

Factores que condicionan la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas: *un enfoque cualitativo*

Julia González y Elsa M. Rodríguez

Con el propósito de indagar el potencial desarrollo de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción de papa en el sudeste de la provincia de Buenos Aires, se evaluaron las percepciones de los agentes que participan en la producción, comercialización y consumo de este producto mediante técnicas cualitativas. Los resultados permiten concluir que las principales limitaciones son: ciertas características de los productores, la falta de conocimiento de estas prácticas entre los actores estratégicos del mercado doméstico y la baja participación de la papa fresca en el mercado de exportación. Adicionalmente, se observa una falta de estímulos de los consumidores para demandar alimentos de calidad.

Introducción

La aparición de consumidores cada vez más preocupados por el origen y composición de los alimentos ha hecho que en las últimas décadas aumenten las exigencias fitosanitarias y de inocuidad para la producción agrícola. En este contexto surgen las Buenas Prácticas Agrícolas, que consisten en la aplicación del conocimiento disponible a la utilización sostenible de los recursos naturales básicos para la producción, en forma benévola, de productos agrícolas alimentarios y no alimentarios inocuos y saludables, a la vez que se procura la viabilidad económica y la estabilidad social (FAO, 2002). Así, los tres aspectos principales que conciernen a estas prácticas son (Niño de Zepeda y Miranda, 2004): I) el **medio ambiente**, ya que se promueve el desarrollo de una agricultura sustentable mediante la minimización de su impacto negativo; II) la **inocuidad** de los alimentos, ya que se tiene por objeto minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos; y III) la **salud, seguridad y bienestar de los trabajadores**, ya que se pretende asegurar la implementación todas las medidas de prevención necesarias. Al mismo tiempo, las Buenas Prácticas Agrícolas

mejoran la competitividad ya que permiten al productor rural diferenciar su producto del de los demás oferentes (Bentivegna *et al.*, 2005).

Un estudio realizado por la FAO (Food and Agriculture Organization) revela que existen diversos incentivos y desincentivos para la producción con Buenas Prácticas Agrícolas (Hobbs, 2003). Las principales conclusiones a las que arriba tal investigación se sintetizan en la Figura 1 y se explican brevemente a continuación.

Incentivos: I) económicos: abarcan el incremento o estabilización de las ganancias (por precios más elevados, acceso a nuevos mercados, etc.) y la reducción en los costos (por prácticas que reduzcan los gastos de almacenamiento, disminuyan los desperdicios o resulten en un uso más eficiente del trabajo o de otros insumos); II) regulatorio-legales: instrumentos con los cuales los gobiernos penalicen las prácticas de producción que causen degradación ambiental; y III) implementación de Buenas Prácticas Agrícolas como un medio para desarrollar las habilidades de su capital humano.

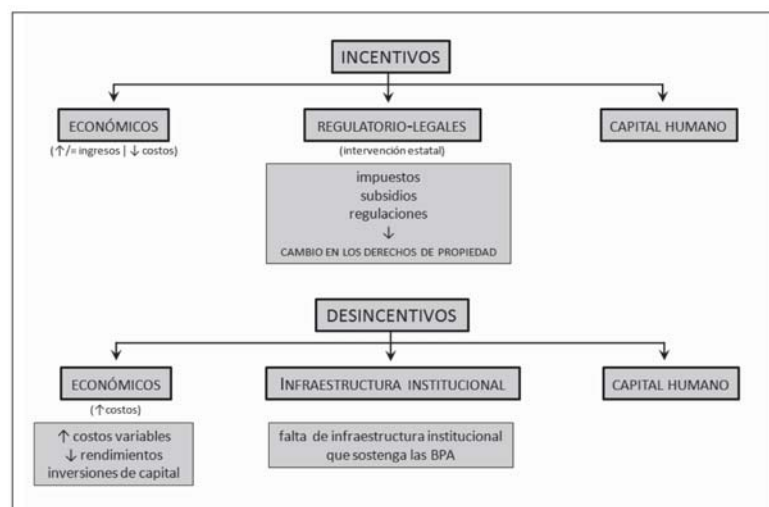
Desincentivos: I) las Buenas Prácticas Agrícolas pueden requerir que se adopten nuevas técnicas de producción que incrementen los costos variables, disminuyan los rendimientos por el uso

menos intensivo de sustancias químicas o requieran nuevas inversiones de capital; II) la falta de una infraestructura institucional que sostenga las Buenas Prácticas Agrícolas puede limitar su adopción; y III) la adopción de Buenas Prácticas Agrícolas suele estar limitada por restricciones relacionadas con el capital humano, sobre todo en los países con altos niveles de analfabetismo. Los requerimientos de registro y documentación pueden también ser una desventaja en términos de los costos de oportunidad del tiempo del agricultor.

La FAO también indagó estas cuestiones a nivel del MERCOSUR Ampliado (se denomina MERCOSUR Ampliado cuando incluye a Chile,

a partir de una iniciativa de minoristas que conformaron, junto con representantes de todas las etapas de la cadena agroalimentaria y organizaciones de productores, el Grupo de Trabajo de Minoristas Europeos (EUREP) (Bentivegna *et al.*, 2005). Desde 2007, EUREPGAP ha cambiado su denominación a GLOBALGAP y trabaja en el nivel mundial.

Considerando que la escasa aplicación de este tipo de prácticas en la producción de papa en Argentina puede condicionar el acceso a nuevos mercados, al tiempo que pone en riesgo la inocuidad y calidad de los alimentos, es necesario abordar esta problemática por medio de una investigación



Fuente: elaboración propia en base a Hobbs (2003).

Figura 1: Incentivos y desincentivos para la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas

además de los miembros plenos que son Argentina, Brasil, Uruguay, Paraguay) (Izquierdo y Rodríguez Fazzone, 2006), mediante consulta a expertos de estos países, que revelaron las principales fortalezas y debilidades de estos países para la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas, sintetizadas en la Tabla 1.

El protocolo de Buenas Prácticas Agrícolas más relevante en el nivel internacional es EUREPGAP, desarrollado originariamente en Europa

exploratoria que dé cuenta del estado de la cuestión y brinde lineamientos para futuras acciones correctivas. En este sentido, se hace indispensable saber cuáles son los factores que condicionan la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas en el sector papero, es decir, aquellos aspectos económicos, sociales y culturales que limitan la adopción de estas prácticas. El objetivo general de la investigación ha sido indagar sobre el desarrollo potencial de Buenas Prácticas Agrícolas en la

FORTALEZAS	DEBILIDADES
RECURSOS NATURALES	FALTA DE CAPACIDAD INSTITUCIONAL
BAJO USO DE AGROQUÍMICOS en comparación con Europa	BAJO NIVEL EDUCATIVO de productores pequeños
CAPACIDAD TÉCNICA en base a experiencia, v.g. orgánicos	MALA INFRAESTRUCTURA Y ESCASO FINANCIAMIENTO
BUEN NIVEL EDUCATIVO de productores medios	FALTA DE MARCOS NORMATIVOS
PERFIL AGROEXPORTADOR	BAJAS EXIGENCIAS DE INOCUIDAD en los mercados internos

Fuente: elaboración propia sobre la base de Izquierdo y Rodríguez Fazzone (2006).

Tabla 1: Fortalezas y debilidades de los países del Mercosur en la aplicación de BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

producción de papa en el sudeste de la provincia de Buenos Aires, por considerarse una zona representativa de esta producción en Argentina. En el presente artículo se exploran los aspectos económicos y socioculturales de los productores, comercializadores y consumidores de la zona, que condicionan la aplicación de estas prácticas según surge de las percepciones y actitudes de estos actores.

Metodología y fuentes de datos

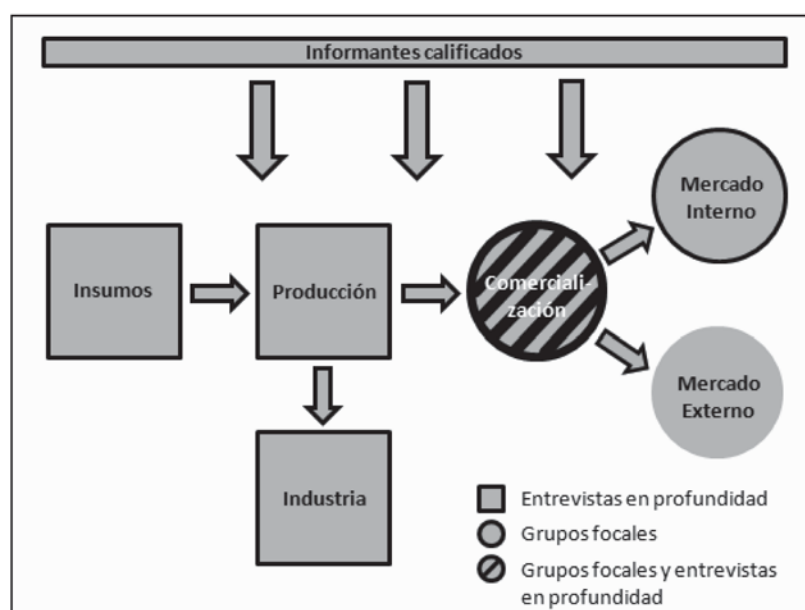
Para alcanzar los objetivos de esta investigación exploratoria se procedió a la aplicación de técnicas cualitativas de investigación consistentes en Grupos Focales o de Discusión y Entrevistas en Profundidad, por medio de las cuales se indagaron aspectos actitudinales y subjetivos respecto del potencial desarrollo de Buenas Prácticas Agrícolas en el sudeste de la provincia de Buenos Aires y de las papas diferenciadas por su calidad e inocuidad, según se describe en la Figura 2.

La metodología cualitativa de Grupos Focales centra la atención en una conversación diseñada para indagar un área definida de interés en un ambiente que debe ser permisivo y no directivo para provocar la expresión de las opiniones de los participantes (Krueger, 1991). Realiza su principal trabajo de búsqueda por medio de la interacción discursiva y la contrastación de las opiniones de sus miembros, haciéndose un registro riguroso de todos los aspectos observados (verbales, no verbales y contextuales). En este estudio, la información de los Grupos Focales de consumidores

domésticos se obtuvo del trabajo realizado por el Grupo de Economía Agraria de la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales (FCEyS) de la Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMdP) en conjunto con el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) (Rodríguez *et al.*, 2008).

El estudio tuvo como objetivo identificar los aspectos que condicionan el consumo de la papa obtenida bajo Producción Integrada (PI), indagando las opiniones de amas de casa y hombres que preparan alimentos para toda la familia, con un nivel socioeconómico medio típico y medio alto¹, y de los principales agentes de comercialización de este producto, por medio de Grupos Focales de entre 8 y 10 participantes cada uno.

Por su parte, las Entrevistas en Profundidad son encuentros cara a cara entre el investigador y los informantes, destinados a la comprensión de sus perspectivas respecto de sus vidas, experiencias o situaciones, tal como las expresan con sus propias palabras (Taylor y Bogdan, 1984). El análisis de la información obtenida siguió los pasos propuestos por la Teoría Fundamentada (*Grounded Theory*), un método de investigación por medio del cual se genera, a través de la inducción, la explicación exacta del fenómeno estudiado más que su generalización. La credibilidad final de esta explicación depende menos del tamaño de la muestra que de la riqueza de la información recogida y las habilidades analíticas del investigador. Para analizar las entrevistas por medio de este método, se utilizó el software *Atlas.ti* versión 5.5. Se realizaron siete Entrevistas en Profundidad, quedando la muestra compuesta por dos productores papeiros, dos técnicos pertenecientes



Fuente: elaboración propia.

Figura 2: Abordaje de los representantes de la cadena de papa mediante distintas técnicas cualitativas de investigación

a una empresa prestadora de servicios a productores, un representante de una industria procesadora de papa de la zona, un técnico relacionado con el sector de la comercialización y dos técnicos pertenecientes a un organismo oficial de investigación.

Resultados

Grupos focales

Conocimiento de la papa y de sus variedades

Los participantes de los grupos focales consideraron a la papa un alimento versátil y de buen sabor, que acompaña a casi todos los platos y siempre gusta. Señalaron que una barrera para su consumo es que engorda, pero se reconoció que es ideal para la alimentación de niños y jóvenes. Hubo muy poco conocimiento de las variedades, incluso en muchos casos se sorprendieron al saber que existían. Exclusivamente fueron nombradas Spunta y Kennebec, aunque también observaron diferencias entre papa común y papines. Muchos confundieron presentación o procesamiento con variedades y si bien desconocían la procedencia regional de las papas, algunos sabían que los papines provienen de las provincias norteñas.

Formas de elección del producto

La mitad de los participantes coincidió en preferir las papas «más armaditas» o «menos arenosas», lo cual puede identificarse al tacto. La mayoría opinó que la elección está guiada por características visuales, como que no esté verde ni brotada y que se vea firme. Sin embargo, opinaron que no siempre hay posibilidad de elegir las papas que se compran, aunque de todos modos a algunos les resultaría imposible dedicar tiempo a esa tarea. Por ello, mientras para algunos la posibilidad de comprarlas sueltas ofrece la garantía de la propia elección, para otros la practicidad de un producto envasado es determinante. Hubo unanimidad en la aceptación de que las papas medianas tienen el tamaño más adecuado y la mayoría reveló preferirlas lavadas. Opinaron que no hay esmero en la presentación, lo que sí ocurre con otros productos. En general, las papas procesadas o industrializadas eran conocidas por todos, pero su elección es minoritaria, ya que muchos concordaron que, si bien les gustaban, dejaron de consumirlas por su precio elevado. Quienes las consumen expresaron hacerlo específicamente para fritar y, además de la practicidad que permite este producto, se le reconoció una diferencia apreciada en el sabor y la textura. Por otro lado, los participantes afirmaron que el precio de la papa es relativamente

estable y aceptable dentro del presupuesto familiar, pero que no tiene una relación directa con la calidad. Además, afirmaron que cuando pueden elegir y encuentran la papa colorada están dispuestos a pagar más por ella. Respecto de las papas andinas, ninguno conocía su precio y pocos las habían probado, aunque sí suponían que son mucho más caras.

Formas de consumo

Se observó un nivel mayor en la cultura culinaria del hogar y el gusto por la cocina, la variación en los modos de cocción y la presentación de los platos fue mucho mayor. Se enumeró una amplia gama de platos en los que es utilizado el producto, que en la opinión de los participantes se adapta a todas las formas de cocción conocidas.

Atributos

Hubo dificultades en identificar con palabras el sabor de la papa, aunque encontraron diferencias entre la papa fresca y la procesada, a la que definieron como más seca. Reiteradamente resaltaron el atributo de consistencia y también que lo que caracteriza a una papa insípida es el exceso de agua, lo cual en su opinión afecta su gusto. En este primer acercamiento exploratorio a los consumidores fue escaso el reconocimiento del valor nutritivo de la papa, siendo el alto aporte calórico por los hidratos de carbono el único aspecto nutricional mencionado. La confianza en que el producto sea sano, teniendo en cuenta el uso de agroquímicos, no obtuvo consenso. Algunos afirmaron que les merece confianza, otros que les inspira duda y un tercer grupo reveló desconfiar abiertamente. Entre los segundos, la duda se fundamentó en el incumplimiento del lapso que debe transcurrir entre la aplicación de los agroquímicos y el consumo (tiempo de carencia).

Identificación, certificación y confianza

En cuanto a los organismos de control, persistió la separación en tres sub-grupos. Algunos tenían una idea aproximada de su existencia, otros dudaban de que éstos realicen su tarea y los terceros, que fueron la mayoría de los participantes, los desconocían directamente. Hubo una opinión generalizada de que el Estado es quien debe realizar los controles, señalando que SENASA es el organismo más apropiado para esa tarea, aunque algunos plantearon que se trata de responsabilidades compartidas, depositando mayor confianza en el último eslabón comercial.

Cuidado del medio ambiente

Demostraron preocupación por el cuidado del medio ambiente y reconocieron la tarea de concientización que proviene del sistema educativo formal. Manifestaron que con el tiempo la problemática se ha ido instalando tanto por la influencia juvenil como por la importancia creciente que están transmitiendo algunos medios de comunicación. En algunos casos se asoció al consumo de productos saludables, entendiendo una dialéctica entre preservación del medio ambiente y producción de alimentos sanos.

Papa de Producción Integrada

Ninguno de los participantes reconoció el tema espontáneamente. Luego de haberseles leído una definición, varios la relacionaron con los alimentos orgánicos, pero concluyeron que son cosas diferentes, pudiéndose catalogar la PI como un término medio entre la agricultura orgánica y la convencional. Se observó predisposición a probarla; las barreras percibidas para su consumo estuvieron relacionadas con la posibilidad de que el precio sea mayor sin que se tenga la información de que tiene otros atributos, por lo cual el producto debería tener un patrón para su rápida identificación, con la información adecuada para que el consumidor pueda tomar la decisión de compra. Sin embargo, aun así, los grupos concordaron en que la diferencia de precio no debería superar el 20%. Otra barrera sería el posible cambio de gusto y se valoró el aspecto visual o presentación del producto como una motivación a la compra.

Entrevistas en profundidad

En la Tabla 2 se expone el conjunto de variables (propiedades) y familias de variables (categorías) relevantes en el estudio de las entrevistas (manual de códigos).

Perfil del productor de papa

Se trata en general de productores familiares, que legaron el negocio de la papa. En la opinión de los entrevistados, quienes arriendan los campos en los que producen y/o trabajan tierras localizadas en distintas partes del país tienen un menor sentido de pertenencia al tejido social, lo cual sería un desincentivo para la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas. Al enfrentarse a cambios o innovaciones se comportan de un modo bipolar: aplican todos los adelantos técnicos pero son reticentes a cambiar la variedad. Esto definiría un perfil de productor que busca el modo de ampliar

sus beneficios con nueva tecnología dura (maquinarias) y blanda (insumos), pero sin innovación en productos, sin salirse del esquema que le proporciona estabilidad en la venta.

También surge como rasgo característico la poca cooperación, motivada por una fuerte competencia e individualismo. El hecho de que la producción esté destinada prácticamente sólo al consumo doméstico hace que vean como una ventaja aquellas situaciones que perjudican a otros productores. Por otro lado, en el sudeste de la provincia sólo se produce papa semitardía, lo cual implica que todos abastecen un mismo mercado en el mismo período del año. De todas las entrevistas surge que los productores de papa para industria son diferentes, ya que cooperan entre sí y son flexibles a cambiar las variedades y el proceso productivo. No obstante, lo hacen porque les garantiza la demanda efectiva de la fábrica.

Otro de los rasgos destacados fue la constante búsqueda de aumentos en los rendimientos físicos, siendo tomadas en base a ese objetivo la mayoría de las decisiones respecto de la explotación. En cuanto a las asociaciones, el fin principal de las mismas parece ser la defensa de los intereses de los productores ante conflictos particulares. Sin embargo, resultaría de vital importancia la existencia de un organismo que activamente se encargue de educar a los consumidores respecto del consumo de papa y de exigir una adecuada presentación del producto en la venta al por menor.

Producción de papa

La utilización de agroquímicos en el cultivo de papa es intensiva y el criterio para su uso es aplicarlos «por las dudas» de que aparezca la plaga, lo cual implica un derroche de recursos, ya que al respecto el lema es «cuanto más, mejor».

En los últimos 30 años los incrementos en los rendimientos físicos fueron saturando el mercado, haciendo que los precios bajaran y que el negocio dejara de ser rentable para muchos pequeños productores, de modo que los que quedaron poseen mayor escala y son los más capitalizados, eficientes y avanzados tecnológicamente. Los que producen para las industrias se ven beneficiados por las facilidades que éstas les ofrecen para adquirir maquinarias y nuevas tecnologías, de modo que resultan ser los más actualizados y modernizados.

La variedad imperante en el mercado de consumo, Spunta, posee ciertas características externas (alargada, lisa, grande y con ojos superficiales) que la hace fácil de pelar y atractiva para el consumidor. Sin embargo, tiene poco contenido de materia seca, lo que da malos

<p>(C1) Perfil del productor de papa (P 1.1) Características de los productores (P 1.2) Búsqueda de rendimientos (P 1.3) Asociaciones de productores</p> <p>(C2) Producción de papa y mercado externo (P 2.1) Agroquímicos (P 2.2) Capitalización y tecnología (P 2.3) Variedades de papa</p> <p>(C3) Conceptos afines a Buenas Prácticas Agrícolas (P 3.1) Cuidado del medio ambiente (P 3.2) Recursos humanos (P 3.3) Inocuidad (P 3.4) Calidad (P 3.5) Calidad-inocuidad vs. rentabilidad</p>	<p>(C4) Buenas Prácticas Agrícolas (P 4.1) Percepción (P 4.2) Actitud ante su imposición (P 4.3) Impacto en rendimientos físicos (P 4.4) Impacto en costos (P 4.5) Inversiones requeridas</p> <p>(C5) Rol de actores (P 5.1) Consumo doméstico (P 5.2) Consumo en otros países (P 5.3) Supermercados (P 5.4) Comercialización (P 5.5) Rol de la cadena agroalimentaria en implementación de BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (P 5.6) Papa para industria (P 5.7) Rol del Estado (P 5.8) Controles</p>
--	--

Fuente: elaboración propia.

Tabla 2: Manual de Códigos

resultados culinarios e impide su uso en las plantas procesadoras. Por ello, éstas demandan otras variedades menos aguachentas pero con características externas menos apreciadas, lo que hace que no se destinen al mercado de consumo.

Conceptos afines a las buenas prácticas agrícolas

La responsabilidad medioambiental no sería un rasgo que caracterice al sector de producción de papa en Argentina, sino que está relacionada con sociedades culturalmente avanzadas. Esto se manifestaría en el control nulo sobre el efecto del uso de agroquímicos en los suelos y las napas de agua y en la práctica habitual de dejar los envases de agroquímicos tirados en los rincones de las chacras.

La indagación reveló que las garantías de inocuidad no serían una cuestión considerada relevante en el sector. El motivo central sería que el mercado doméstico no valora este atributo, ya que los consumidores de papa en fresco no lo tienen en cuenta al decidir la compra o el precio a pagar, mientras que los parámetros exigidos por las industrias no se basan en garantías de inocuidad, yendo muchas en su contra. La causa principal de la falta de inocuidad sería la escasez de controles que aseguren el respeto del tiempo de carencia, que muchas veces se ignoran ante la existencia de precios atractivos en el mercado. Es por ello que puede suponerse que esta práctica es más habitual entre los productores para consumo, ya que los que destinan la producción a la industria tienen un precio pactado contractualmente.

Una de las conclusiones más reveladoras es que existe una disociación entre la interpretación

de los conceptos de calidad e inocuidad y en algunos casos hasta contraposición entre los mismos, cuando la búsqueda de «calidad» va en contra de los atributos de sanidad. En el mercado de consumo, se considera que las papas son «buenas» o «de calidad» cuando poseen ciertas características estéticas que las hacen atractivas a la vista. Las compañías procesadoras incorporan a su evaluación las características culinarias, pero algunos de los requerimientos impuestos a los productores en pos de la calidad van en contra de la inocuidad.

Un incentivo para la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas sería que existiese la posibilidad de obtener un mayor beneficio económico al ofrecer papas diferenciadas. Pero en Argentina existe un precio de referencia en el Mercado Central de Buenos Aires, determinado sobre la base de la «mejor» papa en los términos de calidad estética antes explicados y la papa de peor calidad recibe un precio inferior. Sin embargo, la diferencia es muy pequeña y entonces aquellos productores medianos que intentan vender papa procesada no encuentran rentable esta opción (el mayor precio no supera al mayor costo), por lo que envían sus papas al mercado directamente de maleta a bolsa.

Buenas Prácticas Agrícolas

Existe un desconocimiento generalizado de la cuestión por parte de la mayoría de los productores. Por otro lado, en la percepción de estas prácticas persiste la idea de la búsqueda de una demanda segura: serían un futuro requisito impuesto por el Estado para poder vender. Se cree que la reacción de los productores ante una eventual

imposición de las Buenas Prácticas Agrícolas será reticente y que se buscarán canales informales de venta. Esto se haría para evitar un perjuicio económico y también porque no están acostumbrados a someterse a controles. Las dificultades para asimilar estas exigencias serían mayores en los de edad avanzada y en aquéllos que nunca produjeron para industria. Por estas razones, se cree que sería beneficioso un proceso escalonado de adopción, donde en las primeras etapas pueda ser optativa su aplicación.

Se considera que la disminución del uso de agroquímicos que implica la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas puede modificar los rendimientos físicos, aunque no muy notoriamente. Por otro lado, la percepción generalizada es que las inversiones iniciales requeridas por las Buenas Prácticas Agrícolas son muchas, aunque luego se ven compensadas con un ahorro de costos.

Rol de los actores en la implementación de buenas prácticas agrícolas

La percepción de los entrevistados es que los consumidores no valoran la calidad e inocuidad de las papas, por lo que no estarían dispuestos a pagar más por ellas. Un aspecto resaltado fue la falta de información sobre el tema, por lo que se considera que un aspecto central serían las campañas educativas y de promoción.

En cuanto a los consumidores extranjeros, opinaron que en algunos países de Latinoamérica hay más conocimiento de las distintas variedades de papa y que los consumidores europeos poseen más conciencia de los alimentos que ingieren y del cuidado del medio ambiente.

Si bien los supermercados y cadenas minoristas fueron quienes impusieron en Europa estos protocolos, en Argentina no parecen comportarse del mismo modo. Los que provienen de los países desarrollados no aplican aquí esos criterios ya que redundarían en pérdidas de valor o bien se ponen sólo como una pantalla comercial. Otra característica negativa sería la falta de transparencia en el abastecimiento, lo cual también se daría en los sistemas de comercio mayorista, por la vigencia formal de reglamentaciones que no se cumplen. Señalaron que revertir esta situación es un requisito *sine qua non* para el éxito de las Buenas Prácticas Agrícolas. Un caso particular se presenta en la producción para la industria, donde todas las instancias están documentadas, siendo la venta por contratación una de sus características más salientes. Adicionalmente, las principales industrias de la zona están comenzando a recibir presiones desde los estratos más altos de las compañías para que los productores apliquen Buenas Prácticas Agrícolas. Una posible desventaja

es la menor rentabilidad: las compañías, por su mayor poder de negociación, determinan el precio de venta, que suele ser menor que el de mercado. No obstante, esto se ve contrarrestado por un aspecto muy valorado: producir para industria implica estabilidad en la venta y demanda garantizada.

En cuanto a la posibilidad del desarrollo de Buenas Prácticas Agrícolas sin intervención gubernamental, las respuestas obtenidas fueron disímiles. Por un lado, los técnicos coincidieron en que las Buenas Prácticas Agrícolas deben surgir del seno de los mismos productores, y que no deberían ser instrumentadas como una exigencia oficial debido a las fallas en los controles y la percepción negativa que los productores tienen del Estado. El resto de los entrevistados le otorgó un rol protagónico al Estado, desde posturas extremas que consideran que sin imposición estas prácticas no se desarrollarán por sí mismas, hasta opiniones menos radicales pero que igualmente consideran imprescindible la presencia estatal.

Consideraciones finales

Puede observarse que la falta de cooperación y los esfuerzos individuales y dispersos de los productores podrían estar dificultando la generación de agrupaciones que faciliten la instrumentación de estas prácticas. La utilización intensiva de agroquímicos y la predominancia de la variedad Spunta también obstaculizan la adaptación a las Buenas Prácticas Agrícolas.

La falta de información y el desconocimiento de los consumidores sobre la existencia de variedades alternativas de papa y sus cualidades culinarias dificultan el desarrollo de un mercado de consumidores exigentes. Los atributos valorados, según los resultados obtenidos en los Grupos Focales, parecen estar relacionados con el aspecto estético y una cierta falta de preocupación por la inocuidad (González y Rodríguez, 2009). De todos modos, esto deberá ser corroborado con una muestra estadísticamente representativa de la población bajo estudio.

El sistema de comercialización de papa en fresco, según la opinión de los distintos actores entrevistados, no es lo suficientemente transparente, lo que se convierte en una limitación importante para el desarrollo de Buenas Prácticas Agrícolas. A diferencia de esto, las transacciones en la producción para la industria se realizan con contrataciones y están formalizadas, lo cual convierte a este sector en un ámbito más propicio para la implementación.

La presencia del Estado sería fundamental para el desarrollo de Buenas Prácticas Agrícolas en Argentina. Un primer avance en este sentido

podría ser la superación de las dificultades en los controles que presentan los organismos oficiales y la posibilidad de hacer efectiva la aplicación de las reglamentaciones vigentes para la comercialización de la papa. El rol fundamental del Estado podría residir en la difusión de estas prácticas y en la educación de los consumidores.

Autores

Julia González es Licenciada en Economía de la Universidad Nacional de Mar del Plata. Becaria de Investigación en el Grupo de Investigación de Economía Agraria de la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales (UNMdP). Email: gonzalezj@mdp.edu.ar

Elsa M. Rodríguez es Licenciada en Economía de la Universidad Nacional de Mar del Plata. Master of Science. Orientación Economía del Consumidor/Economía Agraria (Cornell University, USA 1983). Directora del Grupo de Investigación en Economía Agraria de la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales de la UNMdP, Profesora titular de Economía Agraria. Directora de proyectos, becas de investigación y tesis de grado y posgrado. Email: emrodri@mdp.edu.ar

Referencias bibliográficas

Bentivegna, M., Feldman, P. y Kaplan, R. (2005), *Buenas Prácticas Agrícolas (BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS)* [en línea]. Para la SAGPyA.

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/boletin-calidad/Boletin_BUENAS_PRÁCTICAS_AGRÍCOLAS_frutihorticola.pdf> [Consulta: 16/04/08].

FAO (1996), *Plan de Acción de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación* [en línea].

<http://www.cinu.org.mx/temas/desarrollo/dessocial/alimentos/dec_plan_aliment1996.htm> [Consulta: 05/04/08].

FAO (2002), *Las Buenas Prácticas Agrícolas - Segunda Versión* [en línea].

<<http://www.fao.org/ag/esp/revista/faogapes.pdf>> [Consulta: 28/07/08].

González, J. y Rodríguez, E. M. M. (2009), *Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas en el sector papero del sudeste de la provincia de Buenos Aires*, presentado en la XL Reunión Anual de la Asociación Argentina de Economía Agraria, Bahía Blanca, Argentina.

Hobbs, J. (2003), *Incentives for the adoption of Good Agricultural Practices. Background paper for the FAO Expert Consultation on a Good Agricultural Practice approach* [en línea]. Para la FAO.

<<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/ag854e/ag854e00.pdf>> [Consulta: 22/08/08].

Izquierdo, J. y Rodríguez Fazzone, M. (2006), *Buenas Prácticas Agrícolas : en busca de sostenibilidad, competitividad y seguridad alimentaria* [en línea]. Para la FAO.

<<http://www.fao.org/docrep/009/a0718s/a0718s00.htm>> [Consulta: 12/07/08].

Krueger, R.A. (1991), *El grupo de discusión. Guía práctica para la investigación aplicada*. Ed. Pirámide. Madrid.

Niño de Zepeda, A. y Miranda, M. (2004), *BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS como mecanismo de internalización de externalidades* [en línea]. Como parte del proyecto «Buenas Prácticas Agrícolas , como mecanismo de consideración de externalidades de los sistemas de producción agropecuarios» de la Fundación Chile y la Subsecretaría de Agricultura de Chile.

<http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/Buenas_Prácticas_Agrícolas_/pubs/81.pdf> [Consulta: 15/09/08].

Rodríguez, E. M. M., Alfonso, N. M., Lacaze, M. V. y Lupín, B. (2008), *Alimentos diferenciados por atributos de producto y de procesos: un análisis con Grupos Focales para papa consumo obtenida bajo manejo integrado*. En Memorias del XXXII Congreso Internacional de la Asociación Latinoamericana de Papa.

Taylor, S. J. y Bogdan, R. (1984), *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Ed. Paidós. Buenos Aires.