

COYUNTURA AGROPECUARIA

www.iica.org.uy

Producción artesanal de alimentos: análisis y perspectivas

Dr. Gustavo Lancibidad

Sumario

Originalmente surgida como estrategia de autoconsumo y de venta marginal, es a partir del ajuste económico del 2002 y su crisis asociada que la producción artesanal de alimentos se transforma exitosamente en estrategia de supervivencia para muchas familias rurales, peri-urbanas e inclusive urbanas. A través del agregado de valor a la producción primaria y de la comercialización directa a los consumidores, la pequeña producción artesanal de alimentos mejora los ingresos de los predios. Con un fuerte componente de género, ha permitido mantener a muchas familias afincadas en el medio rural y ha generado nuevos empleos en el medio urbano.

La producción de estas **specialties** -que ingresan al mercado muchas veces de modo informal-, se ha desarrollado generalmente vinculada a áreas menos favorecidas económicamente, sobre todo las rurales y periurbanas.

A partir de una aceptación creciente en el mercado a este tipo de productos, además de una estrategia de supervivencia, se ha transformado en una alternativa de producción, frente a las **commodities** y a la gran agroindustria, con productos competitivos en calidad y especialidad.

El objetivo de este trabajo es entonces, poner a punto nuestro conocimiento acerca de la producción artesanal de alimentos, los factores limitantes para el desarrollo de este sector, los avances en este campo fomentados desde diversos organismos tanto públicos como privados, y la necesidad de diseñar una política de apoyo a estos sectores basado en su potencialidad de generar rápidamente nuevos empleos, así como una alternativa productiva frente a las producciones masivas de alimentos de nuestros vecinos.

I.- Introducción

Alimento artesanal, la producción artesanal, los productores artesanales y las empresas artesanales alimentarias son categorías mal definidas en el mundo entero. Solamente España, Alemania e Italia en la UE han incorporado en su legislación alguna definición en este sentido. "On farm food producing", "alimentos artesanales", "artisan food producers", "l'artisan alimentaire", "produit artisanal" "home-made foods" hablan en distintos idiomas de esta categoría, unas veces apoyada, otras denostada.

La primera aproximación al tema es que lo artesanal comprende la producción de alimentos a predominio mayoritariamente manual. Esto no excluye el uso de máquinas, pero lo minimiza. Aquí muchas veces se incorpora el volumen de la empresa: unas veces medido por los ingresos económicos, la mayoría por la mano de obra contratada: por ejemplo en algunos países europeos se asume no mayor a 10 operarios o aprendices.

En algunos países alimento artesanal está ligado a la producción en el establecimiento y con materia prima del mismo. Esta definición la conservan los productores de quesos artesanales uruguayos.



COYUNTURA AGROPECUARIA

www.iica.org.uy

La producción artesanal además excluye el uso masivo de aditivos y conservadores, estando estos restringidos a lo estrictamente necesario. Esta "filosofía" de producción acerca lo artesanal al concepto de productos naturales.

Además del porte de estas producciones ubicadas en el propio predio o domicilio, es condición la aplicación de métodos no industriales de elaboración; permite la revalorización de los recursos locales, consolidando la explotación familiar y contribuye al mantenimiento del medio natural y el paisaje; ya que, teniendo en cuenta las condiciones en las que se desenvuelve, constituye una actividad respetuosa con el medio ambiente.

Nuestra producción artesanal de alimentos incluye productos fabricados con materia prima horti-frutícola (dulces, mermeladas, encurtidos, acidificados, fermentados, licores); cereales y leguminosas (panificados, galletería, "carne vegetal"); confituras (chocolates, bombones, masitas); productos lácteos de vaca, oveja y cabra (quesos, dulce de leche, yogur, helados); miel; cárnicos (mayoritariamente chacinados de diferente tipo con carnes tradicionales o de caza –ñandú, jabalí, nutria-); y algo de subproductos de la pesca, mayoritariamente restringidos al departamento de Rocha (laguna de Rocha).

La producción artesanal en su gran mayoría se circunscribe a grupos cooperarios o sociedades de 2 a 6 mujeres artesanas, muchas veces con carácter familiar y casi sin mano de obra contratada. Igualmente existen pequeñas empresas –sobre todo en el rubro quesos artesanales - con mano de obra mayoritariamente contratada, manteniendo su carácter artesanal en base al tipo de producción a predominio manual que realizan. A esta realidad se agregan empresas de carácter industrial que elaboran líneas de productos con metodología artesanal, casi sin intervención de máquinas, mayoritariamente de la industria del chacinado.

Finalmente queremos mencionar a algunos empresarios que denominan a algunas líneas de producción netamente industriales como alimentos artesanales, aprovechando el valor intrínseco que esta palabra tiene para los consumidores.

II.-Marco regulatorio

No existe a la fecha un marco regulatorio específico para la producción artesanal de alimentos, ya sea bromatológico, tributario o de la seguridad social.

Las normas que regulan la industrialización, manipulación, comercialización, etc. de alimentos están contenidas en el Decreto 315/94, Reglamento Bromatológico Nacional (RBN) y su "internalización" en el Departamento de Montevideo, el Decreto 27.235. Creado pensando en las grandes superficies, no contempla la elaboración de alimentos en predios o domicilios particulares con su problemática especial; paredes impermeables con ángulo sanitario, zonas delimitadas, no comunicación con la vivienda, baños, vestuarios, etc. representan obstáculos algunas veces imposibles de salvar para muchos pequeños productores.

La adaptación completa a la normativa existente, implica inversiones muy elevadas para productores familiares o elaboradores domiciliarios urbanos. Ante esto y en algunos rubros, las autoridades "adaptan" o "interpretan" creativamente las exigencias del RBN de modo de poder autorizar el funcionamiento de estos emprendimientos.

Igualmente la adecuación a la normativa es imposible sin ninguna inversión. Adaptar una parte del predio o domicilio para que cumpla mínimamente con estos requerimientos requiere de montos significativos de dinero. Las autoridades municipales generalmente solicitan aislar la zona de elaboración del resto de la vivienda; que sus superficies sean fácilmente lavables, separar los depósitos, baño exclusivo, pileta para lavado de manos, etc. Es en este campo que resulta difícil avanzar, en tanto no haya una política de apoyo crediticia a este sector. Avanzaremos en algunas propuestas más adelante en el texto.

En algunos casos, la asistencia económica de las autoridades, sobre todo las municipales pero también FAO, OEA, UE, Comunidades Autónomas españolas, Italia, Instituto de Colonización, ONG's, etc., han hecho posible el desarrollo de estos emprendimientos a través de la adaptación de locales propios, municipales u otros públicos como por ejemplo las cocinas de escuelas, locales de la Universidad del Trabajo, construyendo nuevas edificaciones, suministrando equipamiento, insumos, etc.

Recientemente, el MGAP –Junta Nacional de la Leche- ha desarrollado en convenio con varias Intendencias Municipales, un programa de apoyo a los pequeños productores de quesos artesanales. Este programa que cuenta con apoyo de Sanidad Animal, Uruguay Rural y MEVIR, pretende abaratar los

COYUNTURA AGROPECUARIA

www.iica.org.uy

costos de la sanidad animal, de la capacitación y proveer de algunos recursos para instalaciones, prerequisites fundamentales para contar con materia prima sana e higiénica.

No han habido avances significativos en este sentido en el rubro cárnicos, sin duda el sector con menos desarrollo de la producción artesanal.

Al igual que las normas bromatológicas, las tributarias y de la previsión social no consideran hasta hoy, la pequeña producción artesanal de alimentos. La carga tributaria –BPS y DGI- hacen inviables estos emprendimientos en su comienzo. Los pequeños volúmenes producidos no justifican la regularización en los organismos de la seguridad social o el aportar regularmente a la impositiva. Esto a su vez tiene un efecto dominó con la regularización sanitaria y las ventas en comercios de plaza: no se pueden inscribir – ni registrar sus productos - en la autoridad bromatológica correspondiente; sin habilitación y registro bromatológico, no pueden comercializar libremente, especialmente a través de terceros (supermercados, tiendas de especialidades).

Queda pues su comercialización limitada a la venta directa y en eventos a los que acceden con autorizaciones especiales. La informalidad impide su ingreso a los circuitos normales, actuando “deslealmente” frente a los productores y comerciantes formales, quienes objetan su existencia con motivo.

III. La Calidad Artesanal

El concepto de calidad en alimentos.

Debemos acordar la dificultad de definición que este concepto tiene, incluyendo mayoritariamente elementos subjetivos. Así, los compradores miran por el gusto, la higiene, la presentación, etc. Sin embargo la calidad bien definida es una mezcla de componentes objetivos y subjetivos: calidad objetiva (bien hecho); calidad subjetiva (a gusto del cliente) y calidad rentable (hecho en forma rentable). Estos tres componentes inseparables, definen la “calidad total”. A pesar de todo, en última instancia es –muy evidente en los alimentos artesanales - la “satisfacción del cliente” lo que determina.

La calidad “especial” en estos productos.

Los consumidores uruguayos han comenzado –al igual que en otros países - a valorizar los productos “típicos”, “artesanales”, “caseros”, “de la granja”; se ha producido una búsqueda de estas especialidades y una revalorización de los productos hechos a mano. Se ha establecido por la vía de los hechos, una “marca de calidad”, el “producto artesanal alimentario”.

En estos casos, los atributos de calidad son aquellos que los diferencian de los industriales: naturales, tradicionales, materia prima local, técnicas de elaboración manuales no automáticas, ausencia de aditivos, volúmenes reducidos (¿exclusividad?), vinculados a una zona (típicos), raíces culturales (técnicas ancestrales).

Frente a la producción agroalimentaria masiva, la producción artesana generada por la agricultura familiar, constituye una producción específica, producto de un sistema singular; ya que, no son específicos sólo los productos obtenidos sino también las prácticas, los objetivos y la forma en las que la familia agraria dirige dicho sistema.

Comercialmente hablando esta producción se desarrolla en circuitos cortos de distribución, generando el contacto directo con los consumidores. Esto trae el establecimiento de canales directos de comunicación e intercambio entre los medios rural y urbano, entre ciudadanos de orígenes y medios diferentes, participando en el mantenimiento y reforzamiento de la cohesión social.

En algunos casos, la especialidad de los alimentos es tal que resultan cercanos a una marca de “denominación de origen”: queso colonia; de Melilla; de Joanicó; India Muerta, etc.

Sin embargo la calidad artesanal no es uniforme. Su mismo origen no lo permite: la individualidad del producto de cada artesano atenta contra la homogeneidad de la producción general. Podríamos ahondar en esta suerte de contradicción existente entre mantener la individualidad de cada productor y la de alcanzar una homogeneidad razonable en la calidad de la producción total de modo de contar con volúmenes comercializables. No parece haber una solución fácil al problema.

COYUNTURA AGROPECUARIA

www.iica.org.uy

Como sea, siempre es deseable la homogeneidad de la producción de una sola empresa, para que los consumidores no reciban sorpresas de un lote a otro: diferentes sabores, colores, olores. De algún modo el requisito español –y de los queseros artesanales uruguayos- de que la materia prima provenga del mismo predio, apunta a esa homogeneidad. No es el caso de los productos artesanos horti-frutícolas, que además de lo producido en el predio, gran parte de la materia prima se adquiere en el mercado. En este caso también están los productores urbanos de alimentos artesanales.

Así, se necesita una política de calidad muy bien definida para permitir cierta coherencia en el producto final. Especificaciones muy claras al proveedor, controles de calidad en materia prima, proceso y producto final son las principales herramientas que permiten a la producción industrial elaborar productos homogéneos. A pesar del estímulo de LATU, INIA, UdelaR, técnicos particulares y organismos internacionales (IICA, FAO) aún no se ha avanzado lo necesario en este punto en alimentos artesanales:

“En razón de la naturaleza artesanal de sus procesos, estos productos sólo pueden competir satisfactoriamente en un mercado globalizado, si mantienen un nivel de excelencia en calidad y conservan la autenticidad de sus características propias, tales como sus propiedades organolépticas y/o composicionales.”

En este camino la principal agrupación de productoras rurales de nuestro país, la Asociación de Mujeres Rurales del Uruguay (AMRU), con más de 10 años de fundada, recientemente ha creado una cooperativa para comercializar conjuntamente su producción bajo una misma marca. Delicias Criollas es el nombre de la cooperativa y también la denominación de la marca común. A pesar de estar integrada por muy pocos grupos socios de AMRU, es un interesante avance para contar con volúmenes que permitan enfrentar desafíos de mercados mayores. Uno de los objetivos de Delicias Criollas es uniformizar la calidad. La cooperativa, con técnicos propios y con la ayuda de organismos como el LATU, analizan y verifican la calidad de sus productos en busca de esa uniformidad.

Además de la homogeneidad del producto final, la trazabilidad –exigencia de los mercados compradores, y seguramente de próxima obligatoriedad en nuestro país- así como la necesidad de contar con materia prima inocua seguramente obligarán a los productores artesanales a establecer normas de calidad para adquirir la materia prima.

La inocuidad

Es tal vez el principal atributo de calidad al efecto de su libre comercialización e imposición en el mercado. Dar garantías al consumidor de la seguridad del alimento a través de la incorporación de normas y procedimientos de calidad en el campo de la inocuidad, es seguramente el objetivo más importante de la industria alimentaria, incluyendo la artesanal. La aparición de un brote de enfermedades transmitidas por alimentos causada por un alimento artesanal seguramente echará por tierra todos los demás intentos de mejora en la calidad.

A pesar de que la mayoría de los alimentos artesanales –sobre todo los de origen vegetal- se trata de alimentos de bajo riesgo: dulces, mermeladas, licores, panificados, bombones, etc., hay unos cuantos de ellos que caen dentro de lo que se conocen como “alimentos potencialmente peligrosos”. Es el caso de muchos alimentos de origen animal cuyo nivel de pH o actividad agua (aw) los hace pasibles de permitir el crecimiento de gérmenes patógenos: quesos blandos o semiduros de corta maduración; chacinados madurados crudos o cocidos; vegetales en conserva “al natural” sin un tratamiento térmico apropiado, algunos aceites aderezados con el agregado de vegetales; huevos frescos o cocidos de codorniz al natural o en aceite, etc. Todos estos productos se clasifican como potencialmente peligrosos y deben conservarse en refrigeración.

El elaborar artesanalmente no implica tener conocimientos de inocuidad al nivel de conocer todos los peligros potenciales para los alimentos en este campo. Por ello es necesario desarrollar capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos, con manuales específicos para el tipo de producción realizada así como procedimientos operativos estándar documentados y específicos para cada productor y producción. Seguramente los productores más avanzados podrán incorporar sistemas preventivos como el “Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control” (HACCP) o inclusive la Norma UNIT/ISO 22000:2005. Para esto se necesita el apoyo efectivo del estado: es casi imposible para productores artesanales incorporar calidad en higiene individualmente.

El MGAP, las intendencias, el LATU, INAC deben generar los medios para incorporar calidad en inocuidad de alimentos en la pequeña producción. Para ello es necesario encarar una política dirigida a estas PyMES.

COYUNTURA AGROPECUARIA

www.iica.org.uy

IV.- El futuro de la producción artesanal de alimentos

A fines del año 2003 se realizaron en el predio del LATU y con apoyo del IICA, dos talleres vinculados con la problemática artesanal. En ellos se arribaron a algunas de las conclusiones que se exponen aquí. Además se estableció la necesidad de una Mesa Coordinadora de Alimentos Artesanales. Además, y a partir de un equipo multidisciplinario integrado por técnicos de diferentes instituciones vinculadas al tema, se redactó un proyecto de decreto relativo a la reglamentación de este sector, otro de los requerimientos de los talleres, para su debida jerarquización y protección. A partir de allí este grupo coordinador desarrolló varios talleres regionales con productores artesanales para hacer conocer la propuesta y recabar opiniones.

El proyecto de decreto fue presentado por el grupo coordinador mencionado al MGAP a comienzos del actual gobierno no habiéndose aprobado a la fecha.

A partir de una iniciativa de las áreas de género de varias intendencias y del Instituto de las Mujeres del MIDES, junto con organizaciones sociales interesadas, las Intendencias Municipales integrantes del "Programa Agenda Metropolitana" de la Presidencia de la República, junto con varios ministerios aprobaron un acuerdo conjunto denominado las "12 Medidas de Apoyo a la Producción Artesanal de Alimentos en la Región Metropolitana".

La reglamentación de este acuerdo por las intendencias intervinientes -y la incorporación a futuro de las restantes del país-, permitirán generar un programa municipal de apoyo a la producción artesanal de alimentos, con la unificación de aspectos tales como: normativa bromatológica, comercialización, fuentes de financiamiento para la pequeña producción, desarrollo de programas de calidad e inocuidad, etc. que permitan un crecimiento sostenible del sector.

Además, la reglamentación de la producción artesanal, debe incorporar al ya citado Decreto 315/94, la definición de este sector y la prohibición del uso de la rotulación de "artesanal" o similar sin autorización de la autoridad bromatológica respectiva, aspecto ya comenzado por la IMM.

A lo anterior se agregan los artículos del Proyecto de Reforma Tributaria a consideración del Parlamento Nacional, que incorpora a la pequeña producción al régimen impositivo del monotributo, antes reservado a la venta ambulante, lo que permitirá salvar los inconvenientes actuales de la pequeña producción y la incorporación de este sector a la seguridad social, estando exonerados de aportes tributarios hasta cierto tope de ingresos brutos, pero con inclusión en la seguridad social por un aporte mínimo, e incluye la producción rural, lo que eliminaría una posible doble tributación (rural e industria) para estos productores.

El proceso de regularización de este sector comenzado con las medidas indicadas, debería continuar con el decreto de reconocimiento correspondiente y la creación de la Mesa Sectorial respectiva, aspectos estos hoy en la órbita del MGAP.

V.- A modo de conclusión

Además de alternativa de ingresos, los alimentos artesanales han demostrado otras particularidades interesantes de mencionar. A similitud de las industrias más avanzadas de nuestro país, esta actividad ha incorporado conocimiento, capacitación e innovación en niveles que no era posible imaginar dada sus características. Solidaridad y profesionalidad pocas veces encontradas en el rubro, hablan de una actividad pujante con un futuro interesante a la vista. Generadora de empleo y ocupación genuina, debería verse como una alternativa-país: la producción de specialties frente a las commodities de nuestros vecinos. Símbolo de productos naturales y de calidad, merecen una atención mayor por parte del estado a la hora de pensar y diseñar el "país productivo". Al decir de Manrique Persiva:

"...debiera permitir la producción de alimentos sanos y de calidad, en cantidad suficiente para satisfacer las demandas del consumo; respetar el equilibrio medioambiental, contribuyendo a mejorar la gestión y desarrollo del medio rural, garantizando el empleo y un adecuado nivel de vida a la población agraria. La agricultura sostenible así concebida, se vincula al predominio de Explotaciones Familiares y Explotaciones Asociativas, por lo que aseguraría una agricultura con agricultores; esto es, garantizando empleo y actividad en el medio rural. Esto requiere asegurar un número suficiente de explotaciones agrarias de este tipo, viables en el mercado, y basadas en consideraciones sociales."

con la excepción de algunos sectores artesanales lácteos de Colonia y San José oeste. Ver: Domingo Bañato en http://www.iica.org.uy/online/coyuntura_08doc.asp (últ. acceso 30/09/03)

COYUNTURA AGROPECUARIA

www.iica.org.uy

Falta de aportes a la seguridad social, tributación y permisos "bromatológicos".-

Le statut de l'artisan: <http://www.senat.fr/lc/lc5/lc5.htm> (últ. acceso 30/09/03)

Ver referencia de nota (1).

Ambos se encuentran en formato impreso y/o electrónico en IMPO (Diario Oficial).

P. Fellows, B.Axtell, M. Dillon; Quality assurance for small-scale rural food industries. FAO Agricultural Services Bulletin N° 117, 1995.

Propuesta de un sello de calidad para promover productos de la pequeña agroindustria rural en America Latina. María Teresa Oyarzún, Florence Tartanac, Hernando Riveros, FAO, Santiago de Chile, Noviembre 2002.

<http://www.amru.org/> (últ. acceso 30/09/03)

<http://www.deliciascriollas.org/> (últ. acceso 30/09/03)

Evaluation and definition of potentially hazardous foods. A report of the Institute of Food Technologists for the Food and Drug Administration. Dec. 31, 2001.

Generalmente se confunden los tratamientos térmicos de pasteurización (hervido en ollas abiertas) con esterilización (cocción en olla a presión).

1er Taller Sobre Alimentos Artesanales, Centro de exposiciones del LATU, 31/10/03; Taller Hacia la Creación de una Mesa de Alimentos Artesanales, Sala de Conferencias del LATU, 10/12/03.-

www.iica.org.uy/data/informes/Artesanales.ppt (últ. acceso 30/09/03)

<http://www.presidencia.gub.uy/Web/noticias/2005/12/2005121216.htm> (últ. acceso 30/09/03)

Reglamentación de las "102 Medidas..." en trámite.

Manrique Persiva, E. (1999) Producción Alimenticia Artesanal: patrimonio socio-cultural y modelo agrario. Unidad de Economía Agraria, Universidad de Zaragoza.

Los conceptos vertidos por el autor no necesariamente reflejan la posición del IICA en la materia