

**Maestría en Procesos Locales de Innovación
y Desarrollo Rural - PLIDER**

Curso

SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALES:

**Universidad Nacional del Sur
Dpto de Geografía y Agronomía
Bahía Blanca**

16 a 20 de Abril de 2018

Docente responsable: Dr. Marcelo Champredonde (UNS -UPSO-INTA)

Docentes: Dr. Roberto Bustos Cara (UNS)

Colaboradores: Lic. María Isabel Haag (UNS), Lic. Liliana Inés Oustry (INTA Bordenave)

Contenido teórico

- Módulo 1 - Emergencia y particularidades del enfoque SIAL
- Módulo 2 - Recursos Territoriales de cara a su Valorización: identificación, diagnóstico, valorización
- Módulo 3 - Calidad de los productos alimenticios y comportamiento de los consumidores.
- Módulo 4 - Procesos de Diferenciación/ Valorización de recursos territoriales

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 Bahía Blanca, a cargo del equipo docente. Se articulará con el trabajo de campo en el Distrito de Saavedra, sobre el rescate y valorización de la gastronomía de culturas inmigrantes.

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 analizado

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

Prácticas de campo

Encuestas organizadas según dos ejes temáticos:

1) Evolución histórica de la gastronomía asociada a grupos de inmigrantes. Tipos de anclaje (territorial/cultural). Procesos de localización y deslocalización.

2) Mecanismos de valorización de la gastronomía local. Dinámica de los procesos individuales y colectivos de valorización. Diagnóstico y desafíos

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.
2. Realización de las 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.

En todos los casos para la acreditación del curso deberán presentar en tiempo y forma el trabajo grupal monográfico propuesto

Cronograma

Día 1 (16/04)

8:30 a 12:30 hs.

Módulo 1 – Emergencia y particularidades del enfoque SIAL (Marcelo Champredonde)

Dinámicas de los sistemas de producción, comercialización y consumo a lo largo del siglo XX: De la revolución verde y el proceso de "Globalización" a la regionalización, uniformización y diversificación, agricultura extractivista y conservación del medio ambiente, Agente productor y comunidad local, industrialización global y producciones artesanal, de nutritivo e inocuo hacia los alimentos nutracéuticos: procesos complejos y simultáneos. Coexistencia y controversias entre modelos agro-alimentarios.

Diversos enfoques que abordan la relación producto-territorio: distritos industriales, "Clusters", Sistemas Productivos Locales (SPL). Implicancias sobre los modelos de desarrollo.

La emergencia de la noción de Sistema Agroalimentario Localizado (SYAL-SIAL).

Las dimensiones abordadas y las disciplinas involucradas. El valor simbólico de los alimentos. Alimentación, cultura y territorio. La particularidad de los alimentos de ser in-corporados. Particularidades del enfoque SIAL: sistémico, interdisciplinario, comprensivo y constructivista.

Las tres finalidades del enfoque SIAL: como herramienta de investigación, de intervención y para la generación de Políticas Públicas.

El enfoque SIAL en Europa y en América Latina. Diversidad de visiones y de metodologías de investigación e intervención en el territorio. Convergencias y contrastes.

Análisis de casos de Argentina y de América Latina para analizar la aplicación del enfoque SIAL.

12:30 a 14:00 hs. Receso

14:00 a 18:00 hs. (Marcelo Champredonde)

Módulo 2 – Recursos Territoriales de cara a su Valorización: identificación, diagnóstico, valorización. (Roberto Bustos Cara)

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.

El alimentos, artesanías, modos de vida y paisaje como referencias identitarias. Evolución de identidades, los procesos de identificación.

Plenario y cierre.

Día 2 (17/04)

8:30 a 12:30 hs.

Módulo 3 - Calidad específica y calificación de los productos locales. Vínculo con el territorio

Calidad y calificación. La calidad como construcción social. El carácter social de la alimentación. La complejidad del evento alimentario. Criterios y bases sociales para la construcción del gusto. Consumo, nociones básicas.

Calidad específica vinculada al territorio. Génesis y evolución de la especificidad de las producciones y de los productos locales.

Enfoque constructivista de la calidad (objetivable y simbólica). Las diversas acepciones de la noción de calidad (higiénica, nutricional, organoléptica, cultural, ecológica...). Tipología de productos locales según su vínculo con el territorio. Criterios para la calificación de productos locales: Anclaje y tipicidad de los productos asociados a culturas/territorios. El carácter de artesanal de las producciones y de los productos locales

Metodología para la identificación y caracterización de los alimentos con tipicidad territorial y/o cultural.

- Los consumidores conocedores en la identificación de los alimentos típicos.

14 h a 18 hs

Módulo 4 – Procesos de Diferenciación/ Valorización de recursos territoriales (Marcelo Champredonde, Roberto Bustos Cara)

Los conceptos de Diferenciación, Valorización, Patrimonialización. Valorización integral de los recursos territoriales. Las cinco dimensiones en la valorización: social, identitaria-cultural-patrimonial, económica, técnica y ambiental.

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.), por su impacto ambiental (...).

Estrategias y herramientas de valorización: Animación local, intervención en las escuelas, festividades, turismo rural, diferenciación mediante signos de calidad.

El turismo rural en la valorización de recursos territoriales y en la promoción del desarrollo territorial...

Día 3 - (18/04)

9:30 a 12:30 hs

Módulo 4 (Continuación) 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 y legislativa de los procesos de calificación de los productos.

Valorización integral de recursos agroalimentarios. Metodologías de valorización de la calidad en origen.

Análisis comparativo de casos de Argentina y Latinoamérica.

Indicadores de evaluación de procesos de valorización en origen.

14:00 a 15:30 hs.

Presentación del estudio de caso: Liliana Oustry (INTA Pigüé) Maria Isabel Haag (UNS)

15:45 hs. Preparación del trabajo de campo. Conformación de los grupos. Elaboración de cuestionarios por eje temático para aplicar al estudio de caso propuesto.

Lectura de materiales para abordar cada eje específico.

17:30 hs. Plenario de los cuestionarios elaborados por cada uno de los grupos. Ajustes.

Opcional: *cena de camaradería a cargo de cada participante en lugar a designar*

Día 4 (19/04)

Encuestas de campo, salida a ...

(8 horas de trabajo de campo)

Día 5 (20/04)

8:30 a 15 hs.

Trabajo en grupos temáticos. Sistematización de las encuestas de campo con apoyo del equipo docente. Trabajo en tres grupos según los ejes temáticos. Preparación del plenario y estructuración de las monografías.

15,30 hs Plenario:

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

Reflexión y debate final

Evaluación del curso y cierre.

Bibliografía obligatoria básica:

Módulo 1:

- Módulo 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., Albaladejo C, 2012, Inserción territorial local de la ganadería vacuna y artificialización de los sistemas de producción: lógicas en la alimentación del ganado en el sudoeste pampeano Número Especial de Revista Interuniversitaria de Estudios Territoriales "Pampa", coeditada por la Universidad Nacional del Litoral (Argentina) y la Universidad de la Republica (Uruguay), 25 p
- Champredonde M., Perez Centeno M., 2012, "Un cacho de cultura... en la configuración del SIAL y en la calificación del "chivito criollo del norte neuquino y de su territorio". En Boucher F., Espinosa A., Pensado M. (Coord.). Sistemas Agroalimentarios en América

- Latina. Alternativas para el desarrollo territorial. Ed. Miguel Ángel Porrúa, ISBN: 978-607-401-629-1, México, p 201 a 230
- Fournier S. y Muchnik J (2012) El Enfoque «SIAL» (Sistemas Agroalimentarios Localizados) y la activación de recursos territoriales. *Agroalimentaria*, Vol 18 nº 34 (133-144)
 - 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 J. (2006) *Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones*. III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios", 18 al 20 de Octubre, Baeza, España, 21 p.
 - 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.

- 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.
- Paniagua-Mazorra, Á. (2013) "Repensar el espacio (rural): entre la individualización y el campo global". Economía, Sociedad y Territorio, vol. XIII, núm. 41.

Módulo 2:

- 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.
- Muchnik, J. Recursos técnicos locales: concepto y metodología. En: Agroindustria Rural. Recursos técnicos locales recursos y metodología (1995). IICA, CIID/Canadá, CIRAD
- 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; 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.
- 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:

- *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>

- Cámara, 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.
- 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., 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 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., 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 "Desarrollo 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,
- CERDAN, C. y SAUTIER, D. (2002) Construction territoriale de la qualité des produits de l'élevage dans le Nordeste Brésilien, GIS SYAL, Montpellier, octubre 2002. CD Rom issued from the Agrifood System Seminar.
- De SAINTE MARIE, E. VALCESCHINI (1996)"Les representations de la qualité à travers les dispositifs juridiques" En *La qualité dans l'agro-alimentaire: émergence d'un champ de recherches*. INRA
- 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
- ELVERDÍN Julio H., MAGGIO Andrea, MUCHNIK José (2011) Factores de anclaje territorial de actividades agropecuarias: expansión sojera y retracción ganadera en Argentina
- 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.
- Muchnik, J. Alimentos, técnicas y cultura en América Latina (1990) INRA-CIRAD/CEEMAT- Francia.
- 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"*. Nº80.

- 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.
- 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

Módulo 4:

- ALDERETE SALAS S., RÓTOLO G., CHAMPREDONDE M., 2015, *El agro-ecosistema 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
- Boucher François; Reyes González Juan Antonio.(2011) *Guía metodológica para la activación de sistemas agroalimentarios localizados/*, IICA, CIRAD, REDSIAL México-Europa. México: IICA.
- 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. *Desenvolvimiento Territorial: Políticas Públicas Brasileñas, experiencias internacionales 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 Agroalimentarios 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 *Desenvolvimiento Territorial. Producción, 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, CASABIANCA F, BENEDETTO A, GRION A, CANDUSSI O, NANINI P, 2008, ¿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.
- 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
- 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., 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. 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.
- SAINTE MARIE (DE), CH. ; PROST, JA. ; CASABIANCA, F. ; CASALTA, E. 1995, La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'Appellation d'Origine Contrôlée " Brocciu corse ". In : Nicolas, F. (éd.) ; Valceschini, E. (éd.) Agroalimentaire: une économie de la qualité, INRA-Economica, 185 – 198
- 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.
- 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, 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.
- 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.