

Maestría en Economía Agroalimentaria

Curso

SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS:

El caso de la miel de Yateí, Misiones, Argentina

Departamento de Desarrollo Rural

Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales

Universidad Nacional de La Plata

3 de Mayo al 21 de Junio de 2023

Modalidad virtual

Docente responsable: MSc. Irene Velarde (UNLP)

Docentes: MSc. Jeremías Otero (UNLP) y Dra. Angélica Espinoza Ortega (UAEM-México)

Colaboradora: Mg. Marina Parra (UNaM- Arg)

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 y/o activación de los recursos agroalimentarios asociados a un territorio.

Objetivos

- Comprender cómo 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 en su perspectiva histórica: 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/as, organizaciones profesionales e instituciones implicadas.

El caso de estudio

Se puede considerar que la miel de Yateí¹ elaborada en la ecorregión de la Selva Paranaense-Bosque Atlántico, en la Provincia de Misiones, Argentina, posee el potencial de los productos ligados al origen debido a que su calidad específica, según productores locales, se la vincula a la flora nativa, de la que las abejas Yateí, obtienen néctar, polen, etc. resultando una miel cuya calidad específica, es resultado de la combinación de recursos naturales y técnicas o prácticas de producción locales relacionadas con la historia y la cultura.

La miel de yateí es consumida desde tiempos precolombinos por los pueblos originarios Mbya quienes en general hacen uso de las colmenas silvestres y continúa teniendo un consumo importante sobre todo en comunidades rurales cercanas a la selva paranaense como recurso alimenticio y también medicinal. A nivel regional, esta especie posee un gran valor para la biodiversidad, ya que es un importante polinizador de la flora nativa y se destaca como un recurso con potencial económico.

El presente caso posee una relevancia actual que es evidente, no sólo por el número creciente de productores sino por diferentes fenómenos técnicos, económicos, socio-antropológicos que han sido movilizados en los últimos años y que justifican su abordaje desde el enfoque SIAL.

En el actual escenario post pandemia Covid19, el vínculo entre alimentos, ambiente, biodiversidad y salud, fundamentan su pertinencia y acción transformadora en una red institucional que se propone abordar creativamente estas articulaciones. Desde el proyecto Uso sustentable de la biodiversidad (PNUD- Mrio. Ambiente...) se han generado innovaciones

¹ *Tetragonisca fiebrigi* Schwarz, conocida comúnmente en Argentina como "Yateí, Rubita o Mestizo". Incluida en el capítulo X del CAA, resolución conjunta 17/2019

técnicas y planes de manejo sustentable, se logró su inclusión en el Código Alimentario Argentino lo que permitió gestar nuevos canales -y agentes- para su distribución y comercialización, y a su vez, la baja escala de producción no ha logrado aún incrementar el número de consumidores. Se observa también una institucionalidad creciente que comprende nuevas organizaciones que representan los intereses de la meliponicultura, como también consolidar una canasta de bienes de la Biodiversidad Argentina.

Por otro lado, se observan articulaciones entre actores del territorio para la valorización de este producto, tal como lo demuestra la organización de talleres, productores demostradores de cajas racionales para mejorar la producción y una mesa de articulación interinstitucional donde participan instituciones de ciencia y técnica junto a otras instituciones gubernamentales y no gubernamentales.

Sial como enfoque nos permitirá interrogarnos sobre la evolución del anclaje territorial de los sistemas productivos: ¿cómo el pasaje de una producción fundamentalmente para el consumo propio y de consumidores de cercanía a una de carácter comercial modifica los lazos al territorio? ¿qué tipo de lazos se ven modificados?, esto implicará tener en cuenta tanto los lazos "inmateriales" (saber hacer, identidades, organizaciones sociales...), como los lazos "materiales" modificados por el cambio de los sistemas técnicos de producción, sus vínculos con el ambiente y la comercialización, sus vínculos con las normativas, entre otros. La calidad será uno de los ejes que moviliza las acciones colectivas emprendidas tanto por los meliponicultores, como por las instituciones de apoyo, las que se verán confrontadas a las percepciones y apreciaciones de los consumidores. Los consumidores y su forma de consumir el producto permitirán avanzar en el conocimiento sistémico que puede aportar pistas para la innovación.

Las herramientas del enfoque Sial permitirán analizar las relaciones alimentación- territorio, la especificidad del producto en relación con las técnicas de elaboración y su lugar en la evolución de las prácticas y culturas alimentarias del consumidor; los actores institucionales que acompañan y regulan la actividad y las acciones individuales y colectivas de los meliponicultores que también juegan un rol significativo en estos procesos de anclaje de productos locales; ¿cómo juegan dichas variables en los procesos de construcción territorial?

Contenido teórico

- Módulo 1 - Sistemas agroalimentarios localizados, anclaje territorial y diversidad de modelos productivos. Evolución de la noción de SIAL.
- Módulo 2 - Los recursos agro alimenticios locales: identificación, diagnóstico, valorización
- Módulo 3 - Calidad de los productos alimenticios y comportamiento de los consumidores.
- Módulo 4 - 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 en 8 sesiones semanales de tres horas de duración a través de la plataforma Zoom del Departamento de Desarrollo Rural de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP, a cargo del equipo docente. Se articulará con el trabajo de campo en base a la producción de miel de Yateí en la provincia de Misiones, el mismo se realizará de manera independiente en grupos de estudiantes matriculados a lo largo del desarrollo del curso, con avances parciales pautados y una exposición final del trabajo de campo en el último encuentro (21 de Junio de 2023).

La bibliografía obligatoria estará disponible en el Aula Virtual del curso. Quedarán conformados 3 grupos de trabajo para el desarrollo de la aplicación conceptual en el caso de la producción de miel de Yateí.

Carga horaria total: 45 horas

Trabajo de campo

Encuestas/entrevistas 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) calidad, que abarca una encuesta directa sobre los consumidores, entrevistas y consultas a productores-comercializadores, una indagación bibliográfica sobre las motivaciones de los consumidores de miel, informaciones sobre las relaciones comercialización y gastronomía, entre otras modalidades.

3) anclaje territorial, que abarca una dimensión histórica para analizar el proceso de desarrollo de la producción de miel de Yateí en Misiones, 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 basado principalmente en trabajo independiente de los participantes del curso:

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 encuestas/entrevistas.
2. Realización de las encuestas/entrevistas a diferentes informantes.
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.

Evaluación

La misma consistirá en un trabajo monográfico grupal sobre el estudio de caso, en función de cada eje seleccionado por los participantes que movilice los conceptos discutidos en el curso.

Cada estudiante deberá entregar las tareas para cada módulo pautadas en el aula virtual lo que conformará el 25 % de la evaluación final.

En todos los casos para la acreditación del curso deberán asistir al menos al 80% de los encuentros sincrónicos de tres horas de duración y presentar en tiempo y forma el trabajo grupal monográfico propuesto que constituirá el 75 % de la nota final del curso.

Informes e inscripción

En Prosecretaría de Posgrado se podrán inscribir hasta el martes 25 de abril al e-mail:

posgrado@agro.unlp.edu.ar Teléfonos: 0221 4236758 int. 447 ó 448.

Teléfono del Dpto. Desarrollo Rural: 0221 4236758 int. 415

Podrán inscribirse graduados universitarios de Ciencias Agrarias, Forestales, Alimenticias, Naturales, Ambientales y Ciencias Sociales (Sociología, Antropología, Geografía, Historia, Ciencias Políticas)

Cronograma

Día 1

3/5, 17:00 a 20:00 hs.

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

Presentación del caso de la miel de Yateí en Misiones. Constitución de los grupos para el trabajo de campo.

Día 2

10/5, 17:00 a 20:00 hs.

Plenario de la actividad asincrónica 1. (Continuación Módulo 1).

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.

Día 3

17/5, 17:00 a 20:00 hs.

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.

Día 4

24/5, 17:00 a 20:00 h

Exposición de artículos seleccionados a cargo de estudiantes.

Análisis comparado de las trayectorias técnicas. Activación de productos localizados, guías metodológicas: alcances y límites (Continuación Módulo 2).

Día 5

31/5, 17:00 a 20:00 h

Módulo 3 - Calidad de los productos alimenticios y comportamiento de los consumidores

Evolución de los sistemas agroalimentarios y su vínculo con el tipo de alimentación y de consumidores. Los fenómenos de globalización/localización y su impacto en el consumo. La posmodernidad y los nuevos consumidores. Nuevos valores éticos y su importancia en los procesos de valorización de alimentos. Estudios del consumidor de alimentos en AL, perspectivas desde México.

Día 6

7/6, 17:00 a 20:00 h

Continuación del Módulo 3

Estudio de los consumidores, metodología de análisis del consumidor y herramientas para complementar los procesos de calificación de los alimentos, encuestas, libre asociación de palabras, degustaciones. Taller en torno a un producto emblemático Argentino.

Día 7

14/6, 17:00 a 20:00 h

Módulo 4 - Calificación de los productos y procesos de innovación

Las diversas acepciones de la noción de calidad (higiénica, nutricional, organoléptica, cultural, ecológica...) La calidad y la calificación de los productos, construcción social y técnica de la calidad. Las diversas modalidades de calificación de los productos: por el origen de los mismos (identificaciones geográficas, denominaciones de origen, indicadores de procedencia, etc.), por las maneras de producir (certificados de conformidad, sellos, marcas, productos orgánicos, etc.), por las maneras de comercializar (comercio justo, etc.).

Procesos de innovación en relación a la calificación de los productos. La dimensión organizacional, institucional y legislativa de los procesos de calificación de los productos. Comparaciones Norte / Sur. Valorización integral de recursos agroalimentarios. Análisis comparativo de casos de Argentina y Latinoamérica.

Exposición de un artículo seleccionado a cargo de un estudiante.

Día 8

21/6, 17:00 a 20:00 h

Exposición de los trabajos grupales de cada uno de los ejes (30 minutos de exposición por grupo)

Los sistemas agroalimentarios localizados como enfoque de investigación e intervención en el desarrollo rural.

Comentarios, debate y cierre.

Bibliografía:

Caso de la miel de Yateí

1. BARTOLOMÉ, MIGUEL A. 1977. Orekuera royhendu (lo que escuchamos en sueños), Shamanismo y religión entre los Ava Katu Ete del Paraguay. Instituto Indigenista Interamericano. Serie Antropología Social, 17. México.
2. _____ 2009. Parientes de la selva, los guaraníes Mbya de la Argentina. Ed. CEADUC, Asunción, 463 pp.
3. Biesmeijer J. 1997. Abejas sin aguijón su biología y organización de la colmena. Elinkwijk BV, Utrech. 53 p.
4. Cebolla Badie Marilyn (2005) Ta'y ñemboarái La miel en la cultura mbya-guaraní. Tesis doctoral. Departament d'Antropologia Cultural i Història d'Amèrica i Àfrica Facultat de Geografia i Història Universitat de Barcelona
5. Keller, Héctor (2015) "La fotosíntesis de la cultura": estudios etnobiológicos en comunidades guaraníes de Misiones, Argentina" (CONICET) Inédito.
6. König, E; La Rocca, L; Parra, M; Suárez, G; Walantus, H; Meriggi, J. (2020) Miel de Yateí - Cartilla
7. Miranda, D., Molina, R., Aquino, D., Pellizzer, N., Berdún, A., Fernández, L. y Huk, L. (2019). "Flora utilizada por Apis mellifera L. y Tetragonisca fiebrigi Schwarz en Misiones, Argentina". Yvyrareta 26 ISSN: 0328-8854. Facultad de Ciencias Forestales, Universidad Nacional de Misiones.
8. Red de Seguridad Alimentaria .GRUPO AD HOC Miel de *yatei* (2018) PRC_miel_de_Yatei, EXPEDIENTE EX-2018-32897760- -APN-DERA#ANMAT Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. 'Estándares de calidad microbiológico y físico-químico en miel de abejas nativas sin aguijón (ANSA) "
9. Santos S, Elena L. 2016. Abejas sagradas entre los mayas. Ciencias, núm. 118-119, noviembre 2015- abril, pp. 118-125. [En línea].

Paginas web

<https://www.primeraedicion.com.ar/nota/100140048/ecologia-creo-el-registro-provincial-de-meliponicultores/>

<https://www.elterritorio.com.ar/noticias/2020/06/05/664324-puerto-rico-celebra-el-dia-municipal-de-las-abejas-nativas-y-la-meliponicultura>

<https://misionesonline.net/2020/10/26/proyecto-usubi-avanza-en-las-acciones-de-capacitacion-en-la-produccion-de-miel-de-yatei-en-misiones/>

<https://nordeste.conicet.gov.ar/formaron-a-productores-de-abejas-nativas-de-misiones-a-traves-un-proyecto-del-conicet/>

<https://www.facfor.unam.edu.ar/la-unam-firmo-convenio-proteger-la-biodiversidad-marco-del-proyecto-usubi/>

<https://misionesonline.net/2021/11/13/meliponicultura-sustentable-avanzan-en-una-red-articulada-en-misiones-de-la-mano-del-programa-usubi-y-la-unam/>

Módulo 1

- 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
- Fournier, Stéphane y Muchnik, José (2012) EL ENFOQUE «SIAL» (SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS) Y LA ACTIVACIÓN DE RECURSOS TERRITORIALES. Agroalimentaria, Vol 18 n° 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 Dinamiques 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.
- 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.
- 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 (2022) "Sistemas Agroalimentarios Localizados y procesos de patrimonialización en territorios de la provincia de Buenos Aires, Argentina: posibilidades y contradicciones" Revista RIVAR , Santiago de Chile. Vol. 9, nº 25, 1-16, enero 2022 | ISSN 0719-4994. Artículo de investigación. <https://doi.org/10.35588/rivar.v9i25.5412>

Modulo 2

- BOM KONDE, P.; MUCHNIK, J.; REQUIER DESJADINS, D. (2001) Les savoir-faire agroalimentaires, de la valeur d'usage à la valeur marchande. Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement 32. Systèmes Agroalimentaires localisés. Terroirs, savoir-faire et innovations. INRA, CIRAD, CNEARC.
- BOUCHER F.; REYES GONZÁLEZ J.A. (2011) Guía metodológica para la activación de sistemas agroalimentarios localizados, IICA, CIRAD, REDSIAL México-Europa. México: IICA.
- BOUCHER, F., & RIVEROS-CAÑAS, R. A. (2017) Dinamización económica incluyente de los territorios rurales: alternativas desde los Sistemas Agroalimentarios Localizados y los Circuitos Cortos de Comercialización. ESTUDIOS LATINOAMERICANOS, NUEVA ÉPOCA, NÚM. 40, JULIO-DICIEMBRE, 2017, PP. 39-58.

- 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
- CALDENTEY 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
- CHAMPREDONDE, M. y GONZÁLEZ COSIOROVSKI, J. (2016) "¿Agregado de Valor o Valorización? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina" RIVAR Vol. 3, Nº 9, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2016, pp. 139-163.
- 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.
- 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. (1995) Recursos técnicos locales: concepto y metodología. En: Agroindustria Rural. Recursos técnicos locales recursos y metodología. 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.

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.

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, noviembre de 2015. Facultad de Ciencias Económicas –Universidad de Buenos Aires.

Módulo 3

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.

AMAYA-CORCHUELO, S., SÁNCHEZ-VEGA, L., AGUILAR-CRIADO, E. Y ESPINOZA-ORTEGA, A. (2017): Percepción del consumo de producciones de calidad. Los casos del quesillo de Oaxaca, México y el jamón ibérico de Bellota de España. En: Mercados y desarrollo local sustentable. Coord. Renard-Hubert, M. C. COLOFON, Ciudad de México. ISBN 978-607-8513-22-2. pp. 33-50.

BOURDIEU, Pierre (2000) La distinción. Criterio y bases sociales del gusto, Taurus, Madrid.

- CÁMARENA, G. D., SANDOVAL, G. S. Y DOMÍNGUEZ, I. S., (2011): Actitud hacia el consumo de cominas étnicas/internacionales y tradicionales en el norte de México. *Agroalimentaria*. Vol 17, No 32. pp 87-89.
- 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, SY, ESPINOZA-ORTEGA, A., MOCTEZUMA-PÉREZ, S. Y CHÁVEZ-MEJÍA C. (2022): Explorando lo alternativo en los mercados alternativos del Centro de México. *ITEA*. No 118, Vol. 3 pp 493-510. <https://www.aida-itea.org/index.php/revista/contenidos?idArt=935> ISSN 2386-3765
- ESPEITX BERNAT, Elena (1996) LOS "NUEVOS CONSUMIDORES" O LAS NUEVAS RELACIONES ENTRE CAMPO Y CIUDAD A TRAVÉS DE LOS "PRODUCTOS DE LA TIERRA". *Revista: "Agricultura y Consumo"*. N°80.
- FISCHLER, C. (1995) El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. 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
- MUCHNIK, J 2010, Alimentos y poesía, conferencia en la Academia de agricultura de Francia.
- SÁNCHEZ VEGA, L. Y ESPINOZA-ORTEGA, A. (2017): Proceso de calificación del Quesillo de Reyes Etna, Oaxaca. En: *Calificación, Valorización y Turismo. Aproximaciones al patrimonio agroalimentario*. Thomé Ortiz, H. Y Martínez Campos A. R (Coord). COLOFON-UAEM. Ciudad de México. ISBN: 978-607-8563-39-5. pp. 149-182
- SÁNCHEZ-VEGA, L., ESPINOZA-ORTEGA, A., THOMÉ, ORTIZ, H., ROJAS RIVAS, E., ESCOBAR-LÓPEZ, S.Y. (2023): Motivos de consumo de vino de enoturistas del centro de México. *RIVAR*. Vol. 10, No. 28 pp 41-57. <https://doi.org/10.35588/rivar.v10i28.5377> ISSN 0719-4994
- 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

CASABIANCA François, BENEDETTO Andrea, GRION Adolfo, CANDUSSI Olga, NANINI Paola ¿Una Indicación Geográfica/Denominación de Origen sirve siempre para promover el Desarrollo Local? Reflexiones sobre la construcción de una IG para el Salame de Colonia Caroya. Seminario Taller de la Red SIAL Argentina Oberá, Misiones, 24 a 26 de setiembre de 2009.

CASABIANCA, F. Y LETABLIER, M.T. (1996) Normalisation et gestion du vivant. En La qualité dans l'agro-alimentaire: emergence d'un champ de recherches. INRA.

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.

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

CHAMPREDONDE M., MUCHNIK José (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 Marcelo (2008) La valorización de la Tipicidad Cultural y Territorial de productos mediante certificaciones en países de América Latina. Presentado en el XI

Congreso Solar Sociedad Latinoamericana de Estudios Sobre América Latina y El Caribe, Bahía Blanca 18/21 Noviembre 2008.

CHAMPREDONDE, M. (2008) La valorización de la Tipicidad Cultural y Territorial de productos mediante certificaciones en países de América Latina. En: XI Congreso Solar Sociedad Latinoamericana de Estudios Sobre América Latina y El Caribe. Bahía Blanca, Argentina: 18/21 Noviembre, 2008.

CHAMPREDONDE, M. (2015) Diferenciar productos locales contribuyendo al desarrollo territorial / Marcelo Champredonde, Marcos Flavio Silva Borba – Montevideo: IICA, 2015.

CHAMPREDONDE, M.; ALBALADEJO, C. y ERCOLI, F. (2008) Local territorial insertion of cattle breeders and artificialization of production systems: logics of cattle feeding in the Southwest of Argentine pampa. En XII Congreso de la Asociación Internacional de Sociología (IRSA) Goyang, Corea del Sur, 6 al 11 de julio de 2008.

DE SAINTE MARIE, E. (1996) "Les représentations de la qualité à travers les dispositifs juridiques" En La qualité dans l'agro-alimentaire: émergence 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

MAILLAT, D. Milieux innovateurs et dynamique territoriale. En: Economic Industrielle et Economic spatiale. Rollet et Torre.

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 Resource 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.
- SALAI, 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.
- SIMÕES, Orlando y VELARDE, Irene (2008) 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.
- 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.