

Fortalecimiento de la comercialización de productos de elaboración artesanal y de la agricultura familiar: la experiencia de "La Feria con Vos"

Carolina Feito

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas

Universidad Nacional de La Matanza

Argentina

carofeito@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-2629-4513>

RESUMEN

Esta propuesta deriva de varios proyectos de investigación y extensión, que continúan una línea de trabajo desarrollada por el equipo de la autora, la cual pretende aportar a la formalización de la actividad agroalimentaria familiar y artesanal de familias participantes de una feria que coordinamos en el periurbano bonaerense. Se trata de la experiencia de comercialización virtual de canastas de alimentos artesanales La Feria con Vos, que diseñamos y ejecutamos desde junio 2020 como un desarrollo tecnológico-social innovador a escala local, para responder a la falta de ingresos por la suspensión de ferias presenciales con la cuarentena. Aplicando metodologías de análisis de riesgos y trabajo de campo etnográfico en lugares de elaboración y durante entregas, se intenta lograr una inscripción de los feriantes en distintos registros provinciales y nacionales.

PALABRAS CLAVE

Agricultura Familiar, Derecho Humano a la Alimentación, Soberanía Alimentaria.



Strengthening the marketing of artisanal products and family farming: the experience of "La Feria con Vos"

ABSTRACT

This proposal derives from several research and extension projects, continuing a line of work developed by the author's team that aims to contribute to the formalization of the family and artisanal agri-food activity of families participating in a fair that we coordinate in the Buenos Aires peri-urban area. This is the virtual marketing experience of artisanal food baskets "La Feria con Vos" (which we designed and executed since June 2020 as an innovative technological-social development on a local scale, to respond to the lack of income due to the suspension of in-person fairs with the quarantine). By applying risk analysis methodologies and ethnographic field work in production sites and during deliveries, an attempt is made to achieve registration of the stallholders in different provincial and national registries.

KEYWORDS

Family Farming, Human Right to Food, Food Sovereignty.

Fortalecimiento da comercialização de produtos artesanais e da agricultura familiar: a experiência de "La Feria con Vos"

RESUMO

Esta proposta deriva de vários projetos de pesquisa e extensão, que continua a linha de trabalho desenvolvida pela equipe da autora que visa contribuir para a formalização da atividade agro-alimentar familiar e artesanal das famílias participantes de uma feira que coordenamos na área periurbana de Buenos Aires. Trata da experiência de comercialização virtual de cestas de alimentos artesanais "La Feria con Vos", que projetamos e executamos desde junho de 2020 como um desenvolvimento tecnológico-social inovador à escala local, para responder à falta de renda devido à suspensão das feiras presenciais pela quarentena. Através da aplicação de metodologias de análise de risco e trabalho de campo etnográfico nos locais de produção e durante as entregas, tenta-se conseguir a inscrição dos feirantes em diferentes registos provinciais e nacionais.

PALAVRAS-CHAVE

Agricultura Familiar, Direito Humano à Alimentação, Soberania Alimentar

FECHA DE RECIBIDO 20/02/2024

FECHA DE ACEPTADO 15/04/2024

COMO CITAR ESTE ARTICULO

Feito, C. (2024) Fortalecimiento de la comercialización de productos de elaboración artesanal y de la agricultura familiar: la experiencia de "La Feria con Vos". Revista de la Escuela de Antropología, XXXIV, pp. 1-15. DOI 10.35305/rea.XXXIV.294



Introducción

Analizamos la experiencia de comercialización virtual de canastas de alimentos artesanales "La Feria con Vos" (en adelante, LFCV), que diseñamos y ejecutamos desde junio de 2020 como un desarrollo tecnológico-social innovador a escala local. La finalidad fue responder a la falta de ingresos por la suspensión intempestiva de las ferias presenciales desde marzo de 2020 con el Aislamiento Social Preventivo Obligatorio declarado por el gobierno nacional durante la pandemia COVID-19. Desde el enfoque de la Investigación Acción Participativa, y aplicando metodologías de análisis de riesgos en la elaboración de alimentos, así como trabajo de campo etnográfico, intentamos acompañar la formalización de los feriantes mediante su inclusión en registros y habilitaciones, programas y proyectos de financiamiento para mejorar sus instalaciones de producción/elaboración, y la inocuidad, calidad y comercialización de sus productos.

La crisis del COVID19 evidenció que el periurbano es un territorio estratégico para el desarrollo de sistemas de suministro de alimentos de proximidad, dada la explosión de la demanda de alimentos de cercanía por la cuarentena (Barsky, 2020). El mayor impacto en los consumidores será asegurar la inocuidad de los productos a consumir, dada la explosión de demanda de productos artesanales y el cambio de paradigma del consumo, hacia productos sanos y amigables con el medioambiente (Feito, 2024). Concluimos que logramos crear herramientas para el desarrollo territorial, basadas en el enfoque del Derecho Humano a la Alimentación.

Metodología

Utilizamos metodología combinada cuali-cuantitativa, dada la complejidad de los distintos aspectos a abordar. La Unidad de Análisis (sujetos) está conformada por productores, elaboradores familiares participantes de las ferias mencionadas, residiendo y/o desarrollando sus actividades productivas en ámbitos domiciliarios/comunitarios. La Unidad de Estudio (ámbito espacial) está



conformada por el periurbano del AMBA, donde se elaboran y entregan los productos. El diseño de investigación consistió en un estudio en cascada, aplicando los ejes para el abordaje de Análisis de Riesgo. Trabajamos con el estudio de casos (Yin, 1984): la investigación no tiene control sobre los hechos; se analiza la vida real. Realizamos las siguientes técnicas: i) trabajo de campo etnográfico (Guber, 1991) (entrevistas y observaciones en lugares de producción y elaboración de alimentos) para estudiar narrativas y prácticas de los sujetos y la reconstrucción del historial de productor/elaborador; ii) una encuesta a consumidores (durante entregas de feria virtual y en ediciones de la feria presencial, llevada a cabo por alumnos de la UNAHUR,¹ alumnos del Terciario en Economía Social de La Matanza, y algunos integrantes del equipo de investigación, mediante formulario google que se completaba conversando con la gente); así como otra encuesta a los feriantes, sobre percepción de normativas de elaboración artesanal; iii) análisis físico-químicos y microbiológicos de laboratorio de productos elaborados artesanalmente para comparar mejoras en la calidad a partir del acompañamiento técnico continuo. Se realizaron distintos tipos de muestreos (Ander Egg 1995). Para la metodología cualitativa, utilizamos muestreo no probabilístico, a través de juicio crítico, de tipo intencionado (técnica de "bola de nieve"). Para la metodología cuantitativa, muestreo estadístico para realización de encuesta. Para los análisis físicoquímicos y microbiológicos realizó un monitoreo de un total de aproximadamente 30 muestras (contemplando variedad de tipo de productos y de formas de producirlos). La recolección de información se realizó mediante fuentes secundarias (estadísticas, normativas y protocolos covid19, documentos de programas y políticas, información de consultoras privadas publicados en diarios y revistas) y primarias (recabadas mediante realización de trabajo de campo con entrevistas en profundidad, encuestas a consumidores de la feria virtual, análisis químicos y microbiológicos en laboratorio). La información se validó por triangulación de distintas fuentes (primarias y secundarias (Hernández Sampieri, Fernández Collado y Baptista Lucio, 2010).

¹ Universidad Nacional de Hurlingham



Modalidades comerciales alternativas de la Agricultura Familiar²

Podemos considerar la comercialización como el proceso que va de la tranquera del productor hasta el comprador. La institucionalidad de apoyo a los procesos comerciales debería considerar un enfoque de tramas de valor, a fin de que las unidades económicas de la agricultura familiar y elaboración artesanal puedan desarrollar una gestión comercial que les permita generar valor agregado y satisfacer las necesidades de sus integrantes, al tiempo que ampliar sus emprendimientos en los mercados de manera sostenible (Caracciolo, 2017). Es fundamental generar tramas institucionales conformadas por organismos públicos y privados dirigidas a organizaciones de pequeños productores para favorecer su inclusión económica y social, promoviendo participación política, posicionamiento en la cadena productiva y mejoramiento de la producción/elaboración artesanal (Vorley et al., citado en Caracciolo, 2017). La importante, compleja y con tantas aristas, cuestión alimentaria, es una cuestión de Estado: es innegable su rol en políticas que permitan el acceso de la totalidad de la población a los alimentos sanos, a precio justo, así como reconocer el ineludible rol que cumple la AF como proveedor de alimentos sanos, de calidad, y en mercados de proximidad. Por ello la importancia de las ferias en general y las realizadas en universidades en particular (Ricca, Feito y Vera, 2021).

Se destaca la importancia de la agricultura familiar y los elaboradores artesanales en el proceso de creación de cadenas cortas de comercialización, como forma de incentivar y valorar a los agricultores familiares al tiempo que los consumidores tienen la garantía de acceso a productos saludables.

El poder público, el mercado y la sociedad civil son protagonistas importantes en este proceso de reinventar modelos de comercialización. Cada vez más los consumidores quieren saber de dónde

2 En adelante AF



vienen los alimentos consumidos y de qué forma se producen. Las cadenas cortas constituyen espacios de organización de la producción y comercialización de la AF y otorgan alternativas al desarrollo rural (Gazolla & Schneider, 2017). Estos canales cortos de comercialización tienen las siguientes ventajas: generación de dinamización de las economías locales conectando productores y consumidores, ya que el dinero permanece en el circuito local; participación de mujeres (porque se desarrollan en espacios de proximidad); reducción del consumo de energía (por la cercanía de los productos al espacio del mercado). No debemos descuidar otros tipos de intercambios entre agentes económicos como la reciprocidad, distribución, etc. Si bien los mercados son centrales en economías complejas como la argentina, es posible pensar en otros mercados más justos y menos concentrados (Caracciolo, 2017) y que fomenten la soberanía alimentaria como eje de una estrategia de desarrollo que pretenda ser sostenible.

La producción/elaboración de alimentos se encuadra en un contexto normativo que tiene por objeto garantizar la calidad e inocuidad de los productos que llegan a los consumidores. En ese marco, no se han incorporado aún en forma suficiente las especificaciones propias de la producción que se realiza a pequeña escala, cuyo objetivo principal es en muchos casos la provisión de alimentos para autoconsumo y la venta de sus excedentes.

Con declaración de la pandemia mundial COVID-19 en marzo de 2020, los productos agroecológicos se visibilizaron en las ciudades, el debate acerca de la soberanía alimentaria se acrecentó, lo que repercutió en el incremento del consumo de tales alimentos, vinculando espacios y conceptos complejos como campo, periurbanos y ciudades en el sencillo acto de comer. Las Tecnologías de Información y Comunicación potenciaron redes sociales virtuales, y el cuestionamiento sobre los modelos de producción y de gestión de alimentos apareció como un tema en agenda.



Derecho Humano a la Alimentación Adecuada, Soberanía Alimentaria y comercialización en ferias

La alimentación es un Derecho Humano reconocido internacionalmente desde 1948 en la Declaración Universal de los DDHH, redefinido como derecho a "alimentación adecuada", requiriendo disponibilidad de alimentos en calidad y cantidad suficiente para satisfacer los requerimientos nutricionales de los individuos, sin sustancias nocivas y culturalmente aceptables (Vera, 2022). Muchas normativas que intentan garantizar la inocuidad fueron pensadas para grandes productores de alimentos y no se adaptan a la Agricultura Familiar ni la elaboración artesanal de alimentos (derivada de baja escala de producción, uso intensivo de mano de obra familiar en el proceso, baja intensidad en uso de maquinaria y equipos y baja velocidad de cambio tecnológico), lo que en parte obstaculiza alcanzar los requisitos establecidos (González; Gómez y Moricz, 2013). Se requiere considerar estas particularidades, fuera de estándares de dimensión industrial, para lograr adecuación de las normativas (Ricca, Feito y Vera, 2021).

El paradigma de la Soberanía Alimentaria entendida como "el derecho de cada pueblo y de todos los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias de producción, distribución y consumo de alimentos, a fin de garantizar una alimentación cultural y nutricionalmente apropiada y suficiente para toda la población" (Vía Campesina, 2003), contiene los siguientes aspectos fundamentales: tiende a priorizar la producción agrícola local para alimentar a la población, el acceso de los campesinos y de los sin tierra a la tierra al agua, a las semillas y al crédito (Vera, 2022).

Por otra parte, Seguridad Alimentaria es definida como "un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo" (FAO 2011), existe "cuando toda persona en todo momento tiene acceso económico y físico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer



sus necesidades alimentarias y preferencias en cuanto alimentos a fin de llevar una vida sana y activa” (FAO 1996:6). Hay cuatro dimensiones características de la Seguridad Alimentaria: 1) disponibilidad: existencia de alimentos en cantidad suficiente; 2) acceso: recursos monetarios suficientes para acceder a los alimentos o a los recursos apropiados para producirlos; 3) utilización: se garantiza a través de una alimentación adecuada, agua potable, sanidad y atención médica; 4) estabilidad: disponibilidad sin grandes variaciones estacionales ni de precios que pongan en riesgo el acceso a los alimentos en períodos de crisis económica (Carballo 2014).

Siguiendo al antropólogo español Jesús Contreras, puede decirse que el estudio de los modos de aprovisionamiento y de transformación de la alimentación se circunscribe a cuatro grandes operaciones: cultivar, repartir, cocinar y comer, que representan respectivamente las fases de producción, distribución, preparación y consumo. Contreras señala que es en la fase de producción en donde predominan los factores económicos más claros, ya que está ligada a aspectos del sector primario, a la organización del trabajo y a las técnicas de producción y almacenamiento que desembocan en la distribución de lo que ha sido producido. La distribución es la fase más explícitamente política, puesto que en ella intervienen, entre otras cosas, el pago de los arrendamientos, tributos o impuestos, así como las divergencias en el interior de la unidad doméstica con relación a la conservación, venta y consumo hasta la próxima cosecha. La tercera fase es la de la preparación de los alimentos, la de los campos y de los depósitos o la marcada por la cocina, en la que se practica el arte culinario y donde prevalece el trabajo femenino y se evidencia la estratificación del trabajo doméstico. Por último, la cuarta fase es la del consumo de los alimentos, ya sea crudos o cocidos, donde se expresa la identidad del grupo (Contreras, 1993).



“La Feria con Vos”

La experiencia consiste en la comercialización de canastas de productos elaborados artesanalmente, distribuidas mediante nodos en zona Oeste del Área Metropolitana de Buenos Aires y Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA), donde los consumidores retiran, así como entregan a domicilio en zona de entregas en nodos. Los feriantes son incorporados luego de un cuidadoso estudio de los productos alimenticios a ofrecer; elaboran los productos de las canastas solicitadas a pedido por los clientes mediante las redes sociales, y los entregan en centros de acopio donde las mismas son armadas, para luego ser distribuidas en distintos nodos. Para asegurar la rentabilidad equitativa entre feriantes, se distribuyó la misma cantidad de productos en la totalidad de las canastas, lo que permitió generar ingresos, dar a conocer productos artesanales como una categoría específica, e ingresar en mercados de proximidad.

En este contexto LFCV continuó con su actividad con la misma modalidad que en 2021, acercando productos artesanales elaborados por pequeños productores directo al consumidor, por medio del armado de “canastas” con distinta variedad de productos. En 2022, se sumaron nuevos emprendedores y productos. Algunos nodos cambiaron, con la novedad de llegar por primera vez a la zona sur de la provincia de Buenos Aires. Los nodos estaban situados: cuatro en la CABA (ubicados en Caballito, Villa del parque, Lugano y Microcentro); cinco en zona oeste del Gran Buenos Aires (ubicados Luzuriaga, Ramos Mejía, Laferrere, Moreno y Merlo) y el situado en zona sur, en Lomas de Zamora. Se continuó trabajando con la misma modalidad de centralizar la entrega de los productos en el centro de acopio. Una tarea importante del centro de acopio fue controlar por medio de planillas confeccionadas por los becarios, la entrega de los productos encargados anticipadamente por las redes sociales, (tanto en variedad como en tamaño –peso o cantidad a entregar, según el tipo de producto), para luego poder armar cada una de las canastas con sus productos extra, de modo que las mismas pudieran ser distribuidas a los nodos (o al domicilio del



cliente) sin ningún error. Luego de cuatro entregas durante el año, se produjo el descenso abrupto de ventas en las últimas ediciones (comparado con el éxito de ventas que venía teniendo durante la pandemia), lo cual puede explicarse en parte por cierta baja en el interés de los consumidores, relacionada con la vuelta de las actividades presenciales. En octubre de 2021 se comenzaron a implementar análisis de los productos monitoreando continuamente parámetros físico-químicos y microbiológicos. LFCV participó en dos eventos presenciales, con un éxito de ventas y contactos con autoridades, desarrollando una importante visibilidad de la experiencia desarrollada y afianzando la organización del grupo de feriantes. Mediante esta reingeniería se logró: i) una estrategia de diferenciación de los productos, mejorando calidad organoléptica (en el proceso de elaboración artesanal); ii) presentación del producto (cambios en packaging del producto individual como de la bolsa/canasta); iii) rediseño de etiquetado de cada emprendimiento, respondiendo a normativa vigente; iv) servicios otorgados al consumidor (incorporación de entrega a domicilio, facilidades para realizar pedidos y pagos virtuales). Así, este modelo es una estrategia de acción colectiva de reproducción social-económico y de desarrollo territorial sin precedentes hasta el momento, pero a la vez, replicable a nivel regional. (Feito, Ricca y Vera, 2021).

Reflexiones finales

Realizando una evaluación de impacto de las actividades de la experiencia, definimos la intervención social que realizamos mediante la extensión universitaria, como una experiencia innovadora, y como herramienta para las políticas públicas. En primer lugar, el equipo de trabajo no realizó sólo una transferencia de extensión tradicional “de arriba hacia abajo” (transmitiendo o imponiendo saberes, acciones, herramientas), sino que también realizó una planificación “de abajo hacia arriba”, ya que tuvo en cuenta la percepción y necesidades de los feriantes. Esto se logró mediante aplicación de metodologías participativas, de una investigación acción participativa, de diseño, ejecución y análisis de resultados de



encuestas cuantitativas sobre percepción, de entrevistas en profundidad mediante aplicación de método etnográfico considerando a los feriantes como informantes claves y también a los consumidores de los productos elaborados artesanalmente, etc. Así, se realizó un tipo de extensión en la cual el equipo fue un facilitador de procesos, no simples transferencistas de contenidos.

Si bien la finalidad última no fue la autogestión o el autodesarrollo de los feriantes (porque en las ferias en cuestión, dependemos siempre de la indicación de la autoridad universitaria), esta intervención tuvo una devolución y una escucha de lo planteado por los feriantes, y en función de eso, hicimos varios cambios importantes de estrategia (tanto en la feria presencial como en la virtual, cambiando los productos ofrecidos, reorganizando las entregas, incluyendo o cerrando nodos, planificando las fechas de feria presencial) analizando entre todos, participativamente y colaborativamente que había salido mal y que se podía corregir.

Los impactos tuvieron distintas dimensiones: i) individual: el impacto fue positivo: en el crecimiento como persona a nivel individual, porque participa en una experiencia conjunta y participativa (impacto psicológico) y en el aumento de sus ingresos (impacto económico financiero) y consecuente mejora de la calidad de vida familiar. Los feriantes expresaron que a partir de participar en esta experiencia tienen más tiempo disponible, desarrollaron nuevas capacidades, tienen más en claro lo que deben mejorar o continuar desarrollando para participar en ferias. Realizaron aprendizajes, desarrollaron lazos sociales y vinculaciones estratégicas con otras personas (se juntan a festejar, se reúnen fuera de las ferias, comparten fletes, amistad, compañerismo, solidaridad, voluntariado); ii) colectiva comunitaria: los feriantes participan en una experiencia conjunta, con gente que sufre los mismos problemas y dificultades que ellos, lo cual permite encontrar soluciones conjuntas, que no consiguen de manera individual. Se potencia la sinergia y la posibilidad de solucionar problemas, al sentir que no están solos: tienen compañeros en su misma situación, participando de la misma experiencia, y cuentan con el apoyo técnico del equipo coordinador. También se incluye una fuerte dimensión de



género: la mayoría de los feriantes son mujeres, y esta experiencia les permite comprobar que pueden mantener sus hogares. El impacto positivo de ser asesorado y acompañado constantemente por un equipo técnico profesional es muy fuerte y queda evidenciado en que se puede mantener si siguen comercializando solos sus productos, en cualquier otra experiencia comercial; iii) en la sociedad: acercando alimentos sanos, conocer de dónde vienen, quiénes los elaboran, cómo consumirlos y elevar los estándares de inocuidad, cumpliendo además, uno de los cuatro componentes de la Seguridad Alimentaria: el acceso a los alimentos; iv) en el equipo técnico: mejoramos posibilidades, aprendimos a desarrollar tecnologías de comunicación e información que no manejábamos, a armar reuniones virtuales, a tratar con una comunidad de feriantes (cuando antes lo hacíamos de manera individual con cada feriante), a realizar devoluciones personalizadas, a realizar vinculaciones tecnológicas con otras instituciones, a trabajar de manera interdisciplinaria. Conocer nuevos profesionales, articular con nuevos equipos, participar en eventos científicos, escribir trabajos conjuntamente, etc.

Como en toda experiencia de intervención social, también hubo impactos negativos. Algunos feriantes que no pudieron adaptarse a trabajar de manera colectiva, abandonaron la experiencia o la boicotearon (llevándose otros feriantes para realizar emprendimientos propios sin acompañamiento del equipo técnico). Esto trajo lamentos individuales; en lo comunitario, se perdieron compañeros valiosos; en el equipo técnico se vivió como un fracaso; en la sociedad, porque el consumidor se queda sin ese producto del feriante que se va. La resistencia al cambio fue otra dificultad que como equipo de trabajo, no habíamos tenido en cuenta al inicio. Cuando pudieron empezar a participar en otras ferias, a partir de mediados de 2021, varios prefirieron irse del proyecto y comercializar sus productos en otras ferias o desde otras formas. En este sentido, podemos afirmar que el equipo de trabajo logró conseguir una diferencia cualitativa sustancial entre las ferias trabajadas y el resto: instalar la cultura de la inocuidad y calidad alimentaria, mediante los controles de análisis químico de los pro-



ductos y el acompañamiento permanente para indicar cómo cambiar los métodos de elaboración para mejorar la calidad.

La propuesta constituyó un punto de confluencia de trayectorias académicas y tareas de vinculación y extensión con problemáticas territoriales del periurbano bonaerense, centrado fundamentalmente en estudios que venimos realizando, sobre las actividades de la Agricultura Familiar en distintos partidos, y desde diferentes disciplinas y roles.

Finalmente, el proyecto facilitó el desarrollo y la capacitación de recursos humanos ya que se divulgaron y compartieron conocimientos, incorporando al equipo de trabajo alumnos, graduados y becarios.

Consideramos importante el aporte antropológico para cambiar el modelo agroalimentario, mediante el enfoque etnográfico y la reflexividad (Guber, 1991), analizando el sentido que los sujetos le dan a sus prácticas, percepción de los actores, realidad/es desde los actores, deconstrucción de colonialismos: el científico-técnico/saber técnico versus saber local.

Referencias Bibliográficas

- ANDER EGG, Ezquiel (1995). *Técnicas de investigación social*. Buenos Aires, Editorial Lumen
- ANMAT. (2019). Inocuidad alimentaria. Recuperado el 15 de mayo de 2024 de <https://www.argentina.gob.ar/anmat/comunidad/que-es-la-inocuidad-alimentaria>
- BARSKY, Andrés (2020). "Las tensiones del abasto alimentario del AMBA frente al COVID19". En: Serie especial COVID-19. La gestión de la crisis en el conurbano bonaerense. Los Polvorines, Ed. UNGS, pp. 22.30.
- CARACCILO, Mercedes (2017). "Procesos de acumulación solidaria en un contexto neoliberal". En: Fernández Miranda, R. F. et al, Caracciolo, M. (coord.) *Economía social y solidaria en un contexto neoliberal: retos y perspectivas*. Buenos Aires, CEUR.
- CARBALLO, Carlos (2014). "Soberanía alimentaria y producción de alimentos. Situación actual y desafíos para la transición". En: de Gorban, M et al. (comps.) *Seguridad y soberanía alimentaria*. Buenos Aires, Akadia, pp.13-18.



- CONTRERAS, Jesús (1993). *Antropología de la Alimentación*. Madrid, Eudema editorial.
- FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations (1996). "Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial". Cumbre Mundial de la Alimentación.
- FAO (2011) "El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2011". Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- FEITO, María Carolina (2016). "Aportes para una ley nacional: rol de la agricultura familiar para el desarrollo rural argentino". *Revista Márgenes. Espacio Arte y Sociedad*, 13(18): 61-71.
- FEITO, María Carolina; Alejandra RICCA y Noelia VERA (2021). Estrategia de mejoramiento de la calidad alimentaria en experiencia de comercialización de productos de la Agricultura Familiar y elaboración artesanal: La Feria con Vos. Premio ArgenINTA a la Calidad Agroalimentaria y al Valor Agregado. Categoría 2: estrategias de diferenciación por calidad. Bs As, Fundación ArgenINTA.
- FEITO, María Carolina (2024). "Desafíos de la gestión para el territorio periurbano del Área Metropolitana de Buenos Aires en tiempos de pandemia. Herramientas para la transformación de las políticas públicas para la Agricultura Familiar". En: Albaladejo C. *et al* (comps.) *Agriculturas plurales en territorios singulares: Emergencias, disputas, complementariedades entre formas de agricultura en el territorio. Hegemonías en cuestión en Francia, Argentina y Brasil*. La Plata, Ed. UNLP (en prensa).
- FEITO, María Carolina; Alejandra RICCA y Noelia VERA (2022). "Fortalecimiento de la comercialización de productos de elaboración artesanal de la agricultura familiar en contexto de pandemia". Informe Final Proyecto Vincular 2021. San Justo, Ed UNLAM (en prensa).
- FEITO, María Carolina *et al* (2023). "Formalización de feriantes de la agricultura familiar y elaboración artesanal de alimentos, en el marco del derecho a la alimentación y la economía solidaria". Informe Final Proyecto Vincular 2022. San Justo, Ed UNLAM (en prensa).



- GONZÁLEZ, E.; C. GÓMEZ y M. MORICZ (2013). Normativas vinculadas a los procesos de producción y comercialización de la agricultura familiar urbana y periurbana. Bs As: INTA.
- GUBER, Roxana (1991). *El salvaje metropolitano: reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Buenos Aires, Gedisa
- HERNÁNDEZ SAMPIERI, R.; FERNÁNDEZ COLLADO, C. y BAPTISTA LUCIO, M. del P. (2010). *Metodología de la investigación*. México, Ed. Mc Graw Hill.
- RICCA, Alejandra; FEITO, María Carolina y VERA, Noelia (2021). "Acortando los tiempos de la ciencia para actuar en emergencia. Comercialización de la agricultura familiar en contexto de pandemia como herramienta para el desarrollo territorial: La Feria con Vos". En: Feito, MC (coord.) *Políticas públicas, ruralidades y medioambiente en el periurbano bonaerense. El partido de La Matanza*. Buenos Aires, RíoCultura Ediciones.
- VERA, Noelia (2022). *Medioambiente y salud. Prácticas de producción, distribución, preparación y consumo de productores hortícolas agroecológicos del cordón periurbano bonaerense*. Buenos Aires, RíoCultura Ediciones.
- VÍA CAMPESINA. (2003). "¿Qué significa soberanía alimentaria?". Recuperado el 5 de abril de 2024 de <https://viacampesina.org/es/quignifica-soberanalimentaria/>
- YIN, Robert (2014). *Case Study Research Design and Methods*. Thousand Oaks, CA, Sage (5ta edición).

