

Maestría en Economía Agroalimentaria

Curso

SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS:

El caso de la cerveza artesanal de La Plata, Pcia. de Bs. As.

Departamento de Desarrollo Rural

Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales

Universidad Nacional de La Plata

8 de marzo al 3 de Mayo de 2019

Aula de Desarrollo Rural, FCAYF- Av. 60 y 119.

Docente responsable: MSc. Irene Velarde (UNLP)

Docente: MSc. Jeremías Otero (UNLP)

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 activación 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 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, organizaciones profesionales e instituciones implicadas.

El caso de estudio

El caso de la cerveza artesanal de La Plata 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 15 años y que justifican su abordaje desde el enfoque SIAL.

Actualmente, se estima que están involucrados cerca de 200 productores (la mayoría de pequeña escala), se han generado nuevos canales -y agentes- para su distribución y comercialización, y a su vez, el número de consumidores se incrementó exponencialmente. Se observa también una institucionalidad creciente que comprende nuevas organizaciones que representan los intereses del sector, como normativas locales que buscan dar formalidad a la actividad.

Por otro lado, se observan articulaciones entre actores del territorio para la valorización de este producto, tal como lo demuestra la organización de las fiestas y eventos realizados en la ciudad, donde afluencia de gente es masiva.

Sial como enfoque nos permitirá interrogarnos sobre la evolución del anclaje territorial de los sistemas productivos: ¿cómo el pasaje de una producción doméstica 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 y comercialización, sus vínculos con las normativas, entre otros. La calidad será uno de los ejes que moviliza las acciones colectivas emprendidas por asociaciones y cooperativas de elaboradores de cerveza artesanal, 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 colectivas de los elaboradores de cerveza también juegan un rol significativos 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 presencial y teórico práctica, para lo cual se organizará de la siguiente forma:

El Módulo teórico conceptual y metodológico que se desarrollará en la sede de La Plata 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 cerveza artesanal en la ciudad de La Plata, el mismo se realizará de manera independiente en grupos de estudiantes a lo largo del desarrollo del curso, con avances parciales pautados y una exposición final del trabajo de campo el último encuentro (3 de Mayo de 2019).

La bibliografía obligatoria se entregará una parte por vía electrónica y otra al inicio del módulo. Quedarán conformados 3 grupos de trabajo para el desarrollo de la aplicación conceptual en el caso de la producción de cerveza artesanal de La Plata.

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

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 comercializadores, una indagación bibliográfica sobre las motivaciones de los consumidores de cervezas artesanales, 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 cerveza artesanal en La Plata, 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 exponer un artículo que será seleccionado por el equipo docente en uno de los encuentros presenciales a acordar con cada uno y que conformará el 25 % de la evaluación final.

En todos los casos para la acreditación del curso deberán 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 viernes 1° de marzo al e-mail:

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

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

ARANCEL \$1.500

Cronograma

Día 1 (08/03)

8:30 a 12:30 hs.

Módulo 1 - Sistemas agroalimentarios localizados, anclaje territorial y diversidad de modelos productivos (Irene Velarde)

- 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 cerveza artesanal de La Plata. Constitución de los grupos para el trabajo de campo y distribución de los artículos para la exposición individual (Jeremías Otero).

Día 2 (15/03)

8:30 a 12:30 hs.

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 (Continuación Módulo 1 Irene Velarde).

Módulo 2 - Los recursos agroalimenticios locales: identificación, diagnóstico, valorización. (Jeremías Otero)

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.

12:00 – 12:30 hs Exposición de artículo seleccionado a cargo de un estudiante.

Día 3 (22/03)

Módulo 3 - Calidad de los productos alimenticios y comportamiento de los consumidores (Irene Velarde)

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 y representaciones. Criterios y bases sociales 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.

Preparación del trabajo de campo. Exposición de tres materiales para abordar cada eje específico a cargo de estudiantes.

Elaboración de cuestionarios por eje temático para aplicar al estudio de caso propuesto (coordina Jeremías Otero).

Día 4 (29/03)

8:30 a 12:30 hs.

Plenario de los cuestionarios elaborados por cada uno de los grupos. Devolución docente.
Exposición de 3 casos estudiados en cursos SIAL a cargo de Jeremías Otero.

Módulo 3 (continuación Irene Velarde) - Calidad de los productos alimenticios y comportamiento de los consumidores (Irene Velarde)

El alimento como referencia identitaria, identidades alimenticias / identidades territoriales.
Evolución de identidades, los procesos de identificación.

Los comportamientos de los consumidores, metodología de análisis. Bases socioculturales de la segmentación de los mercados, interés para los SYAL. Cadenas cortas de comercialización, relaciones productor / consumidor. Formación de las competencias de los consumidores

Día 5 (05/04)

8h30 a 12:30 hs.

Casos de estudio sobre los consumidores de productos locales: el tomate platense y otro caso documentado a cargo de un estudiante.

Módulo 4 - Calificación de los productos y procesos de innovación (Jeremías Otero)

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.).

Día 6 (12/04)

8h30 a 12:30 hs.

Modulo 4 (Continuación Jeremías Otero) 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.

Panel con referentes del caso de estudio de la cerveza artesanal de La Plata: un invitado por cada eje (coordina Irene Velarde).

Día 7 (26/04)

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

La patrimonialización de la cultura alimentaria local: argumentos, motivaciones y agentes. Patrimonialización de la producción alimentaria local e innovación. Producción agroalimentaria local y su relación con el turismo. Las fiestas de productos locales como elemento dinamizador. Comparación entre dos procesos de patrimonialización, éxitos y fracasos (Irene Velarde).

Trabajo en tres grupos temáticos. Continuación de la sistematización de las encuestas de campo con apoyo del equipo docente.

Día 8 (03/05)

8h30 a 12:30 hs.

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

Reflexión y debate final

Evaluación del curso y cierre.

Bibliografía:

Módulo 1:

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.
2. 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.
3. Boucher F., Bridier B., Muchnik J., Requier Desjardins Globalización y Evolución de la Agroindustria rural en América Latina: Sistemas agroalimentarios localizados.
4. Boucher, F. y Riveros H. La agroindustria rural en América Latina y el Caribe

5. 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)
6. 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.
7. Muchnik, J. *Agroindustria Rural y Globalización frente al próximo milenio X Aniversario de PRODAR*. Quito, 1999. Mimeo.
8. 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).
9. 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.
10. 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.
11. 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
12. 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.
13. 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.
14. 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*
15. 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.

16. 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.
17. 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.
18. 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.
19. Nogar, A. G. (2013) "Análisis de estrategias territoriales complementarias a partir de los enfoques teóricos". . Rev. Fac. Agron. Vol 112 (SIAL): 82- 92 .
21. 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.
22. 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.
23. Paniagua-Mazorra, Á. (2013) "Repensar el espacio (rural): entre la individualización y el campo global". Economía, Sociedad y Territorio, vol. XIII, núm. 41.
24. 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.

Módulo 2:

25. Bom Konde, P.; Muchnik, J.; Requier Desjadins, D. Les savoir- faire agroalimentaires, de la valeur d'usage à la valeur marchande (2001). Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement 32. Systèmes Agroalimentaires localisés. Terroirs, savoir- faire et innovations. INRA, CIRAD, CNEARC.
26. Guber, R. (2006) La entrevista etnográfica. Comunicación/Educación.

27. Muchnik, J. Recursos técnicos locales: concepto y metodología. En: Agroindustria Rural. Recursos técnicos locales recursos y metodología (1995). IICA, CIID/Canadá, CIRAD
28. Boucher François; Reyes González Juan Antonio.(2011) Guía metodológica para la activación de sistemas agroalimentarios localizados/, IICA, CIRAD, REDSIAL México-Europa. México: IICA.
29. 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
30. CALDENTEY A.; GÓMEZ MUÑOZ, A. (1996) "Productos Típicos, Territorio Y Competitividad", Agricultura Y Sociedad, Madrid,Nos. 80-81, Julio-Diciembre, Pp.57-82.
31. 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.
32. 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
33. 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
34. 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.
35. 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.
36. 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.

37. Velarde Irene (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.
38. Vimo, Patricia y Velarde, Irene (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:

39. 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.
40. Malassis, L. Et al. (1996) Que mangeons- nous? Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier.
41. Muchnik, J. Alimentos, técnicas y cultura en América Latina (1990) INRA-CIRAD/CEEMAT-Francia.
42. José Muchnik, 2010, Alimentos y poesía, conferencia en la Academia de agricultura de Francia.
43. 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.
44. 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.
45. BOURDIEU, Pierre (2000) La distinción. Criterio y bases sociales del gusto, Taurus, Madrid.
46. 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.
47. 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.

48. 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.
49. 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.
50. 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
51. Cámararena, 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.
52. 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

Módulo 4:

53. Julio H. Elverdín, Andrea Maggio, José Muchnik (2011) Factores de anclaje territorial de actividades agropecuarias: expansión sojera y retracción ganadera en Argentina
54. 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.
55. De Sainte Marie, E. Valgeschini (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
56. Maillat, D. Milieux innovateurs et dynamique territoriale. En: Economic Industrielle et Economic spatiale. Rollet et Torre.
57. Muchnik, J. Touzard J.M. Caractérisation des processus d'innovation étudiés dans PIDAL (2001). Mimeo.
58. 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.

59. 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.
60. 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
61. 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.
62. CHAMPREDONDE, Marcelo. 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.
63. 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.
64. Champredonde Marcelo , 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.
65. Champredonde, Marcelo (2015) Diferenciar productos locales contribuyendo al desarrollo territorial / Marcelo Champredonde, Marcos Flavio Silva Borba – Montevideo: IICA, 2015.
66. 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.
67. 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.

68. 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.
69. 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.
70. 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.
71. 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.
72. VILLANUEVA-CARVAJAL, Adriana; DOMINGUEZ-LOPEZ, Aurelio; ESPINOZA-ORTEGA, Angélica y ARRIAGA-JORDÁN, Carlos. 2008. Alimentos Artesanales y Tradicionales. Variabilidad vs. Estandarización.