “especialistas” versus los “hombres comunes”; así, los forcejeos por la legitimación,

segregación y comunicación de diversos aspectos, es lo que tendremos en cuenta para el estudio de las interfaces de conocimientos. Estos espacios locales también pueden ser comprendidos como “encuentro de horizontes”, donde la información compartida y los nuevos marcos discursivos o culturales sólo pueden tener lugar en los marcos discursivos e interpretativos ya existentes. Así el conocimiento que emerge, surge como un producto del diálogo, reflexión y contiendas de significado, involucrando aspectos de control, autoridad y poder. Aunque el repertorio cognitivo variará, estos procesos se enmarcan hasta cierto grado en percepciones culturales compartidas. Estos modos culturales enjuician, por así decirlo, cuando se encuentran con lo menos familiar o extraño. El análisis se dirige entonces a las complejidades y dinámicas de relaciones entre los diferentes mundos de vida, a los procesos de construcción cultural que nos permita entender fenómenos culturales heterogéneos y los resultados diversos de la interacción de discursos diferentes contemplando las diferencias de poder y autoridad.

En el próximo apartado analizaremos algunas de estas interacciones que formaron parte de un proceso de negociación, adaptación y transformación de significados que tuvo lugar entre estos actores específicos.

7. Resultados del proceso de intervención para la construcción de la calidad

Ante la necesidad de llegar a soluciones en temas básicos sobre manejo del viñedo o monte frutal y la elaboración de vinos y fermentados; y debido a que la información que se dispone sobre el proceso de elaboración del mismo es escasa y fragmentada, se elaboró junto a los productores un protocolo básico o pliego de condiciones de producción primaria, que tuviera en cuenta las buenas prácticas agrícolas y de manufactura. El objetivo del protocolo fue el de consensuar criterios en la producción de la fruta y su posterior procesamiento. El mismo incluye todos los eslabones del proceso de producción. Muchos conocimientos prácticos pudieron codificarse y otros parcialmente.

Para la construcción del protocolo de vino de la costa de Berisso (2008) se realizaron cinco reuniones en las que participaron tres asociados de la Cooperativa de la Costa que fueron designados por el Consejo de Administración y el equipo técnico constituido por un enólogo y dos estudiantes de ingeniería agronómica. Para la construcción del protocolo de fermentado de ciruela (2010) también se realizaron cinco reuniones en las que participaron tres asociados de la cooperativa de la costa y el equipo técnico constituido por ingenieros agrónomos, un microbiólogo industrial y dos estudiantes, uno de ingeniería agronómica y uno de tecnología de alimentos. La metodología de cada reunión, en ambos casos, se basaba en compartir los saberes de cada productor que enunciaba una práctica y la

explicaba, los técnicos realizaban el registro y luego se señalaban otros aspectos teóricos-prácticos que podían estar condicionando la eficacia y eficiencia de la práctica local, en base a los enunciados de las BPA y BPM. Una vez que todos se hubiesen expresado (productores y técnicos), se generaba un debate de las ideas más conflictivas (o desacuerdos entre ambos actores) y si se podía, se llegaba a un acuerdo que era escrito en el protocolo que se estaba construyendo.

En los encuentros, a los que llamaremos interfaces, se generaron desacuerdos entre las normas y el saber hacer actual, que implicaron negociaciones de sentidos que provocaron modificaciones en el protocolo final. Sin embargo, hubo aspectos de las prácticas tradicionales asumidas por los viñateros que generaban problemas en la inocuidad del producto terminado y que no existía negociación posible, pues el problema estaba anclado en esos procedimientos tradicionales. A modo de ejemplo seleccionamos para este documento dos aspectos de la producción de fermentado de ciruela: el marco de plantación del monte de ciruelas; y el agregado de sacarosa (azúcar de caña) y tiempo de maceración de ciruelas en el fermentado.

El marco de plantación del monte de ciruelas

Los ingenieros agrónomos puntualizaron incluir en el protocolo un marco de plantación de ciruelos en los nuevos montes a implantar de 4 metros por 4 metros, pues en la actualidad no hay un marco de plantación definido y eso genera problemas en el trabajo (dificultades para pasar con maquinarias por las filas) y baja productividad general de los ciruelos pues están muy cerca, no respetándose las necesidades de nutrientes de los árboles frutales. En principio algunos productores buscaron acordar con la postura universitaria: “*No hay marco de plantación [...] nosotros tenemos las variedades de ciruela separadas dentro del monte.*” (Productor DG). Otros productores en cambio plantearon otra postura a la de la universidad:

-Yo planté a 3 metros entre las plantas de la fila y a 2 ó 3 metros entre las filas (Productor JG).

-¿Por qué tan cerca las plantas? (Productor FD).

-Quiero tener plantas chicas, el suelo no resiste plantas grandes, se vuelcan con los vientos del sudeste. Las planto cerca y las podo manteniendo plantas bajas. Mi quinta es baja y el agua del río tarda en irse (Productor JG).

Este intercambio de percepciones y prácticas permitió que en el protocolo se pudiese ajustar a la realidad local y evitar el problema que podría originar una recomendación de un marco

de plantación teórico de 4 x 4 metros (un aumento de caída de árboles frutales ante las condiciones climáticas de ese lugar). Estos problemas son percibidos, y sus implicaciones son interpretadas, de modos muy distintos por los actores involucrados. Para los técnicos la modificación propuesta puede ser entendida como una pérdida de autoridad en el proceso de construcción de normas o como una deficiente lectura de la realidad local, y no como un avance en dicha construcción participativa, lo que lesiona su autoimagen.

El agregado de sacarosa (azúcar de caña) y tiempo de maceración de ciruelas en el fermentado

En general, prácticamente no existen datos sobre la composición de este producto. El “saber hacer” varía marcadamente con cada elaborador y el proceso es netamente empírico. A partir de las entrevistas previas y las reuniones para la construcción del protocolo, se pudo delinear un proceso típico de fermentado y acordar una forma de hacer el producto. El proceso básico es muy simple, las ciruelas se maduran bien en la planta (para poder extraer mejor el jugo) y se muelen con una moladora a rodillo con los pasos bien abiertos para no romper el carozo, luego de lo cual se deja de uno a ocho días para que el “líquido afloje” o mejor llamado “la maceración”. Para obtener el jugo a fermentar, las ciruelas se colocan sobre un lienzo y mediante presión se procede al filtrado. Alternativamente se puede utilizar una prensa como las que se emplean en la producción de vino. El residuo sólido se desecha y el jugo se va vertiendo en tanques de fibrocemento revestidos con pintura epoxi o acero inoxidable (Velarde *et al.*, 2010b). Debido al relativamente bajo nivel de azúcar de la ciruela (9.5-11.5%), que daría un máximo de etanol del 7% (v/v), es una práctica común que se incorpore azúcar al inicio de la fermentación para elevar el nivel final de alcohol. De hecho, y a juzgar por los testimonios de los productores, los niveles de alcohol que se obtienen fermentando el jugo tal cual, sin agregados, no garantizan la estabilidad del fermentado: “[...] *el vino se hecha a perder rápido.*” (Viñatero S.R., 2005). Algunos productores agregan azúcar en exceso para que la bebida tenga azúcar residual y sea dulce, según los comentarios: “[...] *el fermentado dulce tiene más aceptación, es el preferido de la gente.*” (Viñatero, S.R., 2005).

El agregado de azúcar se hace “a ojo” aunque últimamente se cuantifica como °BAUME (1° BAUME equivale aproximadamente a 25 g/l de sacarosa y genera por fermentación 1% de alcohol). Lo más común es que se agregue azúcar (sacarosa) hasta alcanzar 10-15 °BAUME y dejar que la fermentación termine cuando se llega a una concentración inhibitoria de etanol (típica 13%), lo cual depende de la tolerancia de la flora de levaduras: “[...] *la fermentación se para cuando se llega a cierto ° BAUME.*” (R.V. viñatero, 2005).

El agregado de azúcar no es uniforme y varía de acuerdo a cada productor. Uno de los problemas que enfrenta esta bebida es el contenido de metanol resultante en el producto terminado. Se pudo identificar como punto crítico que contribuye a obtener valores más altos de metanol, el momento de agregado de la sacarosa: cuando se le agrega inmediatamente de la molienda de la fruta, hay mayores posibilidades de desesterificación de la pectina y, en consecuencia, mayores índices de metanol. Sin embargo, también había productores que agregaban el azúcar al segundo o tercer día, práctica que se aconsejó en el protocolo final, pues en los análisis de laboratorio hasta el momento efectuados, esta práctica parece estar asociada a la disminución de metanol en la bebida en niveles permitidos.

Una preocupación constante de los productores es la concentración de metanol en el fermentado. El metanol es un compuesto normalmente presente en las bebidas alcohólicas, particularmente cuando estas derivan de frutas. El origen del metanol es la pectina presente en la pared celular del tejido vegetal. Las sustancias pécticas son polisacáridos ácidos complejos que están localizados principalmente en la pared celular primaria y laminilla media de plantas superiores. La presencia de metanol en los fermentados alcohólicos es atribuible a la desesterificación de la pectina, proceso este que suele ser llevado cabo por la enzima pectin metilesterasa (PME) presente en el tejido vegetal. La cantidad de metanol final en el fermentado depende entonces de la variedad de fruta y la tecnología del proceso de fermentación.

Otro punto crítico relevado fue el tiempo que dejan los viñateros, luego de la molienda, el mosto que está compuesto por las frutas parcialmente rotas con sus cáscaras, pulpa -antes del prensado del jugo- o maceración. La lógica práctica indica que cuanto mayor es el tiempo de maceración, más rendimiento tiene el futuro fermentado, y dentro de esta racionalidad es que los productores pueden dejar que “afloje el jugo” hasta 7 u 8 días. En los estudios realizados en la Facultad de Ciencias Exactas, se logró establecer una correlación entre el tiempo de maceración y el contenido de metanol a obtener en el fermentado. Los niveles de metanol teóricos que podrían encontrarse en un fermentado de ciruela serían del orden de 0.3-0.8 g/litro o 0.4-1.0 ml/litro. Si tomamos como referencia la tolerancia que se establece para vinos; 0.35/0.1 ml (Res INV N° 74/85 o 300 mg/l como el límite legal europeo), es evidente que una desesterificación excesiva de la pectina durante la elaboración del fermentado conduce a niveles inaceptables de metanol en el producto. El control de la desesterificación de la pectina es por lo tanto un punto crítico del proceso. En las reuniones para la construcción del protocolo de fermentado de ciruela en base a BPM, surgieron todos estos puntos críticos del proceso de elaboración, que fueron aceptados e incluidos en el protocolo participativo. Al parecer el desafío de construcción y diálogo entre saberes prácticos y teóricos se había conseguido. Ya lo anticipó Long en sus estudios sobre

el desarrollo rural: “las discrepancias de interés social, interpretación cultural, conocimiento y poder son mediadas y perpetuadas o transformadas en puntos críticos de eslabonamiento o confrontación” (Long, 2007:100).

Los viñateros aceptaron incluir los aspectos teóricos en un “manual de buenas prácticas”, pero no lograron incorporar estos saberes que contradecían sus expectativas de lograr mayores rendimientos del fermentado. Como consecuencia de la no adopción de las innovaciones propuestas, en el ciclo 2011, los niveles de metanol se elevaron, no pudiendo comercializar el producto. El aprendizaje es doloroso, en el punto uno para los universitarios y en el punto dos para aquellos viñateros que desestimaron las buenas prácticas discutidas, recomendadas y aceptadas tácitamente en el protocolo participativo de fermentado de ciruela.

8. Reflexiones finales

El caso del vino de la costa de Berisso y el fermentado de ciruela, permitieron integrar un equipo de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata y realizar intervenciones concretas, que fueron el sustento de esta investigación-acción. La experiencia de terreno promovió mediante productos agroalimentarios típicos (basados en el origen, la historia y la identidad), la incipiente recuperación socioeconómica de los productores asentados en Berisso. Este proceso logró varios resultados: conformar un grupo estable de diecisiete productores que hoy constituyen la Cooperativa de la Costa de Berisso Ltda. (desde junio de 2003), triplicar la superficie implantada de vid que existía en el año 2000, organizar la Fiesta del Vino de la Costa de Berisso como dispositivo de comercialización y valoración cultural de la actividad vitivinícola (a partir de 2004) y una bodega colectiva (inaugurada en 2009), entre otros.

La hipótesis inicial acerca del desafío que conlleva la utilización de dispositivos participativos en la construcción social de la calidad de productos agroalimentarios típicos, nos ha permitido explorar los obstáculos en los aprendizajes y en la adopción de innovaciones. Si bien el conjunto de técnicas participativas mejoró la acción comunicativa y los procesos de reconocimiento entre las dos fases involucradas, no pudo neutralizar los conflictos inherentes a la legitimación de actores en el territorio. Los saberes teóricos versus los saberes prácticos fueron la arena en la que se expresó la contienda y que generó diferentes tipos de resistencias, tanto para los viñateros como para los universitarios.

En nuestro caso la dicotomía entre saberes teóricos y prácticos ha estado mediando el proceso de construcción de nuevos saberes. Las disputas entre técnicos que se apoyan mayoritariamente en “saberes teóricos codificables” y productores que sostienen sus

argumentos en “saberes prácticos”, no son otra cosa que una lucha por el significado y la legitimación de sujetos portadores de diferentes tipos de poderes.

Sin embargo el trabajo participativo, en nuestra experiencia, ha permitido generar algunas rupturas en estos esquemas que sintéticamente presentamos como estereotipados. Para los técnicos se hace necesario generar espacios de reflexión de la propia práctica. La discusión y debate de las diferentes situaciones de manera continua, permite aprender sobre las prácticas de intervención en escenarios nunca armónicos. La supuesta pérdida de autoridad al reconocer nuevas situaciones que no habían sido tenidas en cuenta en el contexto de enseñanza aprendizaje, amplía las posibilidades del reconocimiento de los productores como sujetos activos y críticos y coloca a los técnicos en el escenario de culturas híbridas donde todos tienen conocimientos útiles.

Invertir el esquema deductivo y trabajar desde el saber-hacer que movilizan los productores de manera inductiva, ha generado conocimientos, intercambios y reflexiones entre ellos y con los técnicos, constituyendo verdaderas redes de innovación local. Estos campos conceptuales que se van gestando en base al conocimiento y experiencia de muchos, no pueden abordarse de manera asistemática, requieren de construcciones más lentas donde los procesos se van asimilando y acomodando a diferentes ritmos, por consiguiente debemos comprender las emociones de frustración o de éxito que se van produciendo a lo largo del tiempo, sin dejar de percibir aquellas situaciones como las que encuentran y progresivamente generan, algún nuevo dominio de conocimiento de los productores a lo largo del proceso de cambio. Las primeras situaciones son las que dan sentido a los conceptos y procedimientos, son fundantes; en nuestro caso pueden configurar una nueva situación que genere dominios diferentes para productores y técnicos, que permitan construir nuevos conocimientos situados.

Las “buenas prácticas agrícolas y de manufactura” no las podemos considerar entonces como prescripciones normativas o absolutas con criterio unívoco de verdad, si no que deben surgir en diálogo con los conocimientos locales que permiten una síntesis propia y particular de ese agroecosistema. Las contradicciones que generan estos principios generales en una gran cantidad de situaciones heterogéneas, no debe opacar también, que muchos de esos principios permiten o facilitan la obtención de productos sanos e inoocuos, y que prácticas locales o tradicionales como las que hemos señalado para el caso de la elaboración de fermentado, son perjudiciales para la salud de los consumidores.

Conocimientos y poder van de la mano, como consecuencia comprendemos también las resistencias que generan los manuales de buenas prácticas en aquellos que deben aplicarlos y no han sido constructores de esos principios, que fortalecen a los científicos

universitarios que poseen el lenguaje y la forma de codificarlos. Estas disputas están presentes en éste y otro tipo de construcciones sociales. El lograr en el universo local de Berisso, poner en cuestión los saberes teóricos muchas veces pensados como incuestionables, es un avance en estos procesos de construcción colectiva. Los técnicos también aprendieron que los cuestionamientos ayudan al proceso de aprendizaje mutuo y a la integración de los conocimientos que, muchas veces, de manera superficial, se presentan como incompatibles y también a legitimar procedimientos útiles para mejorar la producción y la metodología de intervención.

En este sentido, consideramos que el problema de la constitución y producción de significados no es marginal a la de la formación de los sujetos; debemos verlos a la vez, articuladamente, en conjunto. La supuesta pérdida de poder de los técnicos por ceder parte de sus supuestos y construcciones teóricas, es constituyente de los espacios de formación de sujetos y viceversa. Es donde se producen encuentros y desencuentros, negociaciones, reciprocidades, indiferencias, autoridades o jerarquías, rituales legitimadores o no, rutinas admitidas o sancionadas, siempre en construcción. La propuesta de desarrollo rural basada en los recursos agroalimentarios locales ha permitido articular a múltiples actores del territorio, con lo que los resultados se potenciaron. El vino de la costa de Berisso junto a otros productos, ha actuado como el vector donde han convergido diversidad de intereses, actores, instituciones y consumidores.

Notas

[1] Para ampliar ver la tesis de Magíster en Estudios Sociales Agrarios: *“Valorización de los recursos agroalimentarios locales como estrategia de desarrollo rural: estudio de caso del vino de la costa de Berisso, Argentina.”* Autor: Irene J. Velarde. Director: Dr. Roberto Cittadini y Codirector: Dr. José Muchnik. FLACSO, Buenos Aires, 2010.

[2] Por discurso se entiende un juego de significados insertos en las metáforas, representaciones, imágenes, narraciones y declaraciones que fomentan una versión particular de “la verdad” acerca de objetos, personas, eventos y las relaciones entre ellos. Los discursos producen textos escritos, hablados, e incluso no-verbales como los significados insertos en los estilos arquitectónicos o modas del vestido (Long, 2007),

Bibliografía

Chevalier, D. (Dir.) (1991). *Savoir-faire et pouvoir transmettre. Transmission et apprentissage des savoir-faire et des techniques*. Paris: Maison des sciences de l'homme, Collection Ethnologie de la France, Cahier 6, 6-11.

Deffontaines, J. P. y Petit, M. (1985). *Comment étudier les exploitations agricoles d'une région? Présentation d'un ensemble méthodologique*. Dijon: INRA Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement, 4.

Freire, P. (1973). *¿Extensión o comunicación? La concientización en el medio rural*. México: Siglo XXI.

Huergo, J. (2004). *Cultura, educación y comunicación*. La Plata: Ediciones de Periodismo y Comunicación.

Landais, E. y Balent, G. (1993). Introduction à l'étude des systèmes d'élevage extensif. En: *Etudes et recherches sur les systèmes agraires et le développement INRA, Programme Agrotech*, 13-32.

Lopez, E. Y Muchnik, J. (ed.) (1997). *Petites entreprises et grands enjeux: le développement agroalimentaire local*. Paris: L'Harmattan.

Long, N. (2007). *Sociología del desarrollo: una perspectiva centrada en el actor*. San Luis: El Colegio de San Luis.

Manzanal, M. (2006). Regiones, territorios e instituciones del Desarrollo Rural En: Manzanal, M.; Neiman, G. y Lattuada, M. (Comps.) *Desarrollo Rural: Organizaciones, Instituciones y Territorios*. Buenos Aires: Ciccus.

Muchnik, J. y De Sainte, M. (2000). Actas del Proyecto Inter Unidad (PIU) INRA-CIRAD.

NORMA INTERNACIONAL ISO 9000. Traducción Certificada. Sistema de Gestión de Calidad-Conceptos y vocabulario. Disponible en:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/calidad/boletines/bolet_bpm.PDF

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/calidad/boletines/bolet_poes.pdf

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/calidad/manual/Manejo_plagas.pdf

Posada, M. y Velarde, I. (2000). Estrategias de desarrollo local a partir de productos alimentarios típicos: el caso del vino de la costa en Buenos Aires, Argentina En: *Problemas del Desarrollo, Revista Latinoamericana de Economía*. N° 121, abril/junio. Vol. 31, 63-84.

Spinosa, Martín (2006). Los saberes y el trabajo. Anales de la Educación Común. En: *Tercer Siglo*, Año 2, N°5, dic., 1-11. Disponible en:

<http://abc.gov.ar/lainstitucion/revistacomponents/revista/archivos/anales/numero05/archivosp/araimprimir/19.spinosa.pdf>

Tessier, J.H. (1979). Relations entre techniques et pratiques, *Bulletin INRAP*, 38, 1-19.

Tizon, P. H. (1996). Qu'est ce que le territoire. En: *Di Meo, G. (dir.) Les territoires du quotidien*. Paris: L'Harmatta.

Velarde, I., Voget, C., Sepúlveda, C., Orozco, E., Avila, G. (2009). Recuperación del vino de la costa de Berisso: una experiencia interinstitucional de aprendizaje social. Ponencia presentada en: *X Congreso Iberoamericano de Extensión Universitaria "José Luis Rebellato"*, Montevideo, 5 al 9 de octubre 2009.

Velarde, I. (2010). *Valorización de los recursos agroalimentarios locales como estrategia de desarrollo rural: estudio de caso del vino de la costa de Berisso, Argentina*. Buenos Aires: Mimeo.

Velarde, I., Voget, C., Sepúlveda, C., Romero, M., Villamonte, I., Molina, G. y Boncompagno, N. (2010). Construcción social de productos típicos con agricultores familiares: la legitimación del fermentado de ciruela de Berisso, provincia de Buenos Aires, Argentina. Ponencia presentada en: *Primer Encuentro Nacional de Economía Agraria y Extensión Rural - XV Jornadas Nacionales de Extensión Rural VII del Mercosur*. Potrero de los Funes, San Luis, 6 al 8 de octubre de 2010.

Velarde, I. (2011). Resurgimiento del vino de la costa de Berisso como estrategia identitaria de los actores locales frente a la crisis. En: Adriani, H. L.; Papalardo, M. M.; Pintos, P. A. y Suárez, M. J. (Comps.) *Actores, estrategias y territorio. El Gran La Plata: de la crisis de la convertibilidad al crecimiento económico*. La Plata: Universidad Nacional de La Plata.

Vergnaud, G. (1996). Au fon de l'action, la conceptualisation. En: Barbier, J. M., *Savoirs Théoriques et savoirs d'action*. París: Puf.

Fecha de recibido: 16 de abril de 2012

Fecha de aceptado: 10 de julio de 2012

Fecha de publicado: 30 de agosto de 2012