

Curso de Posgrado

**SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS:
Procesos de innovación y valorización de los recursos
locales: estudio de caso de la Cooperativa Agropecuaria y
Artisanal Unión Quebrada y Valles (C.A.U.Que.Va)**

**Perteneciente a la Maestría en Procesos Locales de
Innovación y Desarrollo Rural**

PLIDER

Sede Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de La Plata

21, 22, 23, 24, 28 de Septiembre y 2 de Octubre de 2020

Modalidad virtual

Docente responsable: MSc. Irene Velarde (UNLP)

Docentes: Dr. Marcelo Champredonde (UNS-INTA) y MSc. Jeremías Otero (UNLP)

Colaborador: Ing. Agr. Javier Rodriguez (C.A.U.Que.Va)

Finalidad

Proporcionar a los participantes bases conceptuales sobre sistemas agroalimentarios localizados, la identidad territorial y de las culturas alimentarias y explorar a través de casos concretos un modelo teórico-práctico de relevamiento, patrimonialización ó valorización de los recursos agroalimentarios asociados a un territorio.

Objetivos

- Comprender como contribuye el enfoque SIAL al desarrollo sustentable de los territorios en entornos productivos diversificados.
- Analizar las características, funciones y roles de los sistemas agroalimentarios localizados (SIAL) en el contexto actual.
- Estudiar las interacciones de los subsistemas del SIAL: la producción agrícola/pecuaria, la agroindustria, la distribución y el consumo de alimentos.
- Aportar las bases teóricas y metodológicas para la identificación y el diagnóstico de los sistemas agroalimentarios localizados y los procesos de innovación que los atraviesan.
- Desarrollar herramientas para la formulación de líneas de acción que permitan a los profesionales acompañar dichos procesos a través de la concertación con los productores, organizaciones profesionales e instituciones implicadas.

Contenido teórico

- Módulo 1 - Sistemas agroalimentarios localizados, anclaje territorial y diversidad de modelos productivos
- Módulo 2 - Los recursos agro alimenticios locales: identificación, diagnóstico, valorización
- Módulo 3 – El carácter social e identitario de la alimentación y comportamiento de los consumidores.
- Módulo 4 - Calidad y calificación de los productos y procesos de innovación

Modalidad

El curso tiene una modalidad virtual y teórico práctica, para lo cual se organizará de la siguiente forma:

El módulo teórico conceptual y metodológico que se desarrollará con actividades asincrónicas y sincrónicas, a cargo del equipo docente. Las videoconferencias se dictaran en plataforma a determinar (Zoom o Webex) con una duración mínima de 1:30 h, luego estarán disponibles las grabaciones para aquellos estudiantes que por problemas de conectividad no pudieran participar. Para cada uno de los módulos se plantearán actividades obligatorias previas asincrónicas a desarrollar de forma individual que deberán ser completadas en los tiempos previstos ya que la pedagogía constructivista asumida por el equipo docente plantea a los encuentros sincrónicos para el debate y la reflexión teórico-práctica y no como una transferencia lineal de contenidos.

Se articulará con el trabajo de campo en base al caso seleccionado. Durante el período de duración del curso se realizarán entrevistas a informantes claves

identificados previamente. Quedarán conformados tres grupos de trabajo para el desarrollo de la aplicación conceptual en el caso de estudio seleccionado.

La bibliografía obligatoria estará disponible en el Aula Virtual correspondiente a la presente edición del curso.

Al finalizar el curso cada grupo de estudiantes expondrán los resultados parciales de su trabajo de campo.

Prácticas de campo

Encuestas organizadas según tres ejes temáticos:

1) sistemas técnicos de producción: descripción de los sistemas técnicos practicados cambios / dificultades que ha implicado..., modificación de saberes, otros.

2) consumo y comercialización, que abarca una encuesta directa a aplicar a los consumidores, entrevistas y consultas a comercializadores, se complementará con una indagación bibliográfica sobre las motivaciones y/o referencias identitarias de los consumidores locales y/o extralocales.

3) anclaje territorial, que abarca una dimensión histórica para analizar el proceso de desarrollo de la producción agroalimentaria, una dimensión institucional para analizar las organizaciones sociales y dinámicas institucionales, estudiar el impacto de la actividad agroalimentaria sobre otras actividades del territorio y así dimensionar la localización o deslocalización de fases, actividades e identidades de los sistemas agroalimentarios localizados.

El trabajo de campo estará organizado en cuatro momentos:

1. Elaboración de los objetivos y guiones de preguntas por parte de los grupos de estudiantes conformados a partir del propio interés en cada eje temático antes de la realización de las entrevistas (Etapa que finalizará el 28/9/2020).

2. Realización de las entrevistas virtuales a diferentes informantes (se realizarán en el período comprendido 29/9 al 1º/10/2020).

3. Procesamiento de los datos. Análisis e interpretación en función de las hipótesis planteadas por cada grupo y preparación de la exposición.

4. Plenario parcial de cada grupo y reflexión teórica. Estructuración de cada monografía (2/10/2020).

Evaluación

Se realizará un seguimiento y evaluación conceptual individual de los participantes en relación a las cuatro actividades propuestas para la comprensión de los contenidos del curso, que se promediará con la monografía grupal presentada.

El trabajo monográfico grupal sobre el estudio de caso - en función de cada eje seleccionado por los participantes- deberá articular los conceptos discutidos en el curso.

En todos los casos para la acreditación del curso deberán presentar en tiempo y forma el trabajo grupal monográfico propuesto hasta el 30/11/2020.

No se extenderán certificados de asistencia.

Cronograma

Día 1 (Lunes 21/09)

9:00 a 10:30 hs. Video conferencia a cargo de Irene Velarde

Módulo 1 - Sistemas agroalimentarios localizados, anclaje territorial y diversidad de modelos productivos

Relevamiento inicial de las experiencias de los participantes, previo envío de una guía inicial para que cada estudiante presente sus experiencias en clave SIAL.

Introducción a los cambios ocurridos en el sistema agroalimentario mundial. La localización / deslocalización de las actividades productivas, perspectiva histórica. Producciones agroalimentarias y dinámicas territoriales. La agroindustria rural en América Latina y en Argentina, su rol en la diversificación de la producción y de los ingresos de las pequeñas explotaciones agrícolas. La emergencia de la noción de SIAL como enfoque integrador: articular / especificar / activar, los recursos territoriales. Características y diversidad de los SIAL. Evolución de la noción de SIAL: análisis de casos. Dimensiones utilizadas en el estudio de los SIAL y en procesos de intervención. SIAL como enfoque de investigación acción. SIAL y multifuncionalidad. Sistematización y debate.

Estado actual del arte. Críticas y desafíos en la construcción del enfoque a la luz de los casos abordados. Articulación con otros enfoques: la agroecología, la agricultura familiar, economía social y el desarrollo territorial.

Especificidades con respecto a sistemas de producción localizados, distritos industriales, "clusters" y SIAL. Su articulación con las cadenas agroalimentarias, su rol en el desarrollo. Interés y operacionalidad de esta noción en el actual contexto de globalización / fragmentación territorial. Coexistencia y controversias entre modelos agrícola-alimentarios. Gobernanza territorial y SIAL.

Actividad 1. Video "Las hijas del trigo": análisis en base a una guía de preguntas (espacio asíncrono)

Lecturas obligatorias:

- Fournier, Stéphane y Muchnik, José (2012) EL ENFOQUE «SIAL» (SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS) Y LA ACTIVACIÓN DE RECURSOS TERRITORIALES. Agroalimentaria, Vol 18 nº 34 (133- 144)
- Muchnik J., Velarde I. (2003). Sistemas agroalimentarios localizados: Procesos y valorización de innovación de los recursos locales. Documento de la Especialización en Economía Agroalimentaria, Fac. Cs. Agrarias y Fles. de la UNLP, La Plata. Impreso en los talleres gráficos de la UNLP.
- MUCHNIK, José (2012) SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS: DESARROLLO CONCEPTUAL Y DIVERSIDAD DE SITUACIONES. En: Sistemas

agroalimentarios localizados: Identidad territorial, construcción de capital social e instituciones". Coordinadores Torres Salcido y Larroa Torres. Juan Pablos Editor. Colección Alternativas. UNAM, Distrito Federal.

14 a 16 hs. Presentación del estudio de caso a cargo de Javier Rodriguez. Foro de preguntas y respuestas.

Preparación del trabajo de campo. Conformación de los tres grupos por eje. Lectura de materiales para abordar cada eje específico.

Día 2 (Martes 22/9)

Actividad 2 (por la mañana a definir)

14:00 a 15:30 hs. Videoconferencia a cargo de Jeremías Otero

Módulo 2 - Los recursos agroalimenticios locales: identificación, diagnóstico, valorización.

La localización espacial de los recursos, inventario, evolución. Diagnóstico de los recursos locales: productos, procesos, saber hacer, organización social, dinámicas institucionales. Relaciones hombre / producto / territorio. Sistemas técnicos de transformación de los productos, metodologías de análisis. La diversidad de trayectorias técnicas, evolución espacial y temporal, dimensión comparativa, su interés en los procesos de innovación.

Activación de productos localizados, guías metodológicas: alcances y límites.

Bibliografía obligatoria

- BOUCHER F.; REYES GONZÁLEZ J.A. (2011) *Guía metodológica para la activación de sistemas agroalimentarios localizados*, IICA, CIRAD, REDSIAL México-Europa. México: IICA.
- CORREA C. A.; BOUCHER, F., y REQUIER-DESJARDINS, D. (2006). "¿Cómo 'activar' los Sistemas Agroalimentarios Localizados en América Latina? Un análisis comparativo", en: *Sistemas Agroalimentarios Localizados. Memorias del Congreso Internacional ARTE, Agroindustria Rural y Territorio*, Editorial UAEM, Toluca, México.
- MUCHNIK, J. Recursos técnicos locales: concepto y metodología. En: *Agroindustria Rural. Recursos técnicos locales recursos y metodología* (1995). IICA, CIID/Canadá, CIRA

Día 3 (Miércoles 23/9)

Actividad 3 (por la mañana a definir)

14:00 a 15:30 hs. Videoconferencia a cargo de Irene Velarde

Módulo 3 - El carácter social e identitario de la alimentación y comportamiento de los consumidores.

El carácter social de la alimentación. La complejidad del evento alimentario.

- Comida y comensal. Aceptación y rechazo de alimentos. Escuela estructuralista (Levi Strauss) y escuela funcionalista/ecología cultural (Marvin Harris). Comportamientos alimentarios, un modelo comprensivo. Criterios y bases socio-territoriales para la construcción del gusto. Consumo, nociones básicas.
- Los nuevos consumidores de productos del terruño. Importancia del consumo en los procesos de valorización. Fenómenos de globalización/ localización y su impacto en el consumo.
- El alimento como referencia identitaria, identidades alimenticias / identidades territoriales. Evolución de identidades, los procesos de identificación.

Los comportamientos de los consumidores, metodología de análisis. Relaciones productor / consumidor. Formación de las competencias de los consumidores

Bibliografía obligatoria

- Fischler, C. El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. (1995) Introducción y Cap. 3. pp. 11-23 y 61- 87. Ed. Anagrama. Colección Argumentos.
- Lopez de Ayala, M. (2004) "El análisis sociológico del consumo: una revisión histórica de sus desarrollos teóricos. Sociológica. Revista de pensamiento social, 2004, 5: 161-188.ISSN: 1137-1234
- Parodi, G. (2015), "La figura del consum´actor justo francés: ¿consumidor y ciudadano?". Trabajo y sociedad, No 25, pp. 215-233. Available at http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1514-68712015000200012. (accessed 31 August 2018).

Día 4 (Jueves 24/9)

Actividad 4 (por la mañana a definir)

14:00 a 15:30 hs. Videoconferencia a cargo de Marcelo Champredonde.

Módulo 4 – Calidad y calificación de los productos y procesos de innovación

Enfoque constructivista de la calidad (objetivable y simbólica). Las diversas acepciones de la noción de calidad (higiénica, nutricional, sensorial, cultural, medicinal, ambiental ...). Tipología de productos locales según su vínculo con el territorio. La calidad y la calificación de los productos, construcción social y técnica de la calidad. La identidad territorial en la reconstrucción de la calidad.

Las diversas modalidades de calificación de los productos: por el origen de los mismos (identificaciones geográficas, denominaciones de origen, indicación de procedencia, Marcas Colectivas, Marcas Territoriales), por las maneras de producir (certificados de conformidad, sellos, marcas, productos orgánicos, etc.), por las maneras de comercializar (comercio justo, etc.).

La calificación de productos locales en el marco de proyectos de valorización integral. Procesos de innovación en relación a la calificación de los recursos territoriales. La dimensión organizacional, institucional, comercial y normativa de los procesos de calificación de los productos. Comparaciones Norte / Sur. Metodologías de investigación y acompañamiento de proyectos de valorización recursos territoriales. Análisis comparativo de casos de Argentina y Latinoamérica. Indicadores de evaluación de procesos de valorización en origen.

Bibliografía obligatoria

- CHAMPREDONDE M , MUCHNIK J., 2010, ¿Se hace humo el territorio del asado? : un enfoque constructivista de la calidad de los alimentos. Experiencias argentinas. Trabajo presentado en: 116º Seminario EAAE "Dinámicas espaciales sistemas agroalimentarios: implicancias para la sustentabilidad y bienestar del consumidor". Parma, Italia: 27/30 Octubre, 2010.
- CHAMPREDONDE M., INHAM MATOS L., 2019, *Las IG en Argentina y Brasil: una discusión sobre las promesas de calidad*. En Revista DRd – Desenvolvimento Regional em debate (ISSNe 2237-9029) v. 9, Ed. esp. 2, dic. 2019, Universidad de Contestado, Paraná, Brasil, p 134-165
- VANDECANDELAERE, E., ARFINI, F., BELLETTI, G. Y MARESCOTTI, A. (2010). Uniendo personas, territorios y productos. Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. Roma, FAO.

Día 5 (28/9)

Consultas de los grupos por eje temático sobre el estudio de caso con participación de Javier Rodriguez y equipo docente (horario a determinar).

Finalización de los guiones de entrevistas a aplicar cada grupo a los informantes con el tutor docente.

Día 6 (Viernes 2/10)

9:00 a 11:00 hs.

Plenario: Presentaciones por ejes temáticos (30 minutos de exposición por grupo)

Reflexión y debate final

Evaluación del curso y cierre.

Bibliografía:

Módulo 1:

- Barrionuevo, Cintia, Espeitx Bernat, Elena, Velarde, Irene (2019) "We recovered food heritage, and then? Value enhancement and promotion of local agri-food products in Argentina and Spain" British Food Journal. Special issue: Controversy and sustainability for localised agro food systems: thinking a dynamic link. ISSN 0007-070X.
- BECATTINI, G. (1979). "Dal settore industriale al distretto industriale. Alcune considerazioni sull'unità d'indagine dell'economia industriale", en: Rivista di economia e politica industriale, vol. 5, número 1, pp. 7-21.
- BECATTINI, G. (1992). "Le district marshallien: une notion socioéconomique", en: Les régions qui gagnent. Districts et réseaux: les nouveaux paradigmes de la géographie économique. Benko G. y Lipietz A. (Ed.), PUF, París, pp. 35-55.
- Boucher F., Bridier B., Muchnik J., Requier Desjardins Globalización y Evolución de la Agroindustria rural en América Latina: Sistemas agroalimentarios localizados.
- Boucher, F. y Riveros H. La agroindustria rural en América Latina y el Caribe
- Champredonde M., Mascarenhas G., 2017. Perspectivas de Sistemas Agro-Alimentarios Localizados En América - Conceptos, Percepciones, Prácticas, Iniciativas y Desafíos. En Rivera, M y Tolentino-Martínez, J. (Coordinadoras) CONACYT RED SIAL YOD "Gobernanza Territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados en la nueva ruralidad" ISBN 978-6-072702-60-8. pp: 75-78
- Fournier, Stéphane y Muchnik, José (2012) EL ENFOQUE «SIAL» (SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS) Y LA ACTIVACIÓN DE RECURSOS TERRITORIALES. Agroalimentaria, Vol 18 nº 34 (133- 144)
- Muchnik J., Velarde I. (2003). Sistemas agroalimentarios localizados: Procesos y valorización de innovación de los recursos locales. Documento de la Especialización en Economía Agroalimentaria, Fac. Cs. Agrarias y Fles. de la UNLP, La Plata. Impreso en los talleres gráficos de la UNLP.
- Muchnik, J. Agroindustria Rural y Globalización frente al próximo milenio X Aniversario de PRODAR. Quito, 1999. Mimeo.
- MUCHNIK, José (2004) "Identidad territorial de los alimentos: alimentar el cuerpo humano y el cuerpo social" En: Albaladejo, Christophe y Bustos Cara, Roberto (comps.) Desarrollo local y nuevas ruralidades en Argentina. Co-edición UNS, INRA-SAD, mediations, IRD/UR 102 y Dynamiques rurales. Bahía Blanca, Argentina. Ed. de la UNS (Universidad Nacional del Sur) y REUN (Red de Editoriales Universitarias Nacionales).
- MUCHNIK, José (2012) SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS: DESARROLLO CONCEPTUAL Y DIVERSIDAD DE SITUACIONES. En: Sistemas agroalimentarios localizados: Identidad territorial, construcción de capital social e instituciones". Coordinadores Torres Salcido y Larroa Torres. Juan Pablos Editor. Colección Alternativas. UNAM, Distrito Federal.
- PECQUEUR, B. (1992). "Territoire, territorialité et développement", en: Actes du Colloque « Industrie et territoire: les systèmes productifs localisés, IREP-D, Grenoble, 21-22 de octubre de 1992, pp. 71-88.

- Rastoin, J.L. (4 mars 2015). Les systèmes alimentaires territorialisés: le cadre conceptuel. *Journal Resolis*, p. 11-13.
- Requier Desjadins ,D. Décentralisation et dynamiques locales de production dans les pays en développement. En http://www.cybercable.tm.fr/jarmah/public_html/denisJuillet2.htm
- Requier Desjadins,D.; Boucher, F.; Muchnik, J.; Sautier, D.; Bridier, B.; Del Pozo Alarcon, L. Una nueva forma de organización de la agroindustria rural: los sistemas agroalimentarios localizados. El caso de los productos lácteos de Cajamarca. Mimeo.
- TORRE, A. (Ed.) (2002). "Le local à l'épreuve de l'économie spatiale. Agriculture, environnement, espaces ruraux", en: Collection études et Recherches sur les Systèmes Agraire et le Développement,número 33, INRA, París. 211 pp.
- TORRE, A. (2000). "Acvités agricoles et Agro-Alimentaires et processus de Développement local", et Urbaine, 2000 III, París, Francia, pp. 363-368.en: Revue d'Econo
- Gerardo Torres Salcido, Javier Sanz Cañada, José Muchnik, 2011, Territorios, desarrollo rural y capital social. Claves e interrogantes sobre los sistemas agroalimentarios localizados, libro UNAM-México.
- Touzard, J. M & Fournier, S. (2014). La complexité des systèmes alimentaires : un atout pour la sécurité alimentaire ? *VertigO. La revue électronique en sciences de l'environnement*, 14 (1).
- Kay, C. (2009) "Estudios rurales en América latina en el período de globalización neoliberal": una nueva ruralidad? en *Revista Mexicana de Sociología*, Vol. 71, Núm. 4. en línea: <http://www.redalyc.org/redalyc/pdf/321/32113274001.pdf>. Recuperado en mayo de 2012.
- Lattuada M., Nogueira M. E. & Urcola M., 2015. Tres décadas de desarrollo rural en la Argentina. Continuidades y rupturas de intervenciones públicas en contextos cambiantes (1984-2014). Buenos Aires, Argentina: Editorial Teseo - Universidad Abierta Interamericana. Colección UAI - Investigación. 455 p.
- Méndez, M. (2005) "Contradicción, complementariedad e hibridación en la relaciones entre lo urbano y lo rural" en *Rev. Mad. N° 13*. Chile. En línea: www.facso.uchile.cl/publicaciones/mad/13/paper02.pdf.
- Nogar, A. G. (2013) "Análisis de estrategias territoriales complementarias a partir de los enfoques teóricos". . *Rev. Fac. Agron. Vol 112 (SIAL): 82- 92 .*
- Nogar, A. G. (2013) "Transformaciones territoriales y vínculos urbano-rurales en región pampeana. Aportes para el análisis y la gestión territorial a partir del enfoque SIAL" en *Actas del VI SYAL International Seminar: the LAFS facing the challenges and opportunities in the New Global Context. Brasil.*
- Nogar, G. (2010) "Los espacios rurales en transformación. Cambios y escenarios. Un abordaje teórico" en Nogar, G. y Jacinto, G. (Comp) *Los espacios rurales. Aproximaciones teóricas y procesos de intervención*". Editorial La Colmena.
- Paniagua-Mazorra, Á. (2013) "Repensar el espacio (rural): entre la individualización y el campo global". *Economía, Sociedad y Territorio*, vol. XIII, núm. 41.

- Velarde Irene y Tiberio Manuel Luis (2015) "Sistemas agroalimentarios localizados y valorización, un análisis comparado entre casos argentinos y portugueses". VI Congresso de Estudos Rurais. Entre heranças e emancipações: desafios do rural. Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Lisboa. 16, 17 e 18 de Julho 2015. e-Book en preparación.
- Velarde, Irene (2017) "El enfoque SIAL (Sistemas Agroalimentarios Localizados) como propuesta de intervención para el desarrollo de los recursos territoriales: casos en Argentina". In Saquet, M. and Alves, A., *Processos de cooperação e solidariedade na América Latina (investigación e/ou investigación-acción)* Consequência, Río de Janeiro, pp. 123-142

Módulo 2:

- BOUCHER F.; REYES GONZÁLEZ J.A. (2011) *Guía metodológica para la activación de sistemas agroalimentarios localizados*, IICA, CIRAD, REDSIAL México-Europa. México: IICA.
- BUSTOS R., OUSTRY L., HAAG M.I. (2004) Producción de valores territoriales: entre cultura y mercado. Habilidades y saberes locales como estrategias ante la crisis. En Albaladejo C y Bustos R., (compiladores) *Desarrollo local y nuevas ruralidades en Argentina*, co-Edición UNS – INRA SAD y Dynamiques Rurales, p 125 a 145
- CALDENTHEY A.; GÓMEZ MUÑOZ, A. (1996) "Productos Típicos, Territorio Y Competitividad", *Agricultura Y Sociedad*, Madrid, Nos. 80-81, Julio-Diciembre, Pp.57-82.
- CHAMPREDONDE M., 2014, Metodología de Investigación e intervención para rescate y valorización de recursos territoriales. En *XVII Jornadas Nacionales de Extensión Rural y IX del Mercosur, "El encuentro en la diversidad"*, organizadas por la AADER, Zavalla, Santa Fe, Argentina, 19 al 21 de noviembre de 2014, 23 p
- CORREA C. A.; BOUCHER, F., y REQUIER-DESJARDINS, D. (2006). "¿Cómo 'activar' los Sistemas Agroalimentarios Localizados en América Latina? Un análisis comparativo", en: *Sistemas Agroalimentarios Localizados. Memorias del Congreso Internacional ARTE, Agroindustria Rural y Territorio*, Editorial UAEM, Toluca, México.
- MUCHNIK, J. Recursos técnicos locales: concepto y metodología. En: *Agroindustria Rural. Recursos técnicos locales recursos y metodología* (1995). IICA, CIID/Canadá, CIRA
- VELARDE I. (2012) "ACTIVACION DE SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS EN LA REGION PAMPEANA ARGENTINA: un análisis comparado". En: *Sistemas agroalimentarios localizados: Identidad territorial, construcción de capital social e instituciones*". Coordinadores Torres Salcido y Larroa Torres. Juan Pablos Editor. Colección Alternativas. UNAM, Distrito Federal.
- BOM KONDE, P.; MUCHNIK, J.; REQUIER DESJADINS,D. Les savoir- faire agroalimentaires, de la valeur d'usage à la valeur marchande (2001). *Estudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement* 32. Systèmes Agroalimentaires localisés. Terroirs, savoir- faire et innovations. INRA, CIRAD, CNEARC.

- BOUCHER, F., & MUCHNIK, J. (1995). Agroindustria rural: recursos técnicos y alimentación (No. 1). Bib. Orton IICA/CATIE.
- CHAMPREDONDE, M; GONZALEZ COSIOROVSKI, J, 2013, ¿Agregado de Valor o Valorización integral? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina. En VIII Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales, 29-10 a 1-11 de 2013, Buenos Aires, 19 p
- GARAT, J.; OTERO, J.; AHUMADA, A.; BELLO, G.; TERMINIELLO, L.; 2008; "El Tomate -platense- no tiene la culpa... La experiencia de la revalorización de hortalizas locales en el Cinturón Verde de La Plata" en Sistemas Agroalimentarios Localizados en la Argentina. Ediciones INTA, Buenos Aires, Argentina.
- LINK T., CASABIANCA F, 2005, Patrimonialisation et typification des fromages traditionnels : une approche comparée des démarches de qualification. En Coloquio SFER Au nom de la qualité, 5 a 7 de octubre de 2005, Clermont Ferrand, Francia, 15 p.
- MUCHNIK, J. Recursos técnicos locales: concepto y metodología. En: Agroindustria Rural. Recursos técnicos locales recursos y metodología (1995). IICA, CIID/Canadá, CIRA
- VELARDE I, M MARASAS, J OTERO Y M THEILLER (2006) Desarrollo local agroecológico: diferenciación y valorización de recursos locales de Berisso, Buenos Aires: 395-410. En: Desarrollo Rural: Organizaciones, Instituciones y Territorios. Compiladores: M Manzanal, G Neiman y M Lattuada. Editorial: Ciccus, CONICET y Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica. ISBN: 987-9355-27-X. Mayo 2006.
- VIMO, P. y VELARDE, I. (2015) "Identidad territorial alimentaria: puesta en valor de símbolos y referencias identitarias de la quesería en Tandil como factor de desarrollo rural". Publicado en CD de las IX JORNADAS INTERDISCIPLINARIAS DE ESTUDIOS AGRARIOS Y AGROINDUSTRIALES ARGENTINOS Y LATINOAMERICANOS. Buenos Aires, 3, 4, 5 y 6 de noviembre de 2015. Facultad de Ciencias Económicas –Universidad de Buenos Aires.

Módulo 3:

- AGUIRRE, P. (2010), "La comida en los tiempos del ajuste", in Torrado,S., El costo social del ajuste, EDHASA. Buenos Aires, pp. 52-102.
- AGUIRRE, Patricia (2004), RICOS FLACOS Y GORDOS POBRES. LA ALIMENTACION EN CRISIS. Claves para Todos. Colección dirigida por José Nun. Editorial Capital Intelectual. Buenos Aires 2004.
- AGUIRRE, Patricia 2008. CAPÍTULO 1 DE ELEMENTOS DE ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA- Apunte del Seminario de Antropología Alimentaria. Doctorado en Antropología- Univ. Nac. de San Martín- Buenos Aires.
- Barrionuevo, C. and Velarde, I. (2019), "La Fiesta como canal de comercialización de productos típicos. Consumo y precio del vino de la costa de Berisso". In Viteri, M.L.; Moricz, M and Dumrauf, S. Mercados: diversidad de prácticas comerciales y de consume, Ediciones INTA, Buenos Aires, pp. 211-220.

- BARRIONUEVO, CINTIA ESPEITX, ELENA; VELARDE, IRENE JULIA;. We recovered food heritage, and then? Value enhancement and promotion of local agri-food products in Argentina and Spain. BRITISH FOOD JOURNAL (1966).Londres: EMERALD GROUP PUBLISHING LIMITED. 2019 vol. n°. p - . issn 0007-070X.
- Barrionuevo, C.; Otero, J.; Garat J.J.; Velarde, I. (2016), "Sabe a territorio. La dialéctica producción/consumo en dos productos agroalimentarios típicos de La Plata-Berisso". In Bozzano, H. and Velarde, I. Transformaciones socioterritoriales y procesos de intervención en la región rioplatense, Imago Mundi, Buenos Aires, pp. 69-80.
- BOURDIEU, Pierre (2000) La distinción. Criterio y bases sociales del gusto, Taurus, Madrid.
- Cámararena, G. D., Sandoval, G. S. y Domínguez, I. S., (2011): Actitud hacia el consumo de cominas étnicas/internacionales y tradicionales en en norte de México. Agroalimentaria. Vol 17, No 32. pp 87-89.
- Contreras, J. y M. Gracia. (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Ariel, Barcelona
- Díaz, M. C. (2005): Los debates actuales en la sociología de la alimentación. Revista Internacional de Sociología (RIS) Tercera Época, NMO, Enero-Abril, pp. 47-78
- Escobar-López,S. , A. Espinoza-Ortega, I. Vizcarra-Bordi and H. Thomé-Ortiz (2017) The consumer of food products in organic markets of central Mexico. British Food Journal Vol. 119 No. 3, 2017 pp. 558-574
- ESPEITX BERNAT, Elena (1996) "Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los productos de la tierra". Agricultura y Sociedad, No 80-81, pp. 83-118.
- Espeitx, E. (2004) "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular", Pasos, Vol 2 No 2, pp. 193-213.
- Fischler, C. El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. (1995) Introducción y Cap. 3. pp. 11-23 y 61- 87. Ed. Anagrama. Colección Argumentos.
- Gallego, G, J (2005): Modos de consumo y sociedad del riesgo. Revista Internacional de Sociología (RIS) Tercera Época, N^40 , Enero-Abril, 2005, pp. 133-157
- Lopez de Ayala, M. (2004) " El análisis sociológico del consumo: una revisión histórica de sus desarrollos teóricos. Sociológica. Revista de pensamiento social, 2004, 5: 161-188.ISSN: 1137-1234
- Malassis, L. Et al. (1996) Que mangeons- nous? Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier.
- Muchnik José, 2010, Alimentos y poesía, conferencia en la Academia de agricultura de Francia.
- Muchnik, J. Alimentos, técnicas y cultura en América Latina (1990) INRA-CIRAD/CEEMAT- Francia.
- Parodi, G. (2015), "La figura del consum'actor justo francés: ¿consumidor y ciudadano?". Trabajo y sociedad, No 25, pp. 215-233. Available at

http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1514-68712015000200012. (accessed 31 August 2018).

- VELARDE Irene, Claudio Voget, Germán Avila, Claudia Loviso, Eugenia Orozco, Claudia Sepúlveda y Silvina Artaza (2008). "Influencia de la calidad en el consumo de productos patrimoniales: el caso del sistema agroalimentario del vino de la costa de Berisso". En *Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina*. Compiladores: Irene Velarde, Andrea Maggio y Jeremías Otero. 183 p. ISBN: 978-950-34-0493-5. INTA-DDIB, Buenos Aires.
- VELARDE Irene, Handloser Marta, Dupleich Jorge, Terán Juan Cruz, Mariani Sergio. (2007) "IMPACTO DEL CONSUMO DE ALIMENTOS CON IDENTIDAD TERRITORIAL: El caso del sistema agroalimentario de los quesos tandileros, Provincia de Buenos Aires, Argentina". Publicado en CD de V Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales, Facultad de Ciencias Económicas de la UBA, Buenos Aires, 7 al 9 de Noviembre de 2007.
- VELARDE, Irene (2010) Valorización de los recursos agroalimentarios locales como estrategia de desarrollo rural: estudio de caso del vino de la costa de Berisso, Argentina. Tesis de Maestría en Estudios Sociales Agrarios- FLACSO, Buenos Aires, Argentina. 196 p.

Módulo 4:

- ALDERETE SALAS S., RÓTOLO G., CHAMPREDONDE M., 2015, *El agroecosistema como componente de la calidad de un producto típico. Caso: cordero liviano del centro mesopotámico*. En IX Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos, Buenos Aires, 3 a 6 de noviembre de 2015
- BOUÉ E. CHAMPREDONDE M, 2013, Caracterización de la puesta en mercado del salame de colonia caroya en el contexto de la construcción de una Indicación Geográfica como motor de desarrollo. En Urbano B., *Researches in Sustainability and Food Safety for the Development*, Ed Agencia Internacional Española de Cooperación para el Desarrollo, Universidad de Valladolid, España, p 213 a 249
- CARDUZA F., CHAMPREDONDE M, CASABIANCA F, 2016, *Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina*. En *RIVAR* Vol. 3, Nº 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, p 24 a 40 <http://revistarivar.cl>
- CASABIANCA, F. Y LETABLIER, M.T. (1996) Normalisation et gestion du vivant. En *La qualité dans l'agro-alimentaire: émergence d'un champ de recherches*. INRA.
- CHAMPREDONDE M., INHAM MATOS L., 2019, *Las IG en Argentina y Brasil: una discusión sobre las promesas de calidad*. En *Revista DRd – Desenvolvimento Regional em debate* (ISSN 2237-9029) v. 9, Ed. esp. 2, dic. 2019, Universidad de Contestado, Paraná, Brasil, p 134-165
- CHAMPREDONDE M., CONSIGLI R., 2019, *Calidades construidas y calidades comunicadas en las carnes pampeanas en Argentina*, apartado del Capítulo Ejemplos empresariales y asociativos de marcas de calidad en Argentina. En Teixeira A. Sañudo C. *Marcas de calidad de carne en Iberoamérica* (Caribe,

Sudamérica y Península Ibérica), Ed. Casa de Trabalho, Bragança, ISBN: 978-989-20-9141-9 (impreso) 978-989-20-9142-6 (electrónico), p.199-207

- CHAMPREDONDE M., CASABIANCA F., 2016, "*Qualities transmitted by territorial branding. Proposal for a new typology*". En 7th International Conference on Localized Agri-food Systems "*Challenges for the New Rurality in a Changing World*", Estocolmo, Suecia, 8-10 de mayo de 2016, 2 p
- CHAMPREDONDE M., 2016, "*Tipicidad territorial: elemento fundacional de la construcción de una denominación de origen*". En *Revisa Electrónica "Desenvolvimientto Regional em Debate"*, <http://www.periodicos.unc.br/index.php/drd>; Universidad do Contestado, (ISSNe 2237-9029) V. 6, N. 1, jan./jul., SC, Brasil, p. 22-40,
- CHAMPREDONDE M., BORBA M. (2015) *Diferenciar productos locales contribuyendo al desarrollo territorial*, ISBN 978-92-9248-568-9, Ed.(IICA, Montevideo, Uruguay, 64 p. <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/126011/1/Libro-DiferenciarProductosLocales.pdf>
- CHAMPREDONDE M., 2014 "*Las Indicaciones Geográficas en América Latina: Balance actual y desafíos*" En DALLABRIDA R.V. *Desenvolvimientto Territorial: Políticas Públicas Brasileiras, experiencias internacionais e a Indicação Geográfica como referencia*, Editora LiberArs, p. ISBN 978-85-64783-44-7, Sao Paulo, p 265 a 275
- CHAMPREDONDE M., VITROLLES D., CASABIANCA F., CERDAN C., 2014, La Pampa como indicación geográfica para diferenciar carnes vacunas en Argentina y en Brasil: motivaciones y limitantes. En *Revista Agroalimentaria*, Universidad de los Andes (ULA), ISSN 1316-0354, Vol. 20 N° 38, Enero 2014, Mérida, Venezuela p 35 a 52
- CHAMPREDONDE M., CESIN VARGAS A., 2013, *Mecanismos de calificación e incidencia de las no-calidades en el resultado económico de las Denominaciones de Origen. Una reflexión a partir del caso del Queso Cotija de México*. En VI Congresso Internacional Sistemas Agroalimentares Localizados "Os SIAL face às oportunidades e aos desafios do novo contexto global" Brasil, 22 a 24 de mayo, Florianópolis, Brasil, 28 p
- CHAMPREDONDE M., 2012, La valorización de la tipicidad cultural y territorial de productos mediante certificaciones en países de América Latina. En *Desenvolvimientto Territorial. Produccion, Identidade e Consumo*, Froehlich J.M. Organizador, Editora UNIJUI, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, RS, Brasil,
- CHAMPREDONDE M , MUCHNIK J., 2010, ¿Se hace humo el territorio del asado? : un enfoque constructivista de la calidad de los alimentos. Experiencias argentinas. Trabajo presentado en: 116º Seminario EAAE "Dinámicas espaciales sistemas agroalimentarios: implicancias para la sustentabilidad y bienestar del consumidor". Parma, Italia: 27/30 Octubre, 2010.
- CHAMPREDONDE M., 2008, Localización, deslocalización, ¿relocalización? de la calidad de las carnes vacunas pampeanas argentina. Impacto territorial. En *Velarde I, Maggio A., Otero G., (Compiladores), 2008, Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina*, 183 p., Edición INTA, Buenos Aires, p 76 a 99

- CERDAN, C. y SAUTIER, D. (2002) Construction territoriale de la qualité des produits de l'élevage dans le Nordeste Brésilien, GIS SYAL, Montpellier, octobre 2002. CD Rom issued from the Agrifood System Seminar.
- De SAINTE MARIE, E. VALCESCHINI (1996)"Les représentations de la qualité à travers les dispositifs juridiques" En La qualité dans l'agro-alimentaire: emergence d'un champ de recherches. INRA
- ELVERDÍN Julio H., MAGGIO Andrea, MUCHNIK José (2011) Factores de anclaje territorial de actividades agropecuarias: expansión sojera y retracción ganadera en Argentina
- MUCHNIK, J. TOUZARD J.M. Caractérisation des processus d'innovation étudiés dans PIDAL (2001). Mimeo.
- PEREZ CENTENO M., LANARI M.R., ROMERO P., MONACCI M., ZIMMERMAN M., BARRIONUEVO M., VAZQUEZ A., CHAMPREDONDE M., ROCCA J., LOPEZ RAGGI F. DOMINGO E., 2007, Puesta en valor de un sistema tradicional y de sus recursos, genéticos mediante una Indicación Geográfica: El proceso de la Carne Caprina del Norte Neuquino en la Patagonia Argentina, Animal Genetic Ressource information: Special issue: Interlaken International Conference, Food Agriculture Organisation (FAO), (<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a1206t/a1206t01.pdf>) 10p.
- POMÉON Thomas, BOUCHER François, CERVANTES ESCOTO Fernando (2008) DENOMINACIÓN DE ORIGEN O DENOMINACIÓN GENÉRICA: EL CASO DEL QUESO COTIJA EN MÉXICO. Publicado en CD de ALFATER 2008. Alimentación, Agricultura Familiar y Territorio. IV Congreso Internacional de la Red SIAL, Mar del Plata, 27 al 31 de Octubre de 2008.
- RALLET, A. (2002). "L'économie de proximités. Propos d'étape", en:A. Torre (Ed.), "Le local à l'épreuve de l'économie spatiale", Collection études et Recherches sur les Systèmes Agraire et le Développement,número 33, INRA, París, pp. 11-26.
- SALAIS, R.; STORPER, M. (1993), Les mondes de production: enquête sur l'identité économique de la France. Ed. École des hautes études en sciences sociales, Paris.
- SCHIAVONE E M, CHAMPREDONDE M, 2008, Estado actual y evoluciones posibles del marco legal Argentino concerniente a la valorización de alimentos con Identidad Territorial. Aportes para un proceso de mejoramiento. En IV Congreso de la Red SIAL Internacional ALFATER 08, Mar del Plata, 27 a 31 de octubre, 29 p
- SCHMIDT V. OUSTRY L., de la FUENTE L., CHAMPREDONDE M, *Los talleres: una herramienta metodológica en la promoción de la interculturalidad y en el rescate de alimentos con identidad territorial*, para ser presentado en XV Jornadas de Extensión Rural, Potrero de los Funes, San Luis
- GONZALEZ COSIOROVSKI J., CHAMPREDONDE M., SALERNO M., The challenge of Argentina Fairtrade certification for small producer organizations. In 5th Fair Trade International Symposium 2015, 29 -31 de mayo, Milan, Italia, 15 p
- SIMÕES, Orlando y VELARDE, Irene. La Función de las Indicaciones Geográficas de productos Agroalimentarios en el Desarrollo de Territorios Periféricos. Las Experiencias de Portugal y Argentina. Ponencia expuesta en el Congreso

- ALFATER 2008: Alimentación, Agricultura Familiar y Territorio. IV Congreso Internacional de la Red SIAL. Mar del Plata, Argentina: 27/31 Octubre, 2008.
- VANDECANDELAERE, E., ARFINI, F., BELLETTI, G. Y MARESCOTTI, A. (2010). Uniendo personas, territorios y productos. Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. Roma, FAO.
 - VELARDE, Irene; VIMO, Patricia; CORRADETTI, María Alicia; VERTIZ, Patricio; OTERO, Jeremías; RAIMUNDI, Gerónimo; FERNANDEZ, Lucrecia; LOZANO, Claudia y ESPINOZA, Fernando. 2010. Las nociones de calidad percibidas por productores queseros de Tandil, Argentina: diversidad de estrategias y tensiones en procesos de desarrollo territorial. Trabajo presentado en: 116º Seminario EAAE "Dinámicas espaciales sistemas agroalimentarios: implicancias para la sustentabilidad y bienestar del consumidor". Parma, Italia: 27/30 Octubre, 2010.
 - VILLANUEVA-CARVAJAL, Adriana; DOMINGUEZ-LOPEZ, Aurelio; ESPINOZA-ORTEGA, Angélica y ARRIAGA-JORDÁN, Carlos. 2008. Alimentos Artesanales y Tradicionales. Variabilidad vs. Estandarización.

PUBLICACIONES DE POSGRADO DE LOS CURSOS SIAL EN ARGENTINA

"Curso de Sistemas Agroalimentarios Localizados: Procesos de innovación y valorización de los recursos locales. El caso del vino de la costa de Berisso." (2002)

Autores: José Muchnik, Irene Velarde y otros. Publicación realizada por la Especialización en Economía Agroalimentaria / Argentina / GIS- SYAL, Francia. Nº de páginas 82.

"Curso de Sistemas Agroalimentarios Localizados: Procesos de innovación y valorización de los recursos locales. El caso del tomate platense" (2003)

Autores: José Muchnik , Irene Velarde , Juan J. Garat y otros. Publicación anual realizada por la Especialización en Economía Agroalimentaria, INTA, Argentina / GIS- SYAL, Francia. Pag. 64

"Curso de Sistemas Agroalimentarios Localizados: Procesos de innovación y valorización de los recursos locales. Estudio de Caso: Consorcio Regional de productores ganaderos de "Pampas del Salado" (2004) Autores: José Muchnik , Irene Velarde, Andrea Maggio y otros. Publicación anual realizada por la Especialización y Maestría en Economía Agroalimentaria, Universidad Nacional de La Plata – GIS SIAL – INTA. Pag. 68.

"Curso de Sistemas Agroalimentarios Localizados: Procesos de innovación y valorización de los recursos locales. Estudio de Caso: La producción de quesos de Tandil". (2008) Autores: José Muchnik , Irene Velarde , Juan J. Garat y otros. Publicación anual realizada por la Especialización y Maestría en Economía Agroalimentaria, Universidad Nacional de La Plata – GIS SIAL – INTA- Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires. P.p. 76

"Curso de Sistemas Agroalimentarios Localizados: Procesos de innovación y valorización de los recursos locales. El caso del Postre de Balcarce". (2012)
Coordinadores: José Muchnik , Irene Velarde , Marcelo Champredonde y otros.
Autores: Aranguren, Cecilia y otros. Publicación anual realizada, Universidad Nacional de La Plata– Agriterris P.p.70 ISBN: 978-950-34-0834-6 Imprenta Taller 4- La Plata.
Palabras claves: 1. Ciencias Agropecuarias, 2. Alimentos; 3. Recursos