

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN LA FRUTIHORTICULTURA DEL PARTIDO DE GENERAL PUEYRREDON

María Magdalena Moyano; María del Valle Mundo y Silvia L. Bocero

Grupo de Investigación Desarrollo Rural, Ambiente y Geotecnologías, Facultad de
Humanidades, Universidad Nacional de Mar del Plata.

sbocero@mdp.edu.ar

RESUMEN

La presente propuesta tiene por objetivo analizar la incidencia que tiene, en la producción frutihortícola del partido de General Pueyrredon, la incorporación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y la implementación de certificaciones que avalan las demandas actuales ligadas a la calidad de estos productos. Se indaga acerca de las características de los agentes agrarios que han incorporado estas prácticas de diferenciación, se propone conocer sus motivaciones y examinar los alcances de las instituciones y regulaciones locales y extralocales en estos procesos, así como analizar si estos dispositivos pueden constituir una herramienta de inclusión y oportunidad de insertarse en nuevos y exigentes mercados o una forma de concentrar el grupo de oferentes, configurando un mecanismo de exclusión.

Los resultados preliminares muestran escasas modalidades de diferenciación en cuanto a BPA en la frutihorticultura, asociadas a protocolos y certificaciones, implementadas solo por productores empresariales que participan en la comercialización externa o son proveedores de alguna cadena de supermercados. Además, se observa la incorporación de parámetros de calidad generados localmente por actores tales como asociaciones de productores e instituciones técnicas.

Estos procesos recientes vinculados a la introducción del concepto de calidad y su puesta en práctica implican tensiones y transformaciones en las relaciones socio-productivas, acentuadas por la obligatoriedad de aplicar BPA en el sector, a partir de los años 2020 y 2021.

Se adopta una estrategia metodológica fundamentalmente cualitativa, con entrevistas semiestructuradas a distintos informantes calificados. Se complementa con el análisis de documentos bibliográficos, normativas sobre BPA, informes de certificadoras, así como otras fuentes de información relevantes.

PALABRAS CLAVES: Buenas prácticas agrícolas- diferenciación- frutihorticultura

1. INTRODUCCIÓN

La presente ponencia tiene por objetivo analizar la incidencia que tiene, en la producción frutihortícola del partido de General Pueyrredon, la incorporación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y la implementación de certificaciones que avalan las demandas actuales ligadas a la calidad de estos productos.

Los resultados preliminares muestran escasas modalidades de diferenciación en cuanto a BPA en la frutihorticultura local, asociadas a protocolos y certificaciones, implementadas solo por productores empresariales que participan en la comercialización externa o son proveedores de cadenas de supermercados.

Estos procesos recientes vinculados a la introducción del concepto de calidad y su puesta en práctica implican tensiones y transformaciones en las relaciones socio-productivas, acentuadas por la obligatoriedad de aplicar BPA en el sector, a partir de los años 2020 y 2021.

El artículo consta de varias secciones, en principio se presentan las BPA en el contexto de los procesos de reestructuración en la producción y el comercio de alimentos. A continuación se describe, brevemente, el marco normativo que regula la inocuidad, sanidad y calidad en esta producción agroalimentaria en nuestro país y los cambios ocurridos a partir del año 2018. A posteriori se refieren las dificultades que se presentan en el partido de General Pueyrredon para incorporar iniciativas que promuevan este tipo de prácticas de diferenciación y por último se explicitan las características y motivaciones de los agentes agrarios que han incorporado BPA.

2. LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN EL CONTEXTO DE LOS PROCESOS DE REESTRUCTURACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

En el contexto de la globalización y la mayor integración regional ocurrida desde las últimas décadas es posible advertir la transformación “*en el diseño, producción, intercambio y consumo de bienes y servicios*” (Bisang et al., 2009: 223), lo cual generó cambios en la inserción de los países en la economía mundial. Es en este marco donde el comercio mundial de alimentos en general, y de bienes primarios en particular, comenzó a incluir

“(…) productos más complejos, con mayor grado de elaboración y/o valor (empaquetados, acondicionados, semi-elaborados o preparados en base a ciertas normas, etc.) en virtud de una subordinación de la agricultura tanto a la producción industrial como a los mercados de consumo internacionales, en donde se debe hacer frente a una demanda segmentada, mediante el desarrollo de ofertas especializadas. Factores intangibles, como el conocimiento, el dominio de técnicas, la capacidad de innovar y la calidad, ganan relevancia frente a la condición de contar con una abundante dotación de recursos naturales” (Bisang et al., 2009: 227).

Otra característica que es posible distinguir dentro del comercio actual de alimentos es el cambio en los patrones de consumo, con un aumento del número de consumidores que se preocupan por la calidad, inocuidad y variedad de los alimentos que consumen (su origen, su proceso de elaboración y los atributos que poseen) y que demandan, en consecuencia, productos que satisfagan dichos requerimientos. De esta forma, el concepto de calidad, comienza a ganar terreno tanto en la esfera del consumo como de la producción. Si bien puede parecer sencillo el hecho de satisfacer estas exigencias de los consumidores, se trata de un concepto complejo,

“En primer lugar, porque puede abarcar varias dimensiones -tales como la capacidad nutritiva, el gusto y el aspecto, la practicidad, el precio, la inocuidad y autenticidad de los alimentos-. En segundo lugar, porque es un concepto relativo a los diversos contextos culturales, construido socialmente a través de un proceso en el que intervienen múltiples actores” (Craviotti, 2004: 26).

Por lo tanto, si bien hay criterios comunes, los protocolos de calidad pueden variar según el mercado de destino.

En esta línea, los diferentes protocolos de calidad existentes al igual que las certificaciones alimentarias disponibles dan cuenta de la coexistencia de múltiples estándares de calidad, que complejizan el sistema alimentario.

A raíz de estos cambios, desde hace ya algunos años, comienzan a difundirse cada vez con más fuerza las BPA, definidas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), como

“Un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de la higiene, la salud humana y el medio ambiente, mediante métodos ecológicamente seguros y económicamente factibles traducidos en la obtención de productos alimenticios y no alimenticios más inocuos y saludables para el autoconsumo y el consumidor” (Izquierdo y Rodríguez Fazzone, 2006: 9).

A su vez, su aplicación fomenta la competitividad entre los distintos oferentes, ampliando las oportunidades en términos de precios o de acceso a mercados más exigentes.

Esta mayor competitividad es posible analizarla desde dos puntos de vista. Uno corresponde a los promotores de las BPA, ya sea organismos estatales o privados, quienes destacan los beneficios que obtendrían los productores al implementarlas, realzando las ventajas en términos de eficiencia ambiental y económica. Bajo esa premisa plantean, por ejemplo, que *“algunos de estos cambios implican un costo, pero deben considerarse una inversión, puesto que mejoran sustancialmente la gestión del sistema y la calidad del producto y del proceso, contribuyendo a mejorar la competitividad de la empresa”* (Logegaray, 2007: 58). Entre la nómina de ventajas se destacan: posibilidad de exportar a mercados más exigentes, aumentar la información y lograr mayor facilidad en el manejo del negocio, a lo que el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) agrega,

“Asegurar la inocuidad del producto, disminuir el impacto ambiental, garantizar la trazabilidad, optimizar el uso de los recursos, aumentar el bienestar de los trabajadores, incrementar la seguridad en el trabajo, promover la capacitación, aumentar la confianza de los clientes y permitir un mejor posicionamiento” (IRAM, 2017).

Desde otra posición, autores como Trpin y Alvaro (2014) consideran la promoción de BPA, como un mecanismo implementado por el capital concentrado para reforzar los controles a la producción. En esta misma línea, Pizarro (2012) plantea que los protocolos que promueven las BPA son tecnologías biopolíticas de gestión, entendidas como herramientas - principalmente regulaciones normativas- con las que cuenta el Estado para exigir la adecuación de la producción primaria a sus propios requerimientos y a los del mercado internacional. Las mismas son utilizadas tanto por el Estado como por agentes privados, en pos de lograr que los alimentos estén libres de agentes contaminantes. La autora, es crítica

frente al concepto de BPA que adopta la FAO, puesto que considera que si bien se hace alusión al cuidado del medio ambiente y de la salud de los trabajadores, *“las preocupaciones volcadas en las sugerencias de dicha institución están más orientadas a asegurar la vida de los consumidores que a considerar el bienestar de la naturaleza y de los productores y trabajadores, quienes deben estar sanos y no contaminados a fin de no transmitir vectores infecciosos o contaminantes a los alimentos”* (Pizarro, 2012: 159)¹. Para ello cuentan además con mecanismos de control y promoción y con el disciplinamiento de los productores realizado mediante la prevención y el control.

Este tipo de visión, tiende a considerar a las BPA como herramienta de exclusión dentro del mercado, a fin de lograr que permanezcan solo aquellos productores que cuenten con la capacidad de satisfacer las exigencias de calidad de los principales mercados y puedan demostrarlo mediante la certificación de sus productos. Ante esta situación, los distintos estamentos de gobierno de los países menos desarrollados, se comportan como reproductores de ese esquema de producción dominante, adecuando sus legislaciones, con mayor o menor grado de conciencia de la situación, a las reglas de juego que imponen los agentes más poderosos. Así se ve *“como un concepto subjetivo (calidad) es pretendidamente objetivado y se convierte en un poderoso organizador de los mercados, determinando barreras de acceso y muchas veces en verdaderas reservas de mercado, reduciendo el número de potenciales oferentes”* (de Haro, 2009: 5).

Lo señalado muestra que estos dispositivos pueden constituir una herramienta de inclusión y oportunidad de insertarse en nuevos y exigentes mercados o una forma de concentrar el grupo de oferentes, un mecanismo de exclusión.

Lo que no es posible soslayar es que se trata de una herramienta de gestión que cada día gana más protagonismo en la esfera de la producción y comercialización de productos

¹ En este sentido, Pizarro (2012:155-156) amplía el concepto: *“Las BPA apuntan a cuidar el medio ambiente, garantizar la inocuidad alimentaria y cuidar la seguridad de los productores y trabajadores. Sin embargo, las acciones estatales tienen como principal objetivo mejorar la calidad de acuerdo a la demanda de los consumidores-clientes, más que garantizar la inclusión y las condiciones de vida y laborales de los productores y trabajadores. Se trata de tecnologías del biopoder que buscan regular la vida, es decir, los procesos biológicos del hombre-especie, las que según Foucault (1998) tienen por objetivo hacer vivir a la población y dejar morir a aquellos grupos sociales internos que atentan contra ella y se articulan con los mecanismos disciplinarios que apuntan a controlar los cuerpos”*.

alimenticios de origen primario. Es fundamental por ende, que existan las condiciones técnicas y económicas adecuadas para aquellos productores que deseen adoptarlas dentro de sus establecimientos productivos, pero también que se garanticen las oportunidades para que, los que no puedan o quieran adoptarlas puedan tener garantía que sus producciones tendrán un lugar en el mercado.

La frutihorticultura argentina presenta situaciones diversas en cuanto a la implementación de estrategias de diferenciación. Respecto a las buenas prácticas,

“La ejecución es opcional para productos frutihortícolas, donde la importancia del uso de BPA está directamente asociada a las exigencias del mercado consumidor. Cuando la producción se destina al mercado interno, la normativa puede ser utilizada como una referencia para mejorar la eficiencia productiva y la calidad de los productos” (Fonallera, 2012: 26).

Es decir, su adopción se asocia directamente con las estrategias de producción y comercialización que desarrollan los productores.

En el caso de las frutas la adopción se da mayormente entre aquellos que exportan parte de su producción, como son los productores de peras y manzanas del Alto Valle, de limones, de uvas, de arándanos, de otros espacios. Una característica que se destaca en algunas de estas cadenas frutícolas, es la presencia del capital transnacional en una o varias de las fases de producción, principalmente en el eslabón de la comercialización, lo cual contribuye al aumento de las exigencias de calidad entre los agentes de las regiones productoras.

Respecto a la producción hortícola, Pizarro (2012:161) señala:

“Durante los últimos veinte años, la inversión en nuevas tecnologías favoreció la diferenciación de los productores hortícolas. Aquellos que lograron incorporarlas se orientaron hacia la horticultura comercial y a la exportación de hortalizas no perecederas, aunque estas exportaciones sólo representan un 7% de la producción hortícola nacional. En contraste, gran parte de los productores familiares hortícolas no pudieron incorporarlas o lo lograron a medias, dedicándose a comercializar en el mercado interno (Benencia, 2010)”.

La misma autora agrega:

“Las estrategias de producción y comercialización de los distintos tipos de productores hortícolas influyen en sus motivaciones para aplicar las BPA. En el caso de los productores empresariales, el interés por alcanzar un valor diferenciado en sus productos a fin de insertarse en los mercados competitivos internacionales los lleva a adoptar de manera voluntaria las BPA. Mientras que, en el caso de los productores familiares orientados al mercado interno, los distintos niveles estatales son los que promueven el interés por aplicarlas a través de diversas tecnologías biopolíticas (regulación normativa) y disciplinadoras (control, promoción y capacitación)” (Pizarro, 2012:161).

Estos productores están limitados por los costos que implican y/o la poca proyección comercial que vislumbran.

La presente ponencia forma parte del proyecto de investigación: “Nuevas configuraciones socio-productivas y territoriales: la producción frutícola en el sudeste bonaerense”² y la estrategia metodológica comprende la realización de entrevistas semiestructuradas dirigidas a productores, implementadores y asesores técnicos, referentes de la Asociación Frutihortícola de Productores y Afines del partido de General Pueyrredon, de la Cámara de Productores de Kiwi de Mar del Plata y actores institucionales. Se complementa con el análisis de documentos bibliográficos, normativas sobre BPA, informes de empresas certificadoras, así como otras fuentes de información relevantes.

3. EL MARCO NORMATIVO EN ARGENTINA

La producción agroalimentaria en Argentina y en el mundo se encuentra regulada por diferentes sistemas de control, tanto públicos como privados. En nuestro país el principal sistema de control público es el Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) establecido mediante el decreto 815/1999 e integrado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) y

² Proyecto de Investigación Código15/F631, Período 2018-2019, aprobado por la Universidad Nacional de Mar del Plata, en el marco del Grupo de Investigación Desarrollo Rural, Ambiente y Geotecnologías.

las provincias más la Ciudad Autónoma de Buenos Aires mediante sus autoridades sanitarias. Su principal objetivo es que se cumpla el Código Alimentario Argentino (CAA).

El CAA, creado mediante la Ley Nacional 18.284/1969, “*contiene disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial así como normas de producción, elaboración y circulación de alimentos*” (Pizarro, 2012: 161) y constituye “*la norma principal en la que se contemplan e incluyen todas las reglamentaciones, disposiciones y demás instancias que emiten los organismos pertinentes, referidas a la elaboración, transformación, transporte, distribución y comercialización de todos los alimentos para consumo humano*” (INTA, 2016).

Respecto al sector privado, los sistemas de control se encuentran regulados por el decreto 1474/1994, mediante el cual se implementa un marco regulatorio en calidad y certificación de productos y servicios agroalimentarios. Este sistema privado está conformado por un grupo de empresas privadas acreditadas en el Organismo Argentino de Acreditación (OAA) para la certificación de las distintas normas vigentes, ya sean públicas o privadas, nacionales o internacionales.

En relación al sector frutihortícola en particular, rige una importante cantidad de normativas, con distintos alcances, en relación a parámetros de calidad comercial, envases, embalajes, criterios microbiológicos para alimentos, o límites máximos de residuos de plaguicidas y restricciones para uso, entre otros aspectos. Además, Argentina dispone de normas de tipificación, empaque y fiscalización de frutas y hortalizas correspondientes a la ex Secretaría de Agricultura y Ganadería aún vigentes.

Todas las normativas anteriormente mencionadas sobre inocuidad y seguridad higiénico-sanitaria, son parte del marco regulatorio de carácter obligatorio vigente en el país, y por ende, susceptibles de fiscalización y sanción por parte del Estado.

En lo que respecta a la normativa nacional específica para BPA, se encuentran las normativas recomendarías elaboradas por la ex Secretaría de Agricultura Ganadería Pesca y Alimentación -SAGPyA- y por el SENASA, denominadas guías de buenas prácticas de higiene y agrícolas para la Producción Primaria (cultivo-cosecha), Empacado, Almacenamiento y Transporte, que rige para Hortalizas Frescas, Productos Aromáticos, y Frutas Frescas; y, desde el año 2019, la segunda edición de la norma Argentina 14110-1 publicada por IRAM denominada Buenas prácticas agrícolas. Producciones de origen

vegetal, parte 1, requisitos generales. Todas ellas constituyen, por el momento, esquemas de adopción voluntaria, aunque, como se verá en el siguiente apartado, están previstos cambios en el corto plazo.

En relación a las BPA se destacan, a su vez, normativas internacionales, de carácter privado, que desde hace unos años, algunos productores han comenzado a adoptar. Entre ellas se destaca la normativa europea denominada GlobalGAP (ex EUREPGAP), surgida en 1997 como una iniciativa de los comerciantes minoristas para asegurar la integridad, transparencia y la armonización de las normativas agrícolas globales. GlobalGap es

“Un organismo privado que establece normas voluntarias a través de las cuales se puede certificar productos agrícolas en todas partes del mundo. El objetivo es establecer una norma ÚNICA de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), aplicable a diferentes productos y capaz de abarcar la globalidad de la producción agropecuaria” (INTA, 2016).

Igualmente, en muchos casos el mercado europeo exige a sus proveedores el cumplimiento y certificación de esta norma, tornándose obligatoria para quienes deseen acceder al mismo.

En lo que hace a la producción orgánica vegetal, Argentina cuenta desde el año 1999 con la Ley Nacional de Producción Orgánica N° 25.127 que prohíbe la comercialización de productos que no hayan sido certificados por una agencia certificadora aprobada por SENASA.

En lo que respecta a la producción de las frutas y hortalizas, se vienen delineando en los últimos años, una serie de cambios con el propósito de darle una mayor importancia al proceso de elaboración, focalizando en el cuidado tanto del medio ambiente, como de la salud y seguridad de los productores y consumidores. En esta línea, en el año 2018 se produjeron avances que se expresan en normativas e instituciones.

3.1. Las BPA dejan de ser voluntarias en frutas y hortalizas

En principio, es importante mencionar y como antecedente en este proceso, que ya en el año 2008 fue aprobada la propuesta de normativa a los efectos de incorporar las BPA al CAA,

específicamente para los sectores de hortalizas, frutas y aromáticas y declararlas de cumplimiento obligatorio a partir de 2010.

En el año 2016 la Red de Buenas Prácticas Agrícolas (red BPA)³ elaboró un documento denominado Recomendaciones para Normativas de Departamentos, Municipios y Partidos que Regulen sobre Aplicaciones de Productos Fitosanitarios. El mismo intenta ser una herramienta que pueda ser utilizada por los intendentes y Concejos Deliberantes para redactar normativas en el ámbito local, como un instrumento de carácter público, disponible para todas aquellas localidades que busquen avanzar en este tipo de regulaciones. .

Partiendo, entonces de la tendencia a establecer mecanismos de regulación en esa dirección, en el mes de febrero de 2018, se crea el Grupo de Trabajo Interministerial sobre Buenas Prácticas en materia de Aplicación de Fitosanitarios impulsado por el Ministerio de Agroindustria y el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable, mediante la Resolución Conjunta N° 1.

Los objetivos del Grupo de acuerdo a la citada resolución señalan:

- Elaborar los principios que deben regir las políticas públicas nacionales de sus respectivas competencias, sobre las aplicaciones de fitosanitarios en la agricultura y la alimentación, con especial atención sobre las aplicaciones en zonas de amortiguamiento o “buffer” adyacentes a áreas que requieren especial protección.
- Formular recomendaciones respecto de cómo mejorar la adopción de las buenas prácticas de aplicación de fitosanitarios.
- Formular recomendaciones sobre cómo fortalecer los sistemas de control y monitoreo de las actividades de aplicación de fitosanitarios.

Este Grupo de Trabajo Interministerial se comprometió a elaborar conclusiones sobre la aplicación de fitosanitarios en un plazo de 90 días, presentando un informe final en julio del 2018. El documento propone una serie de principios y recomendaciones. Los principios

³ La Red BPA es el resultado de un proceso de diálogo interinstitucional entre las principales entidades públicas y privadas de Argentina que desarrollan diversas actividades en relación a las BPA. Se creó para contar con un mecanismo de intercambio de información, diálogo interinstitucional y cooperación entre sus miembros, para abordar de forma integral las distintas dimensiones de esta temática. Entre las organizaciones fundacionales de la red se encuentran la Secretaría de Agroindustria, el INTA, Aapresid, ArgenBio, Aacrea, Asagir, ASA, la Bolsa de Cereales porteña, Carbio, Casafe y Fertilizar, entre otras.

ofrecen una guía para que las políticas públicas atiendan debidamente el cuidado de la salud, del ambiente y de la producción agrícola apoyada en el conocimiento científico y tecnológico. Las recomendaciones se refieren al mejoramiento de las políticas públicas; hacen hincapié en las regulaciones, planteando la necesidad de una ley sobre aplicación de fitosanitarios, complementaria de la regulación sobre registro de productos y de la ley sobre envases vacíos de fitosanitarios. Así como en la articulación institucional, en los mecanismos de monitoreo y control, en el fortalecimiento de la educación, capacitación y comunicación, en el impulso de programas de financiamiento para transitar hacia la BPA y en la autogestión, impulsando, en este último aspecto, la creación de un marco regulatorio que permita a diferentes grupos asociativos del sector asumir responsabilidades de implementación, control entre privados y difusión de buenas prácticas, junto con beneficios derivados de asumir esa responsabilidad.

El documento presentado se sometió a una Consulta Pública, abierta e irrestricta, desde la plataforma Argentina.gob.ar, del 20 de julio al 20 de agosto de 2018, pero con escasa difusión de esta instancia de participación ciudadana.

Desde el punto de vista de la organizaciones ambientales -y también desde sectores del mundo académico- el documento ha sufrido fuertes críticas, fundamentalmente basadas en la falta de discusión previa y de referencias a estudios científicos sobre los riesgos para la salud y el ambiente, así como de la necesidad de generar, en este marco, un debate sobre el modelo de desarrollo agropecuario. Desde la Red Nacional de Acción Ecologista (RENACE) se plantea que el informe presentado se encuentra vinculado a las propuestas de empresas transnacionales y a organizaciones del mundo rural que consideran a los agroquímicos como insumos inocuos. Esto pone de manifiesto que la temática está rodeada de importantes controversias socio-técnicas.

En junio de 2018 se crea del Programa Nacional de Buenas Prácticas Agrícolas Sustentables (BPAS) en productos frutihortícolas, mediante la Resolución N° 174 del Ministerio de Agroindustria. El mismo tiene como objetivos principales la promoción, difusión y adopción de BPAS para propender a la inocuidad de los alimentos frutihortícolas, la adopción de tecnologías, prácticas de manejo integral de los recursos naturales y sistemas de producción, que resulten compatibles con el desarrollo sustentable en materia económica, social y ambiental, a fin de mejorar la calidad de los productos y procesos.

Resulta interesante destacar que entre las principales consideraciones de la Resolución se explicita

“Que para dar respuesta a los requerimientos de los mercados y los consumidores, los productores frutihortícolas del país deben adoptar diversos sistemas de gestión de calidad, siendo la adopción de sistemas de buenas prácticas la base para la inocuidad y calidad de los productos agroalimentarios. Que ello representa una tendencia cada vez más extendida, reconocida y valorada en todo el mundo, como parte de los sistemas de gestión de calidad aplicados a los procesos productivos en general y agrícolas en particular” (Ministerio de Agroindustria, Resolución 174 /2018).

Las acciones que se llevarán a cabo en función de los objetivos del programa se definen en cuatro ejes de trabajo, que son: Educación, Capacitación y Difusión; Asistencia Técnica y Transferencia de Tecnologías; Formalización (sanitaria y comercial) y Promoción del consumo. A su vez, propone una etapa de evaluación de su impacto, relevando la situación previa y posterior a la ejecución del programa en materia de cumplimiento de las BPAS, verificando la reducción de fitosanitarios y microorganismos patógenos en frutas y verduras y evaluando el grado de conocimiento de los consumidores tanto en lo que hace a la importancia de las BPAS en la inocuidad de los productos, así como de la relevancia del consumo de productos frutihortícolas.

En octubre de 2018, la Resolución Conjunta N° 5 de la Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria y de la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía resuelve incorporar al CAA el Artículo 154 tris que establece que:

“toda persona física o jurídica responsable de la producción de frutas y hortalizas deberá cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), cuando se realicen una o más de las actividades siguientes: producción primaria (cultivo-cosecha), almacenamiento hasta la comercialización dentro del establecimiento productivo, a excepción de aquellos registrados como empaques” (Resolución Conjunta 5/2018).

En la misma resolución se enumeran los requisitos mínimos obligatorios para cumplir por parte del productor de hortalizas y frutas frescas, que permitirán mitigar los peligros biológicos, físicos y químicos que pueden estar presentes en estos productos. Como, por ejemplo, la inscripción de los productores al Registro Nacional Sanitario de Productores

Agropecuario (RENSPA)⁴, el traslado de los productos frutihortícolas empleando el Documento de Tránsito Sanitario Vegetal (DTV)⁵ y el cumplimiento de las recomendaciones y las restricciones de uso en materia de fitosanitarios, entre otras cuestiones.

En noviembre de 2018 se publicó en el Boletín Oficial de la República Argentina, la Resolución conjunta N° 5/2018, por la cual se incorporan al CAA las BPA. Queda de esta manera establecida la obligatoriedad de su implementación, otorgándole plazo a los productores del sector frutícola hasta el 2 de enero de 2020 y a los del sector hortícola hasta el 4 de enero de 2021 para implementarlas.

De esta manera se observa que

“En Argentina, los mediadores de estas tecnologías biopolíticas y mecanismos disciplinadores son las instituciones vinculadas al desarrollo rural: funcionarios, agencias estatales especializadas en la investigación y generación de tecnología agropecuaria, universidades, técnicos y extensionistas, instituciones e inspectores que controlan los aspectos fitosanitarios de los alimentos, entre otros” (Pizarro, 2012:156).

4. EL PARTIDO DE GENERAL PUEYRREDON: UNA TRAYECTORIA DIFÍCIL EN LA INCORPORACIÓN DE INICIATIVAS QUE APOYEN LAS BPA

En el partido de General Pueyrredon, en el año 2013, se sanciona la ordenanza N° 21296 que crea el Programa de Desarrollo Rural Sustentable (PDRS), entre cuyos objetivos propone evitar, disminuir y enmendar los efectos negativos causados por las externalidades que origina la actividad agropecuaria, así como generar sistemas de certificación de calidad de producto y proceso y fomentar la creación de canales de comercialización justos y apropiados.

⁴ RENSPA: Es un registro obligatorio que abarca a todas las actividades agrícola- ganaderas. Asocia al productor con la producción y el predio. La información recabada fortalece el control de las acciones sanitarias y, a partir de allí, el seguimiento y monitoreo en el resto de los integrantes de la cadena de comercialización de productos agropecuarios.

⁵ DTV: es un documento que resguarda los movimientos de los productos, subproductos y derivadas de origen vegetal por el territorio de la República Argentina, sujetos a su jurisdicción.

La ordenanza es controversial ya que es el resultado de un largo proceso que tiene como debate el impacto que se produce en las áreas periurbanas debido a las pulverizaciones con agroquímicos, que se realizan en las explotaciones agrícolas. La regulación conlleva un proceso azaroso y conflictivo entre los actores productivos y los actores afectados por las pulverizaciones, que se inicia en el año 2008 con la sanción de la ordenanza N°18740; la finalidad de esta última es la prohibición dentro de un radio de mil metros a partir del límite de plantas urbanas o núcleos poblacionales y en la totalidad de la planta urbana de la utilización de cualquier producto químico y/o biológico de uso agropecuario y/o forestal, en particular plaguicidas y/o fertilizantes (la ordenanza sufrió modificaciones posteriores y fue derogada con las modificatorias por la Ordenanza 21296).

La Ordenanza 21296 -menos restrictiva en el uso de agroquímicos- modifica el ámbito de exclusión de mil metros pautado en 2008. En Mar del Plata, ante la situación descrita se presenta un recurso de inconstitucionalidad respecto de los artículos de esta norma que arrojan un resultado regresivo. Entre los argumentos esgrimidos se articula el derecho constitucionalmente reconocido a un ambiente sano así como el principio de no regresión en materia ambiental (Berros, 2014).

La Suprema Corte de Justicia de la Provincia de Buenos Aires, dictó en 2014, una medida cautelar que suspendió la aplicación de algunos artículos de la ordenanza 21296. Por el momento la problemática planteada no tiene una resolución definitiva y genera muchas incertidumbres respecto a la aplicación del PDRS.

Durante el año 2017, se anunció como una iniciativa privada el “Sello de Alimento Controlado” para frutas y hortalizas cuya presentación fue declarada de interés por el Concejo Deliberante del partido de General Pueyrredon (Decreto N° 111/2017). Se trata de un proyecto que involucra a la Asociación Frutihortícola de Productores y Afines del partido de General Pueyrredon, al Instituto de Análisis Fares Taie⁶ y al Colegio de Ingenieros de la Provincia de Buenos Aires-Distrito III. El mismo está habilitado por SENASA y cuenta con la intervención de la Secretaria de la Producción y el Departamento de Bromatología de la Municipalidad de General Pueyrredon.

⁶ Fares Taie es un centro de análisis clínicos y biotecnológicos con sede en Mar del Plata y Nicanor Otamendi.

Este sello permite llevar adelante un proceso de certificación que garantiza la inocuidad de hortalizas y frutas frescas mediante una producción de bajo impacto ambiental. Tiene como objetivo avalar el control de calidad de estos productos, en el Partido, con el fin de evaluar la presencia de restos de agroquímicos por encima de los valores tolerables para su consumo (Resolución 934/2010 de SENASA). Apunta a brindar seguridad para el consumidor final, quien puede verificar, mediante el logo propuesto, que los alimentos han sido producidos bajo ciertos estándares de calidad; además el productor puede lograr un precio diferenciado y mejorar aspectos relacionados con las nuevas exigencias que demandan los consumidores.

Según informantes calificados a pesar de los beneficios que este sello tiene para los agentes productivos, una limitación importante es que su adopción está ligada a la posibilidad de insertar el producto en canales de comercialización que demanden productos de estas características (Bocero et al., 2018)

5. CARACTERIZACIÓN DE LOS AGENTES AGRARIOS QUE HAN INCORPORADO BPA

En el partido de General Pueyrredon es posible reconocer productores que encuadran su producción bajo algunos de los protocolos de diferenciación de calidad existentes. Si bien se trata de un número ínfimo en relación al total de productores del cinturón frutihortícola local⁷, no deja de ser una muestra de las nuevas tendencias en materia de adopción de normas de calidad que vienen sucediendo a nivel mundial y nacional, y más si se tiene en cuenta que se trata de procesos recientes que ya están teniendo presencia en el ámbito estudiado.

Entre los agentes productivos que han comenzado a interesarse en la temática de las BPA, es posible distinguir productores que, nucleados en la Asociación Frutihortícola de Productores y Afines del Partido y como resultado de la Ordenanza del año 2013 y los problemas derivados, han empezado a llevar a la práctica, de forma incipiente, algunas de estas prácticas con la ayuda de asesores técnicos.

⁷ Según estimaciones de INTA la superficie destinada a la producción hortícola es de aproximadamente 9.500 ha a campo y 650 ha bajo cubierta (invernaderos). Los principales cultivos realizados a campo son: choclo (1.700 ha), lechuga (1.600 ha), zanahoria (1.200 ha) y bajo cubierta tomate, pimiento y lechuga o espinaca en invierno. Aproximadamente unos 1.000 productores llevan adelante la producción frutihortícola de la zona, de los cuales el 80% trabaja superficies menores a 15 ha (E. Adlercreutz Agencia INTA- Mar del Pata, 2017).

Se trata de productores hortícolas, que frente a la posibilidad de ordenar la explotación o usar los agroquímicos en menor cantidad, decidieron agruparse e iniciarse en este camino. Para ello se organizan en grupos de diez productores aproximadamente (con un funcionamiento similar a los Grupos de Cambio Rural) que contratan el servicio de asesoramiento de un ingeniero agrónomo que los orienta y acompaña en la adopción de esquemas que apuntan a mejorar el funcionamiento de la explotación. Actualmente existen alrededor de 12 grupos, con una antigüedad que oscila entre uno y ocho años de trabajo.

Desde la Asociación manifiestan dos obstáculos principales a la hora de implementar las BPA. Por un lado hacen referencia a la ausencia de un mercado interno apropiado para productos diferenciados (temática que también surgió de entrevistas con pequeños productores). Insisten en la importancia de asegurar la calidad de los productos que se generan en el Cinturón, pero forjando un mercado que valore y demande los mismos. Según uno de los ingenieros agrónomos asesores de los grupos *“la gente [los consumidores] quiere calidad pero no está dispuesta a pagarla”*, aunque manifestó que, aún en este contexto, los productores están interesados en mejorar sus prácticas. Atentos a estas demandas, desde la Institución asisten a los productores organizando y promoviendo diferentes capacitaciones y charlas sobre temáticas de interés, que acompañan el inicio de la adopción de buenas prácticas en las distintas explotaciones. Al respecto, el mismo técnico señala, *“si bien no les sirve para certificar, porque el costo se vuelve inaccesible, sí les permite ordenarse y eso ya es un gran avance”*. En este sentido, algunos de los productores integrantes de los grupos mencionados, refieren que esto los ha llevado a realizar registros de producción, rotación de cultivos, o adoptar normas de seguridad e higiene entre los trabajadores.

Consultados sobre su opinión acerca de la cercana obligatoriedad de la implementación de BPA en el sector frutihortícola, desde la institución local uno de sus referentes señala: *“el proyecto que armaron, a pesar de que lo modificaron bastante, porque nosotros participamos en lo que era el proyecto original, está difícil de implementar por más que ellos lo quieran hacer obligatorio”*. Y según su visión, se debe principalmente -y aquí aparece el segundo obstáculo- al escaso número de implementadores de BPA registrados en el país, considerando que sin gente capacitada que lleve adelante los seguimientos en el campo, va a resultar muy difícil su cumplimiento.

En lo que respecta a los productores que certifican normativas de carácter nacional e internacional, se han podido reconocer algunos casos en el Partido. Es preciso aclarar que el siguiente no es un listado exhaustivo, sino que lo conforman aquellos productores que al momento de la investigación, fueron identificados a través de entrevistas y sitios web.

Se trata de un número mínimo de productores que tienen un perfil empresarial y que han logrado posicionarse en otros nichos de mercado a partir de la adecuación a las exigencias de los diferentes compradores.

En primer lugar, se destaca el caso de una importante empresa propietaria-arrendataria - una sociedad anónima- dedicada a la producción de frutillas, frambuesas, moras, arándanos y vegetales, ubicada en la zona de Sierra de los Padres, que posee, además, plantaciones en la localidad de Bella Vista (Corrientes). Fue creada como una empresa de tipo familiar en el año 1987 con el objetivo de abastecer el mercado argentino y de exportación. A lo largo de los años, fue aumentando el volumen de producción e incorporando tecnología como el congelado, lo cual la posicionó como una empresa agroindustrial que exporta a destinos como Estado Unidos, Brasil, Canadá, Francia, Japón o Singapur, entre otros. En palabras de uno de los socios de la empresa:

“A lo largo de los años, la empresa fue creciendo e incorporando nuevos productos y negocios, desarrollando así el perfil actual de una empresa agroindustrial productora y exportadora de frutas y vegetales, tanto frescos como congelados. Tenemos campos en Mar del Plata y Corrientes, y en Mar del Plata también tenemos una fábrica propia de congelado, en donde procesamos todas las frutas y vegetales” (Paredes, 2018).

Respecto a su inserción en el mercado, este referente manifiesta:

“La empresa en relación a la frutilla, exporta entre el 20% y el 30% en congelado, mientras que un 60% se vende fresca en el mercado local y el restante 10% o 20%, se vende congelado, también en el mercado local. Toda la producción de vegetales se vende congelada al mercado local. En 2017, exportó cinco millones de dólares, principalmente a Estados Unidos y Brasil” (Paredes, 2018).

Todos los eslabones de la producción primaria de la empresa, se encuentran bajo implementación y seguimiento de BPA, bajo la norma IRAM 14110-1:2011, al tiempo que

es uno de los establecimientos que cuenta con la certificación de la versión 5.1, opción 1⁸ de la norma GlobalGAP en frutillas y arándanos. A su vez, las instalaciones del empaque de arándanos cuenta con la certificación Buenas Prácticas de Manufacturas (Norma IRAM NM 324:2010) y el reconocimiento, desde 2017, de PrimusGFS⁹, lo que se suma al aval otorgado por la comunidad Kosher¹⁰ para los productos elaborados congelados. Esta empresa cuenta, a su vez, con producción de cultivos orgánicos, y sus correspondientes productos congelados, que también se encuentran certificados bajo normas internacionales.

Se destacan, también, dos empresas ubicadas en la zona de Laguna de los Padres. Una de ellas se dedica, desde el año 1992, a la producción y comercialización de hortalizas, principalmente verduras de hoja. Se trata de una sociedad de responsabilidad limitada que tiene alrededor de 200 ha, son propietarios-arrendatarios y cuentan con producción a campo y bajo cubierta. Entre sus instalaciones se destacan la sala de empaque y la cámara frigorífica. La producción se comercializa en el mercado interno y el principal destino son las grandes cadenas de supermercados. Los socios de esta empresa forman parte de una firma comercializadora, a la que le venden gran parte de su producción, que se dirige a los supermercados de la provincia de Buenos Aires. En relación a su alcance geográfico un socio que forma parte de ambas empresas señala:

“De lo que es supermercados, le vendemos a las cuatro cadenas más grande del país, al grupo Cencosud S.A que es Jumbo, Disco y Vea, Carrefour, Walmart y Coto, esos supermercados tienen los centro de distribuciones en el Gran Buenos Aires, ahí se lo entregamos, y ellos a su vez reparten a sus tiendas que hay muchas que están en Buenos Aires, Gran Buenos Aires, interior de la Provincia de Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba. Entonces, yo bien hasta donde llego no sé, sé que llego hasta ahí, y sé que ellos tienen tiendas en otras provincias. Después nosotros sí, otra parte de la mercadería solemos vender a Santa Fe, Mendoza, Córdoba”. (Mackrey, 2017).

⁸ Aquella que es solicitada por un productor individual que se constituye luego, en el titular del certificado.

⁹ PrimusGFS es un esquema de auditoría con referencia y totalmente reconocido de Global Food Safety Initiative (GFSI), que abarca tanto las Buenas Prácticas Agrícolas (GAP) como las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), así como los Sistemas de Gestión de Seguridad de los Alimentos (FSMS).

¹⁰ La terminología kosher significa apto-apropiado. Son todos aquellos alimentos que responden a la normativa bíblica y talmúdica de la ley judía.

Esta empresa recibe asesoramiento profesional en buenas prácticas y cuentan con certificación GlobalGAP en todos sus productos, entre los que se destacan remolachas, brócoli, coliflor, col/repollo, lechuga y maíz dulce. Respecto al motivo que los llevó a certificar BPA, el implementador de la empresa señala: *“hace unos 3/4 años, los mercados empezaron a exigirles que tuvieran GlobalGAP o alguna norma de esas internacionales. Ese fue el cambio que pidieron a los proveedores”* a fin de tener una garantía de calidad, y ellos se adecuaron porque, según este informante:

“Los supermercados son un cliente que, si bien no son la gloria, tienen una demanda específica, un volumen específico, entonces mientras vos lo puedas abastecer... si no se vende nada en ningún lado, vos seguís vendiendo. Entonces te estabiliza la salida. Y el precio, como tiene otro tipo de precio, otra presentación, otro mercado, tiene otro número también. Entonces esencialmente no perder ese tipo de cliente fue lo que fue llevando a esto”.

La otra empresa, acredita una trayectoria de casi cincuenta años en el sector hortícola, aunque desde 2003 funciona con la denominación actual. Se trata de una sociedad anónima dedicada a la producción y comercialización de hortalizas frescas. Son propietarios, aunque la mayor parte de las 800ha que aproximadamente posee la firma, son arrendadas. Como en el caso anterior tienen galpón de empaque y cámara frigorífica. Este establecimiento implementa desde hace unos años buenas prácticas agrícolas y luego de varias gestiones, lograron en octubre de 2018 la certificación GlobalGAP de todos sus productos, entre los que se destacan tomates, espinacas, papas, lechuga, zanahorias, coliflor, brócoli y remolacha. El principal destino de la producción es el mercado interno, y específicamente varias cadenas de supermercados. El contexto que llevó a la empresa a certificar este protocolo de calidad internacional es compartido con la empresa anteriormente descripta: las exigencias de los supermercados para lograr garantía de calidad de sus proveedores.

En el caso de cultivos no tradicionales de alto valor, como el kiwi, se observa que hay productores que han certificado normas internacionales como GlobalGap (Cuadro 1) y producción orgánica.

Figura 1. Superficie Certificada con GlobalGAP y productores de kiwi en General Pueyrredón

Cultivo	Superficie Certificada (ha)			Número de productores de kiwi		
	2014	2016	2017	2014	2016	2017
Kiwi	74	84	76	3	3	2

Fuente: elaboración propia en base a información de la Cámara Argentina de Fruticultores Integrados

Entre ellos se encuentran empresas- sociedades anónimas- que en distintos ámbitos del cinturón frutihortícola, son propietarias de explotaciones que superan las 15 ha y alcanzan hasta 120 ha de kiwi. Estas firmas integran actividades de poscosecha -disponen de empaque y cámara de frío- y manejan la comercialización (Bocero y Bonnet, 2019). Si bien en el kiwi domina la comercialización interna, algunas de estas empresas participan en el comercio externo. Es importante mencionar la vinculación de estas firmas con Patagonian Fruits Trade S.A., empresa exportadora de frutas (manzanas, peras, kiwi y uvas), líder en la República Argentina, tanto en los mercados de producción tradicional como de producción orgánica.

Otro de los establecimientos- en este caso con producción de kiwis y hortalizas- que ha certificado buenas prácticas agrícolas a través del protocolo GlobalGAP, está vinculada a un grupo empresario, que entre sus actividades se dedica a la comercialización de productos provenientes de distintas zonas del país y del exterior. El objetivo de la firma es volcarse más a la producción de esta fruta, por las mayores probabilidades de inserción en el mercado internacional. A su vez, certifican parte de su producción de kiwi para Huella Natural, una marca exclusiva de la cadena de supermercados Carrefour, que exige un protocolo de calidad específico para sus proveedores.

Por otra parte, en este cultivo los atributos de calidad, también son generados por los propios productores, en este sentido la Cámara de Productores de kiwi de Mar del Plata junto con el INTA Balcarce desarrolló un protocolo de calidad que certifica el momento de cosecha del kiwi bajo determinados requerimientos. Los socios de la entidad cumplen con el protocolo desde el año 2013 (Bocero y Bonnet, 2019).

6. CONSIDERACIONES FINALES

A lo largo del trabajo, quedaron reflejados los cambios que se vienen desarrollando en la producción y comercialización de alimentos, donde se observa una creciente importancia de las estrategias de diferenciación, entre ellas las buenas prácticas agrícolas, que buscan generar productos de calidad que atiendan las nuevas demandas del mercado. Argentina con avances y retrocesos en cuanto al marco normativo ha derivado, en la actualidad, en la aprobación de la obligatoriedad de las BPA en la producción frutícola y hortícola a partir de los años 2020 y 2021, respetivamente. Se trata de una política regulatoria impulsada desde el Estado, que se sustenta en las nuevas demandas y exigencias de los mercados más exigentes más que en las posibilidades de los productores frutihortícolas de implementarlas; los mismos constituyen un grupo heterogéneo y el sector muestra distintas falencias en cuanto al cumplimiento de los criterios que aportan las BPA, situación que pone en discusión cómo se implementarán en un plazo tan corto y la ausencia de instancias previas de capacitación, sensibilización y acompañamiento desde el Estado que lleguen a todos los productores.

En el partido de General Pueyrredon hay muy pocos productores que certifican BPA, y sus motivaciones están centradas en el acceso a las grandes cadenas de supermercados o al mercado externo. El resto, con un componente importante de productores familiares, está lejos aún de incorporar lo que la nueva normativa prevé, en este sentido los recursos, los conocimientos y las características del mercado interno que aún no ofrece una retribución acorde a los productos de calidad diferenciada, constituyen serias limitaciones.

7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Berros, V. (2014) Regresiones normativas en materia de agrotóxicos. A. Di Pangrazio; A. Nápoli y F. Sangalli, (Eds.), *Informe Ambiental Anual 2014* (pp. 95-102). Bs. As.: FARN.
- Bisang, R; Anlló, G.; Campi, M. y Albornoz, I. (2009) Cadenas de valor en la agroindustria. B. Kosacoff y R. Mercado (Eds.), *La Argentina ante la nueva internacionalización de la producción. Crisis y oportunidades* (pp. 218-259). Buenos Aires: CEPAL / PNUD.
- Bocero, S; Moyano, M y Mundo, M. (2018) La diferenciación agrícola en el partido de General Pueyrredon: perspectivas en la producción frutihortícola. *I Jornadas Nacionales de Geografía de la UNMDP*. CIGSA Mar del Plata:UNMDP.

- Bocero, S. y Bonnet, A. (2019) Los espacios de kiwi: productores y organización de la producción en el sudeste bonaerense. *Geograficando*, 15(1).
- Craviotti, C. (2004) Calidad, coordinación entre agentes y organización del trabajo en las producciones no tradicionales. *Revista Agroalimentaria*. 10(18),23-33. Recuperado de <http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/agroalimentaria/article/view/1310/1256>
- De Haro, A. (2009) Los mercados diferenciados y el desarrollo equitativo. Recuperado de <http://www.argeninta.org.ar/pdf/Mercados%20segmentados%20y%20desarrollo.pdf>
- Fonallera, M. (Editora) (2012) Situación y perspectivas de las buenas prácticas agrícolas de la Región Sur. Montevideo: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).
- INTA. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. (2016) BPA. Acerca de las Buenas Prácticas Agrícolas. Recuperado de <https://inta.gob.ar/documentos/bpa-acerca-de-las-buenas-practicas-agricolas>
- IRAM (2017) Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Recuperado de <http://www.iram.org.ar/index.php?id=Certificacion-de-Buenas-Practicas-Agricolas>
- Izquierdo, J. y Rodríguez Fazzone, M. (2006) Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): En busca de sostenibilidad, competitividad y seguridad alimentaria. Santiago, Chile: Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe.
- Logegaray, V. (2007) Adopción de Buenas Prácticas Agrícolas. Camino sin retorno. *Revista Alimentos Argentinos*. (36), 56-58. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Recuperado de https://issuu.com/alimentosargentinos.gob.ar/docs/revista_aa_36
- Mackrey, C. (2017) Comunicación en empresas agropecuarias. Tesis de grado. Repositorio institucional de la UNLP. Recuperado de <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/68798>
- Paredes, L. (2018) Frutas argentinas: un sector estrella del campo argentino. *La Nación*. Recuperado de <https://www.lanacion.com.ar/economia/comercio-exterior/frutas-argentinas-un-sector-estrella-del-campo-argentino-nid2121119>.
- Pizarro, C. (2012) Sanidad, calidad: bioregulación y disciplinamiento. Las buenas prácticas agrícolas en la producción hortícola argentina. *Revista Ruris*. 6(2), 155-180.

Trpin, V. y Alvaro, B. (2014) Condiciones productivas locales y exigencias para la comercialización. Transformaciones en la fruticultura del norte de la Patagonia argentina. *Pampa. Revista Interuniversitaria de Estudios Territoriales*. (10), 193–217.

Otras fuentes consultadas

Cámara Argentina de Fruticultores Integrados. Recuperado de <http://www.cafi.org.ar>

Carrefour. Marca Huella Natural. Recuperado de <http://www.carrefour.com.ar/huellanatural>

Listado de clientes de Argencert S.R.L. que cuentan con certificación GlobalGAP a marzo del 2016.

Recuperado de <http://argencert.com.ar/sitio/wp-content/uploads/Listado-Clientes-GG-Marzo2017.pdf>

Ministerio de Agroindustria. Resolución Conjunta MA-MAyDS No 1/2018. Grupo de trabajo interministerial sobre buenas prácticas agrícolas en materia de aplicaciones de fitosanitarios. Recuperado de

https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/pdf/Grupo_Interministerial_Fitosanitarios.pdf

Ministerio de Agroindustria. Resolución -174-2018. Recuperado de: <http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-174-2018-ministerio-de-agroindustria>

Red BPA (2016) Recomendaciones para Normativas de Departamentos, Municipios y Partidos que Regulen sobre Aplicaciones de Productos Fitosanitarios (Pautas II). Recuperado de http://www.bolsadecereales.org/imagenes/biblioteca_digital/2016-03/recomendaciones.pdf

Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria y Secretaría de Alimentos y Bioeconomía. Resolución conjunta 5/2018. Recuperado de <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/196322/20181121>