



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

Eje temático N°: 12

Título: La construcción de calidad de los quesos y salamines de Tandil, ¿una estrategia de valorización del territorio?

Autor/a/es: CENDON, María Laura⁽¹⁾; VELARDE, Irene⁽²⁾; VIMO, Patricia⁽³⁾ y BRUNO, Mariana⁽⁴⁾

Pertenencia institucional: ⁽¹⁾ INTA EEA Balcarce ⁽²⁾ Facultad de Cs. Agrarias y Fles-UNLP. ⁽³⁾ FAUBA ⁽⁴⁾ INTA CONICET

E-mails: ⁽¹⁾ cendon.maria@inta.gob.ar ⁽²⁾ velarde@agro.unlp.edu.ar ⁽³⁾ patvimo@gmail.com ⁽⁴⁾ bruno.mariana@inta.gob.ar

I. INTRODUCCIÓN

La calidad de los alimentos es una construcción social, es decir un proceso que involucra no sólo a los productos, sino también a las interacciones alrededor de la definición y el control de esos productos. Estas interacciones comprenden el conjunto de actores involucrados en la producción, transformación, distribución y consumo.

Las políticas públicas han favorecido iniciativas de agregado de valor en los alimentos, a través de herramientas de calificación como la denominación de origen, la indicación geográfica, marcas colectivas y marcas locales, orgánicos (Ghezán et al, 2013; Cendón, Bruno, 2017).

El territorio de Tandil cuenta con una larga trayectoria en la producción de alimentos artesanales, a lo que se suma el desarrollo del turismo, un entramado institucional consolidado y una sociedad pujante y emprendedora que apuesta a las producciones de calidad. En este contexto, han emergido diferentes experiencias asociativas entre actores heterogéneos que apuestan a valorizar la producción local.

En los años noventa, se registran las primeras iniciativas de valorización de los productos regionales (quesos y salamines) con una visión de aumentar las ventajas para competir en mercados abiertos, vía la diferenciación y agregado de valor. Hacia el 2002, luego de la crisis socio- económica se suman nuevas experiencias de carácter asociativo, promovidas desde el municipio en articulación con otras instituciones como INTA o universidades,



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

involucrando a micro y pequeños emprendimientos de distintos rubros (quesos, chacinados, dulces, alfajores, conservas, encurtidos, entre otros).

Estas iniciativas están orientadas a formalizar micro-empresarios (Grupo “Queseros Serranos”, “Grupo de Panificados”); implementar estrategias de comercialización conjunta (“Savia Serrana”, “Grupo Asociativo de Microempresas Alimentarias de Tandil”); y/o construcción de sellos de calidad (“Marca Colectiva”, “Denominación de Origen”) (Ghezán et al., 2010, 2013).

En el presente trabajo nos centraremos en las experiencias de los quesos y salames. Ambas tienen sus primeros antecedentes en común, hacia inicio de los '90 cuando actores externos al territorio, consultores privados, dan a conocer diferentes estrategias de agregado de valor, entre ellas las Indicaciones Geográficas y Marcas de Origen. Desde ese momento ambas estrategias han desarrollado diferentes trayectorias quedando instaurada en el ámbito local la potencialidad que tienen ambos productos para ser valorizados como productos típicos del territorio. A fin de indagar en estas experiencias, nos proponemos como objetivo analizar el proceso de construcción social de la calificación de los quesos y salames de Tandil, con el fin de reflexionar sobre el grado de sostenibilidad de los mismos.

En este trabajo se presenta a luego de esta Introducción, los principales conceptos que guían la investigación y la metodología de la misma. Seguidamente se analiza resumidamente la historia de la red de actores heterogéneos, que se fue conformando en torno a las controversias, traducciones y convergencias a la que dieron lugar por un lado la obtención de la DO salame de Tandil y por otro, la valorización de los quesos de Tandil a partir de la marca Producto Tradicional Tandil. Finalmente, se discuten ambos procesos de construcción de calidad social de alimentos con identidad territorial, considerando similitudes y diferencias y reflexionando sobre el grado de irreversibilidad de dichos procesos.

II. MARCO CONCEPTUAL- METODOLÓGICO.

El marco conceptual se construye a partir de la comprensión de la calidad de los alimentos desde la Teoría de las Convenciones, del enfoque de Redes Socio- técnicas para el estudio



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

de los procesos de construcción de estos signos de calidad y la definición de un abordaje territorial para interrogarnos si estas estrategias constituyen herramientas para la valorización y el desarrollo territorial.

La **calidad** de los alimentos puede ser comprendida desde la teoría de las convenciones como una construcción social, en un contexto histórico y socio-económico determinado. Las convenciones (herramientas, procesos, procedimientos) en torno a la calidad, surgen de la interacción entre actores que establecen las reglas de juego y de esta forma las normas que deben guiar el proceso para alcanzar un bien común que beneficiará a todos los implicados (Eymard Duvernay, 1994; Valceschini, et.al, 1995; Sylvander, 2002). Considerar la calidad como una construcción social, implica su estudio como un proceso que pone, no solamente a los productos, sino también a las interacciones alrededor de la definición y el control de esos productos. Estas interacciones conciernen al conjunto de actores (extractores /productores, transformadores, elaboradores, distribuidores y consumidores) y pueden dar lugar a redes o foros híbridos donde se discute colectivamente la calidad (Callon, 2002).

Callon (2001, 2002) define las **redes** en el ámbito de la innovación, como un conjunto coordinado de actores heterogéneos (centros de investigación, empresas, organismos financieros, usuarios y poderes públicos) y no-actores (intermediarios) que participan colectivamente en la concepción, producción, distribución y difusión de una innovación.

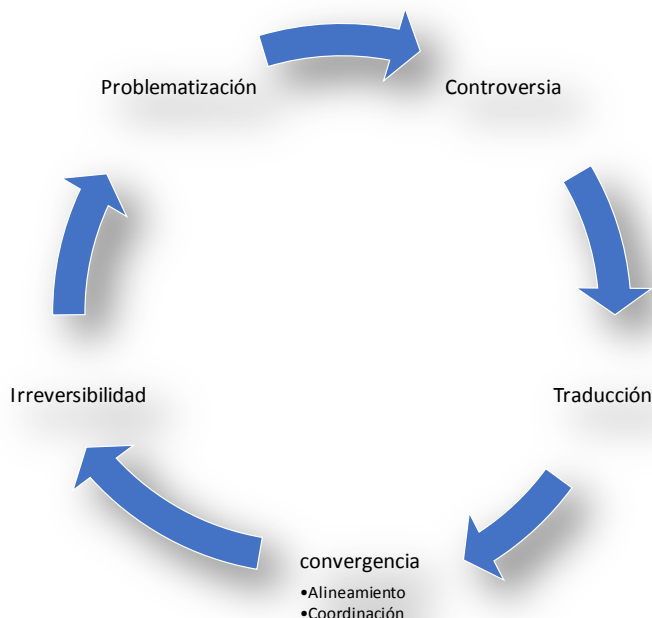
Estas redes se conforman a partir de las controversias que se dan entre los actores en torno a la solución de un problema (en este caso la valorización de productos con identidad territorial). El proceso de construcción es planteado como un camino de sucesivas traducciones para la generación de convergencia alrededor de intereses comunes, a los efectos de lograr que estas alianzas sean irreversibles es decir, que perduren en el tiempo (Ghezán et al, 2005).

Gráfico N° 1. Proceso de Construcción de Redes



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017



Fuente: Ghezán et al, 2005; Cendón, Ghezán, 2005; Bruno, 2017

A partir de esta definición del proceso de construcción resulta necesario destacar los siguientes conceptos:

- *Problematización*. Definición de un problema común y un Punto de Pasaje Obligado (PPO) que estructura la red socio-técnica y por el cual hay que pasar/atravesar para lograr la solución al problema. (Callon, 1995).
- *Interesamiento, enrolamiento y portavoces*: El Interesamiento comprende las acciones que realizan los actores para involucrar a otros actores y de esta forma validar la problematización y avanzar hacia la designación de un conjunto de roles interrelacionando a los actores que lo aceptan (enrolamiento). Finalmente, los portavoces hacen mención a los actores que hablan en nombre de otros y los representan, que a su vez pueden ir cambiando a lo largo del proceso (Callon, 1995)
- *Traducción*: hace mención a la operación evolutiva consistente en la obtención de un lenguaje común entre visiones o actividades heterogéneas. Esta operación es permanente y evolutiva, dado que resulta de negociaciones donde se ajustan las visiones iniciales de los actores (Callon, 2001; Amblard et al, 1996).



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

- *Controversia*: Se refiere a los intercambios que se suceden entre actores con sus posiciones y visiones particulares durante el proceso de traducción (Amblard et al, 1996).
- *Convergencia*: describe la construcción del acuerdo logrado en la serie de traducciones, al mismo tiempo que permite delimitar las fronteras de una red. El grado de convergencia es definido por dos dimensiones: el alineamiento (identidad y sentido de pertenencia de los miembros de la red, creación de un espacio común) y la coordinación (reglas y procedimientos que regulan el funcionamiento de la red y hacen previsible las acciones de los miembros) (Callon, 2001).
- *Irreversibilidad*: Este término hace mención a un acuerdo que se fortalece, donde las traducciones se hacen previsible y excluye la vuelta atrás. No obstante, en la realidad se encuentran diversos grados de irreversibilidad, asociados a la durabilidad y robustez de la red.

Finalmente, consideramos que estos procesos de valorización deben ser analizados en el ámbito de un **territorio**, y en particular reflexionando sobre las potencialidades de los mismos, para influir sobre el desarrollo territorial. En tal sentido, un abordaje territorial debe reconocer y aprehender la complejidad. Esto requiere una comprensión pluridimensional, histórica, relacional, reticular y crítica de los territorios. Pero también es central construir la autonomía de la sociedad, nuevos territorios para una nueva sociedad, lo que exige una praxis diferente que valore los saberes populares, la agricultura agroecológica, campesina, la producción artesanal de alimentos saludables, las relaciones de ayuda mutua, las relaciones de confianza, la valorización del saber hacer en el pequeño negocio, en la preservación del ambiente, en fin, en la calidad de vida de las personas y del ambiente. Es fundamental definir nuevas prácticas territoriales, nuevas apropiaciones y relaciones que valoren el patrimonio territorial de cada lugar (Saquet, 2015).

Para analizar el proceso de construcción social de la calidad y reflexionar sobre la valorización del territorio se analizan dos casos de estudio: (a) valorización de los quesos a través de la marca “Producto Tradicional Tandil” y (b) la denominación de origen –DO- salame de Tandil.



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

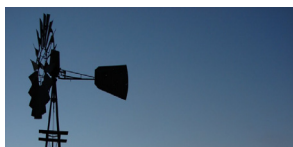
Para cada uno de los casos se cuenta con una vasta información desde los grupos de investigación de la Unidad Integrada Balcarce y desde la FCAYF de la UNLP, que vienen estudiando ambas experiencias desde hace diez años, tanto en el ámbito de actividades de investigación como de extensión, cursos de posgrado y Tesis de Grado y Posgrado. Particularmente, se ha realizado una revisión de documentación (actas, pliego de condiciones, anexos, normativa, video institucional), se ha participado de distintos talleres y catas en el ámbito de Fiestas Regionales (Fiesta del Salame y del Folclore) y del Cluster Quesero y se han realizado entrevistas semiestructuradas. Estas últimas se han realizado a los distintos actores claves involucrados en el proceso -25- (Municipio, Auditorías, Universidades y Centros de Investigación y Apoyo a la Producción, etc.) y a los productores (6 productores queseros y 7 productores de chacinados) que están directamente involucrados en estos sellos como a los que no, a lo largo de distintos momentos del proceso.

III. LA EXPERIENCIA DE VALORIZACIÓN DE LOS SALAMES DE TANDIL ¹

Los **primeros antecedentes** de la DO se encuentran en la década de los '90, aún antes de contar con una reglamentación nacional de estos instrumentos, cuando actores externos al territorio presentan esta herramienta en el ámbito de la Cámara Empresaria y el IDEB (Instituto de Desarrollo Bonaerense). En este ámbito se realizaron dos o tres reuniones, de las cuales participaron las empresas más tradicionales, ligadas a la elaboración de quesos y chacinados y hojas de cuchillos. Sin embargo, el costo solicitado por la Consultora y la supuesta pérdida de identidad de las empresas, quienes deben compartir un protocolo de elaboración, generaron resistencia por parte de los empresarios y explican la discontinuidad de la misma (Ghezán et al, 2010).

En los **años dos mil**, resurge la iniciativa de valorización del salame de Tandil, a partir de un proyecto de investigación de la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (UNICEN) cuyo objetivo es caracterizar los chacinados por origen de

¹ Para un estudio en profundidad de esta experiencia véase Bruno, M. (2017) "El proceso de construcción colectiva en torno a la calidad de un producto con identidad territorial: El caso del Salame de Tandil". Maestría en Procesos Locales de Innovación y Desarrollo Territorial (PLIDER). Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Mar del Plata



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

producción. A través del mismo se identifican y definen los actores (humanos y no humanos) posibles de estar interesados: la Facultad de Ciencias Veterinarias (FCV-UNICEN), jóvenes investigadores, empresas elaboradoras de chacinados y los embutidos secos. Cada uno de estos actores tiene diferentes intereses y visiones en el proyecto. Mientras que para la FCV-UNICEN e investigadores significa fortalecer la investigación en área de carnes y establecer mayores vínculos con el sector privado; para las empresas y embutidos secos, una protección frente a la competencia desleal, garantizando su originalidad y perpetuidad en el tiempo.

Se convoca a cuatro empresas elaboradoras de chacinados (una mediana, dos pequeñas y una microempresa) con trayectoria y habilitación (por el MAA o SENASA). Las de menor dimensión principalmente presentaron ciertas resistencias en participar del proyecto, en parte por cierta desconfianza hacia la empresa de mayor tamaño y el fracaso de la experiencia previa. Con el fin de hacer frente a estos obstáculos y lograr interesar a las empresas elaboradoras, los investigadores desarrollan diferentes estrategias. En primer lugar, debían crear y convencer a los dueños de las empresas, de la existencia de un “interés común”, que va más allá de la competencia entre las propias fábricas de chacinados. Este interés común, se sustenta en la necesidad de reconocer y valorizar un producto local ante las usurpaciones al producto, las imitaciones o el uso de la identificación “tipo tandilero” en embutidos provenientes de distinto origen y, por lo tanto, el peligro de que se convierta en genérico.

Una vez que las empresas logran dirimir la desconfianza, las firmas de chacinados junto a los investigadores trabajan en la determinación del embutido seco más representativo del territorio, la caracterización físico-química, determinación de su receta y comparación con productos de la misma variedad procedentes de distinto origen geográfico.

Entre las diferentes variedades de embutidos secos, los actores acordaron que el **salame picado grueso** era el más representativo y típico del territorio de Tandil, dada su mayor tradición; el que conserva, en mayor medida, las características artesanales de producción; y el que presenta mayor uniformidad entre las recetas. Una vez elegido el embutido, los investigadores llevan a cabo los análisis físico-químicos en el Laboratorio de la FCV,



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

UNICEN y junto a los dueños de las empresas, caracterizan al Salame Picado Grueso en función de su composición y receta. Durante este proceso se van surgiendo controversias entre los diferentes actores en torno al número de muestras y el porcentaje de merma que deben tener los embutidos. Cuestiones que se fueron solucionando a través de la negociación, la experiencia y el consenso. Las empresas elaboradoras junto a los investigadores logran establecer una receta en común teniendo en cuenta los porcentajes de carne bovina, de cerdo y del tocino, el diámetro, tamaño, peso y tipo de tripa del salame, el contenido de especie, sal, nitratos y máquinas utilizadas.

A medida que transcurren las reuniones, los actores discuten la posibilidad de solicitar una protección legal para el salame de Tandil. Entre las diferentes alternativas, productores e investigadores se inclinan hacia una Denominación de Origen. Así, a fines de diciembre del 2005, se presenta el protocolo y la documentación en la SAGyP. No obstante, la ausencia de una normativa reglamentada y la inexistencia de experiencias previas, dificultaron el tratamiento de esta solicitud.

Posteriormente, hacia fines de la década del 2000, una vez reglamentada la normativa sobre IGs (Decreto 556/09), se crea la institucionalidad de las IGs en Argentina con la creación de la Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen (dentro del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca) y de la Comisión Nacional Asesora de la IG/DO cuya finalidad es funcionar como cuerpo consultivo permanente acerca de la herramienta de diferenciación.

Bajo este nuevo contexto regulatorio-institucional, se reactiva la propuesta de obtener la DO para el Salame de Tandil, pero en esta ocasión de la mano del sector privado (las 4 empresas productoras), realizando una **nueva presentación en el 2009**.

A partir de esta presentación se identifican varias controversias entre las diferentes visiones de lo que establecía la normativa. Estas se vinculan a cuestiones administrativas, cantidad de integrantes del Consejo de la DO, especificaciones de la receta, etapas del proceso productivo realizadas dentro /fuera del área protegida, delimitación y justificación de la zona geográfica, la ausencia estudios técnicos que avalaran el contenido del protocolo.



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

En función de estas observaciones, el Consejo de la DOT trabaja en la construcción del protocolo que finalmente es aprobado. Para lo cual, el Consejo, junto al representante y con asesoramiento de los técnicos del MAGyP, llevan adelante diferentes acciones para ir solucionando estas controversias. Algunas de las cuales son la conformación de un Consejo de la Denominación de Origen para el Salame de Tandil, con personería jurídica y la designación del Representante del Consejo como portavoz. Posteriormente, fueron interesando nuevos actores, dado que no había más fábricas que cumplieran con los requisitos, se incorporaron a criaderos intensivos porcinos, productores de ganado bovino y una institución educativa de orientación agraria referente territorial. Los miembros del Consejo, se reunían periódicamente para: a) ajustar la receta, los ingredientes así como la etapa de maduración, siendo esta una de las cuestiones que causó mayores controversias entre los fabricantes hasta lograr alinearse; b) determinar los frigoríficos fuera del territorio que estarían habilitados; c) encargar diferentes estudios técnicos a investigadores para la delimitación geográfica, reconstruir la historia del salame y establecer sensorialmente la diferencia con otros salames del mismo tipo.

Una vez que los elaboradores del Salame de Tandil, logran una traducción aceptada en torno a la definición de la receta, a la vez que los distintos investigadores van concluyendo sus informes técnicos, se logra la convergencia en el Protocolo de Elaboración Común siendo un Punto de Pasaje Obligado (PPO) de este proceso.

En julio del 2011, el Consejo de la Denominación de Origen del Salame de Tandil, solicita por tercera vez la DO ante la autoridad de aplicación. Una vez que los técnicos de la OR comprueban el cumplimiento del protocolo, que no exista una marca registrada con el mismo nombre y que no hay opositores, el expediente es remitido a la Comisión Nacional Asesora de IG/DO (CNA). Varios de los miembros de la Comisión manifestaron sus opiniones poniendo en duda la tipicidad del producto, controversias que aún persisten. No obstante, entre los argumentos favorables destacan el esfuerzo del grupo de emprendedores, así como la importancia de incentivar este tipo de emprendimientos y superan las controversias que genera la falta de faena en el territorio ya que esta etapa no incide en la



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

calidad específica del producto. Por lo tanto, a pesar de las observaciones realizadas al expediente, el **protocolo de producción para el Salame de Tandil fue aprobado**.

Desde la primera solicitud de la DO a fines del 2005, hasta que finalmente fue aprobada en septiembre del 2011, se va conformando una **red de actores en torno a la DO**. En un principio eran las cuatro empresas elaboradoras de embutidos secos junto a la FCV-UNICEN quienes interactuaban con la Dirección Nacional de Alimentos. Dadas las controversias que surgieron se van incorporando nuevos actores con el fin de mejorar la traducción del Salame de Tandil, y lograr alinear a la autoridad de aplicación. En este sentido se designa al Representante del Consejo, se incorporan nuevos miembros al CDOT, quedando constituido por 12 integrantes (tres productores de vacunos, el Instituto Agro tecnológico de Tandil, dos criaderos de porcinos, un comercio de delicatessen, cinco empresas de chacinados). A la vez, articulan con el Centro IDEB para obtener financiamiento; con diferentes centros de Investigación para que lleven a cabo distintos estudios técnicos, se determinaron los frigoríficos para llevar a cabo la faena y se obtiene el aval provincial para presentar la solicitud.

Una vez obtenido el sello, las empresas comienzan a elaborar el Salame de Tandil bajo el sello de certificación, apareciendo en esta trayectoria nuevas traducciones y convergencias que se resumen en los próximos apartados.

En el ámbito del **Consejo de la Denominación de Origen del Salame de Tandil**, se presenta una actividad intensa, con reuniones frecuentes y participativas. El Representante tiene un rol clave al coordinar el abastecimiento de las materias primas, la organización de la producción, las auditorias e instrumentos de control (marbete, estampilla y chapita) y las actividades de promoción. A su vez, es el que se relaciona con organismos del Estado nacional y provincial, siendo el portavoz del consejo y del Salame.

Con el tiempo, una vez que la producción ya estaba coordinada, los ajustes a la producción ya realizados, las reuniones son cada vez menos frecuentes y menos participativas. Los temas a tratar se van restringiendo a los eventos de promoción y difusión. Asimismo, se producen traslaciones y movimiento de actores y roles. El rol del Representante se traslada



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

a la propietaria de la empresa micro, quien asume la presidencia del Consejo y a la vez se va a encargar de organizar las reuniones, partidas y eventos de promoción.

Por su parte, las **empresas productoras** experimentan cambios de tipo organizativos (incorporación de registros para garantizar la trazabilidad) y productivos (atado, calibre, maduración y tiempo de secado), lo que genera cierta resistencia en los empleados y en algunos casos implicó la profesionalización de la empresa.

La **producción del salame con DOT** es baja y en disminución entre los años 2012 y 2015, representando menos de 1% de la producción total de embutidos secos (para la empresa de mayor tamaño) y el 20% para las de menor dimensión (Micro-empresas). El principal **destino de la producción** es el mercado local y los canales de comercialización son aquellos en los cuales se privilegia las relaciones interpersonales entre los consumidores y el vendedor: principalmente el comercio propio, comercio especializado, las ferias y festivales (Bruno, 2017).

Las dificultades en la comercialización del salame DOT parecerían estar vinculadas al precio del producto (siendo un 70% superior al salame sin DOT) y el bajo reconocimiento por parte de los **consumidores**. La mayoría de éstos no se encuentran enrolados en el consumo del salame DOT, ya sea por el precio diferencial, por sus preferencias hacia embutidos más tiernos (sin tantos días de maduración) y por el desconocimiento de la existencia y significado de la certificación.

Ante las dificultades de colocar el producto en el mercado, los miembros del Consejo de la Denominación de Origen se preocupan, cada vez más, por dar a conocer al Salame de Tandil a distintas escalas geográficas. Por ello, desarrollan símbolos que representen al Salame de Tandil como identitario del territorio; así como a darlo a conocer a través de distintos medios, como folletos explicativos, capacitaciones, publicidad en medios gráficos y en redes sociales. A la vez que participan en distintas ferias en el ámbito local, provincial y nacional. A través de estas actividades, las empresas elaboradoras se ponen en contacto con diferentes organismos e instituciones públicas y privadas del ámbito local (Municipio, Ente Mixto de Turismo Tandil, Peña Tradicionalista El Cielito, Cluster Quesero,



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

APYMET, FCV-UNICEN), provincial (Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia, Secretaria de Turismo) y nacional (MAGyP, Facultad de Agrarias, UBA). Se genera así, una **red de actores en torno a la promoción y difusión** que se amplía cada vez más.

III. LA VALORIZACION DE LOS QUESOS DE TANDIL²

Los primeros antecedentes de la valorización de los quesos de Tandil se encuentran en los años 90 en el mismo ámbito de reuniones donde participan los productores de chacinados impulsados tanto por actores externos como locales.

Estas discusiones, se retoman y se formalizan en el año 2008, cuando se comenzó a trabajar a través del proyecto “Construcción participativa de los quesos de Tandil” y de un grupo de pequeños productores del Programa Cambio Rural “Queseros Serranos”. Dicho proyecto, perteneciente al Programa Institucional de Alimentos de la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (UNICEN), fue ejecutado a través de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNICEN, la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, INTA - Cambio Rural y el Instituto Agrotecnológico de Tandil. El proyecto tuvo como objetivo articular a los productores y las instituciones involucradas, para así generar y transferir herramientas técnicas de producción, gestión y control sanitario para la revalorización de los quesos como productos típicos de Tandil.

Completada esta primera etapa, el grupo vio la oportunidad de continuar el proceso a través de sus instituciones; fue así como en la segunda mitad de 2012 solicitó asistencia al Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP) que, a través del componente Iniciativas de Desarrollo de Clusters (IDC) y mediante una metodología participativa, guió

² Este apartado es una síntesis del trabajo realizado en los últimos 10 años que reúne experiencias de extensión y de investigación, junto a productores queseros de Tandil. Para más información véase: (i) Muchnik, Velarde, Garat y otros 2008. "Curso de Sistemas Agroalimentarios Localizados: Procesos de innovación y valorización de los recursos locales. Estudio de Caso: La producción de quesos de Tandil". Publicación anual realizada por la Especialización y Maestría en Economía Agroalimentaria, Universidad Nacional de La Plata – GIS SIAL – INTA- Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires. 76 p; (ii) Velarde, I; Vimo, P; Otero J; Corradetti, MA ; Raimundi, G; Fernández., L; Espinoza, F; Ventura, M. 2009. "Las nociones de calidad percibidas por productores queseros de Tandil, Argentina: diversidad de estrategias y tensiones en procesos de desarrollo territorial". Revista Gedecon (electrónica) - Edição 2009 Volumen 5 Número 4. Pp.: 5- 35. <http://www.ctec.unicruz.edu.br/GEDECON5.pdf>; (iii) PROYECTO INTERRA (Inserción territorial de la actividad agropecuaria y control local de los recursos. Rol de las agriculturas familiares en los oficios del desarrollo en Argentina y Brasil) ANR Francia. Acreditado CNRS, Francia. 2010-14. Memoria final del proyecto, mimeo.



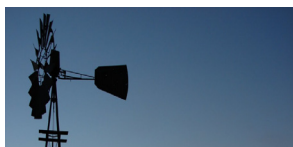
X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

a los actores del Cluster Quesero de Tandil, para realizar un análisis de su situación que derivó en una estrategia consensuada en un Plan de Mejora Competitiva. Así, surgieron los proyectos que los productores consideraron como prioritarios para el desarrollo de la quesería regional. Un equipo técnico, compuesto por especialistas locales, procesó, sistematizó y analizó la información y la presentó ante el Grupo Impulsor. El Grupo Impulsor, compuesto por los referentes -públicos y privados- de la actividad en el territorio, revisó y validó los resultados parciales que se fueron logrando durante el proceso. Los foros fueron la instancia de validación pública y construcción de consensos, donde participaron todos los actores vinculados a la actividad. De esta manera se arribó a la definición consensuada de la Visión y la Misión del Cluster. A partir del diagnóstico inicial, se establecieron los objetivos estratégicos que permitirían elevar la competitividad del Cluster que sintéticamente se apoyaron en la elaboración de quesos diferenciados y de alto valor, sustentados en la calidad y tradición. Para concretar dichos objetivos, se definieron seis proyectos: 1) Calidad higiénico sanitaria; 2) Laboratorio; 3) Identificación Regional; 4) Desarrollo Comercial; 5) Valorización del suero y 6) Espacio Cluster.

El Cluster Quesero de Tandil, se encuentra localizado dentro de los límites geográficos de los partidos bonaerenses de Tandil, Ayacucho, Rauch y Benito Juárez, en el sudeste de la provincia de Buenos Aires. Agrupa a 28 empresas localizadas en los partidos bonaerenses mencionados más arriba, siendo Tandil el mayor polo productivo (78% de las firmas). El 65% de los productores elabora quesos hace más de 10 años, y en su mayoría el conocimiento se recrea en el propio oficio, de generación en generación. La mayor parte de las empresas elabora quesos semiduros, cuyo principal mercado es el turístico. Las Instituciones científicas y técnicas, que se encuentran vinculadas a la actividad y trabajan junto al sector privado desde hace varios años, son aproximadamente trece, entre instituciones nacionales, provinciales, locales y vinculadas a organizaciones de productores.

Es importante destacar que la percepción inicial del 96% de los productores de quesos involucrados en el cluster, es considerar que una calificación distintiva del queso, podría ayudar al crecimiento de la actividad quesera; y que el 74% de las empresas participarían en la construcción de un queso típico. En cuanto a la vinculación entre productores y su



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

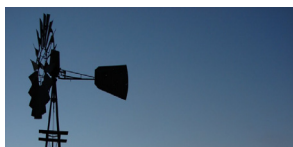
grado de asociativismo previos, se detectó que pocas empresas participan en alguna asociación, y más del 70% de las firmas relevadas no participa en ninguna (Vimo y Velarde, 2015).

Si bien el Cluster queso se abordó en base a seis proyectos, en este trabajo nos concentraremos en el denominado **Identificación Regional**, el cual fue elegido como prioritario por los mismos productores, y busca valorizar y diferenciar los quesos con calidad específica ligada al territorio “Tandil”, determinando sus ventajas, especificidades e inconvenientes a nivel territorial, especialmente en el marco de una estrategia participativa de desarrollo económico y de conservación del patrimonio agroalimentario. Entre los objetivos específicos de dicho proyecto se encuentran: 1) Acordar con el grupo de queseros habilitados en la normativa obligatoria, criterios de calidad que permitan avanzar en una marca territorial de los quesos típicos de Tandil, en base a la triangulación entre productores, consumidores locales y expertos; 2) Construir pliegos de condiciones para cada tipo de queso seleccionado de forma participativa que se quiera integrar a la marca territorial, en conjunto con el Municipio de Tandil.

En ambos objetivos específicos, se ha trabajado de manera participativa con seis productores y con expertos locales. Una primera controversia fue que para integrar este grupo se debía estar regularizado con los requisitos de habilitación de la normativa obligatoria, tanto del establecimiento elaborador como los productos que se decidieran inscribir y valorizar a través de la marca.

El proceso de construcción social de los protocolos de los quesos para la distinción con la Marca de origen y calidad “Producto Tradicional Tandil”, al estar registrada por la Municipalidad de Tandil (quien es la responsable de su cesión a los productores y que cumplan con los protocolos acordados), estuvo muy influenciada por este actor, ya que debía ser el que resguardara el cumplimiento de las normas de la Ordenanza Municipal N° 11.638.

La informalidad y la gran heterogeneidad entre los productores de queso de Tandil, han contribuido a una casi total falta de tradición de cooperación, asociación y unión, que



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

condiciona la formación de redes. Es una tensión importante que se evidencia en el territorio: la desconfianza como obstáculo para la concreción de actividades conjuntas. A pesar de ello, la existencia de un interés común en valorizar los quesos locales y la disponibilidad de la Marca de Origen y Calidad registrada por el Municipio de Tandil como “Producto Tradicional Tandil”, permitió al conjunto de actores descriptos avanzar en el desafío colectivo.

La convergencia en la marca territorial como herramienta de valorización de los quesos, puede ser interpretado como un Punto de Pasaje Obligado. A partir de dicho momento se comienza a trabajar en la construcción de los protocolos de calidad de **dos quesos locales tradicionales**: un protocolo para un **queso semiduro (Queso Tandil)** y otro para un **queso de pasta dura (Reggianito)**. A partir de la obtención de estos protocolos y la elaboración de los quesos bajo dichos acuerdos, se podrían distinguir estos dos productos con la Marca que garantizaría al consumidor, un queso diferenciado desde la leche, el proceso de elaboración, y el tiempo de maduración (Velarde, 2017).

La **primera controversia** que atravesó el grupo una vez constituido para abordar el proceso de construcción de los protocolos, fue en relación con la selección del tipo de queso semiduro. En las primeras reuniones el entusiasmo de los productores fijó la atención en el queso semiduro denominado “Banquete”, el cual es considerado como típico de Tandil y que razonablemente debería haber sido el elegido para su calificación con la marca. Sin embargo, este tuvo que ser descartado ya que había sido registrado el nombre “Banquete” por un particular, lo que impedía utilizar este nombre a otras empresas. La resolución de este punto fue conservar los atributos del queso semiduro “Banquete” (forma, tamaño, cualidades intrínsecas) y llamarlo “**queso Tandil**”, ya que el nombre original “Banquete” acuñado en la Escuela Granja hacía décadas no podía ser usado legalmente.

Una innovación que ha permitido la continuidad y la articulación de los productores ha sido la **definición de los aspectos técnicos** que sustentan los atributos llamados por los productores de Tandil “tradicionales”: así surgen los **fermentos naturales o la leche termizada** (no pasteurizada) como elementos distintivos para calificar a los quesos con la Marca. Esto ha permitido la convergencia y la cohesión de la mayoría de los productores



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

participantes y sobre todo de aquellos de menor escala de producción, que son escuchados y valorizados en el propio proceso de intervención. Sin embargo, en la propia trayectoria del proceso de calificación, los mismos productores suelen construir argumentos que se oponen a los acuerdos establecidos, lo que va modelando el cambio de las prácticas hacia “lo posible”. Un ejemplo de ello es la utilización de los fermentos naturales en el queso Reggianito. Sólo dos queserías de las seis que participan, lo están utilizando actualmente y los otros integrantes evocan dificultades de logística para concretar dicho compromiso de uso del fermento en las pruebas piloto para la Marca. El uso de la leche termizada para aquellos productores de escala industrial implica un cambio en los protocolos de utilización de la leche pasteurizada y no quieren arriesgar. Estos desvíos a lo establecido son parte de las negociaciones de sentido entre lo “deseable” y lo “posible”, lo que introduce la necesidad de técnicos formados en estilos de extensión dialógicos que puedan flexibilizar las normas concertadas (Velarde, 2017 op.cit).

Al establecerse **parámetros medibles en la calidad de la leche, agua y quesos**, por encima de la normativa obligatoria, aspecto indispensable para producir el desarrollo cualitativo de los quesos a los que se le aplique la marca, se genera la dificultad de llegar a ese estándar lo que genera permanentemente una tensión hacia la flexibilización de los parámetros acordados. Por ello, los propios productores que participan en este grupo, proponen como innovación que los quesos sean juzgados por paneles de análisis sensorial. Surge así la idea de entrenar un panel de cata local, pero con una variante: los expertos deberán juzgar a los quesos de acuerdo con un perfil sensorial debatido por los propios productores y expertos.

La **relación con los consumidores** se plantea entonces al incorporar la evaluación sensorial con paneles no entrenados, donde se busca obtener por un lado, aquellas características que los consumidores y ciudadanos aprecian o rechazan de los quesos, y por otro, generar también la educación del gusto de quesos de calidad. Esta información permite incorporar al proceso de construcción de la calidad la visión del consumidor y orientar la producción de quesos calificados con la Marca Producto Tradicional Tandil más allá de pensar la calidad como sinónimo de identidad. No podemos perder de vista que el gusto de los



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

consumidores ha sido moldeado por las queserías de mayor escala, cuyos quesos generalmente, al igual que las queserías más chicas, no responden a los plazos de maduración establecidos en el Código Agroalimentario Argentino, aspecto a considerar cuando se testean quesos con mayor maduración.

Se realizaron evaluaciones de los quesos seleccionados con consumidores locales y extralocales. El resultado del trabajo con consumidores ha servido para visualizar cómo el consumidor local reconoce los quesos locales diferenciándolos de los quesos que vienen de otros lugares. A su vez la opinión de los consumidores extra locales es de importancia considerando el incremento de la afluencia de turistas a esta localidad.

Desde el año 2014 hasta la actualidad, el grupo de productores queseros del proyecto de Identificación Regional pertenecientes al Cluster Quesero de Tandil, siguen trabajando para lograr aplicar la Marca Producto Tradicional Tandil. Ya se han realizado entre dos y cuatro pruebas piloto de cada tipo de queso seleccionado, los cuales fueron testeados por expertos y paneles entrenados y no entrenados de consumidores. Las controversias que han surgido se refieren a los aspectos formales que contempla la ordenanza municipal para la cesión de la marca a particulares, como por ejemplo la constitución de un Consejo Asesor subcomisión lácteos; otra se relaciona con las dificultades con el cambio de autoridades en la Secretaría de Desarrollo Económico Local del Municipio en diciembre de 2015 que ha retardado la aplicación efectiva de este dispositivo y las propias problemáticas administrativas que enfrentan los productores para sostener las habilitaciones en la normativa obligatoria.

Es importante destacar, que si bien la Ordenanza Producto Tradicional Tandil está vigente desde principios de los años 2000, aún no ha sido aplicada por ningún sector productivo. Esto demuestra la casi nula experiencia en los equipos técnicos y agentes gubernamentales en el desarrollo eficaz de dispositivos que valoricen el origen y la calidad específica.

V. DISCUSIONES Y CONCLUSIONES

En este apartado, se pretende discutir y reflexionar sobre los procesos de construcción social de calidad de productos con identidad territorial, a partir de las experiencias relatadas



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

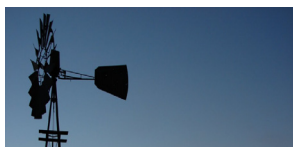
Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

en las secciones anteriores. En particular se discute sobre los siguientes temas: la problematización (definición del objetivo), los actores y los procesos de movilidad y exclusión, los principales debates y controversias, las limitaciones en su puesta en marcha y los resultados para los actores y el territorio.

- **Problematización, la definición del objetivo y las razones por las cuales se desarrolla o no una valorización de alimentos.**

Las primeras reuniones de valorización de productos locales en la década de los '90, son promovidas por portavoces externos al territorio. Se identifican los empresarios locales posibles de estar interesados, pero no se logra conformar una red de actores que deseara trabajar hacia la obtención de un sello de calidad. La desconfianza presente entre las empresas y hacia los consultores externos, domina como mecanismo de disociación y no se logra la enrolación. La importancia de este momento radica en que se reconocen las posibilidades que tienen los productos locales, sobre todo chacinados y quesos, en ser valorizados a través de sellos de calidad diferencial. De esta manera, queda planteada la problematización, en términos de Callon (1995), en torno a las ideas imperantes de valorizar los recursos territoriales, la necesidad de proteger y reconocer la producción local y las dificultades de establecer relaciones de cooperación entre las empresas.

Para el caso de los quesos de Tandil se indagó en las motivaciones para la decisión de valorizar el queso local con la Marca de Origen y calidad Producto Tradicional Tandil en vez de una Identificación Geográfica o Denominación de Origen, la principal razón expresada es la necesidad de avanzar con dispositivos de calificación que resulten inclusivos (para productores y consumidores), que logren mejorar la calidad de los quesos del territorio en su conjunto, concretar la protección de la tradición y el origen de un alimento emblemático de este territorio, y la oportunidad inédita de compartir el saber hacer entre los productores involucrados. Se percibe a la DOT de salame como un sello complejo, que genera costos adicionales (trazabilidad, registros, tiempos de maduración, etc.) que no se adapta a la realidad de los queseros de Tandil que producen una gran cantidad de clases de quesos y que además genera productos con un precio que excluye a la mayoría de los consumidores.



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

- Actores, portavoces y procesos de inclusión/exclusión

En el caso del Salame de Tandil, al momento de identificar y definir los actores posibles de estar interesados, se excluyeron a las empresas elaboradoras de chacinados habilitadas por la municipalidad, así como a los consumidores quienes son los que califican los productos al momento de selección y compra. En cambio, la experiencia de los quesos muestra desde sus inicios la inclusión de diferentes tipos de productores, tambos- queserías y los consumidores locales y extralocales.

Es importante destacar el número de instituciones que se sumaron, generando una gran cantidad de interacciones que eran prácticamente inexistentes en el territorio en los inicios de los procesos de valorización. Las instituciones públicas eran reconocidas en su rol de fiscalización, otras posibles sinergias institucionales tenían muy poca relevancia, no se involucraban en la problemática ni participaban de propuestas tecnológicas, ni financieras, que les permitieran la mejora de la calidad, en la habilitación de sus fábricas o en la comercialización de los productos.

Justamente, la gran riqueza de este proceso de valorización vinculada al origen, está en relación con el aumento en la intensidad y la cantidad de las redes de relaciones que ha favorecido. No obstante, estos procesos de valorización, conllevan procesos de exclusión de productores, en mayor o menor medida, debido a que los sellos de calidad de productos agroalimentarios poseen como requisito la habilitación de los establecimientos y productos, a lo que se suma el tipo de alimento y proceso valorizado.

- Principales debates y controversias

Los principales debates y controversias en general giran en un primer lugar en las distintas visiones entre productores y entre éstos y las instituciones en los tiempos y en la interpretación de las normativas (leyes, decretos, ordenanzas).

En cuanto a los propios procesos de valorización, en el caso del Salame de Tandil en un primer momento se presentó desconfianza y competencia por parte de los productores heterogéneos que detentan contra los procesos colectivos y asociativos, a su vez se presentaron controversias que incluso algunas persisten a pesar de la obtención del sello en torno a la tipicidad del producto.



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

En el caso de los quesos de Tandil también se debió superar un momento inicial de desconfianza y competencia de los productores. Posteriormente, la construcción social de la calidad a partir del trabajo conjunto entre productores e instituciones da cuenta de los resultados logrados y que dada la heterogeneidad de sistemas productivos presentes en el territorio, no se hubiese logrado sin políticas públicas que favorezcan y estimulen la acción colectiva. En tal sentido, difícilmente las traducciones necesarias, la problematización y la articulación de la red se hubiese dado de forma espontánea. Las controversias giran en relación con los problemas entre habilitados y no habilitados, los deseos de obtener una calidad premium de leche y quesos, que contrastan con una realidad, donde los esfuerzos para lograrlo, supera muchas veces lo voluntario y requiere profesionalizar el oficio quesero, como por ejemplo realizar análisis de calidad en cada elaboración, avanzar en registros, etc.

- **Limitaciones en su puesta en marcha, resultados para los actores y a nivel territorial.**

Las principales limitaciones en su puesta en marcha se identifican en el caso del salame en el precio del mismo, en la falta de conocimiento del consumidor sobre todo local para que diferencie este producto con el sello respecto de otros producidos localmente.

Si bien la organización colectiva no era habitual a pesar de un fuerte emprendedorismo, imprime un sello que tiene contagio sobre otros productos como los quesos. La interacción con actores que han pasado por la experiencia del proceso de la obtención de la Denominación de Origen del salame de Tandil (DOT), ha permitido a los productores queseros, identificar y dar relevancia a aspectos como la confianza, la cooperación y la necesidad de invertir tiempo en todo el proceso. El factor tiempo ha sido siempre limitante, especialmente para aquéllos productores que abarcan desde la producción de la leche hasta la comercialización de sus quesos.

Una limitante a considerar para ambos casos, se relaciona con el gusto de los consumidores. El saber apreciar el producto típico se contrapone con la adhesión a lo que se conoce,



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

quesos y chacinados industriales con “poco gusto”, favoreciendo la elección de los productos estándar.

Entre las externalidades /efectos en el desarrollo territorial, se destaca por un lado a nivel de los productores, el intercambio de conocimientos y experiencias en los procesos colectivos, que redundan en la mejora del conjunto del sector, así como la incorporación de ciertas innovaciones organizacionales y en algunos casos, la profesionalización de las actividades. Por otro lado, se destaca la valorización del lugar que viene de la mano de un producto identitario, a través de la promoción y la venta de un conjunto más amplio de productos locales.

Finalmente, podemos concluir que la continuidad o irreversibilidad de estas estrategias de valorización, requiere del acompañamiento interinstitucional, político y de consumidores conscientes que identifican, aprecian y valoran la calidad de los productos con identidad territorial.

VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMBLARD, H.; BERNOUX, P.; HERREROS, G.; LIVIAN, Y. 1996. Les nouvelles approches sociologiques des organisations. SEUIL. París. 245 p.

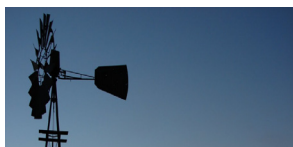
BRUNO, M. 2017. “El proceso de construcción colectiva en torno a la calidad de un producto con identidad territorial: El caso del Salame de Tandil”. Maestría en Procesos Locales de Innovación y Desarrollo Territorial (PLIDER). Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Mar del Plata

CALLON, M. 1995. Algunos elementos para una sociología de la traducción: la domesticación de las vieiras y los pescadores de la Bahía de St. Brieuc. En: J. IRANZO, & J. M. IRANZO (Ed.), *Sociología de la Ciencia y la Tecnología*. Madrid: C.S.I.C.

CALLON, M. 2001 “Redes tecno-económicas e irreversibilidad”. *Revista de Estudios Sociales de la Ciencia*. Número 17, Vol 8. Universidad Nacional de Quilmes. Argentina. (págs. 85 – 125)

CALLON, M. 2002 “From Science as an Economic Activity to Socio economics of Scientific Research. The Dynamic of Emergent and Consolidated Techno-economic Networks”. In Mirowski, P. and Mirjman, E. (eds.): “Science Bought and Sold. Essays in the Economics of Science”. The University of Chicago Press. USA. (págs. 277-315)

CENDON, M. L.; GHEZAN, G. 2005 “Acuerdos Interempresariales en PyMEs Agroindustriales. Proceso de construcción y grado de sostenibilidad” 4º Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales. Facultad de Ciencias Económicas. Universidad de Buenos Aires. Buenos Aires. Trabajo completo publicado en CD. 20 p.



X Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos

Buenos Aires, 7 al 10 de Noviembre de 2017

- CENDON; ML; BRUNO, M 2017 “Indicaciones Geográficas en Argentina: Aportes Metodológicos para el Estudio de sus Potencialidades y Limitantes” Rivar Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile. (en prensa). ISSN 0719-4994.
- EYMARD-DUVERNAY, F. 1994. Economía de las convenciones. Buenos Aires: Asociación Trabajo y Sociedad.
- GHEZÁN, G., MATEOS, M.; ACUÑA, A. M. 2005. Alianzas público/privadas para la innovación en el sistema agroalimentario argentino. Ediciones INTA.
- GHEZAN, G ; MATEOS, M; CENDON, ML 2010. “El proceso de construcción de Redes en torno a experiencias de valorización de productos en el Partido de Tandil”. XV Reunión Anual de la Red PYMES MERCOSUR, 29 de Septiembre de 2010. Universidad Nacional de Cuyo. ISSN 1853-2438
- GHEZAN, G ; MATEOS, M; CENDON, ML 2013 « Redes y controversias en torno a la valorización de alimentos en el partido de Tandil » Rev. Fac. Agron. Vol 112 (SIAL): 23-35. ISSN 1699-9513.
- PÉREZ, D. E. 2012. El salame tandilero. Orígenes y pioneros. En: PÉREZ, D. E (eds.), *Historias del Tandil*. V.5 Tandil: CIDLE Editora. 260p.
- SAQUET, M 2015. “Por una geografía de las territorialidades y las temporalidades : Una concepción multidimensional orientada a la cooperación y el desarrollo territorial”.: Universidad Nacional de La Plata. 154 p
- SYLVANDER, B. 2002. Avis sur la notion de qualité. Paris: CNA Conseil National de L'Alimentation.
- VALCESCHINI, E. y NICOLAS, F 1995. La dynamique économique de la qualité agro – alimentaire. Agro - alimentaire: une économie de la qualité. INRA Económica. pp. 15-38.
- VELARDE, I. 2017 El enfoque SIAL (Sistemas Agroalimentarios Localizados) como propuesta de intervención para el desarrollo de los recursos territoriales: casos en Argentina (P.p. 123-142). En: *Processos de cooperação e solidariedade na América Latina (investigación e/ou investigación-acción)* P.p. 380, Compiladores: Saquet, Marcos y Adilson Alves. Editorial: Consequência. Río de Janeiro, 2017.
- VELARDE, I.; VIMO, P. (2017) “Problemas y aprendizajes en procesos de construcción participativa de productos locales: estudio de caso en el territorio de Tandil, Argentina.” En IX Seminario Estadual de Estudos Territoriais, I Seminario Internacional de Estudos Territoriais: “A praxis no desenvolvimento Territorial. Foz do Iguazu (Brasil), 27-29 de junho de 2017.
- VIMO,P.; OTERO,J.; VELARDE,I.; FERNÁNDEZ,L.; RAIMUNDI,G. (2013) “El queso Banquete de Tandil, Argentina: un producto agroalimentario típico en proceso de valorización”. En CD VI Congreso Internacional SIAL, “Los Sistemas Agroalimentarios Localizados frente a las oportunidades y desafíos del nuevo contexto mundial”. Florianópolis, Brasil, 22 al 25 de mayo, 2013
- 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.” En CD: IX Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales. Buenos Aires 3, 4, 5 y 6 de noviembre de 2015. UBA.