

Carrera de Especialista y Maestría en Economía Agroalimentaria

**Seminario**

**SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS :**

***Procesos de innovación y valorización de los recursos locales***

**Universidad Nacional de La Plata – GIS SYAL Francia - INTA**

15 al 19 de setiembre de 2005

Parque Pereyra Iraola, Provincia de Buenos Aires

*Docente responsable : Dr. José Muchnik (INRA- GIS SYAL)*

*Comisión Organizadora : UNLP; INTA; Programa Cambio Rural Bonaerense del Mrio. de Asuntos Agrarios de la Pcia. de Bs. As.*

**Objetivos Generales**

- Analizar las características y los roles de los sistemas agroalimentarios localizados (Sial) en el contexto actual. Poner de manifiesto las interacciones entre los Sial, la producción agrícola, 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 a los que se ven confrontados.
- Definir las orientaciones 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.

**Objetivos Específicos :**

- Analizar el caso de la producción de hortalizas sin agrotóxicos del Parque Pereyra como un sistema agroalimentario localizado que fortalezca la puesta en valor del proceso de Desarrollo Rural Participativo.
- Potenciar la sinergia institucional establecida entre los distintos actores con competencia en el territorio (Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires, INTA y Universidad), con el aporte de otras instituciones de prestigio internacional en la temática del Desarrollo Rural, como el INRA.
- Rescatar y discutir el rol de la organización de los productores en un proceso integral de Desarrollo, en el caso del Parque Pereyra Iraola, bajo el enfoque metodológico de Sistema Agroalimentario Localizado.

## **ESTUDIO DE CASO PROPUESTO : “Hortalizas sin Agrotóxicos en el Parque Pereyra”**

### **Contenido Teórico**

- Módulo 1 - Agroindustria rural y Sistemas agroalimentarios localizados.
- Módulo 2 - Los recursos agro alimenticios locales : identificación, diagnóstico, valorización
- Módulo 3 - Calidad de los productos alimenticios y comportamiento de los consumidores.
- Módulo 4 - Las redes socio-tecnológicas de innovación.
- Módulo 5 - Calificación de los productos y procesos de innovación

### **Prácticas de Campo**

Encuestas organizadas según cuatro ejes temáticos: 1-evolución histórica de los sistemas hortícolas del Parque Pereyra; 2-actores e instituciones involucrados ; 3-aspectos técnico-económicos de los sistemas de producción ; 4-comercialización y consumo.

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 de cada grupo y reflexión teórica.

### **Evaluación:**

La misma consistirá en un trabajo monográfico sobre el estudio de caso “Hortalizas sin agrotóxicos en el Parque Pereyra” en función de cada eje seleccionado por los participantes que movilice los conceptos discutidos en el curso.

Los participantes extranjeros podrán optar entre la opción ya descrita o un tema o estudio de caso de su región que será analizado por los docentes en el inicio del curso.

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

### **Publicación:**

Los resultados del Curso serán objeto de una publicación que formará parte de la acumulación de conocimientos sobre el estudio de Sistemas Agroalimentarios Localizados.

**Requisitos de los participantes:**

- Graduado universitario de disciplinas afines al desarrollo rural (Ing. Agronómica y Forestal, Veterinaria, Sociología, Antropología, Historia, Ingeniería de Alimentos, Economía, Administración Agraria, Trabajo Social.)
- Asistencia a todas las actividades propuestas durante el transcurso del curso.

**Carga horaria:** 50 horas

**Cupo máximo:** 35 personas

**Inscripción:**

Hasta el 1º de setiembre de 2005 en el Departamento de Desarrollo Rural, Carrera de Especialista en Economía Agroalimentaria. E-mail: [ecagraria@agro.unlp.edu.ar](mailto:ecagraria@agro.unlp.edu.ar) y/o [ddevelopment@agro.unlp.edu.ar](mailto:ddevelopment@agro.unlp.edu.ar). Dirección postal C.C. 31. La Plata (1900), Argentina. T.E. 54-221-4236758, int. 415 (Lunes a jueves de 8,00 a 13,00 hs y viernes de 14,00 a 17,00 hs.)

**Arancel:**

Participantes nacionales : \$ 150

Participantes del extranjero: u\$s 100

El arancel incluye los gastos de movilidad para la realización de las entrevistas, un CD y manual con lecturas obligatorias, y la cena de camaradería.

Se dispone de alojamiento a precio accesible (\$10/noche) en las cercanías del Parque Pereyra, y se dispondrá de cafetería, almuerzo y cena en las mismas instalaciones del Parque (\$25/día).

## **CRONOGRAMA**

### **Jueves 15/9**

**9.00 hs**

**Acto de apertura con la presencia del Sr. Ministro de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires y del Sr. Presidente del INTA.**

**9.30 a 13.00 hs.**

#### **Módulo 1 - Agroindustria rural y Sistemas agroalimentarios localizados.**

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. Los fenómenos de concentración espacial de agroindustrias rurales. La emergencia de la noción de SIAL como enfoque integrador : articular / especificar / activar, los recursos territoriales. Características y diversidad de los SIAL. Especificidades con respecto a otros sistemas de producción localizados (distritos industriales, "clusters"). Su lugar en las cadenas agroalimentarias , su rol en el desarrollo local. Interés y operacionalidad de esta noción en el actual contexto de globalización económica.

**13.00 a 15.00 hs. Receso**

**15.00 a 18.00 hs.**

**Estudio de caso: Proyecto "Hortalizas sin agrotóxicos en el Parque Pereyra"** (a cargo de profesionales del Programa Cambio Rural Bonaerense).

Historia del proyecto. Fortalezas y debilidades. Valorización y diferenciación del producto. Análisis de actores. Aplicación de protocolos productivos. Proceso de certificación. Su interés para la comprensión de la noción de Sial.

**18.00 a 19.30 hs.**

Armado de grupos por eje temático. Breve reseña de los informantes a encuestar en cada grupo. Inicio de la preparación del trabajo de campo. Elaboración de guiones por grupo en función de los ejes temáticos propuestos.

### **Viernes 16/9**

**9.00 a 11.30 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

**11.30 a 13.00 hs.**

Continuación de la preparación del trabajo de campo. Elaboración de guiones por grupo en función de los ejes temáticos propuestos.

**13.00 a 15.00 hs. Receso**

**15.00 a 19.00 hs.**

Realización de entrevistas semidirigidas a informantes claves: productores ganaderos, actores institucionales, distribuidores mayoristas y minoristas, actores históricos.

**19.00 a 20.30 hs.**

Sistematización de la información recabada.

### **Sábado 17/9**

**9.00 a 11.30 hs.**

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

Perspectiva histórica de la alimentación y de los grandes modelos agro-alimenticios. La alimentación como hecho social. El alimento como referencia identitaria, identidades alimenticias / identidades territoriales. Evolución de identidades, los procesos de identificación . 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. Los comportamientos de los consumidores, metodología de análisis. Bases socioculturales de la segmentación de los mercados, interés para los SIAL. Cadenas cortas de comercialización, relaciones productor / consumidor. Formación de las competencias de los consumidores.

**11.30 a 13.00 hs. Panel: *Sistemas de diferenciación y certificación de hortalizas: desafíos y posibilidades.*** Contrastación de experiencias y opiniones de los panelistas y participantes.

**13.00 a 15.00 hs. Receso**

**15.00 a 18.00 hs.**

**Módulo 4 - Las redes socio-tecnológicas de innovación**

Los fenómenos de innovación localizada. La dimensión territorial en los fenómenos de aprendizaje, de transmisión y de difusión de las innovaciones. Coordinación entre actores, solidaridades territoriales y posibilidades de mutualización de funciones entre pequeñas empresas agro-alimenticias. El rol de los empresarios en los procesos de innovación, conocimiento técnico y reconocimiento social. La investigación experimental, rol de las "unidades de referencia". Los "mediadores de la innovación", extensionistas, técnicos y desarrollo agro-alimenticio local.

**18.00 a 19.00 hs.**

Preguntas y dudas surgidas durante las entrevistas del día viernes. Ajuste de cuestionarios para la realización de entrevistas por eje temático del día domingo.

**Domingo 18/9**

**9.00 a 10.30 hs.**

**Módulo 5 - Calificación de los productos y procesos de innovación**

Las diversas modalidades de calificación de los productos : por el origen de los mismos (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.

**11.00 a 18.00 hs.**

Realización de entrevistas.

**18.00 a 20.00 hs.**

Preparación del plenario final

**21.00 hs. Cena de camaradería.**

**Lunes 19/9**

**9.00 a 14.00 hs.**

**Plenario final**, con presencia de los técnicos y productores involucrados en el estudio de caso "Hortalizas sin agrotóxicos" y de las autoridades del Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires y del INTA.

Exposición y debate sobre el proyecto de reactivación. Aspectos grupales, reapropiación de prácticas productivas, intercambio de experiencias entre productores, transmisión del conocimiento, desafíos, obstáculos y posibilidades de la propuesta de intervención. Conclusiones preliminares de cada grupo. Reflexiones en torno a las cuestiones centrales surgidas en el plenario de los diferentes grupos y a las preocupaciones de los técnicos y productores.

Interés del proyecto desde el punto de vista del desarrollo local e interés desde el punto de vista científico. Alcances y límites de la noción de Sial aplicada al estudio de caso a cargo del Dr. José Muchnik.

Evaluación del Seminario y Cierre.

**14,00 hs. Almuerzo**

### **Bibliografía obligatoria:**

#### **Módulo 1:**

1. Muchnik, J. Agroindustria Rural y Globalización frente al próximo milenio X Aniversario de PRODAR. Quito, 1999. Mimeo.
2. Pecqueur, B. Territoire, territorialité et développement.
3. Torre, A. Confiance et territoire.
4. Boucher, F. y Riveros H. La agroindustria rural en América Latina y el Caribe
5. Boucher F. , Bridier B. , Muchnik J. , Requier Desjardins Globalización y Evolución de la Agroindustria rural en América Latina : Sistemas agroalimentarios localizados.
6. Requier Desjardins,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.
7. Requier Desjardins,D. Décentralisation et dynamiques locales de production dans les pays en développement. En [http://www.cybercable.tm.fr/jarmah/public\\_html/denisJuillet2.htm](http://www.cybercable.tm.fr/jarmah/public_html/denisJuillet2.htm)
8. Becattini, G. Le district marshallien: une notion socio-économique. En "Les regions qui gagnent" Benko et Lipietz.
9. 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.

## **Módulo 2:**

10. Muchnik, J. Recursos técnicos locales: concepto y metodología. En: Agroindustria Rural. Recursos técnicos locales recursos y metodología.(1995). IICA, CIID/Canadá, CIRAD
11. Ostrom, E. Collective action and the evolution of social norms. (2000) Workshop in political theory and policy analysis. Center for the study of Institutions, Population, and Environmental Change. Indiana University, Bloomington.
12. Muchnik, J. Savoirs au féminin et entreprises artisanales en Afrique de l'Ouest (1999).pp 48- 55. En : Technologie Culturelle des Ressources Agroalimentaires Locales: des actes aux valeurs, 2002. CNEARC UV- Valor 222.
13. 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.
14. Informe del caso

## **Módulo 3:**

15. Muchnik, J. Alimentos, técnicas y cultura en América Latina. (1990) INRA-CIRAD/CEEMAT- Francia.
16. Malassis, L. Et al. (1996) Que mangeons- nous?. Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier.
17. 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.

## **Módulo 4:**

18. Albaladejo, C. (2001<sup>a</sup>). Une Argentine discrète... L'intégration sociale et territoriale des innovations des agriculteurs familiaux dans le district de Saavedra (Pigüé), Argentine. In: Tulet J.-C. (ed.), Des paysans qui gagnent. Ed. du CNRS, Paris, p. 1-18.
19. Albaladejo, C. (2001c). Les fonctionnaires et le développement rural en Argentine depuis 1991: entre la profession et le territoire, entre l'Etat et la ville. Autrepart, IRD Paris & Ed L'Aube, soumis.
20. Cittadini, R.. (1989).- Le facteur local dans l'innovation technique en milieu rural.- Toulouse: Université de Toulouse Le Mirail – INRA.- 47 p. (Mémoire DEA Sociologie)
21. Cittadini, R.. (1990) "Una Experiencia Francesa de Trabajo con Pequeños Productores: El Gerdal". Documento de Trabajo, Programa Cambio Rural - INTA.
22. Cittadini R., González N., González, V., Carrozi. L., Génova F., Porta, J. 2002 "La agricultura urbana como herramienta ante el proceso de marginación y exclusión en la ciudad de mar del plata, argentina". VI congreso de la Asociación

Latinoamericana de Sociología Rural (ALASRU) Universidad Federal de Río Grande del Sur, Porto Alegre, Brasil 25 a 29 de noviembre de 2002.

**Módulo 5:**

- 23 Rollet, A. y Torre, A. Proximité géographique ou proximité organisationnelle ? Une analyse spatiale des coopérations technologiques dans les réseaux localisés d'innovation.
- 24 Maillat, D. Milieux innovateurs et dynamique territoriale. En: Economic Industrielle et Economic spatiale. Rollet et Torre.
- 25 Muchnik, J. Caractérisation des processus d'innovation étudiés dans PIDAL (2001). Mimeo.
- 26 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.
- 27 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