

DISEÑAR PARA LA ECONOMÍA SOCIAL

POTENCIAR CON DISEÑO NUEVAS CONFIGURACIONES PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS TRADICIONALES DEL NORTE ARGENTINO

FERNÁNDEZ LAFFONT, LUCIANA¹ Y FERRERO, ANDRÉS²

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo, Cátedra Ferrero, Buenos Aires, Argentina

1. luciana.fernandez@fadu.uba.ar, 2. aferrero@fadu.uba.ar

RESUMEN

A partir del análisis de la problemática social productiva actual en Argentina surge la iniciativa de atender las necesidades en determinadas áreas del trabajo desarrollado en la zona norte de Argentina por organizaciones populares que podrían mejorar su situación socio-productiva con resultados socialmente relevantes conectando entidades públicas y privadas en un modelo de construcción interdisciplinaria.

Para ello se analizan los rasgos culturales tradicionales de grupos sociales respecto a los alimentos en relación a una producción originalmente de subsistencia que por una parte recogen sabidurías ancestrales con modalidades eco-sustentables que podrían generar saldos exportables (más allá de aquellos que estos grupos consumen) mediante métodos de comercialización alternativa para que tales sistemas alimentarios sean también herramientas

para el fortalecimiento del pequeño productor inscripto en una economía de baja escala y familiar existente en el país.

Esos actores locales –y otros posibles nuevos que surjan– se encuentran desde el inicio marginados del sistema comercial hegemónico y requieren fortalecer y definir estratégicamente su producción para poder contar con condiciones más justas para el productor a la vez de ofrecer alternativas favorables para el consumidor.

Un sistema de comercio alternativo como el que proponemos desde el diseño, representa el vector facilitador sobre el cual se trabaja este proyecto de desarrollo estratégico para dar posibilidad de hibridar un nuevo paradigma junto al concepto de alimentación y cultura.

Este proyecto de desarrollo estratégico se encuentra enmarcado en los programas de investigación que se desarrollan en la Facultad

de Arquitectura, Diseño y Urbanismo, Universidad de Buenos Aires, Argentina.

Palabras clave: Tradición, alimentos, economía familiar, energías sustentables, recursos alternativos

ABSTRACT

From the analysis of the current productive social problems in Argentina, the initiative arises to meet the needs in certain areas of the work developed in the north of Argentina by popular organizations that could improve their socio-productive situation with socially relevant results by connecting public entities and private in an interdisciplinary construction model.

For this, the traditional cultural traits of social groups regarding food are analyzed in relation to an originally subsistence production that, on the one hand, collects ancestral wisdom with eco-sustainable modalities that could generate exportable balances (beyond what these groups consume). through alternative marketing methods so that such food systems are also tools for strengthening the small producer registered in a small-scale and family economy existing in the country.

These local actors –and other possible new ones that arise– have been marginalized from the hegemonic commercial system from the beginning and need to strengthen and strategically define their production in order to have fairer conditions for the producer while offering favorable alternatives for the consumer.

An alternative trade system like the one we propose from the design stage represents the facilitating vector on which this strategic development project works to give the possibility of hybridizing a new paradigm with the concept of food and culture.

This strategic development project is part of the research programs that are developed in the Faculty of Architecture, Design and Urbanism, University of Buenos Aires, Argentina.

Key words: Tradition, food, family economy, sustainable energy, alternative resources

RESUMO

A partir da análise dos atuais problemas sociais produtivos na Argentina, a iniciativa surge para atender às necessidades em certas áreas do trabalho desenvolvido no norte da Argentina por organizações populares que poderiam melhorar sua situação socioprodutiva com resultados socialmente relevantes, conectando entidades públicas e privado em um modelo de construção interdisciplinar.

Para isso, analisam-se os traços culturais tradicionais de grupos sociais no que diz respeito à alimentação em relação a uma produção originariamente de subsistência que, por um lado, recolhe saberes ancestrais com modalidades ecossustentáveis que poderiam gerar saldos exportáveis (além do que esses grupos consomem). Métodos

alternativos de comercialização para que tais sistemas alimentares sejam também ferramentas de fortalecimento do pequeno produtor cadastrado em uma economia familiar e de pequeno porte existente no país.

Esses atores locais –e outros possíveis novos que surgem– foram marginalizados desde o início do sistema comercial hegemônico e precisam fortalecer e definir estrategicamente sua produção para ter condições mais justas para o produtor e oferecer alternativas favoráveis para o consumidor.

Um sistema comercial alternativo como o que propomos desde a fase de projeto repre-

senta o vetor facilitador sobre o qual este projeto estratégico de desenvolvimento trabalha para dar a possibilidade de hibridizar um novo paradigma com o conceito de alimentação e cultura.

Este projeto de desenvolvimento estratégico faz parte dos programas de pesquisa que

são desenvolvidos na Faculdade de Arquitetura, Design e Urbanismo da Universidade de Buenos Aires, Argentina.

Palavras-chave: Tradição, alimentação, economia familiar, energias sustentáveis, recursos alternativos

INTRODUCCIÓN

En tiempos de crisis, fenómenos como la agroecología promueven además de un manejo sostenible de los agroecosistemas, formas de acción social colectiva junto a sistemas de control participativo y democrático, exaltando el potencial endógeno ecológico y sociocultural de estas nuevas tendencias estratégicas de producción y consumo a nivel global y local.

El desarrollo de estas tendencias y conceptos subyacentes en nuestra sociedad tienen otras consecuencias extremadamente positivas como son el aumento de la demanda de mayor cantidad de ingredientes saludables, los sabores auténticos revalorizados y la generación de procesos ambientalmente sustentables.

Los valores culturales alrededor de los alimentos típicos o tradicionales se emparentan con una realidad saludable vinculada a su consumo, ya que además de evocar en carácter simbólico y significativo, el arraigo relacionado a los antecesores de nuestra sociedad actual regula con nutrición saludable el consumo de los alimentos habituales.

El desarrollo del trabajo estratégico de análisis e investigación realizado por el equipo de trabajo se encuentra enmarcado en el territorio norte de nuestro país, concretamente en la Quebrada de Huamahuaca, ubicada en el noroeste de Argentina, en la provincia de Jujuy. Es un valle andino que presenta 155 kilómetros de

extensión, flanqueado por altas cadenas montañosas y cavado por el río Grande, ubicado a más de 2000 metros de altura.

Vecslir y Tommei exponen todas las características particulares presentadas en la zona norte del país:

El mapa del relieve nos enseña los límites geográficos de la Quebrada, definidos por el fondo de valle del Río Grande, desde su nacimiento al norte en proximidad a la localidad de Iturbe (a una altitud de 3.340 metros), hasta su desembocadura al sur en el valle de Jujuy (a una altitud de 1.350 metros). A lo largo de su recorrido se configura un complejo sistema de quebradas menores o valles fluviales transversales de distintos tamaños. En términos generales, hasta la localidad de Humahuaca, la Quebrada presenta un ancho muy diverso que puede variar entre más de tres kilómetros y menos de cien metros, en los llamados angostos. A partir de allí, los cordones montañosos se alejan del río que pasa a enmarcarse en un valle no demasiado profundo (Vecslir et al, 2013).

En otro párrafo de su artículo analizan la topografía de la zona resultando clave lo planteado para tomarlo como base en el desarrollo del traba-

jo de desarrollo estratégico vinculado a las energías alternativas posibles de instalar en la zona:

Resulta interesante observar desde la topografía las relaciones transversales al valle del Río Grande, que históricamente han permitido el paso hacia las áreas adyacentes. Se trata de las quebradas laterales, algunas de las cuales, desde el oeste, han servido como caminos principales (Purmamarca y coraite y las nacientes en el sector de Tres Cruces) mientras que otras (Huichaira, Juella y Coraya) tienen un carácter secundario. En la margen izquierda del Río Grande destaca la Quebrada de Calete vinculada con el Abra de Zenta. Asimismo, vale la pena mencionar como característica distintiva de la Quebrada de Humahuaca y condicionante para el asentamiento humano, los volcanes, nombre que se le da en la zona a la caída o flujos de barro desencadenados a raíz del relieve abrupto, el clima y el arrastre de sedimentos provocado por las intensas precipitaciones estivales sobre suelos poco consolidados (Vecslir et al, 2013).

En la zona noroeste del país la siembra

es una de las principales actividades de los pobladores de la quebrada siendo productos ancestrales de cultivo el maíz, la papa, la quinoa y la kiguicha (Amaranto).

En función del vínculo con los valores culturales de ciertas comidas y alimentos de la tradición del país es que se genera una acción de transferencia y estimulación de producciones enmarcadas en las economías familiares locales.

Estas economías familiares son de carácter local y se basan en procesar recursos naturales del lugar mediante ciertas estrategias de industrialización y comercialización acotadas a sus medios y saberes ancestrales resultando en ciertos productos asociados a sus rasgos culturales que pueden ser milenarios en las formas de alimentación de sus habitantes y que resultan atractivas para consumidores que no sean locales o de la zona.

Para el desarrollo de esta transferencia hacia economías familiares existentes en el norte del país se genera un vínculo con la Cooperativa Agropecuaria y Artesanal Unión Quebrada y Valles (*Cauqueva*), organización autogestionaria integrada por más de cien pequeños productores de la Quebrada de Hu-



Fig. 1 Localización del emplazamiento de la Cooperativa *Cauqueva* y encuentro de algunos de los integrantes de la comunidad Cooperativa *Cauqueva*, Maimara, Jujuy, Argentina. Fuente: Cooperativa *Cauqueva*

mahuaca, en la provincia argentina de Jujuy, una de las zonas del noroeste antiguamente integrada al imperio incaico y que recoge tradiciones etno-culturales de los pueblos andinos originarios (Figura 1).

Sus integrantes son en su mayoría pertenecientes a tales pueblos originarios de la región y el objetivo de su cooperativización es elevar el nivel de calidad de vida de sus socios, a partir de la producción y comercialización tanto de sus productos ancestrales como de los productos hortícolas que suelen cultivar y producir.

Los objetivos de la Cooperativa *Cauqueva* parten de optimizar el potencial de los cultivos andinos para el mercado local, provincial y nacional con la intención de llegar a otros países del mundo con productos innovadores de origen andino que dan identidad turística, gastronómica y agregan valor cultural a la región del norte del país.

A partir de la industrialización del producto primario, la cooperativa produce papines andinos clasificados y envasados, nueve variedades de fideos de harina de maíz combinados con especias y hortalizas cultivadas localmente, cuatro tipos de *snacks* de maíces andinos, dos tipos de puré deshidratado de papa andina, cuatro tipos de alfajores de harina de maíz, quínoa y amaranto, y tres tipos de galletas, logrando en cada producto los colores, sabores e historia que cada cultivo tiene para transmitir al consumidor.

Las variaciones generadas en la dinámica del mercado actual demandan que la innovación sea permanentemente actualizada, pero siempre teniendo en cuenta y resaltando la identidad cultural de la zona del país, así como también la autonomía y el bienestar de los y las productoras como ejes fundamentales de las

posibles innovaciones propuestas.

En el programático texto de Arturo Escobar sobre la necesidad de establecer nuevas relaciones entre Diseño y Sociedad, se puede leer lo siguiente:

Para los grupos subalternos vivir con el hecho de la dominación y perdurar en medio de ella conlleva necesariamente tanto resistencia como novedad e innovación. Persistir, perseverar requiere mantener los apegos, transformándolos desde adentro, pero también abrir nuevos caminos. Aunque está claro que estos caminos pueden desembocar en desarrollo y modernidad y que están expuestos a la banalización de toda propuesta, pueden devenir en algo más que contribuya a realzar el pluriverso. Paralelamente el diseño de herramientas, infraestructuras y prácticas efectivas que sirvan de soporte para la creación de sustentos y vidas dignas y el buen vivir, éstas son preguntas que las/los diseñadores y agitadoras/es culturales deben abordar con los grupos con los cuáles trabajan. Párrafo que valora a la vez el apego (a lo tradicional o auténtico) como lo innovativo (con sus riesgos) de forma que herramientas, infraestructuras y prácticas creen sustento y buen vivir (Escobar, 2017).

ALIMENTOS TRADICIONALES Y SU VALOR CULTURAL

A partir de lo analizado es que se plantea el desarrollo de diversas propuestas relacionadas con los posibles sistemas de alimentos producidos por la Cooperativa *Cauqueva* entendidas como revalo-

rización y presentación de todo lo vinculado a lo tradicional para lograr una mejor percepción del valor cultural de las tradiciones, así como también la intervención para la mejora de su comercialización. Se trata, como decía Escobar, de intentar relacionar el apego a lo tradicional con innovación que consiga inserción en mercados modernos más amplios de manera que la combinación se traduzca en efectos de mejoramiento de la calidad de vida social de los cooperativistas y afiance su instalación local y el manejo de las prácticas tradicionales (Escobar, 2017).

La cooperación de diseño que se efectúa plantea nuevas configuraciones de los alimentos tradicionales con sus correspondientes envases y diversas presentaciones, lo que genera una mejora en la comercialización y difusión de los productos de emprendimientos como el de la Cooperativa *Cauqueva*, impactando en las economías locales y regionales y proponiendo una nueva construcción de sistemas alimentarios que a su vez contemplan la biodiversidad y el medioambiente.

Este sistema económico de baja escala y fácil accesibilidad al consumidor se releva y se entiende como posible para poder concretar cada una de las variables con una solución superadora que genere un aporte de un componente de valor distinguible a la cadena en cuestión y con la posibilidad de enmarcarse correctamente en un modelo de negocio desarrollado a tal fin.

Para ello, se realizó una caracterización de la producción de estos pequeños emprendimientos familiares del rubro de los alimentos tradicionales, así como también los medios y las características comerciales con los cuales llegan distinguibles al público consumidor. Este diagnóstico se realizó para encontrar aspectos estratégicos a desarrollar, así como

también pudieron ser evaluadas las diferentes dificultades y problemáticas buscando potencialidades para desarrollar dentro del marco del proyecto de desarrollo estratégico. En función de las actividades realizadas como las encuestas, las entrevistas y el relevamiento fotográfico realizado, es que se logró en una primera etapa establecer un corpus de casos a partir del cual se posibilitó el análisis e investigación de la situación actual.

El desarrollo de estas actividades se organizó en diferentes etapas, en la primera etapa se confeccionó una matriz de registro para analizar la recolección de toda la información a partir de la realización de encuestas diseñadas para obtener toda la información relevante para el desarrollo del proyecto. En la segunda etapa se realizó una recolección de datos y actividades tomando en cuenta los antecedentes que se describieron en el relevamiento de las experiencias realizadas durante el desarrollo de las encuestas; las encuestas fueron proyectadas para lograr una mirada actual sobre el desarrollo de la actividad en relación con los alimentos tradicionales.

El desarrollo de la encuesta fue planteado desde la temática del comercio de alimentos enfocado hacia la economía familiar, proyectada para lograr una mirada actual sobre el desempeño de la actividad en relación con los alimentos en el norte del país. Se realizaron alrededor de cincuenta entrevistas semiestructuradas y abiertas a protagonistas de casos ya realizados como emprendedores, diseñadores y profesionales intervinientes de las experiencias para poder obtener más información para así encontrar oportunidades para realizar aportes a partir del desarrollo del proyecto.

En una tercera etapa se realizó una se-

lección de un grupo de diez casos demostrativos a partir de las observaciones directas de los mismos que se encontraron en el desarrollo de la actividad.

A partir de la información obtenida se realizó una comparación de los casos permitiendo observar las posibles mejoras en las condiciones de trabajo a través de acciones de innovación en productos y procesos. Se inventariaron experiencias de innovación en tecnologías de productos y procesos realizadas entre unidades productivas de economía social.

Estas encuestas fueron realizadas en ferias, festivales gastronómicos, plazas, mercados y ferias barriales.

En función de la información obtenida a partir del relevamiento realizado, se analizaron los efectos en cuanto a mejorar las condiciones de trabajo de los actores productivos con los cuales interactuaron. Se observó que muchos de los emprendimientos son relativamente nuevos (menos de un año), la gran mayoría de los encuestados llegó a la actividad por necesidad o afinidad a la misma y en general se encuentran vinculados de alguna forma a la producción del

alimento. Más de la mitad de los encuestados manifestó que el transporte de la mercadería se realiza con transporte propio mientras que prácticamente todos aseguran haber tenido un crecimiento en el último tiempo y lo atribuyen al hecho de haber variado el producto desde su packaging así como también a partir de la promoción realizada.

Desde los resultados obtenidos, se observa un gran crecimiento en el desarrollo, producción y venta de productos alimenticios propios, en general con pocos recursos y realizados de forma individual.

ECONOMÍA FAMILIAR Y DESARROLLO PRODUCTIVO

El caso del emprendimiento de la Cooperativa *Cauqueva* se analizó como medio comercial y de alcance de estos productos locales a su potencial consumidor, generando un vínculo de trabajo con la cooperativa.

A partir de la realización de diversas re-



Fig. 2 Maíces andinos característicos de la Quebrada de Humahuaca y fideos secos elaborados a partir de los diferentes tipos de maíces cultivados en la zona. Fuente: Cooperativa *Cauqueva*.

uniones y encuentros de trabajo entre el equipo de investigación y los integrantes de la cooperativa, se fueron definiendo las necesidades y potencialidades de ésta y se fueron analizando las posibles formas de intervención desde el proyecto para generar mejoras y modificaciones dentro del funcionamiento y organización de la cooperativa.

Los objetivos principales del proyecto proponen, en primer lugar, analizar e investigar el valor percibido de todos los productos desarrollados a partir del segmento de mercado que defina a sus potenciales consumidores, para después resolver los diferentes elementos que representan un valor agregado o incremento de propuesta de valor cultural y lograr solucionar las problemáticas dentro de la cadena de generación, entrega, y captación de valor de este tipo de modelo de negocio.

La intervención fue planteada y consolidada de forma directa con la Cooperativa *Cauqueva* a partir del desarrollo y modificación de determinados *packagings* de productos vinculados a la alimentación, para producir una mejora en la imagen de algunos de los productos regionales que la cooperativa produce, logrando una intervención y modificación donde se obtuvo una mejora en la comunicación y difusión de los productos regionales realizados en la cooperativa así como también una intervención en el procesamiento de los mismos para una mejor y mucho más amplia posibilidad de comercialización y distribución de los productos.

Para lograr la transformación en acciones superadoras de la realidad de esta clase de emprendimientos, se trabajó no sólo en el desarrollo de nuevos *packagings* de productos, sino que también se plantearon objetivos de mejora y modificación de la difusión de estos

desde una página *web* y la comunicación desde las redes, así como también desde sus diferentes puntos de venta implantados en la zona norte del país.

Toda la fundamentación del vínculo se desarrolló en relación con la realidad planteada desde la cooperativa, generando situaciones y acciones para la mejora de su desarrollo de producción de alimentos considerando el interés doble de garantizar la condición tradicional de todos los productos producidos y la maximización de su comercialización para ampliar la esfera de consumo local y nacional.

Para lograr los objetivos de puesta en valor de los alimentos desarrollados por la Cooperativa *Cauqueva*, se desarrolló un *packaging* para las ocho variedades de fideos secos realizados con harina integral que se realizan en la Cooperativa a partir de los diferentes tipos de maíces que se cultivan en la zona, poniendo en valor el producto regional y mejorando su comunicación y las referencias a los alimentos utilizados en la región (Figura 2). A tal fin se realizó el diseño, desarrollo, producción y entrega de 2500 unidades de envases para las ocho variedades de fideos generando propuestas combinadas con diferentes tipos de especias también cultivadas en la zona.

Esta primera producción se acompañó con el desarrollo de una operación discursiva que generó asesoramiento en la actuación de las redes y difusión de la imagen de la Cooperativa, logrando una intervención en la mejora de utilización de las diferentes redes mejorando así la comunicación de la Cooperativa. A partir de transmitir todas las posibilidades que derivan del correcto uso de las redes, se observa una mejora de forma notable en la comunicación y difusión de todos los productos de la Coopera-



© Guillermo Munt



Fig.3 Comparativa entre el packaging para fideos secos realizados y desarrollados por la Cooperativa Cauqueva y el desarrollo de packaging para fideos secos realizado por el equipo de trabajo. Fuente: Cooperativa Cauqueva – Mariana Alves.

tiva en el país.

Desde la Cooperativa surge la necesidad de afianzar la identidad local y regional y realizar el traspaso de conocimiento de una generación a otra, así como también desarrollar una mejora en la transferencia de la cultura local al consumidor final y por tanto, se plantea la problemática de lograr el desarrollo de la transmisión del conocimiento cultural histórico desde el diseño del producto sumándole de esta forma valor agregado y cultural al mismo.

A partir de la problemática observada en el desarrollo de productos es que se proponen intervenciones a partir del planteo para el desarrollo del nuevo concepto de *packaging*, incorporando el aspecto educativo y cultural vinculado a la sana alimentación y la vida saludable mediante una transferencia al consumidor de la concepción y realización del alimento en el marco de una producción local y artesanal (Figura 3).

Al pensamiento proyectual utilizado para la resolución del *packaging* de sus productos se lo vincula con un componente educativo y lúdico llevando al *packaging* del producto elegido como foco de intervención a un nivel superior de experiencia del consumidor posicionando al nuevo diseño como a una verdadera interfaz de conocimiento en relación con el ADN de la empresa popular y el espíritu de la comunidad de origen, poniendo énfasis en el *diseño cultural* del mismo.

Esta intención es materializada mediante la incorporación de semillas de maíz andino originarias presentadas en la parte inferior del envase, formando parte del nuevo *packaging* y proponiendo que se planten en los contextos urbanos de los diferentes consumidores para así trasladar el conocimiento y el valor cultural de origen generado por las culturas andinas del

norte del país.

Este *pack* también propone el reuso de los envases, en este caso planteado como contenedor de las semillas, generando de esta forma una incorporación del concepto de reciclado.

Por otro lado, en función del contexto de desarrollo local de los alimentos, se propone la intención de lograr una reducción del uso del material plástico en función del cuidado del medioambiente, a partir del desarrollo del nuevo *pack*, utilizando materiales más acordes como el cartón y minimizando de esta manera el uso de plásticos que en general son baratos en tanto sean de baja o lenta biodegradabilidad lo cual impacta como se sabe, en el volumen y procesamiento de residuos.

Para ello se realizó una impresión piloto de 2500 unidades de la caja desarrollada para envase de los fideos secos de maíz. El desarrollo de *packaging* actual realizado en el marco del proyecto, se encuentra actualmente en una etapa de prueba para estudiar el comportamiento de los materiales y avanzar en la reducción del uso de plásticos.

A partir del planteo de nuevas propuestas de alimentos, se generó el desarrollo de embalajes y nuevas presentaciones de estos, logrando también desarrollar nuevo material para la exhibición en diversos puntos de venta.

Se plantearon también profundas revisiones sobre el actual espacio comercial de emprendimientos como la Cooperativa *Cauqueva*, así como también se revisaron todos los componentes del modelo de negocio actual del emprendimiento y el análisis del potencial comercial sobre intangibles de la propuesta (Figura 4).

Toda esta información fue extraída de la documentación presentada por la Cooperativa *Cauqueva* en su presentación institucional



Fig.4 Comparativa de exhibición de productos en puntos de venta locales con el packaging original del producto y presentación del nuevo packaging desarrollado por el equipo de trabajo. Fuente: Cooperativa Cauqueva – Mariana Alves

realizada en su sitio web. En la presentación institucional realizada por Cauqueva se presenta todo un recorrido del camino realizado, detallando todos los avances así como también todos los inconvenientes que han surgido desde sus comienzos detallando su crecimiento en sus aspectos organizativos, tanto hacia el interior de la misma como en su relación con otras organizaciones de su misma naturaleza.

A partir de los intercambios realizados entre el equipo de trabajo de investigación y la Cooperativa *Cauqueva*, surgió también la posibilidad de afianzar el vínculo entre proveedores locales y proveedores de la ciudad de Buenos Aires, donde el equipo de trabajo funcionó como un puente a partir del asesoramiento en la implementación y desarrollo del vínculo entre diferentes partes lográndose así un mejor resultado del proyecto y proponiendo nuevos desafíos en cuanto a la incorporación de posibles mejoras tecnológicas y productivas.

Se logró así, una gestión de trabajo que mejoró las operaciones de desarrollo, producción, logística y transporte, generando nuevos puestos de trabajo sin modificar la lógica de trabajo regional artesanal y local.

ENERGÍAS SUSTENTABLES

A partir de la relación constituida del equipo de trabajo de investigación y desarrollo junto con la Cooperativa *Cauqueva* y en función de los resultados obtenidos, se observó la necesidad así como también la posibilidad de intervención desde diferentes ángulos posibles. Es por eso por lo que, una vez cumplidos los objetivos de este primer proyecto vinculado a los alimentos regionales, es que se propuso darle

continuidad a la relación entre las partes a partir de la propuesta de un nuevo proyecto de desarrollo estratégico donde el equipo de trabajo continua con la mejora del vínculo para seguir proponiendo modificaciones en el desarrollo regional de esta Cooperativa y un afianzamiento de esta forma su interrelación entre la tradición y la modernidad y entre las prácticas de subsistencia e intervenciones en mercados más amplios que los locales.

Las acciones planteadas en esta siguiente fase del proyecto de investigación y extensión tienen su base en el diseño, desarrollo e implementación de acceso a recursos energéticos alternativos y sustentables en el marco del ejercicio productivo comercial de economías regionales de baja escala para lo cual se identifican diferentes tipos de estrategias a partir de la revalorización de los recursos regionales y locales para poder generar mejoras en cuanto al acceso a diferentes alternativas energéticas de carácter sustentable.

La producción y la transformación de los recursos biológicos renovables comprende la interacción con los factores económicos, sociales y ambientales logrando como resultado un territorio con visión y una dinámica actualizada acorde al momento actual del país, esto que es llamado bioeconomía es consistente con la producción sustentable de bienes y servicios a través del correcto uso o transformación de los recursos biológicos.

En el documento Bioeconomía del Norte Argentino se plantea que:

La bioeconomía está basada en el consumo y la producción de bienes y servicios derivados del uso directo y la transformación sostenible de recursos biológicos renovables y desechos biomásicos que se generan

en los procesos de transformación, producción y consumo de la sociedad.

En este ámbito, el campo de estudio e intervención del proyecto pone foco en las cadenas agropecuarias y agroindustriales tradicionales que se acoplan a las plataformas de biorefinería de pequeña y gran escala para integrar procesos de conversión de la biomasa en la producción de alimentos y bebidas, bioenergía, bioproductos y uso de bioinsumos. El análisis productivo y científico-tecnológico de este proceso de transformación biológica, es enmarcado por dos áreas transversales. Por un lado, el análisis económico-social, ambiental y político-institucional, interpellando los factores condicionantes con las potencialidades del desarrollo de la bioeconomía en el Norte argentino, dentro del contexto nacional e internacional. Y, por el otro, el análisis prospectivo que articula e integra todas las fases del estudio posibilitando la construcción de bosquejos de escenarios (Bocchetto et al, 2021).

Todas estas energías se presentan como claras necesidades para la mejora en el desarrollo de producción de la Cooperativa *Cauqueva* en función de resolver la accesibilidad a los recursos energéticos sustentables relacionados con su actividad específica como es la producción de alimentos regionales de alto valor cultural provenientes de su actividad agrícola ganadero tradicional, y su geolocalización con sus consecuentes características climáticas y fuentes de recursos para el desarrollo de toda su actividad.

Estas diferentes fuentes energéticas que se encuentran basadas en la utilización del sol, el viento, el agua o la biomasa vegetal o animal

han sido analizadas e investigadas en función de la zona noroeste del país y las características y particularidades que presenta su clima para a partir de esta información proponer las modificaciones y mejoras que se consideren más idóneas para la región.

Ello se concibe desde un mejoramiento y optimización de la agricultura regional al potenciamiento de las distintas economías familiares, desde la gestión de biomasa, colectores solares y su relación con los distintos sistemas de economía productiva y comercial, social y solidaria, como vectores posibilitadores y dignificadores del productor local.

Las fuentes de energía renovables provocan una muy baja afección al medioambiente y una de las ventajas es que no se generan residuos. Estas fuentes de energía son ilimitadas ya que no se agota su consumo y son fuentes de energía autóctonas. Las características de estas energías resultan aplicables a la zona norte del país en función del aprovechamiento del clima.

La implementación en la zona de estas energías renovables está siendo investigada y analizada para luego pasar luego a la etapa de desarrollo en la zona.

Desde el análisis planteado por Vecslir y Tommei en su documento pueden observarse las problemáticas actuales vinculadas al contexto actual:

Como parte de procesos generales de la región, se experimentó un significativo incremento poblacional en las áreas urbanas analizadas (Humahuaca, Tilcara y Purmamarca y en alguna medida Maimará). Los motivos de este proceso incluyen, además del boom turístico, las migraciones regionales desde áreas rurales, minas o fábricas que bajaron su activi-

dad significativamente y las migraciones desde varios puntos del país para trabajar en hotelería o actividades afines. Esta situación generó un desplazamiento de la población local, especialmente de aquella que alquilaba en tiempos previos a la Declaratoria y una creciente demanda de acceso a la vivienda. Como respuesta aparecen los planes de vivienda y los nuevos asentamientos o tomas de tierras, concentrados en determinados puntos de la Quebrada de Humahuaca. Los lotes urbanos se densifican y las parcelas agrícolas (de actividad part time, destinada al autoconsumo) se convierten progresivamente en suelo urbano, acarreando problemas antes desconocidos, como el tratamiento de basura, la saturación de los desagües cloacales, o la falta temporal de agua.

Desde esta perspectiva resulta clave en la gestión de este territorio, relacionar o pensar simultáneamente los potenciales itinerarios patrimoniales y la reactivación de algunos subsistemas transversales, junto con la regulación del crecimiento en las áreas de influencia de los núcleos urbanos originales, de manera tal que no afecten los modos de vida, los recursos paisajísticos y las actividades tradicionales (Vecslir et al, 2013).

En la zona norte del país existen diferentes recursos alternativos a escala familiar donde es posible la intervención para generar una mejora en la producción de los alimentos regionales a partir de la implementación de energías sostenibles.

Algunas de las posibles intervenciones que se consideran son las vinculadas con el cultivo hidropónico en función del fácil acceso al

agua, el desarrollo de alternativas vinculadas a la energía solar y eólica y el uso de herramientas como el biodigestor y la compostera.

Todos estos planteos son claras necesidades de la cooperativa en función de resolver la accesibilidad a recursos energéticos sostenibles y relacionados con su actividad específica enfocada en la producción de alimentos regionales de alto valor cultural provenientes de su actividad agrícola ganadero tradicional y su geolocalización, con sus consecuentes características climáticas y fuentes de recursos para el desarrollo de su actividad.

Es fundamental el desarrollo del diseño de gestión de procesos, donde es posible la implementación de un nuevo plan estratégico para que la cooperativa se encuentre preparada para los diversos nuevos desafíos globales.

Los objetivos que se buscan en esta nueva intervención de proyecto de desarrollo estratégico son los de describir y analizar la producción y los medios disponibles de pequeños emprendimientos familiares dentro del rubro de los alimentos tradicionales, así como también los medios y las características productivas con los cuales llegan distinguibles al público consumidor.

A partir de la definición de la implementación de posibles recursos vinculados al desarrollo de energías sostenibles se capitalizarán las posibles oportunidades de generación de biomasa y compostado de residuos orgánicos.

Los resultados posibles de obtener podrían llegar a ser nuevos bioproductos, considerados como los bienes que son obtenidos a partir de una materia prima, que es la biomasa proveniente de organismos vivos que, mediante procesos productivos, que podrían llegar a ser transformaciones biológicas, bioquímicas, tér-

micas, químicas, físicas, mecánicas, transforman a la biomasa original, en un bioproducto.

La generación de un bioproducto forma parte de uno de los objetivos del proyecto de investigación que se encuentra actualmente en investigación y desarrollo.

La resolución de los elementos que representan un agregado o incremento de propuesta de valor cultural con relación a los métodos productivos se transformará en acciones superadoras de la realidad de estos emprendimientos a partir de la implementación de recursos energéticos alternativos.

Los aspectos más valorados de la intervención propuesta son los de lograr implementar mejoras sustanciales en el desarrollo productivo de los alimentos regionales generados en la Cooperativa.

La puesta en valor de la producción regional sumada a las características particulares de las variedades agrícolas de la zona y las tradiciones y costumbres con fuerte arraigo cultural, representan los valores a transmitir en lo comercializable como canal de transferencia cultural.

Otro de los enfoques se dirige a la puesta en evidencia de recursos energéticos alternativos y sustentables que se reconocen como necesidades para la mejora de la producción en el marco del desarrollo de las economías familiares de la zona.

Los resultados esperados son los de lograr una mejora sustancial en calidad de vida y trabajo familiar, mediante la implementación de recursos energéticos alternativos y sostenibles partiendo del desarrollo de productos y procesos asociados a la producción y desarrollo de alimentos, dentro del marco regional de economías familiares.

Los resultados alcanzados se transferirán al medio socio-productivo mediante el desarrollo de servicios orientados a la implementación de los productos desarrollados en el marco del proyecto.

El desarrollo e innovación de procesos de producción de mediana y menor escala están generando sistemas de economía circulares que pueden llegar a ser más eficientes y sustentables que los procesos de mayor escala.

La economía circular es un modelo de producción y consumo que implica compartir, alquilar, reutilizar, reparar, renovar y reciclar materiales y productos existentes todas las veces que sea posible para crear un valor añadido. A partir de la implementación de este modelo el ciclo de vida de los productos se extiende.

Como cierre de la aproximación al desarrollo e implementación de las posibles alternativas renovables, es interesante lo que plantea el documento Bioeconomía del Norte Argentino:

La Argentina presenta un mercado perfil agropecuario, con diversas cadenas productivas que tienen un impacto directo o indirecto en el stock dinámico de biomasa. Esta biomasa no se aprovecha íntegramente, pero es la base de plataformas tecnológicas que pueden generar nuevos modelos de negocios e impulsar la bioeconomía. Esta diversidad biomásica aún requiere un mapeo inteligente e integral.

La enorme disponibilidad de biomasa, en particular en el Norte argentino, se asocia a las necesidades ambientales y energéticas actuales que crecen continuamente. Actualmente empresas agroforesto-industriales y gobernanzas locales han tomado conciencia de la importancia

de la valorización del recurso biomásico, dando lugar a desarrollos tecnológicos para optimizar su cuantificación, gestión, preservación y valorización post consumo (Boccheto et al 2021, 26).

CONCLUSIÓN

El vínculo potencial se basa sobre necesidades legítimas originadas desde los grupos de economía social y solidaria y un programa académico de la Cátedra Ferrero de la Carrera de Diseño Industrial anclada en la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Buenos Aires, que incorpora intereses sobre objetivos académicos formativos en relación con la salud y la innovación relacionándolos con recursos alimentarios y costumbres propias de nuestra historia, tradición y cultura y su vinculación con el diseño de productos y un nuevo horizonte de experiencias y construcción de valor.

Este cambio de hábitos culturales representa una herramienta de transformación política, económica y social. Acostumbramos a buscar calidad y precio en nuestro consumo, pocas veces nos detenemos a pensar quiénes y de qué manera producen esos productos o el valor simbólico y cultural que presentan los mismos.

A través de las prácticas solidarias, la responsabilidad por las implicancias de nuestros consumos se resulta fundamental y el aporte humano en la cadena de producción comienza a privilegiarse. Es así como empezamos a tener en cuenta a cada una de las personas que invirtieron su esfuerzo para que ese bien llegue a nosotros y que un producto originario de valor cultural ancestral devenga, sin perder esas cualidades, en un producto de consumo ur-

bano que además engendra valores de cambio que potencian la vida de aquellos productores de carácter artesanal.

En otro pasaje de su obra citada Escobar vuelve a insistir en operar en búsqueda de la mejor confluencia de tradiciones socio-culturales e inserción progresista en la modernidad generalizada y hace referencia a poblaciones que como las mencionadas en este ensayo, son de raigambre ancestral como las comunidades jujeñas del altiplano que emergen en el grupo cooperativo con el que hemos interactuado y dice lo siguiente, para cerrar este escrito:

En su mejor expresión los grupos sociales en lucha se mueven en varias direcciones a la vez: recreando y fortaleciendo prácticas de larga data y dominando el “mundo moderno”, sus prácticas y tecnologías, por el otro. Me parece que a esto apunta la historiadora boliviana Silvia Rivera Cusicanqui cuando se refiere a los grupos sociales indígenas urbanos de su país hoy en día como “sociedades abigarradas” capaces de redefinir una modernidad propia, mas convivial, que las modernidades dominantes precisamente porque también se surten de lo propio, entreverando formas sofisticadas de lo indígena con lo que no lo es, de tal forma que crean mundos donde coexisten diferencias culturales fuertes sin fundirse. De allí surge un tejido intercultural más duradero porque se surte de complementariedades sin obviar los antagonismos, que se entronca con la economía de mercado pero apoyándose en las tecnologías y saberes indígenas. Hay aquí toda una novedosa propuesta diferente de modernidades y tradiciones, una visión pluriversal, (Escobar, 2017).

RESEÑA

- Bocchetto, R., Gauna, D., Bravo, G., González, C., Rearte, M., Molina Tirado, L., Hilbert, J., Eisenberg, P., Lecuona, R., Taraborrelli, D., Papagno, S., Vaudagna, S. (2021). *Bioeconomía del Norte Argentino: situación actual, potencialidades y futuros posibles*. Proyecto “Bioeconomía Argentina: Construyendo un Futuro Inteligente y Sustentable para el Norte Argentino 2030”. MINCyT - INTA-INTI-UNNE-UNSA-UNSE. Síntesis para Tomadores de Decisiones, Buenos Aires.
- En la cita del texto: (Bocchetto et al 2021, 7-8)
- Carper, J.; (2009), *Los alimentos medicina milagrosa: Que comer y qué no comer para prevenir y curar más de 100 enfermedades*, Amat, España.
- Contreras, J.; (2002), *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, Universidad de Barcelona.
- Cox, R., (2000) *Las Mujeres Productoras de Alimentos en Bolivia*, IICA Biblioteca Venezuela, Venezuela.
- Escobar, A. (2017) *Autonomía y diseño. La realización de lo comunal*, Tinta Limón, Buenos Aires.
- En la cita del texto:
(Escobar 2017, 41).
(Escobar 2017, 233).
- Ibañez Moya, F.; Barcina Angulo, Y.; (2000), *Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones*, Springer Verlag Ibérica, España.
- Jarabo, F.; Fernández, J.; Trujillo, D.; Elórtogui, N.; Pérez, C. (1984). *La Energía de la Biomasa*. Ed. Era Solar, Madrid.
- Jarabo, F.; Pérez, C.; Elórtogui, N.; Fernández, J.; Macías, J. (1988). *El Libro de las Energías Renovables*. Ed. Era Solar, Madrid. ISBN 84-86913-01-2.
- Rivas, David M; (2004): *Desarrollo sostenible y estructura económica mundial*, CIDEAL, Madrid.
- Smith, S.; Trivelli, C.; (2001), *El consumo urbano de alimentos andinos tradicionales en el Perú*, Instituto de estudios Peruanos, Perú.
- Roitman, R., (2016), *¿De que hablamos cuando hablamos de economía social?*, Marcos Matar Ediciones, Argentina.
- Vecslir, L., Tommei, C.I., Mancini, C.E., Noceti, I. (2013). Lecturas territoriales: nuevas cartografías interpretativas de la Quebrada de Humahuaca. *En Apuntes* 26 (1): 114 – 137, Bogotá, Colombia.
- En la cita del texto:
(Vecslir et al 2013, 4-6)
(Vecslir et al 2013, 6-8)
Revisión, agosto, 2022.
- <https://cauqueva.org.ar/wp-content/uploads/2019/12/Presentaci%C3%B3n-institucional-Cauqueva.pdf>

BREVE CV

Luciana Fernández Laffont

Diseñadora Industrial, FAUD, UNMdP, 1998. Doctora en Diseño, FADU, UBA, 2019. Profesora de grado y posgrado de las carreras de Diseño Industrial desde 1999, en la UNMdP y en la UBA. Profesora adjunta de Diseño Industrial en la FADU, UBA, desde 2018. Profesora Titular en el Instituto ORT Argentina, desde 2012. Coordinadora de la Carrera de Especialización en Biodiseño y Productos Mecatrónicos (BIME), FADU, UBA, desde 2005. Coordinadora de la presentación ante CONEAU del proyecto académico Universidad ORT Argentina, 2014. Asistencia de Coordinación del Doctorado, Subsecretaría de Posgrado de la FADU, UBA, 2003 - 2005. Coordinación de Cursos de Formación Permanente. Investigadora categorizada por el Consejo Interuniversitario Nacional. Integra como investigadora formada el grupo de investigación CIDI “Centro de investigación de Diseño Industrial”, FADU, UBA, participando en diversos proyectos de investigación, desde 2002. Integró el Estudio Sudamérica DESIGN. Integró la sociedad O2 Estudio de Diseño. Participa como expositor en congresos nacionales e internacionales y ha escrito artículos y realizado publicaciones.

Andrés Ferrero

Diseñador Industrial, FADU, UBA, 1993. Profesor titular de Diseño Industrial en la FADU, UBA, desde 1993, año en el que inicia su labor profesional formando el estudio THEMA. Profesor de Diseño Industrial y Tecnología en la Universidad de Palermo e Instituto ORT Argentina. Participa como expositor en congresos nacionales e internacionales y es coordinador y docente de actividades y workshops que articulan a la carrera con empresas privadas y con universidades nacionales y extranjeras. Participa en equipos de investigación en la SI/FADU, UBACyT y UNC y es maestrando del MDU/UBA. Paralelamente desarrolla su actividad profesional dirigiendo el estudio de diseño AFDESIGN, desde el cual asesora empresas argentinas, extranjeras y multinacionales en el desarrollo de productos industriales, gráficos y multimedia. En su labor profesional se destacan mobiliarios institucionales y hogareños así como productos de consumo, siendo también productor de diseños propios.