

La construcción de herramientas para involucrar a los consumidores en los circuitos cortos de comercialización. El caso del recetario participativo de la coop. Comercializadora La Justa.

María Belén Sendín, Vicenta Soledad Duré, Sergio Dumrauf, Agustina Gargoloff, Cintia Ambrosino y Melisa Sánchez.

ET4

PALABRAS CLAVE

Recetario participativo - agroecología - comercialización solidaria

RESUMEN

Los circuitos cortos de comercialización de la economía popular social solidaria buscan incorporar activamente a los consumidores y eso implica diseñar estrategias concretas para que se materialice su participación. En esa línea, el presente trabajo relata la experiencia de construcción del recetario participativo de la comercializadora universitaria y solidaria “La Justa” como parte de las estrategias que se dio en 2021 para fortalecer el diálogo y vínculo con consumidores.

DESARROLLO

En este trabajo nos proponemos describir la experiencia de construcción del recetario participativo de la comercializadora solidaria “La Justa” durante 2021.

La comercializadora de Intermediación Solidaria “La Justa” inicia en febrero 2020 en el marco de la pandemia Covid19, para dar continuidad a las ferias de venta directa y otros proyectos productivos que se acompañaban desde la Dirección de Fortalecimiento de la Economía Social de la entonces Prosecretaría de Políticas Sociales de UNLP y desde la Prosecretaría de Agricultura Familiar de la Facultad de Veterinaria. Actualmente constituida como cooperativa, La Justa busca fortalecer la producción local de alimentos de la agricultura familiar y la economía popular solidaria así como fortalecer el consumo local de los mismos, que en definitiva son dos caras de la misma moneda, para lo cual le resulta imprescindible aportar a la construcción de un consumo crítico, responsable, reflexivo respecto de las condiciones sociales y ambientales en las que se han producido esos alimentos que se consumen, visibilizando a los productores y sus realidades. Y la estrategia es hacerlo en red con organizaciones, instituciones y organismos locales que trabajan en la temática, para abordar la complejidad del abastecimiento alimentario dentro de la economía social, que debe ser justo –desde múltiples variables- tanto para productores como consumidores.

La iniciativa que aquí relatamos se enmarca en la construcción, que es social y política, de ese consumo crítico, pero también se enmarca en la construcción de esa red de

organizaciones e instituciones para el fortalecimiento de la economía social. Se juntaron distintas necesidades:

- Dar mayor lugar a la participación de consumidores, al mismo tiempo que la de trabajar distintas consignas con ellos para promocionar un consumo crítico y responsable
 - Fortalecer el vínculo con las organizaciones que funcionan como nodo, generando en conjunto acciones de promoción para disputar el sentido común sobre el consumo y producción y alimentos y proponer los otros sentidos de la economía social y solidaria.
 - Ampliar la red de articulaciones dentro de la UNLP, sumando espacios y proyectos de trabajo que abordan temáticas afines o complementarias, para para sumar voces, saberes, experiencias y seguir fortaleciendo la trama dentro del propio campo universitario.
- Sostener y ampliar la venta de los bolsones de verduras locales de estación que se venden en La Justa y poder comunicar por qué es necesario ese formato de bolsón para el modelo de producción agroecológica que se está desarrollando

Ante esas necesidades u objetivos, se visualizó la construcción de un Recetario participativo con consumidores, que reúna recetas para preparar las verduras de estación primavera verano que vienen en el bolsón y que tenga información general para identificar cada verdura, conocer sus propiedades y también aportes nutricionales y formas de conservación y consumo, y más en general también promocionar con el mismo instrumento la agricultura familiar, la economía social y la soberanía alimentaria. Fue entonces que la coordinación de La Justa convocó a docentes y estudiantes de la carrera de Lic. En Nutrición de la Facultad de Ciencias Médicas y de la secretaría de redes en salud de la FCM, así como al nodo de consumidores de la justa "La Bagual" (Org La soberana), y equipo de comunicación de la Dir. de fortalecimiento de la EPSS de la entonces Prosecretaria de políticas sociales (hoy Secretaría), para la construcción del recetario participativo, que a su vez convocaría a consumidores.

El proceso se inició en junio 2021, con reuniones entre representantes de Nutrición de FCM, de La Justa y del nodo La Bagual, que configuraron el grupo motor de la experiencia, que diseñó la herramienta y el camino a seguir.

Se desarrolló una primera etapa en la que se hizo una convocatoria durante Julio a consumidores a enviar sus recetas para este recetario participativo. Para ello se construyó un cuestionario en Google Forms, para que sea más sencillo enviar las recetas y también recibir la información en apartados previamente diseñados y bien diferenciados, de tal manera que la base de datos que arroja el formulario, reuniera en forma ordenada y pareja la información de las recetas recibidas. También se hizo una "campaña" en redes sociales para incentivar la participación, con flyers llamativos que comunicaban la propuesta. El 6/8 al acercarse la fecha límite, se hizo una segunda convocatoria extendiendo el plazo por 15 días y también se ideó un sorteo por una canasta de productos de la Jgusta que se realizaría con todos los que enviaran recetas (incluyendo a quienes ya habían enviado), para dar mayor incentivo y dar alguna retribución. Aunque también se informaba que, para quienes estuvieran interesados, se iban a publicar los nombres de quienes habían enviado aportes al recetario para darles crédito.

En paralelo, se iba construyendo el boceto del documento, con apartados para cada

verdura que tenían su “ficha” con las características de cada una (propiedades nutricionales, características generales, sugerencias para optimizar su utilización) y separadores para el recetario que tuvieran la información de los ejes que se querían promocionar (agricultura familiar, agroecología, economía social y soberanía alimentaria), así como secciones específicas como información general para la higienización y conservación de las verduras.

Luego de un mes, cuando llegó la segunda fecha que habíamos puesto como límite (23/8), se cerró el formulario y se realizó el sorteo. Se habían reunido 30 recetas, lo cual superaba expectativas.

A continuación, vino la etapa de análisis en el equipo de nutrición ordenó y analizó las recetas enviadas, algunas se combinaron porque se superponían, algunas de ellas se probaron, y finalmente se completaron, desarrollaron, se agregaron y quitaron componentes, para que el resultado fuera completo y cumpliera ciertos requisitos como mejorar características organolépticas, así como calidad nutricional, originalidad, practicidad y facilidad, variedad. También se agregaron recetas desde los equipos de la justa –que son a su vez, consumidores - para aquellas verduras de estación que habían quedado sin recetas. Y se escribió el análisis nutricional de todas y cada una de ellas.

Finalmente, y después de reuniones, debates, y aportes de cada equipo, el grupo motor armó el documento final, que se ordenó alrededor de cada verdura de estación, cada una debía tener su imagen para ser identificada, luego tendría su ficha de información, y abajo una o varias recetas asociadas, que a su vez tenían análisis nutricional y tips /consejos para hacerles variantes según distintas dietas. Armamos una introducción que contara el objetivo del instrumento y que diera crédito a todos los involucrados, incluyendo los nombres de los consumidores, y les intercalamos los separadores de promoción. Se seleccionaron fotos que representaran la experiencia de la comercializadora, de las quintas, pasando por el trabajo de logística, acopio, hasta los nodos y consumidores.

Por último, se consiguieron fondos y se pudo contratar a la Coop. De usina de diseñadores para que pudieran darle diseño visual al recetario. Ellos ilustraron cada verdura para su identificación y le dieron diseño general al instrumento. Se trabajó en un constante ida y vuelta con el grupo motor para su versión papel que finalmente se finalizó en diciembre de 2021. El Recetario presenta información de 25 verduras, acompañado de 36 recetas.

El recetario imprimible se presentó en una actividad presencial de cierre de año de la Justa en el nodo Suteba, con productores y consumidores, equipos de la justa y parte del grupo motor del recetario, en una instancia presencial de buena concurrencia que fue importante para encontrarnos, compartir los resultados, y darle difusión.

En lo que quedaba del mes se terminaron de hacer ajustes en función de devoluciones que fuimos recibiendo, y se diseñó en conjunto con la Usina una versión digital que tiene un índice con hipervínculos a cada verdura, de tal modo de poder ir a la receta y ficha de interés según la verdura que uno tiene / quiere preparar o conocer.

En febrero 2022 se hizo difusión en redes y en la página web del recetario digital para que llegue a todos los consumidores.

El resultado fue para el grupo una herramienta con mucha potencia, una experiencia

multidisciplinaria que reunió a nutricionistas, comunicadores, diseñadores, agrónomos, agroecólogos, sociólogos, trabajadores sociales, veterinarios, así como a estudiantes de esas disciplinas. Pero que además fue muy enriquecedora porque se trabajó sobre los saberes, experiencias y aportes de los consumidores, en una instancia participativa que implicó mucho trabajo, pero permitió voces y miradas plurales y dio lugar a la construcción colectiva. Además, creemos que es una herramienta valiosa para seguir trabajando con el resto de los consumidores y potenciales consumidores para reforzar, sostener y ampliar la compra de los bolsones de tal modo de seguir fortaleciendo este modelo de producción agroecológica que necesita la construcción de circuitos comerciales diferenciados, propicios para entablar este tipo de relaciones sociales capaces de sostenerse en el tiempo, y de involucrarse para la construcción de formas más justas de producir, distribuir, comercializar y consumir.

Creemos que la experiencia ha contribuido, a los fines propuestos. En palabras textuales del recetario: *“En la pandemia tomaron relevancia otras formas de consumir, con todo lo que ello implica (...) Creció el interés por la verdura agroecológica y por adquirirla en circuitos cortos de comercialización (...) y esto implicó un gran impulso para el trabajo familiar y artesanal que está atrás de la producción de estos alimentos. El reto que encontramos es cómo seguir organizándonos en la post-pandemia para poder sostener a esta producción que ha crecido, apoyarla desde un consumo creciente y consciente (...) El desafío es que estos espacios de producción, comercialización, y consumo, a los que hemos ayudado a expandir, puedan sostenerse en el tiempo. Este es nuestro aporte, una herramienta para volver a enamorarnos del bolsón de estación, con información y sugerencias de elaboración de los vegetales de primavera-verano. Esperamos que esta sea una herramienta que, entre otras muchas, aporten a visibilizar y fortalecer la agricultura familiar, la economía social solidaria y la soberanía alimentaria.”* (Recetario de Verduras de estación primavera verano participativo, La Justa, 2021). El recetario está disponible online en: <https://linktr.ee/lajusta>.

Como pendientes y aportes a trabajos futuros, creemos que tal vez hacen falta nuevas instancias para difundir el recetario logrado, que no se ha aprovechado tanto. Por ejemplo, conseguir fondos para imprimirlo en totalidad y darle más llegada, o tal vez recrear parte de él en forma de postales o tarjetones coleccionables que vayan directamente dentro de los bolsones en distintos momentos del año. También sería bueno darle mayor difusión digital por ejemplo compartiendo en redes una receta o ficha de verdura semanal, para ir mostrando el recetario por dentro para quienes aún no se han sentido convocados a abrir y leer el documento digital, de tal manera de incentivarlo mostrando directamente distintas partes de su contenido interno. Otro posible desarrollo futuro, es hacer una experiencia similar o que tome los aprendizajes de este trabajo, con las verduras de otoño-invierno.

ANEXO DE IMÁGENES DEL PROCESO

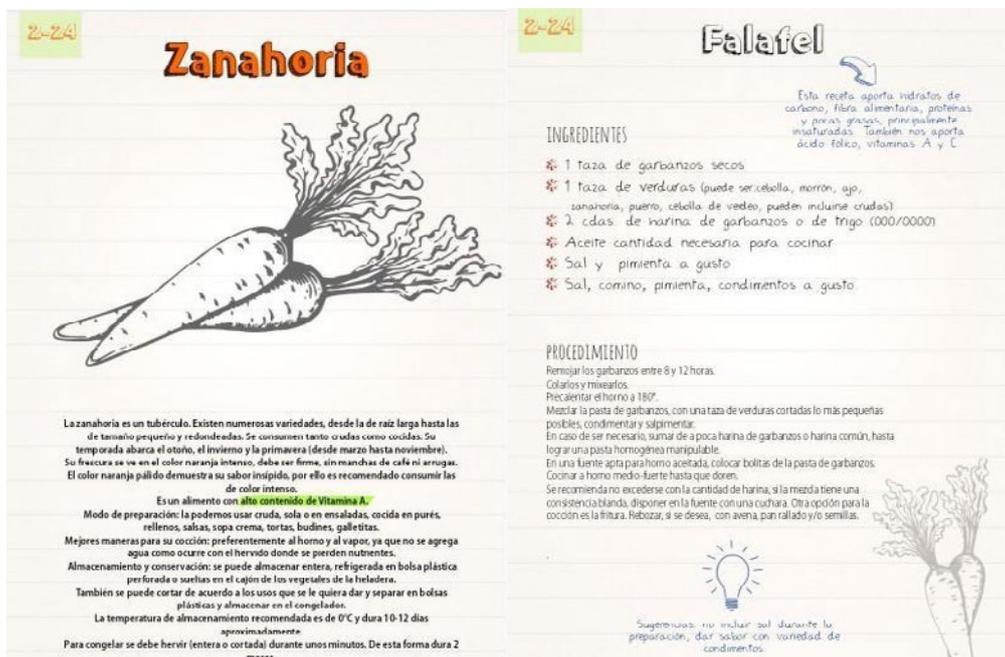
Convocatoria en redes a enviar recetas



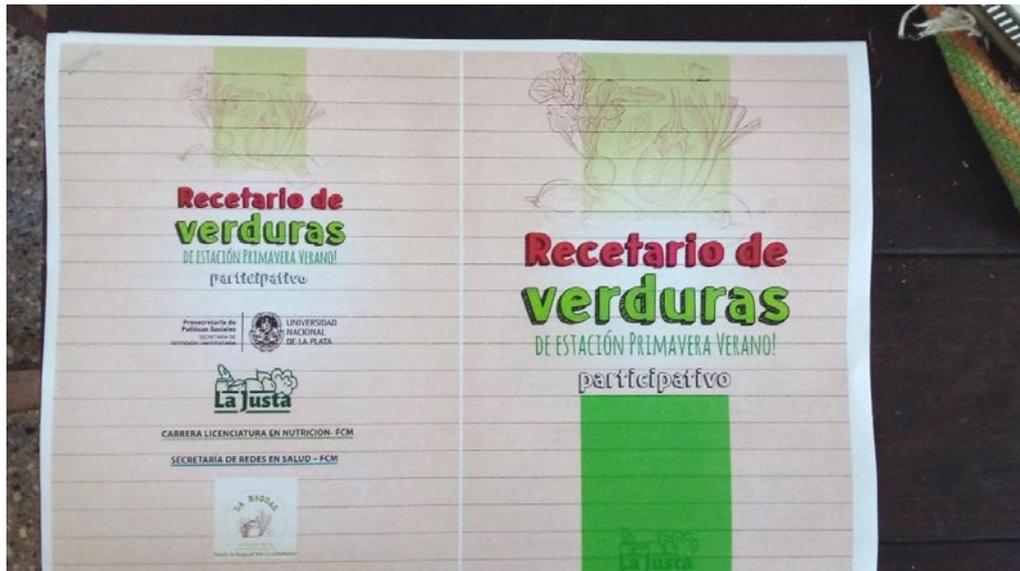
Formulario para recibir recetas



Ejemplos del contenido del interior del recetario – Ficha y Receta de zanahoria



Tapa y Contratapa del Recetario impreso



Presentación del Recetario con toda la Red de la Justa 2021:

