

**Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos
PROCAL II**

**MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA
PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP)
PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE LOS
ALIMENTOS**

**DESARROLLO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PARA LOS ALCAUCILES DE
LA PLATA**

Julio de 2010

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

A. Denominación del Proyecto

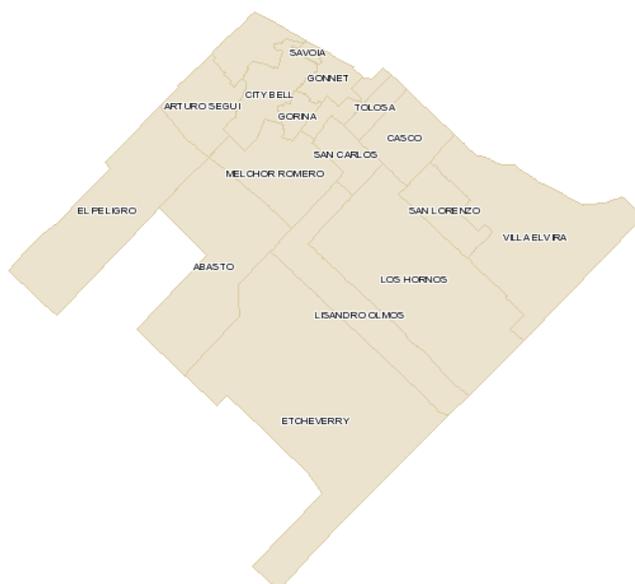
Desarrollo de la Indicación Geográfica para los Alcauciles de La Plata.

B. Personal que interviene en la formulación

- Técnicos del Programa de Calidad y Diferenciación de los Alimentos (PROCAL II)
- Técnicos de la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales - SAGyP.
- Grupo de productores “Alcachofas Platenses”

C. Localización y área geográfica de influencia

Croquis del partido de la Plata con la respectiva zonificación.



Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

Dentro del partido de La Plata, tanto los productores que forman parte del grupo, como la mayor parte de la producción actualmente se encuentra localizada en la zona de Villa Elvira, Los Hornos y en menor medida en Lisandro Olmos; encontrándose históricamente concentrada la mayor parte de la producción en la zona de Arana perteneciente a Los Hornos.

D. Justificación

En el partido de La Plata, es donde se realiza la primera incorporación de brotes y se concentra la mayor superficie del país en el cultivo de alcaucil. En diversos trabajos correspondientes a la década del 70 y 80, Argentina figuraba como quinto productor mundial con una superficie aproximada de 5000 ha y rendimientos estimados de 15.000 Kg /ha.

Según el Censo Nacional Agropecuario 1988, el país contaba con una superficie total de 1.169 ha de alcaucil, de las cuales 777 ha (66,5%) correspondían a la Provincia de Buenos Aires y 151 ha (12,9%) en la provincia de Santa Fe, sumando una superficie total de 928 ha (79,4%), dedicándose la mayoría a la producción para el consumo fresco. De la superficie total (4.132 ha) destinadas a cultivos hortícolas en La Plata, el cultivo de alcaucil representaba el 17,81%.

Con respecto al cultivo de alcaucil para industria en 1988 contábamos con 139 ha en la provincia de San Juan y 89 ha en Mendoza, sumando ambas un total de 229 ha. Esto representa el 19,5% del total del país destinado al cultivo. Las estadísticas correspondientes al Censo Nacional Agropecuario 2002 indican una disminución significativa de la superficie destinada al cultivo a nivel país. En la Provincia de Buenos Aires de 777 ha disminuye a 433 ha, 44% menos de la superficie original, de las cuales el 93% se ubicaron en el Partido de La Plata. A partir del Censo Hortiflorícola 2005 de la Provincia de Buenos Aires, CHFBA 2005 se corrobora esta tendencia declinante ya

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

que resultaron implantadas sólo 314 ha en la Provincia. Esto muestra, no sólo una marcada disminución (27 %) de la superficie, sino también una fuerte concentración en el partido de La Plata de la superficie dedicada al cultivo, representando el 97% del total provincial.

El cultivo se centralizó en dos variedades, el “Ñato” (de origen incierto y casi en extinción) y el “Francés”, que no es otro que el Romanesco de la zona del Lazio. En otras zonas del país, se impuso el material “Blanco de Navarra” que derivó en el llamado “Criollo o Blanco Argentina” más apto para industria. La producción actual está montada principalmente en el uso de estas variedades que son de reproducción clonal. La superficie cultivada con materiales propagados por semilla es aún muy pequeña dentro de nuestro territorio, con perspectivas de crecimiento interesantes, observándose en cambio que en los países limítrofes, un rápido aumento de la superficie destinada a dicho cultivo debido la incorporación de semillas.

Origen Institucional del Grupo de productores beneficiarios:

En la zona, los grupos de Cambio Rural, comenzaron a trabajar conjuntamente hacia fines de 1993. La problemática común de los productores y el conocimiento mutuo a través de las generaciones hicieron que rápidamente al trabajo se enfocara hacia la innovación tecnológica – productiva y comercial del cultivo del alcaucil.

El trabajo grupal, con algunos altibajos, se mantuvo hasta la fecha continuando con un objetivo que aunque en algunos momentos varíen los integrantes, se mantiene a través del tiempo.

El grupo, unido por el cultivo del alcaucil, esta tratando de reafirmarse dentro del cultivo, aprovechando de una serie de ventajas estratégicas.

Lentamente viene recuperándose el área implantada buscando tomar protagonismo nuevamente a nivel internacional.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

Desde que el grupo se encuadra nuevamente en el Programa Cambio Rural, ha logrado tecnificar su producción y se ha consolidado su trabajo como grupo.

A modo de información complementaria se presenta el Anexo I: Antecedentes actualizados del Grupo de productores de alcauciles de La Plata.

E. Objetivos

e.1. Objetivo General

Presentación de la solicitud de registro de las Indicaciones geográficas para los alcauciles de La Plata

e.2. Objetivos Específicos

- Generación, a partir de la experiencia, de material de difusión de las indicaciones geográficas para los alcauciles de La Plata.
- Redacción del Protocolo de las Indicaciones Geográficas.
- Capacitación de los productores en la implementación del protocolo de las IG.

F. Descripción del proyecto y sus Actividades

La metodología implementada para la presentación de la Solicitud de Registro de la Indicación Geográfica de los alcauciles de La Plata, se enmarca dentro del trabajo que está desarrollando el Grupo de Productores de alcauciles de La Plata “Alcachofas Platenses”, el cual se encuentra en el último período de participación en el Programa Cambio Rural.

El cronograma de reuniones propuesto se enmarca dentro del programa de reuniones mensuales que sostiene el grupo desde su conformación, proponiendo una serie de 4 reuniones adicionales en la fase final de la presentación, y de reuniones abiertas a la comunidad alcaucilera en general.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

El desarrollo de las reuniones se realiza bajo la metodología de dinámica grupal y técnicas participativas.

A modo de síntesis la estrategia utilizada es la siguiente:

1- Recopilación bibliográfica.

2-Búsqueda y reconstrucción de información correspondiente al saber hacer y a la experiencia particular y viajes realizados por las distintas zonas alcaucileras nacionales e internacionales, que ha experimentado los productores del grupo, en los años de trabajo individual y grupal. Se Trabajó por medio de entrevistas individuales a con tres perfiles de productores diferentes.

3-Sistematización de la información, la misma se va ejecutando en etapas preferentemente para la organización del temario de cada reunión.

4-Organización de reuniones grupales, donde se va trabajando los puntos correspondientes al formulario, en una puesta en común con la información recopilada, dentro de las cuales se busca como producto final la respuesta a los puntos tratados.

5-Reuniones plenarias las que el grupo va convocando, al resto de los actores de la comunidad para invitarlos a involucrarse con el sello de calidad.

6-Difusión de la prueba piloto en las 4tas Jornadas de actualización técnica en el cultivo de alcaucil, Fiesta del alcaucil 2010, y en medios de prensa escrita local.

A continuación se describen las distintas actividades:

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

Actividad	Descripción
Recopilación y sistematización bibliográfica sobre la historia del cultivo del alcaucil en La Plata.	Seleccionar información para argumentar en la solicitud de registro, el punto sobre la relación con el saber hacer de los productores de la zona y el cultivo del alcaucil.
Sistematización de la información para completar algunos puntos en particular de la solicitud de registro.	Focalizar en la cartografía apropiada para la delimitación del área, el vínculo del cultivo con el territorio y la descripción del producto.
Reunión del grupo, se organiza una serie de visitas a los establecimientos	El objetivo de las visitas a los establecimientos es evaluar en cosecha la posibilidad real de homologar un estándar de producción general para todos los tipos de alcauciles.
Visitas a las quintas que se encuentran en cosecha.	Recorrida de lotes y armado de propuesta de tipificación.
Reunión del grupo, análisis de propuestas.	Se analizan las propuestas de tipificación, sin llegar al producto final. Se evalúan distintas posibilidades de protectores de identificación.
Reunión del grupo en un establecimiento, para hacer la nota de difusión.	El objetivo es dar a conocer a la comunidad, tanto por medios locales gráficos y radiales, con el fin de informar sobre la actividad y promocionar el consumo del cultivo de alcaucil.
Organización de las 4tas Jornadas de actualización técnica sobre el cultivo de alcaucil (24/09/10)	Charla presentación sobre las IG para del cultivo de alcaucil y su grado de avance. Nota para el informe Fruti-hortícola y el programa Frutas y verduras de Canal Rural.
Reunión del grupo en el establecimiento, El Recodo, campo experimental(27/09/10)	Evaluación a campo de un ensayo de manejo integrado de plagas, realizado en conjunto con el INTA.
Reunión del grupo en el establecimiento perteneciente a Ulderico Agostinelli (28/09/10)	Evaluación y discusión sobre la inclusión o no dentro de las IG de los alcauciles que se van a cosechar para industrializar, procesamiento nuevo para el grupo y la zona.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

Actividad	Descripción
Reunión de grupo	El Objetivo es trabajar sobre la tecnología del cultivo a proteger y sus puntos críticos y sobre la construcción del protocolo, focalizando en la post cosecha del cultivo
Visitas individuales a los establecimientos	Con el objetivo de evaluar las posibilidades individuales de aplicación concreta de los puntos descriptos en el protocolo.

De acuerdo con el cronograma de actividades se realizaron las reuniones de grupo mensuales planificadas para el año, a las cuales se adicionaron recorridos a campo de todos los productores del grupo, un día de Jornada de Actualización Técnica sobre el cultivo de alcaucil y las actividades de preparación y coordinación para la 4ta Fiesta del alcaucil. Se profundizó en la búsqueda de antecedentes sobre la producción de alcauciles en La Plata, en la difusión de la experiencia piloto que estamos armando con el objetivo de apuntalar la implementación y en el inicio de la construcción del protocolo de calidad.

Durante el transcurso del período informado sobre la presentación de la solicitud de registro de las Indicaciones geográficas para los alcauciles de La Plata, se concentró el trabajo en readecuar la tipificación del protocolo de calidad a un nuevo sistema posible de ser implementado durante la próxima campaña de cosecha correspondiente al año 2011. Para dicha tarea se partió de un protocolo de calidad europeo adaptado con el grupo, al tipo de producción local, para concretar los primeros envíos de exportación, logrados con éxito, durante el año 2005/2006.

También se trabajó en el relevamiento de las distintas formas de manejo, e incorporación tecnológica, que realizan gradualmente en los diferentes establecimientos pertenecientes a cada uno de los integrantes del grupo.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

Asimismo se comenzó a instalar el tema de los posibles métodos de autocontrol para organizar la gestión de la implementación de la IG, en el próximo período de cosecha 2011.

G. Impactos esperados (económicos, sociales, ambientales e institucionales)

Esta alternativa de trabajo plantea una mejora sustancial en la diferenciación de la producción de alcauciles, de suma importancia en la economía regional. Este proyecto procura estandarizar los sistemas de producción y comercialización local de alcauciles. También lo que se busca es homogeneizar criterios de tipificación del producto, llegando a ampliar las fronteras de producción del alcaucil.

Se pretende llegar a la implementación de una barrera comercial que permita el desarrollo estratégico del cultivo del alcaucil dentro de los productos de mayor relevancia perteneciente al cinturón hortícola de La Plata.

Esto permitirá corregir y adoptar medidas que mejoren las calidades de los productos elaborados en la región, apuntando a conquistar consumidores potenciales pertenecientes a otras regiones del país.

H. Beneficiarios (Productores)

Los beneficiarios que se presentan en este Proyecto son productores que ya poseen experiencia en el trabajo conjunto.

A la fecha en el partido de La Plata, específicamente ubicados en las localidades de Arana, Villa Garibaldi, Los Hornos y parte de Olmos zona el grupo de productores "Alcachofas Platenses" cuenta con un listado detallado de productores de alcaucil,

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

cuyo número varía entre 30 y 50 dependiendo de los años, ya que por tratarse de un cultivo a campo y cuya ocupación de la tierra va de los 2 a 4 años, la misma se va modificando lentamente.

La importancia del listado radica en que los que se encuentran en el mismo son aquellos productores cuya superficie cultivada supera la hectárea de cultivo, y repiten el cultivo desde como mínimo 20 años.

La mayoría de los mismos adhieren a las actividades de promoción anual impulsadas por el grupo, tales como las Jornadas de actualización Técnicas que se vienen desarrollando bajo distintas modalidades desde el año 2004, los viajes exploratorios a otras zonas o países con producción de alcauciles y de la Fiesta del Alcaucil organizada por el grupo desde el año 2007.

Para el armado de la presentación de la Identificación geográfica de los alcauciles de la Plata la propuesta de trabajo que surge de las reuniones informativas y de trabajo que se realizaron dentro del grupo, es la de ir trabajando en el armado de la presentación en base a la sistematización de toda la información recopilada a lo largo de los 15 años de trabajo y luego abrirla al resto de la comunidad alcaucilera, con el objetivo de realizar los ajustes, correcciones necesarias para su implementación.

Lista de beneficiarios:

- Agostinelli Ulderico y Nerina SH
- Simonetti Bruno
- Dido S.A.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

- Graymar SRL
- Carmelo Antonio Mancuso
- Pablo Oscar Mancuso
- Gattini HS Raul y Roberto
- Govyar SRL

I. Cronograma de actividades IG Alcauciles de La Plata

	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
La historia del cultivo en la región. Relevamiento	X	X	X			
Listado de productores, localización de las quintas		X	X			
Delimitación del área de producción		X				X
Reuniones con grupo de productores	X	X	X	X	X	X
1º informe parcial		X				
Sellos de calidad e indicaciones calificadas			X	X		
Hacia la promoción de la producción y revalorización			X		X	
2º informe parcial				X		
Protocolo de producción de Alcauciles de La Plata					X	

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

Talleres de trabajo					X	
Sistematización de la información generada				X	X	
Talleres de evaluación y puesta a punto de la propuesta.						X
Informe Final						X

J. Organismo Ejecutor

El PROCAL II ejecutará y coordinará las acciones del Proyecto Piloto.

K. Riesgos y sostenibilidad

Retraso en el cronograma previsto por cuestiones administrativas, organizativas y/ o condiciones climáticas adversas.

Retiro de productores por no poder cumplir con los requisitos exigidos en el protocolo, o que no se sumen más productores no pertenecientes al grupo dada la onerosidad de la implementación.