

Productores porcinos familiares: de la carne a los chacinados. Su contribución a la cultura alimentaria del país

Agustina Castro^{1, 2}

¹Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar, Región Pampeana-INTA (IPAF-INTA), Calle 167 s/nº, Los Hornos, La Plata, Buenos Aires, Argentina

²Facultad de Ciencias veterinarias-UNLP, Calle 60 s/nº, La Plata, Buenos Aires, Argentina

E-mail: agustinacastro.ca@gmail.com

Resumen

El siguiente trabajo se encuentra enmarcado en un proyecto de tesis de maestría denominado: "Resolución 555/2006 de la ex SAGPyA: Programa de Control y Erradicación de la Triquinosis Porcina en la Argentina. Análisis de la Política Pública, su alcance y limitaciones en los productores porcinos familiares del partido de Cañuelas, provincia de Buenos Aires, Argentina". Si bien el objetivo de la tesis es analizar una política pública sectorial, se aprovechó esta instancia para reflexionar sobre la importancia de analizar la producción y consumo de alimentos no solo bajo las dimensiones biológicas y técnico-sanitarias sino también, bajo dimensiones sociales y culturales. Para ello, en una primera instancia se realizó un pequeño repaso histórico de la transformación del sector porcino nacional, haciendo énfasis en los productores porcinos familiares. Luego, se desarrolló un recorrido teórico de los conceptos de agricultura familiar y soberanía alimentaria para, por último, analizar como a través de las prácticas productivas, la elaboración y el consumo de determinados alimentos se contribuye al aporte cultural de un territorio en particular. Como reflexión final, se resalta la importancia de abordar las problemáticas territoriales, de manera integral a modo de evitar quitarle complejidad a las mismas.

Introducción

La producción porcina. La producción porcina familiar

Hasta finales de la década de 1980 la producción porcina era una actividad que se realizaba de manera secundaria dentro de la explotación agropecuaria y llevada a cabo, principalmente, por pequeños productores localizados en zonas de desarrollo del cultivo de maíz -uno de los componentes más importantes de la dieta de estos animales- (Papotto, 2006). Durante el transcurso de la década de 1990, este sector se caracterizó por incorporar grandes paquetes de tecnologías de insumos, transformándose algunos de los productores en propietarios de grandes granjas, en su mayoría, con altos índices de productividad. Sin embargo, este periodo caracterizado por un contexto económico de apertura comercial y paridad del peso argentino con el

INVESTIGACION

Castro Productores porcinos [...] dólar estadounidense –bajo el Plan de Convertibilidad-, trajo como consecuencia al sector porcino la imposibilidad de competir con los precios de la carne importada, proveniente principalmente de Brasil, conllevando al cierre de granjas y desaparición de varios de estos productores porcinos. Este escenario se mantuvo hasta la salida de la convertibilidad en el año 2002. La devaluación de la moneda generó el encarecimiento de la carne porcina importada –que se trasladó al mercado interno-, recuperándose el sector primario de la producción local¹. Luego, a partir de la primera década del 2000, la producción porcina ocupó un lugar protagónico en la agenda del gobierno nacional. Es así que el (ex) Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación (MAGyP) elaboró el Plan Maestro del Sector Porcino Nacional 2010-2020, cuyo objetivo principal era la promoción de la producción, la comercialización y el consumo de carne porcina, enfocándose en el desarrollo de pequeños productores.

En el sector porcino, los pequeños productores concentran más del 66% de las cerdas a nivel nacional, las cuales se encuentran distribuidas en un 98% en establecimientos de hasta 100 madres². Hasta el año 2017, el 72,51% de las unidades productivas (U.P.) tenían hasta 10 madres en producción, mientras que sólo el 0,42% más de 500³. Esta actividad es elegida por los pequeños productores ya que puede complementarse con otras actividades productivas, no demanda grandes extensiones de tierra, los animales pueden alimentarse con productos o subproductos con costos más accesibles, entre otras. Esta producción les permite a los productores familiares garantizar la incorporación de alimentos de calidad y un componente de proteína animal a la dieta.

Marco teórico

Soberanía Alimentaria y Agricultura Familiar

La Agricultura Familiar (AF) es entendida como “una forma de vida” y “una cuestión cultural” que tiene como principal objetivo la “reproducción social de la familia en condiciones dignas”, donde la gestión de la unidad productiva y las inversiones realizadas en ella es hecha por individuos que mantienen entre sí lazos de familia, la mayor parte del trabajo es aportada por los miembros de la familia, la propiedad de los medios de producción (aunque no siempre de la tierra) pertenece a la familia, y es en su interior que se realiza la transmisión de valores, prácticas y experiencias (FONAF, 2008, p.8). Si bien coincidimos con Schiavoni (2010) que en Argentina la AF es una

¹ Para ampliar información se recomienda ver: Papotto (2006): Producción porcina argentina: pasado, presente y futuro. Vº Congreso de Producción Porcina del Mercosur, Río Cuarto. Recuperado de:

http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_porcina/00-v-congreso_prod_porcina/17-papotto%20131.pdf

² Buenas prácticas pecuarias para la producción y comercialización porcina familiar (No. Q02/4). Ministerio de Agricultura de la República Argentina, Buenos Aires (Argentina) FAO INTA, (2012). Según datos de SENASA SIGSA (Sistema de Gestión Sanitaria), Coordinación de Campo, Dirección Nacional de Sanidad Animal.

³ Ministerio de Agroindustria de la Nación Recuperado de: https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/porcinos/estadistica/_archivos//000008_Caracterizaci%C3%B3n%20Nacional%20Porcina/000000_Caracterizaci%C3%B3n%20Nacional%20Porcina.pdf

INVESTIGACION

Castro Productores porcinos [...] categoría en construcción, y a pesar de la difícil tarea de caracterizar a un sector tan complejo y heterogéneo, todos sus intentos fueron el resultado de la necesidad de establecer las sustanciales diferencias que este sector presenta con respecto a la agricultura agroindustrial. Sus esfuerzos en la construcción de esta categoría (AF) remarca la necesidad de elaborar estrategias de desarrollo y políticas públicas específicas para este sector⁴. En este sentido, incluimos bajo esta definición a un complejo y heterogéneo colectivo de actores, ligados de alguna manera a actividades rurales –como agrícolas, ganaderas, pecuarias, artesanales, pesqueras, entre otras-.

Los sistemas productivos familiares, son imprescindibles para poder garantizar el derecho a la alimentación de los pueblos⁵. La declaración del año 2014 de la Organización de las Naciones Unidas como el Año Internacional de la Agricultura Familiar, permitió poner en uno de los primeros planos de la agenda internacional la discusión sobre el papel de las pequeñas explotaciones agrícolas en la búsqueda de la seguridad y la soberanía alimentaria⁶, en la reducción de la pobreza y en el mejoramiento del ambiente (Ramírez Miranda y de la Tejera Hernández, 2014).

En el país y, según los datos obtenidos del Censo Nacional Agropecuario 2002⁷, las explotaciones agropecuarias (EAPs) de pequeños productores alcanzaban un número de 218.868 explotaciones - 65,6% del total de explotaciones agropecuarias-, ocupando una superficie de 23.519.642 hectáreas - 13,5% de la superficie total de todas las EAPs del territorio nacional- (Obschatko *et al*, 2007). Como se expuso anteriormente,

⁴ Según Schneider (2014) existen tres posibilidades o formas para definir a la AF: la primera mediante alguna referencia teórica; la segunda mediante definiciones normativas elaboradas a partir de referencias que utilizan alguna clasificación o algún criterio empírico; y la última es política, a esta tercera posibilidad el autor la define como el resultado de aceptar, importar y usar una definición que proviene de una construcción social. Esto ocurre cuando una definición que surge a partir del “sentido común” de las personas comienza a ser utilizada por un grupo, un movimiento o una organización determinada que le atribuye sentidos y significados que definen su acción política.

⁵ Se estima que en el mundo existen 2,3 mil millones de establecimientos rurales (38% están en China y 20% en India), lo que representa alrededor del 14% de la superficie de la tierra. El tamaño del 85% de ellos es de menos de 2 hectáreas (ha) de tierra (CIRAD, 2013 citado en Schneider, 2014). Para ampliar se sugiere consultar: Schneider, S. (2014). *La agricultura familiar en América Latina: Un nuevo análisis comparativo*. FIDA/RIMISP. p 6.

⁶ Muchas veces los conceptos de seguridad y soberanía alimentaria se utilizan como sinónimos, pero no lo son. Seguridad alimentaria fue definido por la FAO, como respuesta a las crisis alimentarias en el mundo, resaltando la necesidad de garantizar el acceso a la población de alimentos –en cantidad y calidad adecuada-; soberanía alimentaria es un concepto que surge de Vía Campesina - organización internacional de agricultores- en el año 2001, como planteo de miradas alternativas para reencauzar la producción de alimentos y para enfrentar las crisis alimentarias. Definiéndose a la Soberanía Alimentaria como: “el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base sobre la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales”⁶ (Manzanal y Gonzalez, 2010, p. 20).

⁷ Se utilizaron los datos del censo 2002, ya que el Censo Nacional Agropecuario 2008 se realizó durante el conflicto del campo con el gobierno nacional, por lo cual sus datos se encuentran atravesados por el mismo. Se esperan los datos del nuevo Censo Nacional Agropecuario 2018.

INVESTIGACION

Castro Productores porcinos [...] específicamente en el sector porcino, los pequeños productores concentran más del 66% de las cerdas a nivel nacional, las cuales se encuentran distribuidas en un 98% en establecimientos de hasta 100 madres⁸.

Por lo expuesto anteriormente, se observa que el sector de la AF es un importante proveedor de alimentos para la población, de ocupación territorial y de generación de fuentes de trabajo.

La producción de cerdos como garantía de soberanía alimentaria

La producción porcina es una de las actividades productivas más elegidas por los productores familiares. Como se mencionó anteriormente, esto puede explicarse ya que es una actividad que no demanda grandes extensiones de tierra, los animales pueden alimentarse de subproductos alimenticios, es posible combinarla con otras producciones o actividades (característica fundamental para las lógicas de producción familiares que, en su mayoría, son de carácter pluriactivo⁹). Por esta razón, la producción porcina es una actividad que puede realizarse también en zonas urbanas o periurbanas del país. Además, resulta oportuno aclarar la importancia que tiene, para los empleados y peones rurales, la producción de animales de granja (como gallinas, pavos, cerdos) ya sea para el autoconsumo de la familia o para la venta. Esta práctica es vista como una estrategia adoptada por los empleados y peones rurales para aumentar sus ingresos, sin embargo, por cuestiones metodológicas estos datos quedan subestimados en los Censos Agropecuarios.

La soberanía alimentaria tiene como objetivo no solo garantizar el acceso a alimentos sanos, de calidad, y nutricionalmente aptos, sino que, además, problematiza la importancia que tiene para los pueblos el respeto por su cultura –*que* tipos de alimentos producir y consumir y *cómo* hacerlo-. En este sentido, la producción y el consumo de cerdos fue transformándose a lo largo de nuestra historia. En un principio el consumo de carne porcina fue mediante sus manufacturas –principalmente chacinados y embutidos-, recetas provenientes de migrantes europeos que llegaron a nuestro país a principios del siglo XX. El consumo de carne fresca de cerdo era solo en épocas del año festivas –Navidad y Año Nuevo-. Esta tendencia se mantuvo hasta los últimos quince años donde el consumo de carne de cerdo fresca por habitante por año tuvo un marcado aumento. Y es aquí donde se empieza a tensionar diferentes valoraciones de los estándares de calidad de los productos cárnicos y sus derivados. Por un lado, una valoración de un consumidor “rural” o con sesgo “rural” donde se aprecia la característica artesanal de estos alimentos, y, por otro lado, un aumento en la demanda de estos productos, pero por un consumidor “urbano” donde busca y aprecia estándares de calidad homogeneizados y regidos bajo normas estandarizadas técnico-sanitarias. Esto último, empieza a ser cuestionado, evidenciándose en los

⁸ Buenas prácticas pecuarias para la producción y comercialización porcina familiar (No. Q02/4). Ministerio de Agricultura de la República Argentina, Buenos Aires (Argentina) FAO INTA, (2012). Según datos de SENASA SIGSA (Sistema de Gestión Sanitaria), Coordinación de Campo, Dirección Nacional de Sanidad Animal.

⁹ Bajo el término *pluriactividad* se hace referencia a la combinación de ocupaciones y actividades laborales que desarrollan los productores y sus familias, ya sea dentro o fuera de la explotación agropecuaria. Para ampliar ver: Fuller, A. M. (1990). From part-time farming to pluriactivity: a decade of change in rural Europe. *Journal of rural studies*, 6(4), 361-373. Gras, C. (2004). Pluriactividad en el campo argentino: el caso de los productores del sur santafecino. *Cuadernos de desarrollo rural* 51:91-114.

INVESTIGACION

Castro

Productores porcinos [...]

últimos años, una fuerte demanda de (re) valorar alimentos con recetas tradicionales, producidos por productores familiares, sin aditivos ni conservantes.

La alimentación como un hecho social. La manufactura de chacinados.

En momentos históricos como los actuales, donde los límites espacio-temporales son cada vez más difusos, es posible identificar, como a través de los alimentos, las sociedades buscan marcar y (re)valorar algunos componentes identitarios¹⁰ que simbolizan la pertenencia a un lugar o territorio en particular. Esto puede ser explicado por el creciente desarrollo en términos de intercambio comercial a niveles transnacionales. Esta particularidad conllevó a una paulatina deslocalización y desestacionalización de las dietas y los alimentos, generando dos efectos contrapuestos: por un lado, la homogenización de los hábitos de consumo y, por otro lado, una búsqueda de diversidad, que se intensifica como reacción frente a dicha homogeneización (Entrena Duran, 2008). Y, en palabras del mismo autor: *“En cualquier caso, las consecuencias homogeneizadoras de la globalización sobre la alimentación son preponderantes en un grado tal que acaban, con frecuencia, por mermar seriamente el grado de soberanía alimentaria de los actores sociales de los contextos locales”* (Entrena Duran, 2008, p.29).

Para las familias rurales, la elaboración de chacinados no solo representa una posibilidad de stockearse de alimentos, sino que, además, esta práctica tiene una fuerte valoración simbólica y cultural. Siguiendo a Muchnik (2006) los alimentos han sido históricamente componentes de la construcción de la identidad de los individuos y también de las sociedades. Como dice el mismo autor *“comer es también construir lazos sociales, reunir amigos, familias, pueblos”* (Muchnik, 2006, p.94). En este sentido, el momento de la “carneada”¹¹ para elaborar chacinados representa un evento de relevancia para las familias productoras donde se pone en juego, además de la posibilidad de abastecerse de alimentos, variables esenciales de identidad y anclaje territorial, como la transmisión -de generación en generación- de saberes y recetas culinarias, la comensalidad y el desarrollo de lazos sociales entre vecinos, o como dicen Albert y Muñoz (1996): *“se trata de valorar lo local frente a lo global; lo rural frente a lo urbano; lo endógeno frente a lo exógeno; lo personal frente a lo anónimo; lo artesano frente a lo industrial”* (Albert y Muñoz, 1996, p.60). Es así que, a la hora de abordar temáticas alimentarias, no podemos aislar los factores biológicos de los factores sociales. Según Muchnik:

El acto de comer pone en juego variables de orden diferente: la composición y las características de los alimentos, la salud del consumidor, su identidad cultural, la dinámica de los territorios donde habita, la evolución de las producciones y de los productores agropecuarios. (Muchnik, 2006, p.93).

¹⁰ Cuando se habla de referencias identitarias se refiere a las “bases sensibles y memoriales sobre las cuales se construyen nuestras diversas maneras de habitar el mundo según diversas modalidades de relación a sí mismo y al otro” (Ortigue, 1989 citado en Muchnik, 2006). Los alimentos constituyen, en ese sentido, una referencia identitaria esencial (Muchnik, 2006, p.92).

¹¹ En el país denominamos “carneada” al evento en el cual se faenan cerdos y eventualmente vacunos u otras especies, con el fin de elaborar chacinados (preparaciones a base de carne de cerdo) (Champredonde, 2016 p.28)

INVESTIGACION

Castro

Productores porcinos [...]

En este sentido, cuando hablamos de alimentos es necesario realizar un abordaje integral. Para las producciones familiares esto significa la valorización que debe hacerse del tipo de alimentos que producen, y además de los modos en los que se producen. La transmisión de los saberes a la hora de producirlos, parece tener una importancia significativa para las familias productoras de cerdos y sus manufacturas¹².

Como se mencionara, la producción de chacinados en el país, y particularmente en la región pampeana, tiene una fuerte vinculación con las corrientes de migrantes europeos, especialmente españoles e italianos, hacia principios del siglo XX. Según un trabajo realizado por Champredonde, Benedetto y Bustos Cara (2011), existe una puesta en valor de estos productos típicos (los chacinados, en la provincia de Córdoba y Buenos Aires), y su vinculación con las culturas migrantes que le brindaron el anclaje en el territorio de destino (Champredonde, Benedetto y Bustos Cara, 2011). Si bien, la producción de chacinados, estaba fuertemente vinculada a los productores migrantes, esta tradición fue trascendiendo generaciones, incluso transformándose, ya que en las comunidades empezaron a coexistir diferentes identidades territoriales (Champredonde, Benedetto y Bustos Cara, 2011). Es así que, siguiendo a la autora Patricia Aguirre vemos que:

Estas dimensiones socio-culturales de la alimentación, unidas a una dimensión subjetiva, propia del comensal que lo articulan con su propia historia y con la dinámica de su sociedad y de su tiempo, nos indican que ese acto que nos parecía tan sencillo como es el repetido hecho de comer, debe ser visto como un hecho complejo, como un evento que no es exclusivamente biológico, ni tampoco totalmente social, que une lo biológico y lo cultural de una manera tan indisoluble que difícilmente podamos separarlos y esto arranca de las características mismas de la especie humana como especie social. (Aguirre, 2010, p.4).

Reflexiones finales

Desde el rol que nos toca cumplir en la sociedad como técnicos, extensionistas, docentes, investigadores o decisores de la esfera pública, no podemos dejar de analizar y abordar las problemáticas territoriales sin intentar comprender la complejidad que las mismas presentan. Es por ello, que muchas veces las demandas de nuestra intervención pueden parecer, en principio, de carácter puntual. Sin embargo, eso es solo la punta del iceberg de problemáticas o necesidades mucho más complejas. Y en este sentido, si bien el proyecto de tesis que enmarca este trabajo busca analizar una política pública sectorial sanitaria en particular, además se intenta reflexionar y visibilizar la complejidad de las mismas. Es así que, a la hora de abordar temáticas que involucren la producción y el consumo de alimentos, no se puede perder de vista las dimensiones culturales, sociales e históricas que las contiene.

Como se expuso en el desarrollo del texto la producción de cerdos por parte de productores familiares parece ser una estrategia para garantizar la incorporación de

¹² <https://www.eldiariodelarepublica.com/nota/2018-2-4-9-13-0-produccion-de-chacinados-un-oficio-que-se-renueva>

<https://www.rionegro.com.ar/hacer-chacinados-y-jamones-una-costumbre-que-se-mantiene-viva-EL2915240/>

INVESTIGACION

Castro Productores porcinos [...] alimentos y un componente de proteína animal a la dieta. Pero, además, la producción de cerdos y la elaboración de sus manufacturas es una actividad que contribuye a la cultura de nuestro territorio. Si bien, en un principio estas prácticas eran realizadas por los migrantes europeos que residieron sobre todo en las colonias de la región pampeana, con el tiempo fueron integrándose a las prácticas culinarias de todo el país. Entonces, cuando desde las normativas estatales o desde nuestras intervenciones se aborda a las problemáticas desde una sola dimensión de análisis -ya sean productivas, sanitarias, nutricionales, etc.- es posible quitarle complejidad y encontrar resistencias a sus posibles soluciones. Por eso por último, y citando textual a Patricia Aguirre: “para comprender por qué se come lo que se come¹³ debemos situar ese acto alimentario en un contexto, y esto quiere decir en una sociedad determinada, en un tiempo determinado y en un espacio determinado” (Aguirre, P, 2010, p. 7).

Bibliografía

Aguirre, P. 2010. Ricos Flacos y gordos pobres. *La alimentación en crisis, Buenos Aires: Capital Intelectual.*

Albert, P. C., & Muñoz, A. C. G. 1996. Productos típicos, territorio y competitividad. *Agricultura y sociedad, 80*, 81.

Champredonde, M. (2016). Tipicidad Territorial: elemento fundacional de la construcción de una denominación de origen. *Desarrollo Regional em debate: DRd, 6*(1), 22-40.

Champredonde, M., Benedetto, A., & Bustos Cara, R. 2011. Productos típicos asociados a culturas migrantes: los impactos de los procesos de valorización sobre la identidad de los actores sociales. *Revista de Economía Agrícola, 58*(1), 41-53.

Entrena Durán, F. 2008. Globalización, identidad social y hábitos alimentarios. *Rev. Ciencias Sociales 119: 27-38.* Recuperado de: <http://digibug.ugr.es/bitstream/handle/10481/20239/Entrena%20RCCSCR.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

FAO-INTA. 2012. Buenas prácticas pecuarias para la producción y comercialización porcina familiar (No. Q02/4). Ministerio de Agricultura de la República Argentina, Buenos Aires (Argentina)

FONAF 2008. Propuestas para un plan estratégico de desarrollo rural. *Documento base.* Recuperado de: https://s6e8d963832c493bb.jimcontent.com/download/version/1282059183/module/4360010965/name/Documento%20del%20FoNAF_febrero2008.pdf

Fuller, A. M. 1990. From part-time farming to pluriactivity: a decade of change in rural Europe. *Journal of rural studies, 6*(4), 361-373.

Gras, C. 2004. Pluriactividad en el campo argentino: el caso de los productores del sur santafecino. *Cuadernos de desarrollo rural 51:91-114.*

Manzanal, M., y González, F. 2010. Soberanía alimentaria y agricultura familiar. *Oportunidades y desafíos del caso argentino" en Realidad Económica, 255,*

¹³ Y agregado nuestro: “se produce lo que se produce y de los modos que se produce”.

INVESTIGACION

Castro 12-42. Recuperado de: [http://www.pert-uba.com.ar/archivos/publicaciones/IADE Manzanal Gonzalez 2010.pdf](http://www.pert-uba.com.ar/archivos/publicaciones/IADE_Manzanal_Gonzalez_2010.pdf) Productores porcinos [...]

Muchnik, J. 2006. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. *Agroalimentaria*, 11(22), 89-98.

Obschatko, E., Foti M. P., Román, M. E. 2007. Los pequeños productores en la República Argentina: importancia en la producción agropecuaria y en el empleo en base al censo nacional agropecuario 2002. 2da ed. Buenos Aires: Secretaría Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Dirección de Desarrollo Agropecuario: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura- Argentina, 2007.

Papotto, D. 2006. Producción porcina argentina: pasado, presente y futuro. Vº Congreso de Producción Porcina del Mercosur, Río Cuarto. Recuperado de: http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_porcina/00-v-congreso_prod_porcina/17-papotto%20131.pdf

Ramírez Miranda, C. A y de la Tejera Hernández, B. G. 2014. Agricultura familiar campesina y soberanía alimentaria en América Latina. *Revista ALASRU Análisis Latinoamericano del Medio Rural nueva época no.9, octubre 2014 pp.7-19.*

Schiavoni, G. 2010. Describir y prescribir: la tipificación de la agricultura familiar en la Argentina. *Las agriculturas familiares en el MERCOSUR. Bs. CICCUS. Buenos Aires. pp, 43-60.* Recuperado de: [http://www.pert-uba.com.ar/archivos/publicaciones/Libro Agricultura Familiar ManzanalNeiman.pdf#page=43](http://www.pert-uba.com.ar/archivos/publicaciones/Libro_Agricultura_Familiar_ManzanalNeiman.pdf#page=43)

Schneider, S. 2014. La agricultura familiar en América Latina: Un nuevo análisis comparativo. FIDA/RIMISP.