

**LAS TRANSFORMACIONES AGROALIMENTARIAS DE LOS
AGRICULTORES DE LA SOCIEDAD DE FOMENTO RURAL DE
TAPIA/CANELONES**

**THE AGRI-FOOD TRANSFORMATIONS OF THE FARMERS OF THE
SOCIEDAD DE FOMENTO RURAL DE TAPIA/CANELONES**

**AS TRANSFORMAÇÕES AGROALIMENTARES DOS AGRICULTORES DA
SOCIEDADE DE FOMENTO RURAL DE TAPIA/CANELONES**

Junior Miranda Scheuer¹ <https://orcid.org/0000-0002-1190-422X>

RESUMO

A modernização rural implicou em transformações nos sistemas agroalimentares, alterando a dinâmica nas etapas de produção, transformação, distribuição e consumo. O objetivo do artigo é analisar as transformações ocorridas no sistema agroalimentar da agricultura familiar organizada no âmbito da Sociedade de Fomento Rural Tapia/Canelones, com especial atenção às etapas de produção e consumo de alimentos. A pesquisa qualitativa foi realizada por meio de entrevistas semiestruturadas com oito agricultores familiares, focadas nas características sociais, produção e consumo familiar. Os sistemas agroalimentares da agricultura familiar têm sofrido transformações que envolvem, para além da fase produtiva, o consumo familiar. As culturas hortícolas, que para os “agricultores aposentados” não eram expressivas, tornaram-se a principal fonte de renda dos “agricultores ativos” e dos “novos”, tendo a pecuária como complemento. Não foi identificada diferença marcante nos hábitos alimentares entre os entrevistados, mas sim, quando se compara a alimentação do passado com a atual. Os agricultores afirmaram que antigamente a base da dieta tinha origem dos “alimentos rurais” provenientes do estabelecimento, costumes que foram modificados atualmente para os alimentos do mercado.

Palavras-chave: Sistema agroalimentar. Agricultura familiar. Produção. Consumo. Alimentos.

ABSTRACT

Rural modernization has involved transformations in agri-food systems, altering the dynamics of the production, transformation, distribution and consumption stages. The objective of this article is to analyze the transformations that have occurred in the agri-food system of family farming organized within the scope of the Sociedade de Fomento Rural Tapia/Canelones, with special attention to the stages of food production and consumption. The qualitative research was conducted through semi-structured interviews with eight family farmers, focusing on social characteristics, production and family consumption. The agri-food systems of family farming have undergone transformations that involve, in addition to the production phase, family consumption. Horticultural crops, which for “retired farmers” were not significant, have become the main source of income for “active farmers” and “new farmers”, with livestock farming as a complement. No significant difference in eating habits was identified among the interviewees, but there is one when comparing the diet of the past with the current one. The interviewees stated that previously the basis of the diet came from “rural foods” from the establishment, customs that were modified for market foods.

Keywords: Agri-food system. Family farming. Production. Consumption. Food.

¹ Doctor en Ciencias Agrarias – Universidad de la República, Facultad de Agronomía. Docente, Departamento de Ciencias Sociales. E-mail: jscheuer@fagro.edu.uy

RESUMEN

La modernización rural ha implicado en transformaciones en los sistemas agroalimentarios, alterando la dinámica en las etapas de producción, transformación, distribución y consumo. El objetivo del artículo es analizar las transformaciones que se han producidas en el sistema agroalimentario de la agricultura familiar organizada bajo la Sociedad de Fomento Rural de Tapia/Canelones, en particular atención a las etapas de producción y consumo de alimentos. La investigación, cualitativa, fue realizada desde entrevistas semiestructuradas a ocho agricultores familiares, orientadas a las características sociales, producción y consumo familiar. Los sistemas agroalimentarios de la agricultura familiar han sufrido por transformaciones que involucran, más allá la etapa de producción, el consumo familiar. Los cultivos hortícolas, que para los “agricultores jubilados” no era expresivo, se ha convertido en la principal fuente de ingresos para los “agricultores en actividad” y para los “nuevos”, con la ganadería como complemento. No se ha identificado una marcada diferencia en los hábitos alimentarios entre los entrevistados, pero si, al comparar la alimentación del pasado con la actualidad. Los entrevistados afirmaron que antes la base de la alimentación venía de los “alimentos rurales” con origen en el establecimiento, costumbres que se fueron modificando hacia los alimentos del almacén.

Palabras clave: Sistema agroalimentario. Agricultura familiar. Producción. Consumo. Alimento.

INTRODUÇÃO

La modernización del mundo rural ha implicado en transformaciones en los sistemas agroalimentarios, alterando la dinámica en las etapas de producción, transformación, distribución y consumo. El principal símbolo de ese proceso es resultado de los paquetes tecnológicos implementados por la Revolución Verde, que se destaca el empleo intensivo de maquinarias e insumos agroquímicos (MENACHE et al., 2008).

Esa metamorfosis ha llevado a un cambio de paradigmas en los sistemas agroalimentarios, en donde los agricultores dejan de producir alimentos para suministrar sustratos, productos o *commodities* para la industria alimentaria, muchas veces desubicadas de las zonas de producción primaria. Además, se caracteriza por un proceso excluyente de los agricultores de menor escala, agravando las desigualdades sociales (RUIZ et al., 2024).

Como consecuencia de esas transformaciones, los indicadores de seguridad alimentaria y nutricional (acceso a alimentos y nutrición) y de soberanía alimentaria (autonomía en cómo producir) se ven afectados, ya que es el capital quien dicta las reglas de los sistemas agroalimentarios (NIERDERLE; WESZ JUNIOR, 2018). Más allá a eso, hay un progresivo proceso de aculturación alimentaria de la agricultura familiar ante la introducción de alimentos obtenidos del mercado (ROMAÑA, 2022).

Por lo tanto, los sectores más vulnerables (con relación a poder en ese juego), particularmente la agricultura familiar, queda rehén de la modernización, alterando el modo

tradicional de producir alimentos, muchas veces más sostenible y saludable, por uno más estandarizado de acuerdo con las necesidades industriales.

Además de las implicaciones en la producción, los hábitos alimentarios de la agricultura familiar también han sido penetrados por los alimentos industrializados/globalizados, de fácil acceso y consumo, pero con valores nutricionales más débiles (NIERDERLE; WESZ JUNIOR, 2018). Partiendo de ese tema, ¿cuáles las implicaciones de la modernización del mundo rural en la producción primaria y en la alimentación de los agricultores familiares de la Sociedad de Fomento Rural de Tapia?

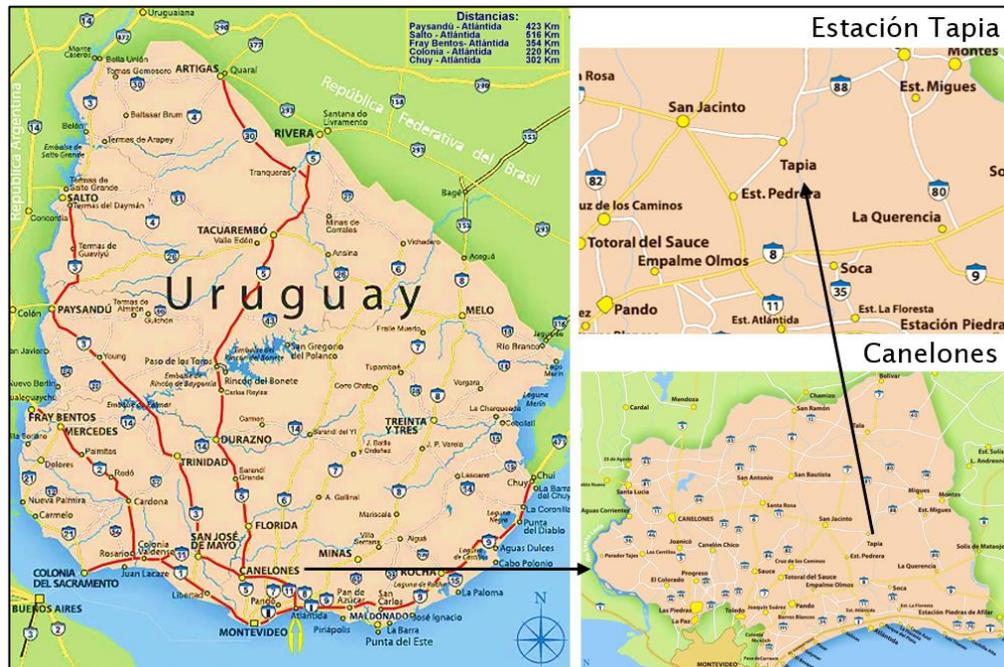
El objetivo del artículo es analizar las transformaciones que se han producidas en el sistema agroalimentario de la agricultura familiar organizada bajo la Sociedad de Fomento Rural de Tapia/Canelones, en particular atención a las etapas de producción y consumo de alimentos.

METODOLOGÍA

El proceso metodológico adoptado para la investigación fue el exploratorio, ante el conocimiento de los aspectos relacionados a las transformaciones del sistema agroalimentario, y descriptivo, a partir de la caracterización de la etapa de producción y consumo alimentario (adquisición de alimentos o autoconsumo) de la población objetivo.

Por ende, se desarrolló un estudio de caso con los agricultores familiares (AF) vinculados a la Sociedad de Fomento Rural de Tapia (SFR-T), Tapia, departamento de Canelones, Uruguay (Mapa 1). Yin (2009) ha destacado que el método de estudio de caso posibilita la problematización de distintas situaciones de la realidad investigada, enfatizándose un problema/público específico.

Mapa 1: Localización de la Estación Tapia, departamento de Canelones, Uruguay



Fuente: El Uruguayo (2024).

Para recolección de los datos se realizaron entrevistas semiestructuradas (guion definido, pero con libre dinámica) a ocho agricultores (50% de hombres y mujeres), elaboradas con preguntas abiertas (libertad de respuestas) y observación participante (interrogación sobre el objeto de estudio) (BATTHYÁNY; CABRERA, 2011), puesta en práctica en enero/febrero de 2024.

La determinación del perfil de los entrevistados se basó, inicialmente, en los agricultores más longevos justamente por el acúmulo de experiencias en el proceso productivo y en los hábitos alimentarios, avanzando hacia edades más productivas en cuanto a la agricultura y ganadería. De tal forma, las variables investigadas contemplaron aspectos del pasado y presente (o último período activo) de los entrevistados. Las entrevistas fueron conducidas en la sede de la SFR-T y, también, en el establecimiento familiar.

La investigación asumió contornos cualitativos (sentido de calidad nominal/ordinario (BATTHYÁNY; CABRERA, 2011)) con la exploración de los siguientes temas:

- Características sociales: edad, estado civil, escolaridad, ocupación y descendencia;
- Producción familiar: área, cultivos agropecuarios dominantes y sus procesos históricos/actuales;
- Consumo familiar: consumo alimentario del pasado (principales referentes: población más longeva y/o en actividad) y actual (inclusión de todos los entrevistados), y alteraciones en el consumo.

En el diseño del método, no se trató de esquematizar cuantitativamente el consumo de alimentos adquiridos (gastos y ahorros) o de autoconsumo (finalidad alimentar), es decir, el cometido del trabajo no se direccionó hacia el cálculo del valor monetario, pero si, aproximarse del consumo alimentario de las familias rurales investigadas.

En ese sentido se destaca el texto de Lovisolo (1989), en donde el autor menciona que no son solamente los rasgos o cantidades que delimitan el autoconsumo, pero si, el razonamiento hacia su producción. Para su distinción, se considera alimentos adquiridos aquellos de fuente externa al establecimiento agropecuario, como ejemplo, almacén, supermercados, ferias, intercambio entre los agricultores, etc. El autoconsumo alimentar puede ser *in natura* (del campo al plato), o transformado (artesanal) desde la producción de productos con origen animal y/o vegetal (GRISA et al., 2010).

En secuencia, los datos cualitativos fueron procesados en planillas e interpretados con el auxilio del análisis de contenido. Esa técnica permite la comprensión, descripción y síntesis de las informaciones colectadas con el público objetivo (HECKER et al., 2019). En complemento, se ahondaron las discusiones desde el estado de arte sobre los sistemas agroalimentarios, transformaciones productivas, agricultura familiar, hábitos alimentares, etc.

Subrayase que en las entrevistas se respetó la libre disposición en contestar o no las preguntas, así como el anonimato de los entrevistados en la presentación de los resultados, respetando los estándares éticos previamente observados en la Declaración de Helsinki (WMA, 2023). Además, se adoptó el género neutro como forma de representación entre masculino y femenino, asumiendo así una postura indiferenciada.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

CARACTERÍSTICAS SOCIALES

La edad promedia de los agricultores familiares entrevistados ronda los 57 años, variando de 34 a 88 años (Cuadro 1). Los agricultores comentaron que la zona rural año tras año se va achicando y envejeciéndose, realidad destacada por Childe et al. (2022) principalmente al relacionar con la juventud rural, que abandona el campo en búsqueda de mejores oportunidades en la zona urbana.

Cuadro 1: Características sociales de los entrevistados

Entrevistado	Edad	Estado civil	Escolaridad	Ocupación	Descendencia
AF 1	53	Divorciado	Media superior	Agricultor en tiempo parcial/funcionario de una organización	Dos hijos adultos, desconectados del establecimiento rural
AF 2	74	Casado	Primaria incompleta	Agricultor en tiempo parcial, por su decisión aún no se jubiló	Dos hijos adultos, uno desconectado del establecimiento rural, y el otro mantiene vínculo
AF 3	88	Casado	Primaria incompleta	Jubilado rural	Tres hijos adultos, desconectados del establecimiento rural
AF 4	76	Viudo	Analfabeto funcional	Jubilado rural	Dos hijos adultos, uno desconectado del establecimiento rural, y el otro mantiene vínculo
AF 5	34	Casado	Media superior	Agricultor	Dos niños (menores de 10 años)
AF 6	34	Casado	Media superior	Agricultor	Dos niños (menores de 10 años)
AF 7	52	Casado	Primaria completa	Agricultor	Dos hijos adultos, desconectados del establecimiento rural, y un (1) niño (menor de 10 años)
AF 8	48	Casado	Primaria completa	Agricultor	Dos hijos adultos, desconectados del establecimiento rural, y un (1) niño (menor de 10 años)

Fuente: trabajo de campo (2024).

En cuanto al nivel de escolaridad, los AF 2, 3 y 4 se distinguen por haber dedicado pocos años a la educación formal (bajos niveles de enseñanza (CHILDE et al., 2022)), ya que su mano de obra era necesaria en diversas actividades agropecuarias. En cambio, los AF 7 y 8 tuvieron un poco más de oportunidades para estudiar, tendencia que se observa más fuertemente en los AF 1, 5 y 6, quienes alcanzaron un nivel educativo superior a los demás.

Por lo general, 66% de los descendientes no siguieron los pasos de sus papas, y eso se constata en la charla del AF 7, en que ha destacado “falta mucho apoyo para los jóvenes”. Consecuentemente, la juventud rural decide migrar del campo hacia empleos formales en las ciudades (PITA et al., 2018), mientras tanto, un 14% heredaron el establecimiento y/o están construyendo lo suyo. La otra parte (22%) son niños y, uno de ellos frecuenta la escuela, los demás aún no llegaron a la edad escolar.

Desde el perfil etario se puede organizar los entrevistados en tres grupos. El primero son de los “agricultores jubilados” (entre las décadas de 1960 a 1990/2000), en particular a los AF

3 y 4, teniendo en cuenta su retirada del campo y venta de la propiedad para ir a vivir en el pueblito de Tapia, dependientes directos de la jubilación rural. En ese mismo grupo se subraya la situación del AF 2, mayor de edad, pero aún no ha encaminado su jubilación (agricultor en tiempo parcial), afirmando ser un proceso muy burocrático. Para fines de ese estudio, se lo considera en ese rango ante su edad avanzada.

En secuencia, el segundo grupo se conforma por los “agricultores en actividad” (AF 1, 7 y 8 – a partir de las décadas de 1990/2000), ya que se encuentran activos en sus establecimientos productivos. Entre ellos, el AF 1 concilia la producción familiar (en tiempo parcial) con la actividad profesional (funcionaria) en una organización. El tercero grupo es constituido por los “nuevos agricultores” (AF 5 y 6 – a partir del 2010), una pareja sin histórico familiar en el campo, pero sí, con antecedencia de la ciudad, más precisamente de Montevideo. El casal ha comentado que resolvieron cambiar los empleos formales en la urbe por lo rural, con la aspiración de alcanzar mejores condiciones de vida personal y familiar.

El concepto “nuevos agricultores” demanda una rápida explicación. En el estudio de Arbeletche et al. (2010) sobre la dinámica agropecuaria de los años 2000, el concepto surge desde la interpretación de la transformación agraria bajo influencia de la soja, en que los “nuevos agricultores” se caracterizaban como gerenciadorees del negocio agrario, sin necesariamente con la movilización de capital fijo (tierras). Los autores aún mencionan otras dos visiones: agricultores ya establecidos y con ganadería como complemento, con considerable inversión en activo fijo; medianeros de agricultura continua, argentinos que vinieron a Uruguay por condiciones particulares (soja), hoy por hoy en declive.

Para Silva (2013, p. 64), los “nuevos agricultores”, “campesinos alternativos” o “neorurales”, son “sujetos híbridos” que mantienen su vida en el espacio urbano y preservan la tradición desde los espacios rurales, motivados por las desilusiones con el capitalismo y motivados por la posibilidad de producir sus alimentos. En los estudios de Monllor (2013, p. 14), los “nuevos agricultores” tienen origen familiar del campo, es decir, son jóvenes con otra “[...] mirada renovada y más cercana a un nuevo paradigma” productivo. Mientras tanto, las clasificaciones presentadas no guardan una relación clara con lo encontrado en Tapia, ya que los agricultores investigados (“nuevos agricultores”) no tiene antecedentes en lo rural y tan poco presentan vínculos de dependencia con lo urbano, más allá de relaciones comerciales.

PRODUCCIÓN FAMILIAR

El área de los sistemas agropecuarios de los agricultores familiares entrevistados varía de 1 ha a 40 ha, con un promedio de 27 ha, inferior a la media nacional de 68 ha (URUGUAY, 2020). Es importante aclarar que estos datos se basan en un promedio general que abarca diversos sistemas de producción, como la ganadería, la lechería, la horticultura, la fruticultura, entre otros.

Se subraya que gran parte del área de los entrevistados posee origen del Instituto Nacional de Colonización (INC), organismo contralor del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP). Una de las formas de acceso por las familias rurales al recurso natural se da a partir del “alquiler” de las tierras del INC. El Instituto organiza llamados específicos de colonización agraria, y los beneficiarios se comprometen en residir en el área asignada, cultivar los suelos y generar ingresos (INC, 2024) que les permite pagar una renta (semestral, anual, zafral) por el uso del área, valor que es calculado por una canasta de productos obtenidos por la actividad agropecuaria (GARCÍA; VASSALLO, 2006).

Los cultivos predominantes de los “agricultores jubilados” eran: remolacha azucarera como principal cultivo comercial, destinado a producción de azúcar; tomate araña (tomate industria), enviado para las plantas industriales de salsa, posteriormente el tomate perita como consumo *in natura*; maíz, básicamente con fin doméstico (humano y animal); paja escoba, procesado en las escoberías de la zona; trigo, especialmente comercializado a los molinos; productos de la horticultura (cebolla, boniato, poroto, morrón, ajo, puerro, zapallo, remolacha, etc.) y frutas, una parte reservada para el consumo, y otra hacia el Mercado Modelo, actual Unidad Agroalimentaria Metropolitana (UAM – comercio mayorista de hortalizas, frutas y de granja (UAM, 2024)); ganado vacuno para producción de leche, carne y tracción a sangre; lechones, tanto para consumo cuanto para venta; huevos de gallina, ambos destinos, etc.

Para los “agricultores en actividad”, los principales cultivos son la cebolla, boniato, morrón, melón, puerro, zapallo, remolacha y, marcados por la transición del tomate industria al tomate de consumo *in natura*. Estos productos se comercializan principalmente en el Mercado Modelo/UAM y en las verdulerías locales. En su momento, los lechones se vendían directamente al consumidor, especialmente por los AF 2, 3 y 4, ya que no había controles sanitarios en esa época. Además, también crían ganado para carne y tracción a sangre, así como gallinas para carne y/o huevos.

La trayectoria de los “nuevos agricultores” arrancó con la creación de gallinas, ovejas, cerdos, además de la hidroponía, pero algunas frustraciones los llevaron a enfocarse en la horticultura (boniato, papa, zapallo, lechuga, cebolla, rúcula y melón), más allá de las gallinas y ganado para carne (cambio de área desde el INC). El sistema productivo de ellos es orgánico

y están certificados por el MGAP, es decir, su producción es libre de agrotóxicos, utilizando únicamente productos naturales y/o certificados para este tipo de producción.

De acuerdo con lo comentado por el AF 2, el entrevistado destacó que la mayor parte de esos productos ya no realiza por el cierre de ciclo de algunos (remolacha azucarera y tomate industria), inviabilidad comercial (paja escoba sustituida por escoba de plástico (MANCASSOLA, 2010)), alta dependencia de insumos externos y problemas productivos (MENACHE et al., 2008) (trigo, maíz, tomate), y por condición de salud.

La síntesis que brinda el entrevistado AF 2 revela las transformaciones que ocurrieron al pasar de los años, destacándose tres grandes cultivos: remolacha azucarera, tomate y maíz. Durante mucho tiempo, la remolacha azucarera dominó la agricultura de la región, proporcionando ingresos relativamente estables y, por lo tanto, creando una dependencia económica (REYES, 2012). Su producción se dirigía al complejo agroindustrial azucarero Remolacheras y Azucareras del Uruguay S.A. (RAUSA), con el propósito de producir azúcar, que luego se distribuía en los comercios locales, tanto mayoristas como minoristas.

Los agricultores mencionaron que dedicaban las mejores tierras al cultivo de remolacha, lo cual ocupaba una gran parte del área productiva. Este razonamiento fue respaldado por la introducción gradual de nuevas tecnologías (maquinaria, insumos, agroquímicos, etc.), que provocaron transformaciones en la producción. Mientras tanto, otros agricultores quedaron rezagados debido a limitaciones económicas, o como afirmó el AF 3, “el agricultor chico desapareció, quedan aquellos que hacen plata”.

La prosperidad de RAUSA llegó a su fin en 1988, y en las palabras del AF 2, se “dejó de plantar porque el gobierno, según cuento, la fábrica... no era viable plantar remolacha para hacer azúcar”. El cierre de las actividades industriales de RAUSA coincide con la crisis política y económica que Uruguay atravesaba en ese momento, obligando a los agricultores a buscar alternativas productivas debido a la fuerte dependencia económica de la remolacha (REYES, 2012). Este factor llevó a una reconversión hacia otros cultivos, como la lechería, la horticultura e incluso la sustitución de variedades de tomate (araña/perita), descrito a continuación.

Según entrevistas y el estado del arte, la reconversión se realizó mediante inversiones en otros sectores productivos, estimuladas por el MGAP y por los planes de producción de tomate de la Cooperativa Agropecuaria Limitada de Sociedades de Fomento Rural (CALFORU), que procesaba el tomate y lo destinaba a las industrias (comercialización asegurada) (REYES, 2012).

Se destaca que la producción de tomate, especialmente el araña (nombre popular), ya se cultivaba en paralelo a la remolacha, pero con el fin de RAUSA, el cultivo se fortaleció, con

una mayor tendencia al perita (nombre popular). Este período se caracterizó por una mayor articulación con la industria (MAINARDI, 2014; BALMACEDA; DEON, 2023), cuyo principal destino eran las plantas industriales del grupo Pancini y la granja Pitzer. La comercialización se dirigía a los centros mayoristas y minoristas como pulpa de tomate (en su mayoría), y otra parte al consumo fresco.

Sin embargo, las inestabilidades económicas y la apertura del mercado (1980/1990) llevaron a una pérdida de competitividad de la industria nacional en el escenario regional, y la producción local fue desplazada por el tomate procesado, elaborado o semi elaborado (BERRUETA, 2008) importado de Brasil, Chile, entre otros. Esa condición fragilizó CALFORU, cesando su actividad en los años de 1990 (BRIN; BENTANCUR, 2006).

En ese escenario de crisis (ODDONE; CAL, 2008), las industrias procesadoras de tomate diversificaron su matriz productiva hacia dulces y mermeladas, frutas confitadas y en almíbar, etc. A diferencia de RAUSA, que no logró un camino alternativo, las plantas tomateras se reinventaron (PECHARRÓN; VADELL, 2009) y, con eso, la producción de tomate se orientó significativamente hacia el consumo fresco (perita), dirigiéndose en su mayoría al Mercado Modelo (1937 a 2021), actual Unidad Agroalimentaria Metropolitana (UAM).

A partir de entonces, surgieron diversos mecanismos para estimular la producción, como la creación de un Fondo de Reconstrucción y Fomento de la Granja (años 2000) y, creación de la Cooperativa de Productores del Noreste de Canelones (COPRONEC – año de 2006) con el Plan Tomate Industria (GARGIULO, 2010).

A pesar del nuevo rumbo establecido, algunos entrevistados mencionaron que ya no producen tomates y que son pocos los agricultores de la zona que continúan en el sector, vendiendo la producción a las verdulerías locales o utilizando otras formas de comercialización. Un ejemplo de esto son los “nuevos agricultores”, quienes mantienen una pequeña producción de tomates tipo cherry (nombre popular) y los venden directamente al consumidor.

Entre otros cultivos, el maíz debe ser abordado de forma particular. Aunque el grano no se asociaba a una fuente de ingreso inmediato para los entrevistados, se destinaba al consumo doméstico (GARGIULO, 2010), utilizándose como ración y grano para animales (cerdos, bovinos, aves), consumo humano y, en menor medida, se vendía entre los agricultores, en almacenes o por consignatarios.

Lo que se destaca del maíz es su versatilidad de uso (NEVES et al., 2021), especialmente para el consumo humano (luego descripto). Los entrevistados mencionaron que dejaron de cultivar el maíz debido a la facilidad de comprar sus derivados en los almacenes, así como al descontrol de las plagas en las plantaciones.

La remolacha azucarera, el tomate industria y el maíz son algunos ejemplos de cultivos que se perdieron en el tiempo y, lo que antes era secundario para los “agricultores jubilados”, especialmente los cultivos hortícolas, se ha convertido en la principal fuente de ingresos para los “agricultores en actividad” y para los “nuevos”, con la ganadería como complemento.

En medio a las transformaciones productivas, los AF 1, 7 y 8 también destacaron que la labor en la agricultura “era super sacrificada la vida de antes” (AF 1). Por ejemplo, “arrancar boniato adentro del barro” (AF 8) o, “antes más que trabajar se pasaba trabajo” (AF 7). Con el avance tecnológico, el trabajo en el campo se ha vuelto menos penoso en comparación con el desgaste físico de antes (una junta de bueyes por un tractor).

Entre otras observaciones, el AF 7 ha comentado que en el pasado no había posibilidad de riego debido a la falta de represas o equipos necesarios, ausencia de energía eléctrica e inclusive de capital para inversión, y “hoy sin riego no se produce nada”, se “cosechaba lo que Dios quería” (AF 2).

CONSUMO FAMILIAR

En las conversaciones con los entrevistados, la producción influenciaba el consumo familiar (LOVISOLO, 1989), con una ingesta fundamentalmente de productos locales, artesanales, de “alimentos rurales” (AF 2). Según los agricultores, en las porciones no había una profunda diversidad de alimentos, pero hambre en el campo no se pasaba, teniendo las condiciones para producción, al menos, para autoconsumo (Cuadro 2).

Cuadro 2: Principales alimentos consumidos por los entrevistados (pasado)

Desayuno*	Origen	Almuerzo*	Origen
Leche	Del campo	Sopa	Vegetales y carne del campo
Café	Del almacén**	Guiso	Vegetales y carne del campo
Gofio	Maíz del campo	Tuco	Vegetales y carne del campo
Cocoa	Del almacén	Polenta	Maíz del campo
Manteca	Del campo (gordura de la leche)	Tallarines	Trigo del molino
Queso	Producción artesanal (leche)	Raviolis	Trigo del molino
Polenta	Maíz del campo	Proteína animal	Pollos, cerdos y ganado vacuno del campo
Pan	Trigo del molino	Verduras y hortalizas	Del campo
Azúcar	De la remolacha	Gordura animal	Cerdos del campo
Membrillo	Producción casera	Arroz	Del almacén
Frutas	Del campo	Tortilla	Trigo del molino

*Se consideró los alimentos básicos, no necesariamente otras formas de consumo, por ejemplo, café con leche. **Supermercado, tiendas locales, etc. **Fuente:** trabajo de campo (2024).

Entre los alimentos discutidos por los entrevistados para el desayuno, se destacan: producción y consumo de leche con origen del rodeo vacuno del establecimiento, con procesamiento artesanal (GRISA et al., 2010) de la leche fluida, del queso y manteca; gofio, oriundo de la producción del maíz y posterior procesamiento en las tahonas de la región (molino de piedra, muchos en desuso (OLIVERO, 2009)); pan, resultante del cultivo de trigo, procesado en los molinos; azúcar de la remolacha azucarera, con origen de la planta industrial de la zona; membrillo de zapallo y/u otros, de la huerta hasta el preparo artesanal (ROMAÑA, 2022).

Para el almuerzo, las huertas tenían una gran importancia en la alimentación desde el suministro de papa, boniato, cebolla, etc., que se cosechaba y guardaba para el año. La polenta, consumida independientemente del horario, salado (con tuco) o dulce (con leche), provenía del cultivo de maíz, procesado en las tahonas. La producción ganadera proporcionaba, más allá de la carne vacuna, de ave y porcina, la grasa animal, particularmente de cerdo. Igualmente, es de esa carne que se preparaban los asados a la brasa, plato tradicional que se perpetua independiente del tiempo, obviamente con una disminución de las porciones.

En un período más remoto (papás de los AF 2, 3 y 4), se faenaba un chanco y lo almacenaba en su propia grasa (conservación de los alimentos (ROMAÑA, 2022)), inclusive hubo relatos que el “carnicero recorría una vez a la semana la zona” (AF 2). Se subraya, también, la unión familiar alrededor de la producción y consumo de tallarines y raviolis caseros, confeccionados desde la harina de trigo de los molinos (AF 8).

Los productos que componen el desayuno y almuerzo se constituyen las bases de la merienda (torta frita y alguna fruta) y cena (lo que quedaba del mediodía), optimizando los alimentos hechos en casa. Otros productos como la sal, cocoa, café, etc., se compraba en el almacén local, el mismo en donde se hacía cambios/ventas con otros alimentos, una especie de trueque como moneda de intercambio entre productores y comerciantes (CONCHA et al., 2022), por ejemplo, huevos por yerba.

Vale destacar que la bebida típica uruguaya, el mate, es consumido independiente de la hora (gustos individuales), con o sin azúcar, además de otros preparos, por ejemplo, el mate cocido, bebida caliente en que se agrega a la yerba agua o leche. Por lo general, la yerba mate era comprada en el almacén, con procedencia de Brasil.

Con el pasar de los años, las costumbres comunes del pasado se ven transformado en la actualidad, es decir, el proceso alimentario se ha cambiado de forma importante (Cuadro 3).

Cuadro 3: Principales alimentos consumidos por los entrevistados (actual)

Desayuno*	Origen	Almuerzo*	Origen
Café	Del almacén**	Pastel de carne	Preparación casera desde productos del almacén (harina y carne)
Leche	Del almacén o desde la compra directa de los productores	Milanesa	Preparación casera desde productos del almacén (harina carne)
Yogur	Del almacén	Sopa	De la huerta
Avena	Del almacén	Proteína animal	Mayormente del almacén
Pan	Mayormente del almacén	Arroz	Del almacén
Dulce de leche	Del almacén	Verduras y hortalizas	Mayormente de las huertas
Leche en polvo	Del almacén	Tarta de verduras	De la huerta
Frutas	Del almacén	Aceite	Del almacén
Galletas normal/integral	Del almacén	Papas fritas	Mayormente del almacén
Queso, manteca y fiambre	Del almacén		
Gofio, polenta	Del almacén		

*Se consideró los alimentos básicos, no necesariamente otras formas de consumo, por ejemplo, café con leche. **Supermercados, tiendas locales, etc. **Fuente:** trabajo de campo (2024).

En el desayuno, los alimentos rurales dan lugar a los del almacén: leche, galletas, avena, café, pan, dulce de leche, jamón, mortadela, entre otros, inclusive las frutas, presentes en las dietas desde la producción local, y ahora se lo encuentran en las tiendas. Para el almuerzo, los alimentos son preparados a partir de productos mayormente comprados, por ejemplo, pastel de carne (harina y carne), sopa crema (verduras y lácteo), milanesa, pechuga, churrasco, verduras al natural o hervidas, arroz, huevo, etc.

La merienda sigue el principio anterior, en que muchas veces se repite los alimentos del desayuno, así como en la cena desde el almuerzo. En el caso particular de los entrevistados AF 2 y 4, y delante su edad y condiciones de salud, se observó algunos hábitos alimentarios más saludables especialmente en la cena, con la adopción de “comida más leve” (AF 4): licuados, yogur, frutas, etc.

Los AF 5 y 6 comentaron que los alimentos con origen del establecimiento productivo predominan en la alimentación familiar, oponiéndose a lo que se constató para los demás

entrevistados, pese la importancia de los alimentos comprados (VÁZQUEZ; CASIMIRO, 2019). Los “nuevos agricultores” adquieren, ante que nada, productos básicos, por ejemplo, azúcar, sal, aceite, etc. Además, resaltaron que no consumen mucha carne ante la diversificación alimentaria disponible, más allá del alto precio de la proteína animal.

Los relatos de los entrevistados en cuanto a las alteraciones en el consumo pasado/actual son diversos. En referencia al volumen, la harina de trigo se compraba en bolsas de 50 Kg, hoy la cantidad se redujo a 1 Kg, siendo destinado tanto a la producción de pan, como de pastas caseras. Tratándose del pan, el consumo no se ha perdido en el tiempo, pero el hábito de hacerlo sí, en que se prefiere comprarlo y almacenarlo en las heladeras (AF 4), sin desprender esfuerzo en su producción, resultando más fácil y cómodo levantarlo en las tiendas (AF 8).

Otro caso es el gofio, pues anteriormente se cultivaba el maíz y se mandaba hacer la polenta y el propio gofio (platos criollos (LABORDE, 2022)), y ahora se compra en el supermercado o almacén. De acuerdo con el AF 8, “se mandaba [el maíz] a las tahonas y se mandaba hacer las cosas... desde molinos de piedra, ahora se quiere comprar gofio, por ejemplo, se compra desde empresas que ya no utilizan los procesos tradicionales y capaz se le agregan productos que culturalmente no hacían parte del alimento”.

La polenta genera una reflexión impar. Para el AF 1, lo que hoy es comida de perro, antes se utilizaba para alimentación familiar, en cuestionamiento al consumo del producto. El mismo entrevistado discute que el tiempo de cocción de la polenta fue de 40 minutos, para 2, 3 minutos, simplificando el preparo y el tiempo requerido en la cocina.

El maíz es uno de los productos que más perdieron protagonismo en el sistema alimentario de los agricultores entrevistados, antagónico a su histórico de larga utilización (LABORDE, 2022). El grano, destinado al consumo humano, proporcionaba diversos alimentos, como ejemplos, gofio, polenta, harina de maíz, mazamorra, etc. (cultura alimentaria local (CALDERÓN et al., 2017)), además de ser una moneda de cambio por otros productos (NEVES et al., 2021).

El consumo de los derivados de maíz fue promocionado en 1946 por la estatal Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland (ANCAP), que encargó al Departamento de Economía Doméstica del Instituto Crandon la elaboración del libro “Recetas cuya elaboración tiene por base el maíz”. La intención de la estatal era estimular la producción de maíz tanto para el uso industrial (como ejemplo el alcohol), como el consumo doméstico. Mismo así, el “[...] estatus simbólico del maíz parece inscribirse y explicarse en el cambio social procesado durante la modernización del país” (LABORDE, 2022, p. 136).

El relato conmovedor del AF 1 llama atención para las transformaciones de los sistemas alimentarios de la agricultura familiar: “se plantaba maíz y con el maíz ya estaba, porque con el maíz se hacía polenta, gofio, mazamorra, después creaba el chanco, el chanco lo carneaba, tenía la comida [carne], se creaba la gallina, la gallina ponía huevos, con los huevos se compraba [trueque en el almacén]... en una casa de antiguos teniendo maíz ya estaba, tenía de todo”.

En esa misma dirección, el AF 7 expuso que “del maíz se hacía el gofio, la polenta, la mazamorra... se plantaba el boniato y se comía, se creaba el chanco, se faenaba y se hacía chorizo, se sacaba la grasa... yo siempre digo lo mismo: yo prefiero una grasa de chanco para hacer una fritura que un aceite [comprado]... es más sano a mí”.

Según el AF 7, “hay otra cosa también que es muy notorio que hay menos consumo de verdura y hortaliza todo en general, porque qué pasa, generalmente todo va por comida rápida... se “vuelca a las cosas hechas, preparadas, a la famosa comida chatarra”. Destaca, aún, que “antes parece que se comía mucho más... se cocinaba más y se comía cosas más caseras... ya no se come las mismas cosas de antes”.

Sobre el consumo familiar del pasado, el AF 7 destaca que “era más sano, más natural, no había tanto químico [relativo a las verduras, frutas]”. Para el AF 1, en la actualidad “esa cultura se perdió de esas cosas de cocinar, hacer cosas caseras, de producir... antes todo mundo hacia una huertita por lo menos”.

El AF 1 brinda una triste síntesis de que “si voy al supermercado y tengo todo, para que me voy a estar preocupando... hay cosas, por ejemplo, que no te vale la pena... por lo económico [ante el costo de producir] y por el trabajo”, al contrario de cuando se referís a calidad de producto. El mismo entrevistado hace referencia que “las hamburguesas, por ejemplo, cuando hacemos, hacemos caseras, compro 1 Kg de carne picada, o medio quilo, haber, sabes lo que está comiendo, obviamente me sale mucho más barato ir comprar un paquete que trae tres hamburguesas... pero no sabés lo que está comiendo”.

Las alternaciones en el consumo es interpretado por el AF 1 ante el cambio en los valores sociales y culturales, en que “hay más consumismo y la comodidad se paga [gas, teléfono, TV a cable, internet]... hay un consumismo del diablo”. Esa reflexión se extiende a que anteriormente “no teníamos tantas posibilidades, ahora tú vas al almacén y comprás una hamburguesa, y antes no tenía esa posibilidad... y uno va a lo más práctico” (AF 1).

Para el AF 8, “estamos más materialistas también, porque antes la esencia de una familia era que no faltase la comida... y el material no interesaba [en referencia a los bienes materiales modernos], y ahora todos estamos pagando celular...”. El entrevistado añade que “muchas veces no tenemos tiempo para comer lo que producimos en el campo”. En esos casos, la

dimensión temporal es relativa y se sustituye los momentos familiares de cocinar y comer, por el tiempo con el teléfono, Facebook, tele, etc.

¿DE LA PRODUCCIÓN AL CONSUMO FAMILIAR?

Los sistemas agroalimentarios de la agricultura familiar han sufrido por transformaciones que involucran, más allá la etapa de producción, el consumo familiar. Por lo general, la agricultura familiar destina parte de su producción a la comercialización (GRISA et al., 2010), muchas veces integrándose en las cadenas de valor globales desde la especialización productiva, ante una autonomía productiva e inserción local/regional (FERREIRO et al., 2020).

De acuerdo con Lovisoló (1989), el sistema agroalimentario de la agricultura familiar preserva un razonamiento socioeconómico hacia lo comercial y/o de autoconsumo. La comercialización agropecuaria no significa necesariamente que es un residuo o excedente productivo, al paso que el autoconsumo no implica en una substracción del comercial.

Los agricultores familiares entrevistados destacaron que comercialización una parte de su producción, y otra se destina al consumo familiar. Mientras tanto, en los relatos de los “agricultores jubilados” y en “actividad” se observó que antiguamente se consumía más alimentos artesanales que en los días de hoy.

Romaña (2022) caracteriza ese flujo como la autoaprovisionamiento de los alimentos de la chacra, y compra del mercado. Por un lado, existen productores, o como define la autora de economías de subsistencia, que viven de su producción chacrera y las adquisiciones del mercado se destinan a complementar la canasta alimentaria, algo similar a lo encontrado con los “nuevos agricultores”. Así, cuando se disminuye la importancia de las actividades agropecuarias para consumo doméstico, el sistema agroalimentario familiar pierde resiliencia y autonomía ante la dinámica del mercado.

Esa disminución de resiliencia y autonomía se verificó en los comentarios de los entrevistados, impulsados por la facilidad de “comprar” alimentos más baratos y de fácil acceso (ROMAÑA, 2022), y sustituir los “alimentos rurales” por nuevos alimentos que muchas veces no preservan la identidad de la cultura alimentaria de la región.

Abordado anteriormente, en particular por el AF 2, los “alimentos rurales” son comprendidos como alimentos tradicionales (BENINCÁ; SANT’ANNA, 2021) o platos criollos (LABORDE, 2022), consumidos a diario y/o frecuentemente por las familias rurales, constituyéndose como un patrimonio gastronómico determinado de una región (CALDERÓN

et al., 2017). Se caracterizan, también, como alimentos más sanos, caseros, transmitidos de generación para generación (GUERRERO et al., 2010), elaborados por la comunión familiar.

El tiempo y dedicación destinado para preparación de los alimentos en las cocinas familiares también ha cambiado. El AF 1 planteó la reducción del tiempo de cocción de algunos alimentos, inclusive su sustitución por otros con origen externa al establecimiento familiar (ABREU et al., 2001), más allá que no se ve tan frecuentemente la unión familiar alrededor del preparo de los alimentos, pasando más tiempo con superficialidades que con la familia (AF 8). Esta constatación se ve reafirmada en el texto de Fávero y Dias (2009), en que los autores subrayan la constante pérdida de prácticas familiares en la preparación de alimentos, y de la preservación del conocimiento culinario tradicional.

Otro tema levantado por los entrevistados, el modelo de producción se servía de conocimientos y técnicas aprendidas y difundidas entre los familiares, o como mencionan (RUIZ et al., 2024), las técnicas de cultivos se relacionan con circunstancias históricas. Con la introducción de los paquetes tecnológicos de la Revolución Verde, la forma de producir gradualmente va se modificando hacia un modelo altamente dependiente de insumos industriales (CHILÓN, 2017), estandarizando los cultivos y técnicas, con consecuencia en los hábitos alimentarios.

CONSIDERACIONES FINALES

El sistema agroalimentario de los entrevistados ha pasados por transformaciones en la etapa de producción y consumo. Los “agricultores jubilados” tenían dos cultivos principales, remolacha azucarera y tomate industria, complementados con hortícolas, frutícolas y ganadería. Para los “agricultores en actividad”, hubo una transición del tomate industria al de consumo *in natura*, predominando los productos hortícolas, con ganadería de complemento. Los “nuevos agricultores” mantiene un sistema productivo que involucra la horticultura y ganadería de carne bajo certificación orgánica.

La transformación del sistema productivo, en especial a los “agricultores jubilados”, se da a partir de la introducción de un conjunto de tecnologías productivas, rezagando a muchos productores y, también, debido al declino de la industria nacional ante la crisis económica que Uruguay enfrentaba en ese momento. Eso ha reflejado hacia los “agricultores en actividad” desde los planes de reconversión productiva, migrando del tomate industria al de consumo *in natura*, posteriormente estableciéndose a partir de los productos hortícolas. Para los “nuevos

agricultores” no se observó un cambio significativo en el sistema productivo, teniendo en cuenta su reciente llegada en el medio rural.

En cuanto al consumo familiar, no se ha identificado una marcada diferencia en los hábitos alimentarios entre los entrevistados, pero si, al comparar la alimentación del pasado con la actualidad. Los agricultores familiares entrevistados afirmaron que antes la base de la alimentación venía de los “alimentos rurales”, es decir, de alimentos tradicionales con origen en el establecimiento productivo.

Esos alimentos se caracterizaban por el preparo artesanal que se le daba, involucramiento de la familia en su producción, compartiendo saberes entre las generaciones en un ambiente arraigado en la cultura alimentar territorial. Muchos de esas costumbres fueron perdiéndose en el tiempo, repercutiendo en el consumo.

El tipo de alimento consumido ha cambiado, pero no de forma tan significativa, es decir, lo que se consumía antes aún sigue presente en las mesas, pero se introduce otros que anteriormente no se observaban, por ejemplo, leche en polvo, yogur, aceite, etc. Lo que si representa una transformación es el origen de esos alimentos.

El origen pasó de los “alimentos rurales” hacia los alimentos del almacén, con un fuerte predominio de productos externos al establecimiento, adquiridos en los supermercados de la zona. Se responde ese cambio desde dificultades en la producción en el campo, y por la facilidad en la compra en los supermercados, aparte de la comodidad de obtener un alimento listo para el consumo.

El caso más marcante es del maíz, presente en los establecimientos de los “agricultores jubilados”, y por problemas productivos se fue desapareciendo a lo largo del tiempo. De protagonista en la culinaria familiar desde el gofio, polenta, harina, mazamorra, etc., a antagonista en cuanto a su origen, con productos esencialmente comprados en el supermercado.

Los entrevistados destacaron que el consumo actual, por más que algunos citaron hábitos alimentarios más saludables, está arraigado en la compra de alimentos de fácil preparo e inclusive prontos, que se desconoce exactamente los ingredientes que se le compone. El temor se extiende a los cambios de valores sociales y culturales ante la disminución del tiempo familiar en la cocina, y aumento de la presencia de alimentos comprados.

REFERÊNCIAS

ABREU, E; VIANA, I; MORENO, R; TORRES, E. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. **Saúde e Sociedade**, v. 10, n. 2, p. 3-14, 2001.

ARBELETICHE, P.; ERNST, O.; HOFFMAN, E. La agricultura en Uruguay y su evolución. In: García, F. P. et al. (Eds.). **Intensificación agrícola: oportunidades y amenazas para un país productivo y natural**. Montevideo: Universidad de la República, 2010. p. 13-27.

BALMACEDA, N. A.; DEON, J. U. Sistemas alimentario-nutricionales agroecológicos en Argentina ¿desterritorializando al agronegocio en la provincia Córdoba? **Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía**, v. 32, n. 1, p. 158-176, 2023.

BATTHYÁNY, K.; CABRERA, M. **Metodología de la investigación en Ciencias Sociales: apuntes para un curso inicial**. Montevideú: Udelar, 2011.

BENINCÁ, T.; SANT'ANNA, V. Alimentos tradicionais. In: Aline Reis Calvo Hernandez, et al. (Orgs.). **Glossário de verbetes em ambiente e sustentabilidade**. São Francisco de Paula: UERGS, 2021. p. 28-31.

BERRUETA, M. C. **Análisis de los principales factores que afectaron el rendimiento en tomate para industria en la zafra 2007-2008**. 2008. Graduação (grado en Ingeniería Agronómica) – Facultad de Agronomía, Universidad de la República, Montevideo, 2008.

BRIN, J.; BENTANCUR, A. **Las organizaciones de productores y el desarrollo de la granja: oportunidades y desafíos**. Montevideo: IICA, 2006.

CALDERÓN, M. E. M. et al. Cultura alimentaria: clave para el diseño de estrategias de mejoramiento nutricional de poblaciones rurales. **Agricultura, sociedad y desarrollo**, v. 14, n. 2, p. 303-320, 2017.

CHILDE, R.; ACHKAR, M.; FREITAS, G. Family Production in the Northeastern Region of Uruguay a view from the rural territory. **Agrociencia Uruguay**, v. 26, n. 3, p. 2-8, 2022.

CHILÓN, E. “Revolución Verde” Agricultura y suelos, aportes y controversias. **Revista de la Carrera de Ingeniería Agronómica – UMSA**, v. 3, n. 3, p. 844-859, 2017.

CONCHA, C.; SÁNCHEZ, G.; ROJAS, C. Ruta del trueque solidario. **Cuadernos de Sociología**, n. 10, p. 69-75, 2022.

EL URUGUAYO. **Mapas digitales del Uruguay**. Disponible em:
<<https://www.google.com/maps/dir/Montevideo+Montevide%C3%A9u/91600+Estaci%C3%B3n>

3n+Tapia,+Canelones/@-34.7357419,-56.1328304,11z/data=!3m1!4b1!4m14!4m13!1m5!1m1!1s0x959f80ffc63bf7d3:0x6b321b2e355bec99!2m2!1d-56.1851147!2d-34.9055016!1m5!1m1!1s0x95a01a9053d14c81:0x50d2283ec57cbaa7!2m2!1d-55.7509149!2d-34.5668036!3e0?entry=ttu>. Acesso em: 14 mar. 2024.

FÁVERO, S.; DIAS, A. Juventude e restaurantes fast food: a dura face do trabalho flexível. **Revista Katal**, v. 12, n. 2, p. 142-151, 2009.

FERREIRO, M. F.; SALAVISA, I.; BIZARRO, S.; SOARES, M. O sistema alimentar em Portugal. Transições para a sustentabilidade e políticas públicas. **Cidades, Comunidades e Territórios**, n. 41, 2020.

GARCÍA, F. S.; VASSALLO, M. Estudio del sistema de canasta para la determinación de la renta en el instituto nacional de colonización. **Agrociencia Uruguay**, v. 10, n. 2, p. 27-38, 2006.

GARGIULO, M. P. **Diseño y evaluación de sistemas de producción hortícolas sostenibles en la zona sur de Uruguay. Establecimiento de la familia Molina – Sierra**. 2010. Graduação (grauo em Engenharia Agronómica) – Facultad de Agronomía, Universidad de la República, Montevideo, 2010.

GRISA, C.; GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. A "produção invisível" na agricultura familiar: autoconsumo, segurança alimentar e políticas públicas de desenvolvimento rural. **Agroalimentaria**, v. 16, n. 31, p. 65-79, 2010.

GUERRERO, L. et al. Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. **Appetite**, v. 52, p. 345-354, 2010.

HECKER, S. et al. How Does Policy Conceptualise Citizen Science? A Qualitative Content Analysis of International Policy Documents. **Citizen Science: Theory and Practice**, v. 4, n. 1, p. 1-16, dez. 2019.

INC (Instituto Nacional de Colonización). **Las familias colonas en tierras del INC**. Disponível em: <<https://www.colonizacion.com.uy/que-significa-ser-familia-colona>>. Acesso em: 14 fev. 2024.

LABORDE, G. **Los sabores de la nación**. Cocina e identidad en la historia del Uruguay. Montevideo, Banda Oriental, 2022.

LOVISOLO, H. **Terra, trabalho e capital: produção familiar e acumulação.** Campinas: Editora da UNICAMP, 1989.

MAINARDI, W. **El medio rural: una alternativa para el desarrollo del departamento de Canelones. La Microrregión agropecuaria-agroindustrial.** 2014. Mestrado (Maestría en Ordenamiento Territorial y Desarrollo Urbano) – Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo, Universidad de la República, Montevideo, 2014.

MANCASSOLA, M, V. S. **Diseño y evaluación de sistemas de producción hortícolas Sostenibles en la zona sur de Uruguay. Establecimiento de la familia Blanco Camejo.** 2010. Graduação (grado en Ingeniería Agronómica) – Facultad de Agronomía, Universidad de la República, Montevideo, 2010.

MENASCHE, R.; MARQUES, F. C.; ZANETTI, C. Self-consumption and food security: family agriculture based on eating knowledge and practices. **Revista de Nutrição**, v. 21, p. 145-158, 2008.

MONLLOR, N. El nuevo paradigma agrosocial, futuro del nuevo campesinado emergente. **Polis**, v. 12, n. 34, p. 57-71, 2013.

NEVES, J. F. et al. Green maize grown in family farms in Cáceres County-MT: Challenges and perspectives for rural development. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 17, n. 3, 2021.

NIEDERLE, P. A.; WESZ JUNIOR, W. J. **As novas ordens alimentares.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018.

ODDONE, G.; CAL, I. El largo declive de Uruguay durante el siglo XX. **América Latina en la historia económica**, n. 30, p. 5-65, 2008.

OLIVERO, V. **Pensando en clave de desarrollo: pluriturismo en el noreste canario. Estrategia de desarrollo local.** 2009. Mestrado (Maestría en Desarrollo Rural Sustentable) – Facultad de Agronomía, Universidad de la República, Montevideo, 2009.

PECHARRÓN, J. P.; VADELL, A. COPRONEC: uma experiencia de cadena agroindustrial promoviendo la justicia social em el campo. In: MGAP. **Anuario 2009 OPYPA.** Montevideo: MGAP, 2009. p. 411-415.

PITA, Y. X. M.; BOTÍA, B. Y. R.; FONSECA, J. A. C. Caracterización y tipificación de los atributos ecosistémicos de la agricultura familiar campesina en la microcuenca del río Cormechoque (Boyacá). **Revista de Investigación Agraria y Ambiental**, v. 9, n. 2, p. 49-62, 2018.

REYES, N. A. A. **Con las manos en la tierra. La experiencia de la cooperativa de agricultoras CALMAÑA del Noreste de Canelones**. 2012. Graduação (Licenciatura en Sociología) – Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de la República, Montevideo, 2012.

ROMAÑA, A. L. Mujeres, alimentación y agricultura familiar de subsistencia en Amantaní, Puno. **Argumentos**, v. 3, n. 2, p. 5-36, 2022.

RUIZ, M. S. et al. Alimento e território, entre ciência e saber popular. **Estudos Geográficos: Revista Eletrônica de Geografia**, v. 22, n. 2, p. 208-228, 2024.

Silva, L. F. M. Sembrando nuevos agricultores”: contraculturas espaciales y recampesinización. **Polis**, v. 12, n. 34, p. 57-71, 2013.

UAM (Unidad Agroalimentaria Metropolitana). **Acerca de la UAM**. Disponível em: <<https://www.uam.com.uy/>>. Acesso em: 14 febr. 2024.

URUGUAI. Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP). **Estado de situación de los Registros de la Agricultura Familiar en Uruguay**. Montevideo: MGAP, 2020.

VÁZQUEZ, M. G.; CASIMIRO, L. R. Cultura alimentaria en fincas familiares cubanas beneficiadas por el proyecto Biomas fase III. **Eco Solar**, n. 67, p. 36-49, 2019.

WORLD MEDICAL ASSOCIATION (WMA). **Declaration of Helsinki**. Medical Research Involving Human Subjects. Disponível em: <<https://www.wma.net/what-we-do/medical-ethics/declaration-of-helsinki/>>. Acesso em: 19 dez. 2023.

YIN, R. K. **Case study research: design and methods**. 5. ed. California: Sage, 2009.

Artigo recebido em: 25 de setembro de 2024

Artigo aceito em: 19 de dezembro de 2024.

Artigo publicado em: 01 de janeiro de 2025