Título de la ponencia: Adopción tecnológica y cooperativismo agrario en el contexto de la nueva ruralidad: el caso de la Cooperativa de Producción de Hongos Comestibles ALDEA Ltda.

Eje temático propuesto: 3

Nombre y apellido de los autores: Julio Cesar Frateschi y Patricia Durand

Pertenencia institucional: Cátedra de Extensión y Sociología Rurales, Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires

Dirección de correo electrónico: jfrateschi@agro.uba.ar y pdurand@agro.uba.ar

**Introducción**

El asociativismo puede ser interpretado como un modo de organizar las relaciones humanas que posibilita la resolución conjunta de problemas comunes (Gargicevich et al., 2010). La acción asociativa puede abarcar cuestiones aisladas y circunstanciales pero también puedan llevar a la formación de asociaciones que defiendan intereses comunes (Moreira, 2016).

En la actividad agraria se pueden distinguir dos tipos de asociaciones según las funciones que cumplen: reivindicativas y no reivindicativas (Lattuada et al., 2011). Las primeras defienden los intereses de sus asociados ante el sistema político y el Estado y los resultados obtenidos por su accionar alcanzan tanto a sus asociados como aquellos que reúnen condiciones similares a los asociados). Las asociaciones no reivindicativas se dedican principalmente a cuestiones económicas-productivas y/o técnico-productivas y los beneficios obtenidos son sólo para sus asociados (Durand, 2017). Las cooperativas agrarias se encuentran dentro de las económicas-productivas ya que mediante la acción colectiva desarrollan alguna o todas las etapas del ciclo productivo de un determinado bien y/o servicio.

Los inicios del cooperativismo agrario en la Argentina se remontan a las inmigraciones provenientes de Europa de mediados del siglo XIX y principios del siglo XX. Las primeras cooperativas de primer grado[[1]](#footnote-2) que se fundaron fueron: “El Progreso Agrícola”, en Pigüe (1898) y la Primera Sociedad Agrícola Israelita Argentina, en Basavilbaso (1900) (Plotinsky, 2015).

Hacia fines de 1980, en la Región Pampeana empezaron a surgir nuevas producciones agropecuarias como arándanos, hongos comestibles, kiwi, entre otras (Craviotti, 2008). Actualmente, en estas producciones se observa un creciente interés por el asociativismo (Craviotti, 2004). Un ejemplo a mencionar es el caso de las hongos comestibles, producción en la cual, de acuerdo a Albertó et al. (2008), los productores tienen actitudes proclives al asociativismo para resolver las problemáticas en torno a la producción. Estas producciones aparecieron y se expandieron en el contexto de la denominada “nueva ruralidad”.

La “nueva ruralidad” tuvo sus comienzos en Latinoamérica durante la década de 1980, momento en el que la región se vio inmersa en una serie de transformaciones ligadas a la globalización tanto en los espacios urbanos como rurales (Kay, 2005). Estas trasformaciones llevaron a una mayor interdependencia entre lo rural y lo urbano mediante la provisión de servicios, alimentos, etc. (Benencia, 2017). No obstante, Schneider (2005) remarca que este proceso es más perceptible en las zonas rurales contiguas a las áreas urbanas.

Da Silva (1999) observa que en Brasil, el fenómeno de la nueva ruralidad se conforma por tres grupos: la agricultura moderna relacionada con la producción de *commodities*, las actividades no agrícolas en el espacio rural (turismo, residencia), y las nuevas actividades agropecuarias para ciertos segmentos de los mercados. En la Argentina, en la década de 1990, empezaron a surgir producciones que se incluyen en el último grupo descripto por Da Silva (1999).

La nueva ruralidad trae aparejada la aparición de un nuevo tipo de productor que presenta características distintas a los productores tradicionales (campesinos, familiares capitalizados, empresarios). Estos productores son de origen urbano, pluriactivos, con una mayor interdependencia urbano-rural. Sin embargo, comparten ciertas características con los productores tradicionales como la pluriactividad, propia de los campesinos (Cáceres et al., 2006); la división espacial entre unidad doméstica y productiva como en algunos productores familiares capitalizados y empresarios (Margiotta y Benencia, 2016); participación de las familias en trabajos directa (campesinos y familiares capitalizados) e indirectamente productivos (familiares capitalizados y empresarios) (Margiotta y Benencia, 2016; Moya, 2017). Del Grossi y Graziano da Silva (2002) observan además que este tipo de productor, a diferencia de los tradicionales, suele presentar un mayor nivel de instrucción formal, un nivel de ingresos superior y la percepción de otras fuentes de ingreso. A diferencia de los productores tradicionales donde la actividad agropecuaria suele ser el ingreso más importante, ésta constituye un ingreso adicional (Da Silva, 1999) o un pasatiempo (Craviotti, 2004).

Craviotti (2004; 2008) propone la siguiente tipología para diferenciar a los productores de la nueva ruralidad teniendo en cuenta el acceso a capital, el tipo de motivaciones u orientación valorativa del productor y el grado de involucramiento familiar en la explotación. Así se pueden distinguir cuatro tipos de productores: *refugiados* (ingresan a la producción debido a que son expulsados de sus trabajos e invierten el dinero de indemnizaciones y/ o subsidios en estas producciones con una gran participación de las familias en las tareas productivas), *inversores* (invierten en este tipo de actividades para aumentar sus ingresos pero dedican poco tiempo a la tarea productiva), *emprendedores* (similares a los inversores pero presentan el “gusto por el oficio” e incluso son capaces de abandonar sus actividades previas y residir en las unidades productivas con participación de la familia en tareas productivas), *neorrurales* (además de invertir y/o emprender, presentan una visión de lo rural ligada a la tranquilidad y al medio ambiente aunque suelen seguir con sus ocupaciones previas y están tiempo reducido en el espacio rural).

En las producciones surgidas en la década de 1990 dentro del contexto de la nueva ruralidad, la calidad es más importante que la cantidad, al mismo tiempo que están dirigidas hacia mercados segmentados (Craviotti, 2004). Además, en estas producciones, las cuestión tecnológica cumple un rol importante, que incluso puede motivar el asociativismo entre sus productores (Craviotti, 2004; 2008).

La tecnología se puede definir como “*aquellos artefactos tecnológicos (hardware) y distintas técnicas, conocimientos y fundamentos (software) que permiten al hombre transformar la naturaleza*” (Cáceres et al., 2006). El origen de la tecnología puede provenir tanto del conocimiento científico como de los propios productores (Carballo, 2002).

El impacto de las tecnologías sobre las sociedades que las utilizan no es neutro (Cáceres et al., 2008). Por esta razón, es importante evaluar qué efectos pueden tener previo a su incorporación en el proceso productivo, siendo necesaria su clasificación de acuerdo a diversos criterios (origen, sesgos que provoca en los factores de producción, grado de materialidad y divisibilidad) para prever en cierta medida sus posibles resultados (Gallardo Araya y Margiotta, 2016).

Teniendo en cuenta el origen de las tecnologías, según Cáceres et al. (2006), se pueden distinguir dos conceptos que se suelen ver como sinónimos pero no lo son: innovación tecnológica y adopción tecnológica. La innovación tecnológica hace referencia a la creación o generación de tecnología tanto dentro del establecimiento (endotecnologías) como fuera de éste (exotecnologías), en tanto la adopción tecnológica es la incorporación de exotecnologías al sistema productivo.

Mientras que en las endotecnologías, la creación o generación de tecnologías y su utilización ocurre simultáneamente, en las exotecnologías existe una interfase entre la creación de tecnologías y su posterior utilización denominada “transferencia de tecnología”, en la cual participan agentes privados y públicos (Gallardo Araya y Margiotta, 2016). En las producciones alternativas descriptas anteriormente, Craviotti (2004) afirma que los procesos de adopción tecnológica se encuentran vinculados con los procesos de calidad, siendo importante la presencia de agentes de transferencia.

Las primeras producciones de hongos comestibles en Argentina se remontan a la década de 1940 con la construcción de las primeras granjas de producción de champiñón (*Agaricusbisporus*) (Albertó y Gassoni, 2003; Albertó et al., 2008). En las décadas siguientes se adoptaron nuevas tecnologías en la producción como pasteurización a vapor, nuevos compostajes pero fue durante la década de 1990 donde esta producción presenció un mayor grado de adopción de nuevas tecnologías como controles automáticos de temperatura y humedad, túneles de pasteurización, turbas de alta calidad y nuevas especies de hongos comestibles (Deschamps, 2003).

Actualmente la producción de hongos se concentra mayoritariamente en las provincias de Buenos Aires, Neuquén, Río Negro, Mendoza, Santa Fe y Córdoba (Le Fosse et al., 2006). A pesar de que no hay estadísticas oficiales sobre producción de hongos comestibles, su estimación ronda en las 1000 toneladas anuales, siendo el champiñón (*Agaricus bisporus)* el de mayor importancia y en segundo lugar, las gírgolas (*Pleurotus ostreatus*). La producción de hongos, en general, es de pequeña escala y está a cargo de empresas familiares, micro emprendimientos y cooperativas, aunque en la producción de champiñón se observa la presencia de grandes empresas con tecnología avanzada y distribución propia (Albertó et al., 2008).

A pesar de que Argentina fue el primer país en Latinoamérica en producir hongos, no presenta una gran tradición en el consumo de hongos siendo éste aún escaso (35 gramos/habitante en la década de 1990) (Albertó y Gassoni, 2003). Dentro de las especies de hongos comestibles presente, el champiñón cubre el 94,5% de la demanda (Albertó et al., 2008).

Tras la crisis económica de 2001 en la Argentina, ingresaron a la producción de hongos comestibles nuevos actores como científicos, tecnólogos y emprendedores que trajeron consigo la incorporación de nuevas tecnologías que modificaron la manera de producir (Albertó et al., 2008).

El objetivo principal de este trabajo fue analizar cómo influye el cooperativismo en la adopción tecnológica en el sistema de producción y comercialización de hongos comestibles dentro del contexto de la nueva ruralidad. Se plantearon como objetivos específicos identificar elementos de la nueva ruralidad en el caso en estudio y analizar como ocurren los procesos de adopción tecnológica dentro de la Cooperativa ALDEA Ltda. ubicada en la Región Metropolitana de Buenos Aires.

**Metodología**

El diseño de este estudio no fue experimental ya que no se manipularon variables provenientes del objeto en estudio (Plencovich et al., 2006). El enfoque que presenta este trabajo es cualitativo ya que el fruto de esta investigación produce datos descriptivos: las propias de las personas habladas o escritas y la conducta observada (Taylor y Bogdan, 1987).

El trabajo se basó en un estudio de caso único. Esta metodología realiza un recorte empírico y conceptual de la realidad social y enmarcada en un tiempo y espacio de una organización, un hecho, una institución o un proceso social (Neiman y Quaranta, 2008).

El caso en estudio fue la Cooperativa ALDEA Ltda. dedicada a la producción de hongos comestibles.

Se utilizaron fuentes de información primaria y secundaria. Según Neiman y Quaranta (2008) la variedad de información permite “*captar y describir la complejidad de los fenómenos en estudio y su contexto con la mayor riqueza posible, respetando la mirada de los actores involucrados*”.

Las fuentes de información primarias consistieron en entrevistas semiestructuradas y observaciones realizadas en los establecimientos productivos de Carlos Keen y Mercedes y en el stand comercial de la “Feria del Productor al Consumidor”, organizada en la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. La información proveniente de estas fuentes de información primarias fue registrada en un cuaderno de campo. El cuaderno de campo consiste en un registro de datos donde se detallan observaciones de forma completa, precisa y concisa (Taylor y Bogdan, 1987).

El método de análisis de esta investigación fue la “descripción densa”. Se entiende por descripción densa de una conducta humana a aquella que explica no sólo el comportamiento, sino también su contexto, de tal forma que la conducta se vuelva significativa para alguien ajeno a ella (Geertz. 1973). De esta forma, no sólo se analizan las palabras de los entrevistados sino también el entorno donde transcurrieron las entrevistas y las observaciones que se hicieron en el trabajo de campo.

Las fuentes de información secundaria consistieron en la consulta de libros sobre la temática de producción y comercialización de hongos comestibles en Argentina, documentos publicados por instituciones oficiales (INTA, ministerios), periódicos impresos y digitales, páginas web y redes sociales.

**Resultados**

1. *Presentación del caso en estudio*

La Cooperativa ALDEA Ltda. se dedica a la producción de hongos comestibles (gírgolas, shiitake y reishi). Se encuentra formada por doce socios. La mayoría de los socios forman parte de la cooperativa desde los inicios de la misma. Aunque, dentro de la cooperativa, existen diversos roles tales como presidente, vicepresidente y vocales, la opinión de cada socio tiene el mismo peso al momento de tomar decisiones en las asambleas.

Esta cooperativa realiza sus actividades en forma descentralizada teniendo lugar en distintos partidos de la Región Metropolitana de Buenos Aires. En el partido de Mercedes, ubicado a 100 kilómetros al oeste de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se llevan a cabo las asambleas realizadas en forma mensual para discutir problemáticas en torno a la producción y a la comercialización.

Previo a la formación de la cooperativa, existieron por parte de los socios algunos intentos asociativistas como la creación de la “Cámara de Productores de Hongos del Norte de la Provincia de Buenos Aires” en el año 2008 con el objetivo de atender los problemas de la actividad. Uno de estos problemas estaba relacionado con la calidad de los hongos ya que estos productores pensaban en producir hongos en “escabeche”, debido a que presenta menores exigencias en calidad y almacenamiento. Sin embargo, cuando se acercaron a la Secretaría para la Pequeña y Mediana Empresa de la Provincia de Buenos Aires con el fin de pedir un préstamo para financiar la construcción de invernaderos, se les exigió la realización de un estudio de mercado para ver si la producción de hongos en escabeche era viable. Los resultados de este estudio indicaron que el público prefería hongos frescos. A partir de estos resultados, empezaron a pensar en distintas estrategias para poder satisfacer las demandas del público, y de ahí surgió la idea de formar una cooperativa.

La cooperativa se creó en el año 2012 junto con el impulso del Programa Cambio Rural, dependiente de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del ex Ministerio de Agroindustria junto con el apoyo técnico del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). En base a este programa, se fomenta la formación de grupos de 8 a 10 productores reunidos por afinidad y acompañados por un promotor cuyo rol es ser nexo entre el INTA y los productores. En la cooperativa, el presidente ejercía a su vez el rol de promotor.

El asesoramiento jurídico fue importante en la formación de la cooperativa ya que los abogados sugirieron a los productores crear dicha organización para obtener ciertos beneficios en forma más fácil como subsidios o créditos.

1. *Elementos de la nueva ruralidad*

La nueva ruralidad surge hacia finales de la década de 1980 en América Latina, época en la que se empieza a observar una mayor interdependencia entre los espacios urbanos y rurales.

Los productores de la Cooperativa ALDEA se encuentran produciendo y viviendo en la “Región Metropolitana de Buenos Aires”. Esta región concentra una población de 13 millones de habitantes en una superficie de 2440 kilómetros cuadrados y aporta el 52% del Producto Bruto Interno (Plan Estratégico Territorial, 2007). La Región Metropolitana de Buenos Aires está formada por la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y 43 municipios cercanos a dicha ciudad. De acuerdo a su cercanía con la Ciudad de Buenos Aires y sus características demográficas y socioeconómicas, se diferencias cuatro subregiones denominadas “cordones”. Mientras que el Primera y Segundo Cordón presentan elevados niveles de urbanización, en la Tercero y Cuarto coexisten áreas urbanas y rurales (estas últimas han empezado a disminuir ante el incremento de la población urbana) (INTA, 2012). La mayoría de los socios produce en el Segundo (Moreno) y Tercer Cordón (Luján, Marcos Paz, Exaltación de la Cruz, Moreno, General Rodríguez, y Pilar) de la Región Metropolitana de Buenos Aires.

El lugar de reunión de los socios de la cooperativa se localiza en el partido de Mercedes que forma parte del Cuarto Cordón. Este partido se destaca tanto por la actividad agrícola-ganadera como por la actividad turística.

Los socios, en su mayoría, provienen de familias urbanas sin tradición agropecuaria previa. El lugar de residencia de los socios se encuentra en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y en la Región Metropolitana de Buenos Aires. Algunos socios decidieron instalar su residencia en la misma unidad productiva, por ejemplo el productor de Mercedes.

La mayoría de los socios no sólo percibe ingresos provenientes de la producción de hongos comestibles sino de otras producciones que llevan a cabo en sus respectivas unidades productivas (nueces, arándanos, miel, tomates secos, etc.) y que comercializan posteriormente bajo el nombre de la marca comercial de la cooperativa. Además obtienen ingresos de otras ocupaciones que desempeñan en ámbitos urbanos (docentes, biólogos, ingenieros agrónomos, ingenieros en alimentos, ejecutivos de empresas públicas). Un socio recibe una jubilación por una actividad laboral previa.

En la producción, se observa un importante aporte de las familias en las tareas directamente e indirectamente productivas como por ejemplo en Mercedes. En este establecimiento, también hay mano de obra asalariada. La familia se dedicaba a ayudar en la preparación del sustrato y a hacer la cosecha junto con tareas de gestión.

A partir de lo observado en el trabajo de campo, se puede señalar que los socios de la Cooperativa ALDEA presentan ciertas características vinculadas con la nueva ruralidad. Dentro de las características que se pueden apreciar están: la pluriactividad (empleos urbanos y rurales), el origen urbano (Ciudad de Buenos Aires y alrededores) y una mayor interdependencia urbana-rural (relaciones sociales, ocupaciones, residencias).

1. *Los productores de la Cooperativa Aldea Ltda.*

La Cooperativa ALDEA se encuentra compuesta por doce productores que ya se dedicaban previamente a la producción de hongos comestibles.

Los motivos y el momento que empezaron a producir hongos comestibles fueron diferentes para cada productor. Algunos de ellos, motivados por la creciente demanda de hongos comestibles durante la década de 1990, se iniciaron en esta actividad como un hobby o pasatiempo. En cambio, los que comenzaron a producir durante la década del 2000 estaban guiados por cuestiones personales (búsqueda de una vida sana), laborales (afinidad entre sus ocupaciones y la producción de hongos comestibles) y económicas (búsqueda de ingresos propios o complementar los existentes).

Los productores que forman parte de la cooperativa contaban con conocimientos sobre la producción de hongos comestibles antes de comenzar con la producción. Algunos se formaron a través de cursos brindados en la Argentina o en otros países como España. Otros productores volcaron sus conocimientos provenientes de sus ocupaciones vinculadas a las ciencias naturales y exactas en la producción.

*4. El ciclo productivo y su tecnología dentro de la Cooperativa ALDEA Ltda.*

En la Cooperativa ALDEA, ubicada en la Región Pampeana, se produce utilizando bolsas con paja de trigo para el cultivo de los hongos gírgolas, shiitake y reishi, siendo las gírgolas el de mayor producción.La cooperativa ALDEA no produce champiñón debido a que su producción se encuentra concentrada en grandes empresas con elevadas inversiones en tecnología y el sustrato a base de excremento de caballos presenta dificultades a la hora de conseguirlo y manipularlo.

De acuerdo a Simonetta (2007), las etapas de producción cuando se utiliza paja de cereales son: *preparación de la “semilla”* (consiste en recubrir granos de cereal estéril con micelio de hongo), *preparación del sustrato* (el sustrato a base de paja de trigo es picado e hidratado hasta lograr una humedad del 75% y un pH de 6,5-7.0), *tratamiento térmico del sustrato*(el sustrato es sometido a 60ºC para disminuir la carga microbiana), *siembra* (el sustrato se mezcla con la “semilla” hasta obtener un producto homogéneo y la mezcla es colocada en bolsas agujereadas), *incubación* (las bolsas son sometidas a escasa iluminación, humedad relativa alta, reducida ventilación y temperatura constante de 30ºC por 10 a 15 días), *fructificación* (las bolsas con presencia de micelio blanco son sometidas a elevada humedad, abundante ventilación, iluminación adecuada y temperatura a 15ºC por 7 a 10 días) y *cosecha* (las bolsas son cosechadas cortando el pie de los hongos usando tijeras y cuchillos por 5 a 7 semanas).

La producción en la Cooperativa ALDEA se organizó de acuerdo a cuales socios estaban mejor preparados para cada etapa de producción y para cada especie de hongo teniendo en cuenta sus instalaciones y conocimientos. Más que nada, trataron de que aquellas etapas críticas de la producción, como son la preparación de la “semilla” y la del sustrato, quedaran en manos de los productores más especializados en esas actividades. Otras etapas, como la fructificación, de menor exigencia en cuanto al manejo, son realizadas por todos los socios. Esta forma de organización tiene como ventaja preparar la producción para afrontar imprevistos. Como desventaja, se puede observar que el traslado de las bolsas conlleva un gasto en el transporte que incrementa los costos de producción.

En Oliverase lleva a cabo principalmente la producción de “semilla” y se encuentra en manos del presidente de la cooperativa. El establecimiento cuenta con dos vagones viejos de ferrocarril remodelados, donde se hace la preparación del inóculo o “semilla” de la cooperativa. Aunque no se pudo realizar la visita a su establecimiento debido a que los caminos de tierra estaban anegados por una lluvia del día anterior, el productor estaba presente en el lugar de reunión de la cooperativa en Mercedes, donde se lo entrevistó.

Este productor se inició en la producción de micelio debido a la escasez de proveedores de éste y a la posibilidad de vender a terceros ya que la “semilla” es un insumo costoso en la producción. Cuando trabajaba solo, tenía sobredimensionadas las instalaciones para esta etapa productiva; al asociarse a otros productores pudo aprovecharlas en forma más eficiente.

Actualmente, este productor está tratando de adoptar nuevas tecnologías vinculadas a la reproducción del hongo, ya que el grano de cereal presenta ciertos inconvenientes relacionados a su almacenamiento, disponibilidad en el mercado y precio como el uso de medios de cultivo nutritivos.

El establecimiento de Mercedes, que pertenece al vicepresidente de la cooperativa, se encuentra sobre la ruta provincial Nº41 y se dedica mayoritariamente a la siembra. Durante la visita, se observó un playón de cemento en la entrada donde prepara la paja de trigo, una cámara de pasteurización donde la paja es sometida a 60ºC, un galpón donde se las bolsas con sustrato e inóculo son confeccionadas en forma mecanizada (previamente era manual), la cámara de incubación anexa al galpón y dos cámaras de fructificación. La mecanización de la siembra a partir de la creación de una máquina capaz de acarrear las bolsas desde la cámara de pasteurización, mezclar el sustrato con la semilla y armar las bolsas era un objetivo de los socios de la cooperativa.

A la hora de adoptar nuevas tecnologías en torno a las distintas etapas de la producción, aquellos socios que contaban con experiencia previa en el manejo de hongos jugaron un papel importante. Entre estos socios se pueden citar como ejemplo al ingeniero agrónomo que estaba buscando nuevas técnicas para la preparación de la “semilla”.

El Estado tuvo un papel destacado en los procesos de adopción tecnológica en esta cooperativa desde sus inicios. Mediante la Secretaría de Pequeñas y Medianas Empresas de la Provincia de Buenos Aires, los socios tuvieron acceso a herramientas financieras que fueron invertidas en la adopción de nuevas tecnologías y mejoras en las instalaciones, como adquisición de parte de la máquina armadora de bolsas en Mercedes y la construcción de un centro de acopio y distribución en el establecimiento de Moreno.

A partir de lo observado, el asociativismo permitió a los productores desde acceder a herramientas financieras hasta lograr una mejor organización del proceso productivo y adoptar nuevas tecnologías. Trabajar en forma descentralizada permitió un uso más eficiente de las instalaciones y experiencia de cada socio. La formación académica de muchos socios ejerció un gran papel en los procesos de adopción tecnológica.

*5. La comercialización dentro de la Cooperativa ALDEA Ltda.*

La comercialización fue una de las causas que motivó la formación de la cooperativa. Esta situación se repite en las cooperativas que se forman en torno a las producciones alternativas.

Los productos comercializados con el logo de la Cooperativa ALDEA Ltda. , formado por una mandala de gírgolas naranjas y verdes, son: gírgolas y shiitake frescos, secos y en polvo; reishi en polvo; productos no fúngicos elaborados por algunos de sus productores como tomates secos, miel, arándanos y nueces pecán, y otros hongos que no son producidos por los socios como hongos de pino provenientes de Miramar (Buenos Aires) y de la Patagonia y champiñón. Éstos últimos son adquiridos a empresas champiñoneras como parte de un acuerdo de que estas empresas no produzcan gírgolas y ALDEA Ltda, champiñones.

En cuanto a la promoción de sus productos, la participación en las ferias y el uso de Internet juegan un rol importante. En las ferias, los productores pueden transmitir al público los beneficios nutricionales de los hongos, recetas, etc. En cuanto al uso de Internet, éste se encuentra a cargo de un especialista que actualiza constantemente las redes sociales (Instagram y Facebook) y la página web propia de la cooperativa.

La distribución de los productos de la cooperativa se realiza mayoritariamente a través de venta directa (dietéticas, ferias, verdulerías, restaurantes y público en general) y, en menor medida, venta indirecta a través de intermediarios. Entre la ferias donde participan, la Feria del Productor al Consumidor llevada a cabo en la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires es la más importante ya que se realiza una vez por mes y uno de sus socios participa activamente tanto en la organización de dicha feria como en el manejo del stand en los días de feria.

Algunos productores aprovechaban la cercanía de sus establecimientos con centros turísticos para poder vender su producción e incluso adecuaron sus instalaciones para que sean visitadas por el público como por ejemplo en Carlos Keen. Este poblado, ubicado en el partido de Mercedes, se destaca por su actividad turística y su gastronomía .

El precio de venta de los productos de la cooperativa se fija teniendo en cuenta que cada socio mantenga un margen de ganancia razonable. En las redes sociales informan que tratan de que sus productos tengan un precio que no varíe demasiado, aún teniendo en cuenta la inflación que en los últimos años se produce en la Argentina.

La comercialización de hongos comestibles junto con el bajo consumo per cápita y la falta de marketing sigue siendo un problema pero, de a poco, se va revirtiendo la tendencia a un escaso consumo. En la cooperativa estudiada, laparticipación en ferias generó un mayor acercamiento del público hacia los hongos e incluso generó un mayor interés hacia esta producción. No sólo la participación en las ferias generó un mayor interés por estos productos, sino que el constante uso de redes sociales permite a los usuarios mantenerse en contacto con la Cooperativa.

**Discusión y Conclusión**

Las problemáticas en torno a la producción y a la comercialización de los hongos comestibles, así como la búsqueda de una buena calidad de producto y una mayor eficiencia productiva fueron las principales motivaciones para la formación de la Cooperativa ALDEA. En este sentido, lo observado en el caso en estudio coincide con las afirmaciones de Craviotti (2003; 2008), quien observó que dentro de las producciones alternativas había un creciente interés hacia el asociativismo como estrategia para poder resolver problemáticas vinculadas a la producción y comercialización. Albertó et al. (2008) observó algo similar, mientras que Deschamps (2003) señaló que los productores de hongos comestibles analizados en su investigación tenían escaso interés en asociarse. Cabe aclarar que este último trabajo, si bien se publicó en 2003, presentaba un análisis de trabajo de campo realizado durante la década de 1990.

Tal como se describió anteriormente, la cooperativa ALDEA se encuentra ubicada en la Región Metropolitana de Buenos Aires. Esto se condice con Schneiter (1999) que señala que la nueva ruralidad tiene mayor presencia en las zonas cercanas a los espacios urbanos. Los socios que conforman la cooperativa viven y producen en la Región Metropolitana de Buenos Aires. Además de la actividad agropecuaria, realizan otras actividades y ocupaciones en el ámbito urbano. Estas características son similares a los productores “neorurales” brasileños que observa Del Grossi y Graziano da Silva (2002).

De acuerdo con la tipología antes citada, que propone Craviotti (2004; 2008) para los productores de la nueva ruralidad, los socios de la cooperativa ALDEA pueden ser considerados “emprendedores” ya que más allá de la búsqueda de un ingreso extra, se observa en ellos un “gusto por la actividad”. En esta cooperativa, entre los productores que comenzaron con la actividad en la década de 2000 no se observa la presencia de “refugiados”, a diferencia de lo observado por Albertó et al. (2008) en productores de hongos comestibles que se iniciaban en esta actividad en la misma época.

En la cooperativa ALDEA se puede apreciar que la adopción tecnológica se considera de gran importancia para poder cumplir con las exigencias de su público: hongos frescos de buena calidad durante todo el año. Craviotti (2004) mencionaba que la adopción de tecnologías en las producciones alternativas es fundamental para mantener la calidad exigida por el público. En la producción de hongos comestibles de la década de 1990, Deschamps (2003) señalaba que luego de instalada la producción, había un escaso interés en la adopción tecnológica. La forma de organización que presenta la cooperativa ALDEA, teniendo en cuenta las instalaciones de los socios y su experiencia, fue vista por Albertó y Gassoni (2003) en cooperativas de algunos países europeos. En esas cooperativas, la pasteurización del sustrato y la incubación se hacían en un mismo lugar mientras que la fructificación era realizada por cada socio en su establecimiento, similar a lo que ocurre en la cooperativa estudiada.

La presencia de productores con experiencia previa en manejo de hongos dentro de la cooperativa ALDEA trajo consigo la incorporación de nuevas técnicas en la producción. Albertó et al. (2008) menciona que la llegada de productores provenientes del ámbito científico tecnológico ha jugado un rol clave en la introducción de nuevas tecnologías, cambiando la percepción de “artesanal” que presentaba esta producción.

Albertó et al. (2008) mencionaba que en esta producción se manifestaba una escasez de fuentes de financiamiento por parte del Estado. Desde sus inicios la Cooperativa ALDEA tuvo acceso a herramientas financieras (subsidios, créditos, etc.) que fueron invertidas en la adquisición de nuevas tecnologías. Cabe aclarar que haberse organizado como cooperativa les permitió acceder con mayor facilidad a este tipo de financiamiento.

En cuanto a la comercialización, la cooperativa ALDEA vende mayormente su producción en forma directa, siendo las ferias su principal canal de comercialización. Una situación similar es descripta por Albertó et al. (2008), mientras que Deschamps. (2003) indicaba que durante la década de 1990, los mayoristas eran los principales clientes de los productores de hongos comestibles. En la Cooperativa ALDEA, se considera importante mantener contacto asiduo con el público tanto en las ferias como en las redes sociales. A pesar de este creciente interés en los hongos, el consumo sigue siendo bajo en comparación a otros alimentos (Albertó et al., 2008; Albertó y Gassoni, 2003).

**Conclusiones**

 El objetivo general de esta tesis fue analizar cómo influye el cooperativismo en la adopción tecnológica en el sistema de producción y comercialización de hongos comestibles dentro del marco de la nueva ruralidad. La organización cooperativa permitió a los productores socios de la Cooperativa ALDEA Ltda. sobrellevar distintas problemáticas vinculadas a la producción, adopción tecnológica y comercialización de hongos comestibles. Los productores de la Cooperativa ALDEA Ltda. pueden ser enmarcados dentro del contexto de la nueva ruralidad ya que presentan un origen urbano, pluriactividad y una mayor interdependencia urbana-rural. Estos productores se pueden considerar “emprendedores” (Craviotti, 2004; 2008) ya que además de la búsqueda de un ingreso extra, presentan un gran interés hacia la actividad.

También es importante mencionar el rol que tuvo el Estado antes y después de la formación. Antes de comenzar con la producción de hongos comestibles, parte de los productores que luego serían socios de la cooperativa, asistieron a cursos en instituciones públicas. Después de la formación de la Cooperativa ALDEA Ltda. , el Estado, mediante el Programa Cambio Rural y el INTA, asesoró a la organización en diversas temáticas vinculadas a la comercialización y a la producción.

**Bibliografía**

Albertó, E., Curvetto,N., Deschamps,J., Gonzalez Matute, R y Lechner, B.( 2008). Hongos silvestres y de cultivo en la Argentina: historia, regiones ysistemas de producción, consumo, mercado interno y externo, legislación, oferta tecnológica e investigación y desarrollo. En Martinez Carrera, D., Curvetto, N., Sobal, M., Morales, P. y Mora, V.M (2010), Hacia un Desarrollo Sostenible del Sistema de Producción-Consumo de los Hongos Comestibles y Medicinales en Latinoamérica: Avances y Perspectivas en el Siglo XXI (pp 333-358). Puebla: Red Latinoamericana de Hongos Comestibles y Medicinales-Colpos-UNS-CONACYT-AMC-UAEM-UPAEP-IMININAP.

Albertó, E y Gassoni, L. (2003). Producción de hongos en la Argentina. idiaxxi, 5, 70-76. Atlas del Conurbano Bonaerense .(2014). Consejo Federal de Inversiones Recuperado de: http://biblioteca.cfi.org.ar/wpcontent/uploads/sites/2/2014/01/informe-final.pdf

Benencia, R. (2017). Nueva Ruralidad. En P, Durand (comp.), Sociología y Extensión Agrarias 2 (pp 1-9). Buenos Aires: Editorial Facultad de Agronomía.

Cáceres, C., Silvetti, F., Ferrer, G y Soto, G. (2006). Y vivimos de las cabras. Transformaciones sociales y tecnológicas de la capricultura. Buenos Aires: Editorial La Colmena.

Carballo, C. (2002). Extensión y transferencia de tecnología en el sector agrario argentino. Buenos Aires: Editorial Facultad de Agronomía.

Craviotti, C. (2004). Calidad, coordinación entre agentes y organización del trabajo en las producciones no tradicionales. *Agroalimentaria*, 18, 23-3.

Craviotti, C. (2008). Los nuevos productores: alimentos de alto valor y reestructuración agrarios. Buenos Aires: Editorial Ciccus.

Deschamps, J. (2003). Producción y Comercialización de Hongos Comestibles. Buenos Aires: Orientación Gráfica Editora.

Da Silva, J. F. G. (1999). O novo rural brasileiro (No. 1). Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Economia.

Del Grossi, M y Graziano Da Silva, J. (2002). Novo Rural Brasileiro: Un abordagem ilustrado Vol 1. Paraná, Brasil: IAPAR.

Durand, P. (2017). Las organizaciones del agro argentino. En P.Durand (comp.) *Sociología y Extensión Agrarias 2.* (pp.221-247). Buenos Aires: Editorial Facultad de Agronomía.

Gallardo Araya, N. y Margiotta, E. (2016). Extensión Agropecuaria y Transferencia Tecnológica. Algunas nociones introductorias. En P. Durand(comp.). *Sociología y Extensión Agrarias 1*. (pp 59-74). Buenos Aires: Editorial Facultad de Agronomía.

Gargicevich, A., Arroquy G., Tromboli, G. y Tula, R. (2010). Contribuciones del Proceder en la formación de asociaciones para el desarrollo territorial. En *XV Jornadas de Extensión Rural y VII Del Mercosur.* AADER, San Luis. Recuperado de: <http://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-aader.contribuciones.pdf>

Geertz, C. (1973). La interpretación de las culturas. Barcelona: Editorial Gedisa.

INTA (2012). Agricultura Urbana y Periurbana en el Área Metropolitana de Buenos Aires. Ediciones INTA. Recuperadode:http://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmpcreacin\_eea\_amba.pdf–

Kay, C. (2005). Enfoques sobre el desarrollo rural en América Latina y Europa desde mediados del siglo veinte. En Seminario Internacional Enfoques y perspectivas de la enseñanza del desarrollo rural. Bogotá.

Lattuada, M., Nogueira, M.E., Renold, J.M. y Urcola, M. (2011). El cooperativismo agropecuario argentino en la actualidad. Presentación y análisis de tres casos desde la perspectiva del capital social. Mundo Agrario, 12, 23. Recuperado de: <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/article/download/v12n23a02/171>

Le Fosse, G.H., Aznarez, F., Leskovar, M. y Pallaro, R. (2006). Investigación de mercado de oferta y demanda de hongos en la República Argentina. Buenos Aires: Centro de Documentación del Consejo Federal de Inversiones.

Margiottta, E. y Benencia, R. (2016). Introducción al estudio de la estructura agraria: la perspectiva sociológica. En P. Durand (comp..) Sociología y Extensión Agrarias 1. (pp 1-27). Buenos Aires: Editorial Facultad de Agronomía.

Moya, M. (2017). Los productores empresarios. En P. Durand (comp.).*Sociología y Extensión Agrarias 2*. (pp 11-32). Buenos Aires: Editorial Facultad de Agronomía.

Moya, M. (2017). Los productores familiares capitalizados. En P. Durand (comp.) *Sociología y Extensión Agrarias 2*. (pp 33-44). Buenos Aires: Editorial Facultad de Agronomía.

Moreira C. (2016). El cooperativismo agrario. En P. Durand (comp.) *Sociología y Extensión Agrarias 2.* (pp. 103-123). Buenos Aires: Facultad de Agronomía.

Neiman, G. y Quaranta, G. (2006). Los estudios de caso en la investigación sociológica. En I, Vasilachis de Gialdino (coord.)*Estrategias de investigación cualitativa*. Buenos Aires: Editorial Gedisa.

Plan Estratégico Territorial (2007). Ministerio de Infraestructura del Gobierno de la Provincia de Buenos Aires.

Plencovich, M.C., Bocchicchio, A.M., Ayala Torales, A., Golluscio, R., Jaurena, G., y Aguiar, M. (2008). Cómo formular trabajos científicos en las Ciencias Agropecuarias. Buenos Aires: Editorial Hemisferio Sur.

Plottinsky, D. (2015). Orígenes y consolidación del cooperativismo en la Argentina. *Revista Idelcoop*, 215, 157-178.

Schneider, S. (1999). *Agricultura familar e industrialização. Pluriatividade e descentralização industrial na Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Editorial Universidade UFRGS.

Simonetta, L. (2007). Gírgolas, posibilidades de una producción alternativa. ECampo. Recuperado de: http://www.produccionanimal.com.ar/temas\_varios/temas\_varios/60-girgolas.pdf

Taylor, S.J. y Bogdan, R. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos en investigación. La búsqueda de los significados*. España: Editorial Paidós

1. Las cooperativas de primer grado son aquellas integradas por sus socios.. [↑](#footnote-ref-2)