

Modernizaciones sucesivas y aceleración contemporánea en los circuitos de la economía urbana orientados a los alimentos de rápida preparación en la metrópoli de Buenos Aires

Silvia Inés Busch

✉ silviabusch@gmail.com

Resumo

En el período de la globalización, se agregan contenidos de técnica, ciencia e información al territorio. Resultado y condición de las sucesivas modernizaciones a escala mundial, la “aceleración contemporánea” se expande social y territorialmente. En la metrópoli de Buenos Aires, el circuito productivo de alimentos de rápida preparación se vuelve más denso y extenso. En este artículo, analizamos el fenómeno técnico en las modernizaciones sucesivas en estos circuitos espaciales de producción. Para hacerlo, primero indagamos la expansión territorial de las divisiones territoriales del trabajo; segundo, analizamos los sistemas técnico-organizacionales que atraviesan los procesos de innovación productiva; y, por último, estudiamos los sistemas de acciones y de objetos que constituyen a la automatización, así como sus trastocamientos en la importancia de algunas variables en el devenir de estos circuitos. Inscribiendo la investigación en la teoría de los circuitos de la economía urbana, indagamos las variables y las dinámicas que llevan al aumento de las distancias y a la multiplicación de los nexos entre el circuito superior e inferior.

* * *

PALAVRAS-CHAVE: circuitos espaciales de producción, uso del territorio, innovación productiva, automatización.

Introducción

En el período de la globalización, se agregan contenidos de técnica, ciencia e información al territorio y el modo de producción tiende a la unicidad (SANTOS, 1999). La tecnociencia, la información y las finanzas constituyen hoy las variables determinantes que facilitan a las empresas más capitalizadas nuevas escalas y posibilidades de acción (SILVEIRA, 2015).

Resultado y condición de las sucesivas modernizaciones a escala mundial, la “aceleración contemporánea” (SANTOS, 1993) se expande social y territorialmente. La permanente búsqueda de nuevos productos, tecnologías y mercados orientada a la acumulación de capital ha constituido el motor de la aceleración contemporánea y de la revolución de los transportes y comunicaciones (SMITH, 1988; HARVEY, 2011). Aunque mucho antes surgieron dispositivos orientados a la “regimentación del tiempo”, la globalización es productora de un tiempo propio: “un acontecer espeso e interrelacionado que se acompaña de la percepción de la simultaneidad y de la universalidad” (SILVEIRA, 2013, p. 24). A través del ordenador, la influencia de las técnicas “afecta a las maneras de pensar y sugiere una economía de pensamiento adaptado a la lógica del instrumento (...) un pensamiento preocupado por lo útil” (SANTOS, 2000, p. 157). Así, la aceleración atraviesa tanto la producción de bienes y servicios, como la vida cotidiana en las ciudades (SANTOS, 2000). Sin embargo, la fluidez está lejos de ser homogénea, se trata más bien de un proceso en el que “todo es dispuesto para que los flujos hegemónicos corran libremente, destruyendo y subordinando los demás flujos” (SANTOS, 2013, p. 31).

No obstante, la aceleración no se restringe a la velocidad en sentido estricto. Entre otras novedades que trajo a la historia, se ha destacado el crecimiento exponencial de los objetos (SANTOS, 2013). Pensamos que este crecimiento ha permitido también la multiplicación de los productos. Buscando aumentar sus lucros a través del crecimiento del consumo, las empresas alimenticias más capitalizadas renuevan periódicamente los productos que ofertan. Algunas firmas, por ejemplo, agregan elementos a alimentos que pueden ser así comercializados como funcionales y a mayores precios (DAVID, 2015), o distinguen sus productos atribuyéndoles un contenido geográfico y cultural específico (ARZENO; TRONCOSO, 2012).

Otras innovaciones, en cambio, fueron orientadas a ahorrarles tiempo a los consumidores. En la metrópoli de Buenos Aires, el circuito productivo de alimentos de rápida preparación atravesó una complejización de sus estructuras y se expandió territorialmente en las últimas décadas. En este artículo, analizamos el devenir del fenómeno técnico en las modernizaciones sucesivas en estos circuitos espaciales de

producción. Más específicamente, estudiamos la expansión territorial de las divisiones territoriales del trabajo, la innovación productiva y la automatización en la producción, comercialización y distribución de vegetales congelados, sopas rápidas y empanados de pollo congelado. Inscribiendo la investigación en la teoría de los circuitos de la economía urbana, indagamos las variables y las dinámicas que llevan al aumento de las distancias y a la multiplicación de los nexos entre el circuito superior e inferior.

Divisiones territoriales del trabajo orientadas a la producción de alimentos de rápida preparación

A principios de la década de 1990 las empresas implicadas en la producción de alimentos de rápida preparación con sede en la metrópoli de Buenos Aires eran tres, pero en la actualidad contamos doce empresas que elaboran empanados de pollo congelado, nueve de vegetales congelados y cuatro de sopas y condimentos para carnes en base a vegetales deshidratados. El aumento del número de agentes fue acompañado por un crecimiento en la cantidad de localizaciones de cada firma, dando lugar a complejizaciones en sus topologías.

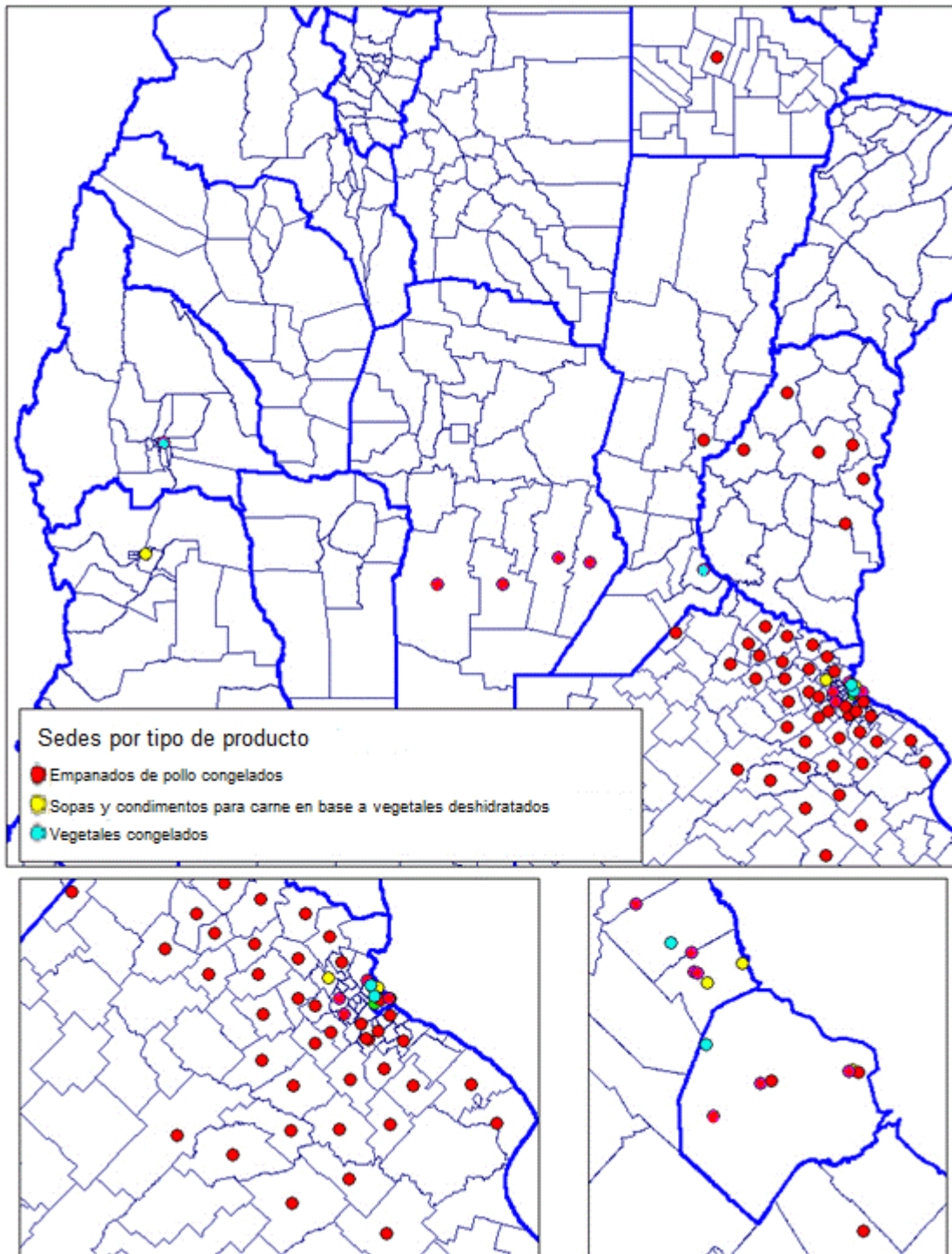
En tanto manifestaciones visibles de las divisiones territoriales del trabajo, las topologías son indicios de las necesidades de cada empresa de vincular unas localizaciones con otras, así como de los intereses en la fijación de tarifas y servicios, que, a su vez, suponen la “permanente negociación de la empresa con el poder público y con otras empresas para redefinir su comportamiento político y los sectores y lugares que le interesan” (SANTOS; SILVEIRA, 2011, p. 142).

En el mapa que sigue podemos visualizar las jurisdicciones sub-provinciales del país con localizaciones de las empresas¹ orientadas a la producción de alimentos de rápida preparación con sede en la metrópoli de Buenos Aires. Dada la densidad de objetos en la organización territorial de la producción de alimentos de rápida preparación, hemos definido mostrar la existencia de sedes de las empresas a escala sub-provincial. De este modo cada punto en el mapa puede indicar, como sucede en la mayoría de los casos, la existencia de más de una sede en el partido o departamento².

1 En los casos de sedes administrativas de más de un producto (pollo y vegetales congelados), hemos definido visualizarlas por la orientación a los empanados de pollo congelado. Nuestra intención aquí es dar cuenta de los lugares del país que alcanzan estas divisiones territoriales del trabajo; las funciones de las sedes según los productos serán analizadas con mayor profundidad en futuras publicaciones.

2 En la Argentina, los territorios jurisdiccionales de tercer orden pueden llamarse partidos o departamentos, dependiendo de cada provincia (territorios jurisdiccionales de segundo orden).

Mapa 1: Localizaciones por producto de las empresas orientadas a la producción de los alimentos de rápida preparación con sede en la metrópoli de Buenos Aires, 2017



Fuente: elaboración propia en base a información relevada en los sitios web de las empresas, en periódicos de difusión nacional y en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios / Cartografía Digital: Lic. Mariana Caspani

En el análisis de las localizaciones de las empresas orientadas a la producción de alimentos de rápida preparación con sede en la metrópoli de Buenos Aires encontramos que sus topologías se emplazan en gran medida en el área concentrada³ de la Argentina, en un arco de municipios que bordean a la aglomeración. Las localizaciones alcanzan, también, provincias que no constituyen al área concentrada, como San Juan, Mendoza, Chaco y Entre Ríos.

Estas empresas realizan sus funciones de regencia en la metrópoli de Buenos Aires. Los agentes más capitalizados tienen sedes especializadas en esa función en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires o bien en los municipios aledaños en el eje norte. La aglomeración alberga también buena parte de las sedes productivas, que se concentran en sus bordes, sobre todo en el Municipio de Pilar.

Tecnociencia y organización en la renovación de la oferta de productos alimenticios de rápida preparación

La inversión en el desarrollo de alimentos de rápida preparación fue una de las estrategias de diversificación de las grandes empresas frente al estancamiento de la demanda mundial de alimentos a fines de la década de 1970 (GUTMAN, 1990). Desde fines de la década de 1970 en los países centrales, y hacia la década de 1980 en la Argentina, un conjunto de innovaciones en las empresas de alimentos fueron orientadas a generar un mercado con el pretexto de ahorrarles tiempo a los consumidores.

En sintonía con la progresiva integración entre la ciencia y la técnica (ELLUL, 1968; SIMONDON, 2007), estas estrategias de diversificación se alcanzaron gracias a las nuevas aplicaciones del conocimiento científico en las técnicas productivas de alimentos (GUTMAN, 1990). En su conceptualización de los sistemas de producción flexibles, David Harvey (2002, p. 179) repara en que la aceleración del tiempo de rotación en la producción “habría sido inútil si no se reducía también el tiempo de rotación en el consumo”. El autor se refería a la reducción de la duración en el uso de otros bienes de consumo como autos o productos electrónicos. En los alimentos, la innovación en los productos está, en gran medida, orientada a alcanzar a más consumidores y a aumentar la frecuencia de sus consumos.

Evitando el deterioro por medio del congelamiento o de la deshidratación, las empresas logran que sus productos estén disponibles por más tiempo una vez

3 El área concentrada se caracteriza por la implantación más consolidada de datos de ciencia, técnica e información; el medio técnico-científico-informacional es entonces más continuo y más denso (SANTOS y SILVEIRA, 2011). Se trata de un concepto construido en base a trabajos empíricos en Brasil. En la Argentina estamos proponiendo entender la porción de Ciudad Autónoma de Buenos Aires, las provincias de Buenos Aires, Córdoba y sur de Santa Fe como área concentrada.

realizada la compra. Así, la aceleración contemporánea se encuentra en la génesis de diversificaciones productivas que condensan las necesidades de tiempos largos en la conservación y tiempos cortos en la preparación de la comida.

Las empresas del circuito superior orientadas a los alimentos de rápida preparación, entre las que se destacan las empresas globales, muestran una gran capacidad para renovar la oferta de nuevos productos. Las empresas globales disponen del capital y la tecnociencia que precisan para innovar, y además, la propiedad de marcas consolidadas les asegura un mercado inicial. De allí también la importancia de la adquisición de marcas y no sólo de las fábricas y otros medios de producción en las transacciones entre agentes capitalizados.

Como resultado, estos agentes tienen una cartera de productos más amplia. Entre los productos en base a vegetales deshidratados se destaca Unilever: la marca *Knorr* tiene 8 variedades de condimentos para carnes en base a vegetales (Sabor al horno) y 18 presentaciones de las sopas *Quick*. El grupo Nestlé decidió discontinuar la oferta de sopas rápidas porque no eran redituables, pero tiene 6 sabores de Jugoso al horno. El grupo Arcor lanzó en 2017 el producto Sabores caseros al horno con la marca *Campagnola*, con 6 variedades. Si analizamos los productos y las variedades que ofertan, es notorio el parecido entre sus nombres comerciales (sabor al horno, jugoso al horno, sabor casero al horno), así como la repetición en las variedades (el adjetivo “criollo” lo contienen las tres marcas y los nombres de cinco variedades de los condimentos para carnes al horno son las mismas en Arcor y Unilever).

El parecido en los productos y en los gustos ofrecidos indica que, una vez que una empresa logró la difusión del producto, adviene la imitación, y con ella, la banalización del consumo. Pero antes de la banalización del consumo moderno, la innovación en el producto permite a las empresas usufructuar de esos mercados en condición monopólica al menos por un tiempo, y también, seguir distinguiéndose del resto. Esa dinámica está atravesada por una contradicción, la de “la necesidad de difundir la marca para aumentar los lucros y, al mismo tiempo, mantener la exclusividad” que se resuelve con “una mayor aceleración de la innovación” (SILVEIRA, 2016, p. 61).

Como ha señalado Milton Santos (2000) la innovación en los productos conlleva cambios en las formas organizacionales del trabajo en los circuitos productivos. Atravesados por diferencias en el capital, la tecnología y la organización, el trabajo es diverso según la posición de los agentes en los circuitos de la economía urbana.

El desarrollo de nuevos productos muestra gran heterogeneidad al interior de las empresas del circuito superior de alimentos. Las empresas globales disponen de un sector orientado a la investigación y desarrollo. En el proceso de evaluación, diseño y lanzamiento de un producto, estas empresas contratan servicios de consultoría y de análisis de mercado que, entre otros aspectos, analizan las ventas, así como los cambios de la competencia. Aunque inviertan en infraestructura y dispongan de capital en la instalación de sedes orientadas a investigación y desarrollo en Argentina y en otros países periféricos, estos *holdings* revelan un alto grado de centralización en su organización interna. En BRF la parte más importante de innovación está vinculada al desarrollo de productos, que se realiza en una estructura con un alto grado de inversión en las proximidades de São Paulo en Brasil. En ese grupo empresarial, la producción de la innovación es un trabajo centralizado, y las agencias dedicadas a esas funciones en Reino Unido y Tailandia trabajan en conexión con Brasil. En el caso de Nestlé, los nuevos productos se adaptan al mercado local en las oficinas centrales en Argentina, siguiendo estudios de mercado y la demanda que se visualiza en el país. Se evalúan los riesgos y las posibilidades de la fábrica, según la tecnología disponible, y las líneas de producción. Para hacer una primera industrialización deben contar con la aprobación de la casa matriz. Por último, Unilever cuenta con Centros de Investigación de Alimentos exclusivos en Holanda, Reino Unido e India, y en 1999 inauguró el “Centro Latino Americano de Inovação Alimentar” en Valinhos, en el interior de São Paulo (OBSERVATÓRIO SOCIAL, 2001).

La situación es distinta para las empresas del circuito superior marginal. En algunas de estas empresas, encontramos un menor dinamismo en la innovación de productos, y en otras, una estrategia de integración con empresas globales comercializadoras para desarrollar esas funciones. Los procesos innovadores en Pampa Bistró muestran una integración vertical entre empresas globales del circuito superior de cadenas rápidas de alimentos y el circuito superior marginal de alimentos de rápida preparación. En esta empresa, los productos fueron variando acorde a la demanda de los clientes.

Inicialmente fueron proveedores de platos listos congelados a pequeños hoteles. Gracias a unos de sus clientes, entablaron diálogos con Jumbo. En ese supermercado, intentaron comercializar su propia marca en las góndolas pero no les fue bien. Posteriormente, el grupo Molinos Río de la Plata auditó la planta y les ofreció hacer algunos productos congelados, como lasagna, para la marca *Mattarazzo*. Por otro lado, Jumbo les encargó productos para comercializar en las rotiserías al interior de los supermercados (empanadas congeladas, vitel toné, etc) y Walmart les pidió lo mismo.

Aunque lo evalúan como necesario, en la actualidad no pueden afrontar el costo de las pruebas de mercado ni la contratación de consultorías de análisis de datos del mercado. Al proveer a las empresas globales de comidas rápidas Subway y Burger King, Pampa Bistró participa de sus procesos innovadores. Estas empresas tienen productos globales, que encargan a pedido y con sus propias fórmulas a Pampa Bistró, pero también realizan sesiones de innovación donde participan todos los proveedores. En los productos elaborados para las empresas globales de comidas rápidas, éstas realizan las pruebas de mercado en seis locales y si consideran apropiados los resultados, amplían al resto de la cadena.

Estas dinámicas parecen indicios de que la información se volvió no sólo una variable determinante sino también dominante del periodo actual, imponiendo un ritmo a la producción y una convergencia de los momentos. Sin embargo, la producción y uso de información tienen un costo que no puede ser asumido por todos los agentes y, en consecuencia, algunos desarrollan su producción y comercialización con una temporalidad propia a partir del capital y de la información de que disponen.

Automatización, equipamiento del territorio y aumento de la rigidez del lugar

Otras innovaciones que refuerzan la tendencia a la aceleración en los sistemas productivos implican un aumento del capital fijo en estos circuitos espaciales de producción. A partir de los inicios del nuevo milenio, se volvió creciente la difusión de la automatización tanto en la elaboración de los empanados de pollo congelado, como en los vegetales congelados, sopas y condimentos para carnes a partir de vegetales deshidratados.

En avicultura, la automatización ha avanzado en cada etapa del proceso productivo (PONTELLI, 2013). De un lado, ha crecido la automatización de las tareas vinculadas con el nacimiento de las aves y su engorde. Por ejemplo, en la empresa Granja Tres Arroyos, la última planta de incubación construida cuenta con equipos de la empresa belga Petersime, que tienen un alto grado de automatización. En las plantas de alimentos balanceados, tanto de Granja Tres Arroyos como de Proteinsa⁴, se han adquirido equipos que en minutos analizan la calidad de la materia prima⁵. En el engorde de los pollos, un primer nivel de

4 Entre fines de 2015 y principios de 2018, Proteinsa fue el consorcio que operó la empresa quebrada Rasic Hnos., dueños de la marca Cresta Roja. En los últimos meses –marzo a mayo de 2018- se está estableciendo un acuerdo a través del cual Granja Tres Arroyos empezaría a operar la empresa.

5 La soja tiene una enzima, la tripsina, que tiene que ser desactivada para integrar el alimento balanceado; de otro lado, el grado de proteína del maíz es muy variable, de modo que con cada carga que reciben deben analizar qué grado de proteína tiene; “antes se hacía a través de un

automatización involucra el abastecimiento de agua y de alimento para los pollos, pero también puede incluir el control del ambiente a través de la activación automática de la ventilación, el movimiento de las cortinas y los riegos internos; se han desarrollado incluso aplicaciones que permiten que la información sobre la variación del ambiente en cada uno de los galpones sea recibida en el celular.

De otro lado, en la faena se avanzó particularmente en la automatización de la línea de eviscerado, corte, clasificación por peso, salas de trozado y congelado (MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS PÚBLICAS, 2015). Entre las empresas del circuito superior, las plantas de faena de Granja Tres Arroyos cuentan con línea automática de eviscerado y sistemas de corte mecánico, mientras que la planta de Proteinsa posee sistemas de control automáticos y equipamiento de proceso automatizado Meyn que le permiten faenar 8.000 pollos por hora (HUERGO, 2007); ya BRF cuenta con una planta moderna de tecnología de punta con capacidad de procesar 120.000 pollos por día empleando 200 personas en 2 turnos de 8 horas (600 pollos/trabajador/día) (PONTELLI, 2013). Al tiempo que la empresa Molinos adquirió cargas automáticas de envasado para la planta de Granja del Sol, Proteinsa obtuvo también balanzas de altísima velocidad capaces de pesar y etiquetar más de 600 paquetes por minuto.

En relación a las empresas del circuito superior orientado a la producción de sopas y condimentos para carnes en base a vegetales deshidratados, a partir de la década de 2010 Unilever ha implementado un proceso general de tecnificación que significó un aumento exponencial del grado de automatización en la planta Knorr. En primer lugar, en cada línea de producción se sumaron encajadoras, reemplazando el envasado manual, y posteriormente se incorporaron robots para que realicen el armado de pallets. Como resultado, se redujo el personal necesario para el funcionamiento de cada línea de producción. Ese cambio supuso, de un lado, la disminución de 320 efectivos a 300, que se acompañó con cambios organizacionales en la empresa y, de otro lado, se sumaron líneas de producción para otros productos del grupo como Maicena y Sabor al horno, con la respectiva redistribución de posiciones y tareas entre los operarios de la planta.

En Nestlé, la reciente incorporación de líneas para el envasado del Jugoso al horno, en los años 2007-2008, supuso su automatización desde la etapa de diseño. Orientada a la practicidad en el uso, la inserción de un envase (la bolsa que posibilita no perder tiempo limpiando) dentro de otro envase, conlleva un alto

análisis de química húmeda, ahora viene un aparato que ponés una muestra y en diez segundos podés saber la calidad de la materia prima” (Entrevista en la Municipalidad de Monte).

grado de complejidad en el equipamiento del envasado del producto (el polvo que condimenta las carnes).

La modernización del proceso productivo implica la adquisición de equipamientos, sobre todo en el extranjero. Tanto en la cría de los pollos como en la faena y producción de pollo precocido y congelado las distintas empresas destacan la implementación de tecnologías de última generación como, por ejemplo, la tecnología IQF (Individual Quick Frozen) y los equipamientos con S-Freeze. En la instancia de cría de aves existe producción de equipamiento nacional, aunque las empresas prefieran el de origen extranjero por su mejor calidad (PONTELLI, 2013). En cambio, en la faena, los equipamientos son en su totalidad importados de países como Holanda, Nueva Zelanda, Estados Unidos y Brasil (PONTELLI, 2013). En el caso de Proteinsa, los equipamientos provienen de Estados Unidos, Suiza, Holanda y Bélgica y, en el de BRF, de Holanda y Estados Unidos. En Unilever, los robots de envasado son alemanes y las palletizadoras provienen de Estados Unidos.

Kosik (1984) sostiene que el elemento constitutivo del trabajo es la objetividad; es la expresión del hombre como ser práctico. En el trabajo el hombre deja algo permanente que existe con independencia de la conciencia individual, la “existencia de creaciones objetivadas es una premisa de la historia, es decir, de la continuidad de la existencia humana” (KOSIK, 1984, p. 223). Si consideramos también que un conjunto técnico “comprende máquinas cuyos principios de funcionamiento dependen de dominios científicos muy diferentes” (SIMONDON, 2007, p. 35), podríamos decir que los objetos técnicos que se instalan en el territorio argentino a raíz de las modernizaciones sucesivas del circuito productivo de alimentos, constituyen una objetivación del trabajo científico, que vuelven más racional y eficiente el accionar de las empresas del circuito superior, tornándolas más competitivas (SILVEIRA, 2009), y refuerzan la especialización de los objetos técnicos, disminuyendo su grado de indeterminación (SIMONDON, 2007). Así, con el aumento del capital fijo gracias a la creciente automatización crece la rigidez del lugar (SANTOS, 2000).

De este modo, como ya Milton Santos (2014, p. 54) escribió en 1985, la presencia de firmas de gran dimensión lleva a

la producción a depender cada vez más de capitales fijos de grandes dimensiones y, también a una dependencia agravada del trabajo en relación con el capital, al mismo tiempo en que la ciencia, esto es, el conocimiento, se torna una fuerza productiva directa.

La automatización conlleva un aumento de las funciones realizadas por máquinas y la reducción de aquellas realizadas por trabajadores, y por ende,

aumenta la flexibilidad ante posibles cambios en escalas y orientaciones productivas. De este modo, la automatización facilita la fluidez y el dinamismo propio de las empresas del circuito superior de alimentos.

Sin embargo, dado el alto costo de los equipamientos y programas, no todos los agentes que participan en estos circuitos espaciales de producción pueden acceder a la automatización. En las empresas del circuito superior marginal, el grado de automatización es menor, y la incorporación de maquinaria supone grandes esfuerzos de ahorro y/o el endeudamiento para adquirir máquinas, a veces degradadas por el uso. La empresa Pampa Bistró ha adquirido préstamos en el Banco Galicia para la adquisición de maquinaria usada y, de ese modo, en el 2010 compraron cubeteadoras y feteadoras automáticas de 1998. La reutilización de equipamientos es un rasgo que caracteriza a la porción marginal del circuito superior. Gracias al financiamiento público, en 2015 la empresa Alibue inauguró su nueva planta con maquinaria Marel Stork, para los equipos de sacrificio, eviscerado, preselección de pollos enteros y líneas de troceado. Con todo, en la empresa Faenadora Argentina una buena parte del trabajo es realizada manualmente, pero las milanesas son elaboradas en maquinaria que han desarrollado ellos mismos.

Entre las granjas que prestan el servicio de engorde, la automatización constituye una de las condiciones privilegiadas por parte de las grandes empresas faenadoras en la selección de las granjas integradas. El alto costo que implica esa renovación en los sistemas técnicos es generalmente asumido por el granjero integrado. Las granjas tienen una marcada heterogeneidad en sus estructuras productivas: mientras algunas cuentan con gran cantidad de operaciones automatizadas, otras tienen estructura de madera, ventilación natural, comederos y cortinas manuales (MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS PÚBLICAS, 2015).

Aun cuando en las últimas décadas se haya ampliado la cantidad de agentes que producen alimentos de rápida preparación, los sistemas técnicos involucrados son diversos según el grado de capital, tecnología e información de cada empresa porque, como ha señalado Simondon, “ninguna estructura fija corresponde a ningún uso definido” y, por lo tanto, “se puede obtener un mismo resultado a partir de funcionamientos y estructuras muy diferentes” (SIMONDON, 2007, p. 41).

Conclusiones

A lo largo de este artículo hemos presentado diferentes semblantes de la tendencia a la aceleración contemporánea en el circuito productivo de alimentos. En ellas, los agentes hegemónicos imponen el ritmo e imprimen demandas al conjunto de agentes subordinados. Como vimos, los sistemas de acciones y de

objetos orientados a la producción de alimentos de rápida preparación en el área concentrada de la Argentina en general, y en la metrópoli de Buenos Aires en particular, siguen el compás y las exigencias establecidos por las empresas globales.

Gracias a su poder de organizar el territorio, las empresas del circuito superior orientado a los alimentos de rápida preparación con sede en la metrópoli de Buenos Aires, expanden sus divisiones territoriales del trabajo más allá de esa aglomeración, sobre todo en el área concentrada pero alcanzando también provincias alejadas como Chaco o Mendoza. A través de las sucesivas modernizaciones en los circuitos espaciales de producción de alimentos de rápida preparación, se refuerza la continuidad y la densidad del medio técnico-científico-informacional que caracteriza al área concentrada.

La circulación acelerada de la información es una condición necesaria para el aumento de la centralización en la toma de decisiones. En la porción globalizada del circuito superior, las órdenes circulan desde las casas matrices (en Argentina, en Brasil pero, mayormente, en países centrales) hacia las sedes productivas. Dado que las empresas menos capitalizadas subordinan su producción a los sistemas de acciones de las grandes empresas comercializadoras, se amplía la regencia de los grupos globales en este circuito espacial de producción. De este modo, se profundiza la tendencia a una formación socio-espacial cada vez más constituida por la información, y más regida por los sistemas de acciones de empresas globales.

En los procesos de innovación productiva, las empresas contemplan sus condiciones técnicas y organizacionales y evalúan las inversiones necesarias para desarrollarlos. En algunas situaciones analizadas, la elaboración de los alimentos de rápida preparación implicó un aumento del grado de automatización en las líneas de producción. En otras, la innovación productiva converge con un aumento de la automatización. De un modo u otro, los nuevos y amplios equipamientos son un atributo excluyente de las empresas del circuito superior; en las firmas del circuito superior marginal el grado de automatización es mucho menor, y recurren generalmente a maquinarias usadas. A través del equipamiento del territorio, se profundiza la dependencia del capital y se agrandan las diferencias entre los agentes del circuito superior, superior marginal e inferior.

Referencias

- ARZENO, Mariana; TRONCOSO, Claudia. Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina). *Revista de Geografía Norte Grande*, 52: 71-90 71, 2012.
- DAVID, Virna C. Difusión de las innovaciones alimentarias en Brasil y medio construido en la metrópoli de São Paulo. In: VIDAL-KOPPMANN, S. (comp.). *Metrópolis en Mutación*. Buenos Aires: Editorial Café de las Ciudades, 2015.

- ELLUL, J. A *técnica e o desafio do século*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1968.
- GUTMAN, G. E Transformación tecnológica en la agroindustria de alimentos en Argentina. In: GUTMAN y GATTO (comps.). *Agroindustrias en la Argentina*. Cambios organizativos y productivos (1970-1990). Buenos Aires: Editorial CEAL, 1990.
- HARVEY, D. *La condición de la posmodernidad*. Buenos Aires: Editorial Amorrortu, 2002.
- HARVEY, D. *Espacios del capital*. Madrid: Editorial Akal, 2011.
- HUERGO, H. *Avex, producción integrada en Río Cuarto*. Disponible em: <www.produccion-animal.com.ar>. Acceso em: 1 ago. 2016.
- KOSIK, K. *Dialéctica de lo concreto*. México D.F.: Editorial Grijalbo, 1984.
- MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS PÚBLICAS. *Complejo Avícola*. Serie Complejos Productivos, Secretaría de Política Económica y Planificación del Desarrollo, Subsecretaría de Planificación Económica, Dirección Nacional de Planificación Regional – Dirección Nacional de Planificación Sectorial, 2015.
- OBSERVATÓRIO SOCIAL. *Comportamento social e trabalhista*. Mapa de empresa. Unilever. São Paulo, 2001.
- PONTELLI, C. *Análisis de diagnóstico tecnológico sectorial*. Maicero-avícola-porcino. Ministro de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, Presidencia de la Nación Argentina, 2013.
- SANTOS, M. *Metrópole corporativa fragmentada: o caso de São Paulo*. São Paulo: Secretaria de Estado da Cultura, 1990.
- SANTOS, M. A aceleração contemporânea: tempo mundo e espaço mundo em fim de século e globalização. In: SANTOS, M. et al. (orgs.). *O Novo Mapa do Mundo*. Fim de século e globalização. São Paulo: Hucitec-Anpur, 1993, p. 15-22.
- SANTOS, M. Modo de produção técnico-científico e diferenciação espacial. *Território*, v. IV, n. 6, jan./jun. 1999.
- SANTOS, M. *La naturaleza del espacio*. Técnica y tiempo. Razón y emoción. Barcelona: Editorial Ariel, 2000.
- SANTOS, M. *Técnica, Espaço, Tempo*. 5. ed. 1. reimpr. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2013.
- SANTOS, M. *Espaço e Método*. 5. ed., 2. reimpr. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2014.
- SANTOS, M., SILVEIRA, M. L. *O Brasil*. Território e sociedade no início do século XXI. Rio de Janeiro: BestBolso, 2011.
- SILVEIRA, M. L. Finanças, consumo e circuitos da economia urbana na cidade de São Paulo. *Cadernos CRH*, Salvador, v. 22, n. 55, p. 65-76, jan./abr. 2009.
- SILVEIRA, M. L. Tiempo y espacio en geografía: dilemas y reflexiones. *Revista de Geografía Norte Grande*, 54: 9-29, 2013.
- SILVEIRA, M. L. Consumo, crédito y endeudamiento en la Región Metropolitana de São Paulo. In: VIDAL-KOPPMANN, S. (comp.). *Metrópolis en Mutación*. Buenos Aires: Editorial Café de las Ciudades, 2015.
- SILVEIRA, M. L. *Circuitos de la economía urbana*. Ensayos sobre Buenos Aires y São Paulo. Buenos Aires: Editorial Café de las Ciudades, 2016.
- SIMONDON, G. *El modo de existencia de los objetos técnicos*. Buenos Aires: Prometeo Libros, 2007.
- SMITH, N. *Desenvolvimento desigual*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1988.

Sobre la autora

Silvia Inés Busch: Doctora de la Universidad de Buenos Aires, Facultad de Filosofía y Letras, área Geografía. Magister de la Universidad de Buenos Aires en Didáctica. Profesora de Enseñanza Media y Superior en Geografía.

* * *

ABSTRACT

Successive modernization and contemporary acceleration in circuits of urban economy oriented to fast preparation food in the Metropolis of Buenos Aires

In the period of globalization, technical, scientific and information contents are added to the territory. Result and condition of successive modernizations on a world scale, contemporary acceleration ways expand socially and territorially. In the metropolis of Buenos Aires, the productive circuit of fast-prepared food becomes denser and more extensive. In this article, we analyze the technical phenomenon in the successive modernizations in these spatial circuits of production. To do so, we first investigate the territorial expansion of the territorial divisions of labor; second, we analyze the technical-organizational systems that go through the processes of productive innovation and, finally, we study the systems of actions and objects that constitute automation, as well as their changes in the importance of some variables in the evolution of these circuits. Enrolling our research in the theory of circuits of the urban economy, we investigate the variables and dynamics that lead to the increase of distances and the multiplication of the links between the upper and lower circuits.

KEYWORDS: production space circuits, use of territory, productive innovation, automation.

RESUMO

Modernizações sucessivas e aceleração contemporânea nos circuitos da economia urbana orientados aos alimentos de preparação rápida na metrópole de Buenos Aires

No período da globalização conteúdos técnicos, científicos e informacionais são adicionados ao território. Resultado e condição das sucessivas modernizações em escala mundial, a “aceleração contemporânea” se expande social e territorialmente. Na metrópole de Buenos Aires, o circuito produtivo dos alimentos de preparação rápida se torna mais denso e complexo. Neste artigo, analisamos o fenômeno técnico nas sucessivas modernizações destes circuitos espaciais produtivos. Nesse raciocínio, num primeiro momento investigamos a expansão territorial das divisões territoriais do trabalho; posteriormente, analisamos os sistemas técnico-organizacionais que perpassam os processos de inovação produtiva e, por último, estudamos os sistemas de ações e objetos que constituem a automação, bem como as transformações no grau de importância de algumas variáveis no devir destes circuitos. Em tal contexto a pesquisa, pensada à luz da teoria dos circuitos da economia urbana, investiga as variáveis e as dinâmicas que levam ao distanciamento e à multiplicação dos elos entre o circuito superior e inferior.

PALABRAS CLAVE: circuitos espaciais de produção, uso do território, inovação produtiva, automação.