

# Instrumentos para evaluar la disponibilidad a la producción y consumo de alimentos *slow* en el Partido de General Pueyrredon

Onaine, Adolfo Eduardo<sup>1\*</sup>, Zugarramurdi, Aurora<sup>2</sup>

*Universidad Nacional de Mar del Plata, Facultad de Ingeniería, Departamento de Ing. Industrial.  
Av. J. B. Justo 2050 – (B7608FBZ) Mar del Plata. [1aeonaine@fi.mdp.edu.ar](mailto:aeonaine@fi.mdp.edu.ar) [2auroraz@mdp.edu.ar](mailto:auroraz@mdp.edu.ar)*

## RESUMEN

Este trabajo tiene como objetivo presentar instrumentos que se implementarán para recabar información sobre la disponibilidad a la producción y consumo de alimentos *slow* en el Partido de General Pueyrredon. El concepto de alimento *slow* busca rescatar la biodiversidad local, el respeto por la tierra y la cultura gastronómica regional para ofrecer alimentos sanos para la población con productos locales todo el año. Dos primeros instrumentos indagan las características, superficie, infraestructura y equipamiento de la empresa, los productos, los procesos, la mano de obra y los canales de distribución de productores primarios y secundarios. Un tercer instrumento se dedica al consumidor, aquí se consulta sobre el número de integrantes y nivel de ingreso del grupo familiar; edad, género y nivel de educación del decisor de la compra; porcentaje de ingreso destinado a la compra de alimentos; hábitos para la selección de los alimentos y sus proveedores; conocimiento sobre la filosofía *Slow Food*; y ¿cuánto estaría dispuesto a pagar por un alimento *slow* con respecto a uno convencional? El diseño metodológico de los instrumentos se basa, en el caso de productores en la metodología empleada para el Censo Hortícola de la Provincia de Buenos Aires y para consumidores en la Disposición a pagar por el consumidor. La muestra es de carácter intencional, han sido seleccionados productores que se aproximan o implementan la filosofía *slow* y consumidores de alimentos orgánicos, saludables o *slow* dado que ya tiene incorporado el hábito a la compra de alimentos no convencionales a un valor superior. Consisten en cuestionarios semi-estructurados para conocer sobre los aspectos más importantes de los productores y de los consumidores, combinando la recolección de datos cuantitativos y cualitativos. Se concluye que la aplicación de los instrumentos permitirá evaluar la disponibilidad a la producción y consumo de alimentos *slow* en el Partido de General Pueyrredon.

**Palabras Claves:** Alimentos *slow*, producción de alimentos, consumo de alimentos, disposición a pagar.

## ABSTRACT

The objective of this work is to introduce the tools that will be used to gather information on willingness to consume and produce slow foods in General Pueyrredon County. The slow food concept aims to rescue the local biodiversity, with deference for the land and the regional food culture in offering healthy local food all year round. The two first tools inquire on the firm characteristics, surface, infrastructure and equipment, products, processes and labor, and on secondary and primary distribution channels. A third tool is devoted to the consumer, inquiring on size and income of the family group, age, gender and education level of the purchase decider; percentage income dedicated to food purchases; food selection and provider selection habits; knowledge of the slow food philosophy; and on how much is he willingness to pay for a slow food in relation to a regular food. The methodology behind the producer instruments is based on the methodology used on the Buenos Aires Province Orchard Census and for consumers in Willingness to pay. Sampling was directed to producers that approach or implement the slow food philosophy, and to consumers of organic, healthy or slow foods, since they are used to pay more for non-regular foods. The tools include semi-structured questioners to gather knowledge on the most important characteristics of producers and consumers, combining qualitative and quantitative data collection. It is concluded that the usage of these tools will allow for the evaluation of slow food availability and consumption in General Pueyrredon County.

**Key words:** slow-food, food production, food consumption, willingness to pay.

## 1. INTRODUCCIÓN

El concepto de alimento *slow* busca rescatar la biodiversidad local, el respeto por la tierra y la cultura gastronómica regional para ofrecer alimentos sanos para la población con productos locales todo el año.

Dado que existe a nivel internacional una creciente toma de conciencia por el consumo de alimentos saludables se han realizado algunos estudios que indican que los consumidores están dispuestos a pagar un precio Premium por alimentos sanos o diferenciados. Sin embargo, existe escasa investigación sobre lo que los consumidores realmente pagarían por estos atributos. Tampoco existe información sobre las preferencias del consumidor al elegir un establecimiento gastronómico, y sobre la influencia que podría tener sobre esta decisión, que el establecimiento tenga incorporados los conceptos de comida saludable o más aún, de *Slow Food*.

Para recabar información sobre la disponibilidad a la producción y consumo de alimentos *slow* en el Partido de General Pueyrredon (PGP) - Provincia de Buenos Aires - se construyen tres instrumentos. Los dos primeros indagan las características de los productores primarios y secundarios. El tercero, se dedica al consumidor, aquí se consulta sobre hábitos alimentarios, conocimiento sobre la filosofía *Slow Food*; y ¿cuánto estaría dispuesto a pagar por un alimento *slow* con respecto a uno convencional?

### 1.1. El movimiento internacional *Slow Food*.

El movimiento internacional *Slow Food* nace en Italia en 1986 opuesto a la estandarización del gusto que promueve la difusión de una nueva filosofía que consiste en combinar placer y conocimiento en torno al concepto de ecogastronomía, el cual reconoce la conexión entre la comida, la tierra y el planeta. Este enfoque implica una auténtica rebelión contra los malos hábitos alimenticios, dando una imprescindible batalla contra la pérdida de los valores de los productos alimenticios y a las modalidades de producción y consumo de los alimentos existentes. En general, el *Slow Food* es la respuesta de vanguardia contra un modelo que estandariza y homogeniza los sabores y los gustos. [1]

En una charla en la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires el sociólogo italiano Carlo Petrini, creador del movimiento *Slow Food*, expresa: "Fomentamos el respeto por la calidad organoléptica, cultural y ecológica de los alimentos, y una justicia social tanto desde el punto de vista del productor como desde el punto de vista del consumidor". "El productivismo de la industria alimentaria actual busca en todas las especies animales y vegetales las más resistentes y las más rendidoras, y eso perjudica a otras especies que quizás no son tan productivas pero son fundamentales para otros alimentos o para otras actividades del planeta". "Quise hablar en esta Universidad, que es una de las más entusiastas en la filosofía de productivismo, para darle ánimos a los pocos que se animan a investigar y difundir la agroecología". "No podemos dejar que la lógica de la máxima rentabilidad de las corporaciones se instale en nuestra comida" [2]. Terra Madre es el nombre de las redes que *Slow Food* va organizando a lo largo del mundo con el alimento como elemento central para promover una nueva lógica agroalimentaria.

El movimiento *Slow Food* tiene como premisas [3]:

- ✓ *la utilización de productos y materias primas que sean obtenidas a partir de sistemas de producción que no dañen el medio ambiente, que no agoten los recursos de la tierra, y que se realicen con un uso mínimo de recursos externos, (sin plaguicidas, ni fertilizantes sintéticos, entre otros);*
- ✓ *no utilizar organismos genéticamente modificados (OGM);*
- ✓ *minimizar el uso de productos que contengan aditivos o conservantes químicos sintéticos, es decir que no tienen un origen natural sino que han sido producidos por el hombre;*
- ✓ *obtener las materias primas y los productos en un marco socialmente justo;*
- ✓ *eliminar acciones que causen un impacto negativo en el medio ambiente: utilizar detergentes biodegradables y contar con una adecuada disposición y un correcto tratamiento de los residuos generados;*
- ✓ *obtener la mayor cantidad de productos de huertas y granjas locales promoviendo el uso de alimentos vegetales (frutas, verduras y aromáticas) en su momento de recolección y/o cosecha (productos de estación);*
- ✓ *establecer alianzas estratégicas con los productores proveedores de las materias primas para lograr compromiso y calidad pactada, potenciando de esta manera la sustentabilidad económica de los productores y permitiendo la planificación productiva de acuerdo a la demanda;*
- ✓ *tener conocimiento de los recursos naturales (flora y fauna) de la región y ver cuáles de ellos pueden incorporarse a las preparaciones; y*
- ✓ *promover el consumo de alimentos crudos (Raw Food).*

Otra muestra de la relevancia de los alimentos *slow* se presenta en el marco del *Fòrum Gastronòmic* de Girona 2011 donde se distinguen un total de sesenta cocineros de cincuenta y nueve restaurantes españoles por su apuesta por los productos locales y por la defensa de la biodiversidad. Los cocineros recogen los diplomas de Restaurante km 0 de *Slow Food* España por

aplicar una filosofía de proximidad y de defensa de productos que de otra manera podrían desaparecer y están promovidos a través del *Convivium* de *Slow Food* más cercano una vez que aplican los criterios que se exigen para incorporarlos: deben adquirir directamente a tres productores, como mínimo, que se encuentren en un radio de 100 kilómetros del restaurante y en la carta ha de incluirse al menos cinco platos considerados Km 0. Un plato de esas características ha de contar con un 40% de ingredientes adquiridos a los productores cercanos y el 60% restante han de ser ecológicos o que estén incluidos del Arca del Gusto de *Slow Food*. [4]

El artículo de la revista In-LAN titulada “Sabores patagones” con la bajada “Si hay algo que refleja la cultura e identidad de un territorio y permite conocer un pueblo, es su comida. Este es un viaje diferente y sin prisa, donde los paisajes perfectos pasan a segundo plano, para destacar los sabores, texturas y colores de la comida patagónica” demuestra que a nivel regional (rutas de la empresa aérea LAN) se atrae al turismo internacional haciendo incapié en los alimentos *slow*. [5]

### **1.2. El consumo de alimentos saludables.**

En cuanto al creciente consumo de alimentos saludables, en las legislaciones de países como Reino Unido, España y Francia, existe un avance en la exigencia de los estándares para una alimentación más saludable empezando por los centros educativos y hospitalarios, y con la ingesta infantil como prioridad. En Estados Unidos de Norte América existen productos con la etiqueta oficial *USDA Organic* que para acceder a ella requieren una certificación que cumplen con al menos 95 por ciento de los requisitos establecidos. Estos productos pueden encontrarse en supermercados, verdulerías y fruterías en todo Estados Unidos y ya existen empresas de envergadura dedicadas a la distribución o venta de alimentos naturistas. Este sector es considerado el de mayor expansión en el mercado alimentario de ese país. [6]

### **1.3. El fomento de la calidad en origen y el fortalecimiento de la economía familiar agraria.**

Como consecuencia de la sustitución de una economía agraria familiar por una agricultura industrializada de alto rendimiento se han pagado costos ecológicos sin precedentes, en términos de sobreexplotación de recursos naturales y energéticos renovables y no renovables, ruptura de equilibrios ecosistémicos, pérdida de biodiversidad e incremento de las emisiones de efecto invernadero, entre otros. Paralelamente, dicha adaptación tiene un incuestionable impacto social y económico, que pasa por un creciente abandono de la actividad agrícola, la marginación de las explotaciones más pequeñas, (para las personas productoras que siguen desarrollando su actividad) un incremento de la dependencia respecto de las industrias proveedoras de insumos y agroalimentarias, un endeudamiento creciente y, en términos más generales, una homogeneización de la dieta y la pérdida de soberanía alimentaria de personas, comunidades y países. [7]

Por otra parte, en la guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles producida de manera conjunta por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y el proyecto Siner-GI<sup>1</sup> se expresa que: “*En todo el mundo existen cada vez más expectativas y una mayor demanda por parte de los consumidores de productos alimenticios y agrícolas que tengan una etiqueta específica de calidad, en particular, con relación a su origen, tradición y un saber hacer particular. La promoción y la conservación de dicha calidad vinculada al origen pueden contribuir al desarrollo rural, la diversidad alimentaria y la posibilidad de elección de los consumidores. Ello es el resultado de la conservación y la promoción de los recursos naturales, culturales y sociales de un lugar determinado. Además, los últimos avances de nuevos sistemas, como las indicaciones geográficas, requieren orientación. Por consiguiente, en 2007 la FAO puso en marcha un programa sobre la calidad vinculada al origen a fin de contribuir al desarrollo rural, prestando asistencia a los Estados Miembros y los interesados en la aplicación de los sistemas de calidad vinculada al origen, tanto a nivel institucional como con los productores, que se adaptan a los diferentes contextos económicos, sociales y culturales*”. [8]

El PGP cuenta con instituciones de alto nivel de conocimiento para el fomento del desarrollo productivo como las Facultades de Ingeniería, de Ciencias Agrarias y de Ciencias Económicas y Sociales de la Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMdP). En particular, la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNMdP forma una unidad integrada con la Estación Experimental Agropecuaria Balcarce (EEAB), del Centro Regional Buenos Aires Sur del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Ubicada en el km 73,5 de la Ruta Nacional 226 a 15 km de la ciudad de Balcarce y a 73,5 km de Mar del Plata, en el Sudeste de la Provincia de Buenos Aires, desarrolla el Programa PRO-HUERTA que representa una alternativa para mejorar la alimentación de los sectores sociales en situación de pobreza, a través de la autoproducción de alimentos en

---

<sup>1</sup> El Proyecto Siner-GI (Refuerzo de la investigación internacional sobre indicaciones geográficas) es una red de investigación financiada por la Comunidad Europea (prioridad 8.1: investigación orientada a la política) que se llevó a cabo desde mayo de 2005 hasta julio de 2008.

pequeña escala mediante modelos de huertas y granjas a nivel familiar, escolar, comunitario e institucional, complementando y diversificando la dieta.

De Mar del Plata, cabecera del PGP, principalmente se conoce la producción alimenticia pesquera, sin embargo, es también sinónimo de algunos productos alimenticios no pesqueros que se consumen en todo el país (como el café Cabrales, los alfajores Havanna, el dulce de leche Chimbote, entre otros). También es importante destacar el crecimiento de la agricultura, ganadería y silvicultura, explicado prioritariamente por el incremento de la actividad frutihortícola que le permite, además de autoabastecerse, proveer de sus productos a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) y a otras importantes de la región. Sus tierras se caracterizan por un alto contenido de materia orgánica y brindan amplias condiciones agroecológicas para el cultivo de cereales, oleaginosas, hortalizas y frutas, así como para la cría de ganado bovino y ovino. [9, 10]

#### 1.4. El Cinturón Frutihortícola del Partido de General Pueyrredon.

Se denomina frutihortícola a la conjunción de la horticultura y fruticultura. La horticultura consiste en el cultivo de plantas, anuales o perennes, en general de carácter intensivo, cuya finalidad es obtener distintos órganos comestibles tales como hojas, tallos- verdes, maduros o secos-, semillas, flores, tubérculos, yemas, rizomas o bulbos. Algunas actividades se desarrollan en explotaciones monocultoras y otras se realizan en unidades productivas muy diversificadas. Las actividades pueden ser llevadas a cabo al aire libre, bajo cubiertas e incluso en medios artificiales como hidroponía- cultivo en agua- u otros medios diferentes de la tierra de cultivo. Se entiende por fruticultura al cultivo de plantas que producen frutos. En particular, la producción orgánica es un sistema holístico de gestión y producción que fomenta y mejora la salud del agroecosistema y en particular la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo. Es un sistema de producción agrícola sustentable en el tiempo, sin la utilización de productos químicos. Estos sistemas se basan en normas de producción específicas y precisas cuya finalidad es lograr agroecosistemas óptimos que sean sostenibles desde el punto de vista social, ecológico y económico. [11]

La actividad agropecuaria es uno de los principales indicadores económicos del PGP, destacándose el sector frutihortícola, que además se encuentra en pleno período de expansión tanto en cantidad como en calidad y variedad de cultivos. Tanto por la superficie cultivada, la diversidad, calidad y rendimientos obtenidos, como por el momento de producción y la amplia red de mercado que abastece, el cinturón Frutihortícola constituye uno de los principales centros de producción del país. [9, 10]

Originalmente, se denominó Cinturón Frutihortícola del PGP a una franja de 25 km de zona rural ubicada al oeste del casco urbano de la ciudad de Mar del Plata. Dada la extensión de las zonas productivas para la explotación Frutihortícola se considera ampliarlo a una franja que bordeee la ciudad de Mar del Plata (ver Figura 1).

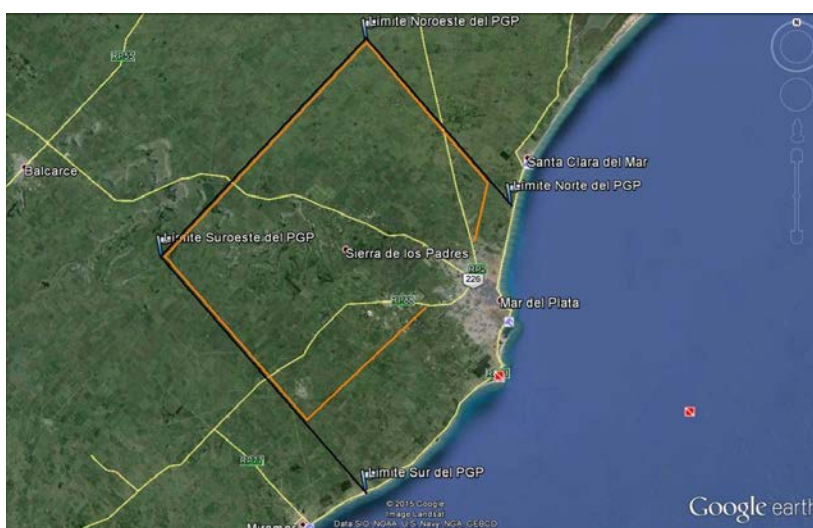


Figura 1: Cinturón Frutihortícola del PGP

Fuente: Elaboración propia en base a imágenes de Google earth.

## 2. OBJETIVO Y METODOLOGÍA DE TRABAJO

El diseño metodológico de los instrumentos se basa, en el caso de productores en la metodología empleada para el Censo Hortiflorícola de la Provincia de Buenos Aires (CHFBA 2005) [11] y para consumidores en la Disposición a pagar por el consumidor [12]. La muestra es de carácter intencional, han sido seleccionados productores que se aproximan o implementan la filosofía slow y consumidores de alimentos orgánicos, saludables o slow dado que ya tiene incorporado el hábito a la compra de alimentos no convencionales a un valor superior. Consisten en cuestionarios semi-

estructurados para conocer sobre los aspectos más importantes de los productores y de los consumidores, combinando la recolección de datos cuantitativos y cualitativos.

### 3. DESARROLLO DE LOS INSTRUMENTOS

Para el diseño de los instrumentos que se implementarán para recabar información sobre la disponibilidad a la producción y consumo de alimentos *slow* en el Partido de General Pueyrredon se examinan los espacios de variable en estudio para los consumidores (Tabla 1), para los productores primarios (Tabla 2) y productores secundarios (Tabla 3).

Tabla 1 *Variables en estudio para consumidores*

Tipo	Variables
Descriptivas del grupo familiar	Nº de integrantes Nivel de ingreso mensual Porcentaje del ingreso destinado a la compra de alimentos
Descriptivas del decisor de compra	Edad Género Nivel de educación Conocimiento del movimiento <i>Slow Food</i>
Descriptivas de los conductas del grupo familiar o del decisor de compra	Costumbre a comprar comida elaborada Razón de la compra de comida elaborada Criterios para seleccionar un proveedor Preferencia de alimentos la preparación del menú Incidencia de las técnicas aplicadas en la preparación de los alimentos Preferencia de materias primas locales la preparación del menú Preferencia por un proveedor que proponga tendencias innovadoras en cuanto a la salud integral y revalorización del patrimonio cultural Sobrepeso dispuesto a pagar por un alimento <i>slow</i>

Fuente: Elaboración propia

Tabla 2 *Variables en estudio para productores primarios*

Tipo	Variables
Descriptivas de la organización	Razón Social Nombre Comercial Nombre del entrevistado Profesión del entrevistado Localización de la empresa
Estructurales	Superficie de la explotación Número de parcelas que la integran Superficie a campo Superficie bajo cubierta Construcciones Instalaciones, maquinarias y equipos
Operativas	Sistemas de riego Sistemas de cosecha Manejo de invernaderos Uso de agroquímicos Análisis de agua y suelo Buenas Prácticas Agrarias Buenas Prácticas de Manufactura Mano de obra utilizada: Permanente y Transitoria Transporte de distribución: Propio y Tercerizado Especies cultivadas Superficie sembrada: a campo y bajo cubierta Producción anual: a campo y bajo cubierta Precio de venta Acondicionamiento Canales de distribución de las distintas especies.
Entorno	Fuentes de financiamiento Asociativismo Recibe apoyo gubernamental

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3 Variables en estudio para productores secundarios

Tipo	Variables
Descriptivas de la organización	Razón Social Nombre Comercial Nombre del entrevistado Profesión del entrevistado Localización de la empresa
Estructurales	Superficie del establecimiento Superficie dedicada a la producción Construcciones Instalaciones, maquinarias y equipos
Operativas	Uso de conservantes Análisis de agua Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento Buenas Prácticas de Manufactura Mano de obra utilizada: Permanente y Transitoria Transporte de distribución: Propio y Tercerizado Productos Producción anual Precio de venta Acondicionamiento Canales de distribución de los distintos productos
Entorno	Fuentes de financiamiento Asociativismo Recibe apoyo gubernamental

Fuente: Elaboración propia

### 3. CONCLUSIONES

Se concluye que la aplicación de los instrumentos diseñados permitirá evaluar la disponibilidad a la producción y consumo de alimentos *slow* en el Partido de General Pueyrredon, provincia de Buenos Aires.

Los dos primeros indagan las características, superficie, infraestructura y equipamiento de la empresa, los productos, los procesos, la mano de obra y los canales de distribución de productores primarios y secundarios. El tercero, se dedica al consumidor, aquí se consulta sobre el número de integrantes y nivel de ingreso del grupo familiar; edad, género y nivel de educación del decisor de la compra; porcentaje de ingreso destinado a la compra de alimentos; hábitos para la selección de los alimentos y sus proveedores; conocimiento sobre la filosofía *Slow Food*; y ¿cuánto estaría dispuesto a pagar por un alimento *slow* con respecto a uno convencional?

La validación de estos instrumentos se realizará mediante la consulta a expertos para así garantizar su efectiva aplicación en el último bimestre del año en curso.

### 4. REFERENCIAS

- [1] Colamarino, I., & Curcio, N. (2009). "Slow Food Convivium - Comer Disfrutar y Conocer". *Alimentos Argentinos*, 45, 10-12. Editada por el Ministerio de AGyP. C.A.B.A.
- [2] Equipo de Sociedad. (2014). "El creador del Slow Food, contra el sistema de producción de alimentos". *Diario Tiempo Argentino*, pág. 32. C.A.B.A.
- [3] Santander Spataro, M., Enev, L., García, S. E., & Ahumada, N. F. (2013). *Manual de procedimientos slow: guía teórico práctica de recomendaciones para incorporar la filosofía slow, buenas prácticas de producción y elaboración en emprendimientos gastronómicos*. Escuela Superior de Gastronomía. Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina. 1ra. Edición. EUDEM.
- [4] Escuela Superior de Hotelería y Gastronomía. (29 de agosto de 2015). *Escuela Superior de Hotelería y Gastronomía*. Obtenido de <http://escuelasuperiorhoteleriaygastronomia.blogspot.com.ar/2011/03/forum-gastronomic-de-girona.html>
- [5] Pfeiffer, E. (2015). "Sabores patagones". In-LAN, 1 a 5. LAN LINEAS AEREAS, Ed.
- [6] Osío Cabrices, R. (2011). "Los Alimentos Orgánicos ¿salvación o capricho?" *Debates IESA*, XVI(1), 72-76. IESA, Ed.
- [7] Di Masso Tarditti, M. (2012). "*Redes alimentarias alternativas y soberanía alimentaria. Posibilidades para la transformación del sistema agroalimentario dominante*". Tesis de Doctorado para la obtención del título de Doctor en Sociología, Facultat de Univeritat Autònoma de Barcelona, Ciències Polítiques I Sociologia, Barcelona.
- [8] Vandecandelaere, E., Arfini, F., Belletti, G., & Marescotti, A. (2010). *Uniendo personas, territorios y productos*. Roma, Italia: FAO.

- [9] Portal puntomardelplata.com. (17 de octubre de 2015). *www.puntomardelplata.com.ar*.  
Obtenido de [http://www.puntomardelplata.com.ar/cinturon\\_frutihorticola.asp](http://www.puntomardelplata.com.ar/cinturon_frutihorticola.asp)
- [10] Municipalidad de General Pueyrredon. (17 de octubre de 2015). *www.mardelplata.gob.ar*.  
Obtenido de <http://www.mardelplata.gob.ar/MardelPlata>
- [11] Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. (2005). *Censo Hortiflorícola de la Provincia de Buenos Aires*. La Plata: Gobierno de la Provincia de Buenos Aires.
- [12] Sharma, A. (2005). *Leopold Center for Sustainable Agriculture*, Iowa State University.  
Recuperado el 16 de Septiembre de 2015, de  
<https://www.leopold.iastate.edu/sites/default/files/grants/2005-M17.pdf>