

# **(RE) VALORIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR: LÍMITES Y PARTICULARIDADES DE LAS ESTRATEGIAS AGROALIMENTARIAS EN EL ESTADO DE RIO GRANDE DO SUL, BRASIL**

Vendruscolo, Rafaela<sup>1</sup>  
Cruz, Fabiana Thomé da<sup>2</sup>  
Schneider, Sérgio<sup>3</sup>

Recibido: 10-06-2015

Revisado: 08-10-2015

Aceptado: 20-11-2015

## **RESUMEN**

Los estudios sobre alimentación se inclinan por temas sobre diversos problemas en términos de acceso y de calidad de los alimentos. Al nivel mundial las discusiones advierten sobre el proceso de industrialización de la alimentación y vinculan el tema de lo rural como un potencializador de las nuevas relaciones de producción y consumo como punto central para el proceso de reconexión y relocalización, los cuales constituyen estrategias alternativas y de resistencia al modelo hegemónico. En ese escenario de discusión, el presente artículo busca debatir la realidad rural del estado de Rio Grande do Sul (RS), argumentando que las relaciones de producción y consumo no están totalmente desconectadas. Pero esta desconexión se ha acelerado por los límites derivados de las políticas públicas y normas sanitarias vigentes en Brasil. Sin embargo, las estrategias de valorización del origen de los productos adoptadas en muchos lugares del estado de Rio Grande do Sul presentan limitaciones para la formalización de la producción de alimentos. Promueven, en consecuencia, la desaparición de prácticas artesanales y la diversificación de las unidades de producción familiares o la manutención de la informalidad. En el estudio también se identificó que el proceso de formalización está promoviendo la especialización de los productores y el encarecimiento de los alimentos, como consecuencia de las exigencias burocráticas y sanitarias, además de la pérdida de características artesanales de los alimentos en virtud de los patrones de calidad industriales impuestos por la legislación. Se destaca así la necesidad de

---

<sup>1</sup> Socióloga y Licenciada en ciencias sociales (Universidade Federal do de Santa Maria–UFSM, Brasil); Magíster en Extensión Rural (Universidade Federal de Santa Catarina–UFSC, Brasil); Estudiante de doctorado en Desarrollo Rural (PGDR/Universidade Federale do Santa Maria–UFSM, Brasil). Profesora del Instituto Federal Farroupilha, campus São Vicente do Sul (IFFarroupilha). **Dirección postal:** Rua 20 de setembro, S/N – São Vicente do Sul/RS, Brasil. Cep: 97420-000. **Teléfono:** +(55) 5532574100. **Enlace a CV-Lattes:** <http://lattes.cnpq.br/6556515957007706>; **e-mail:** [rafaela.vendruscolo@iffarroupilha.edu.br](mailto:rafaela.vendruscolo@iffarroupilha.edu.br)

<sup>2</sup> Ingeniera de Alimentos (ICTA/Universidade Federale do Santa Maria–UFSM, Brasil); Magíster en Agroecosistemas (PGA/Universidade Federal de Santa Catarina–UFSC, Brasil); Doctora en desarrollo rural (PGDR/UFRGS). Profesora colaboradora (Programa de Pos-Graduación en Desarrollo Rural, de la Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS)). **Dirección postal:** Av. João Pessoa, 31 – Porto Alegre/RS, Brasil. **Teléfono:** +(55) 5133083558. **Enlace a CV-Lattes:** <http://lattes.cnpq.br/1043014066439621>; **e-mail:** [fabianathomedacruz@gmail.com](mailto:fabianathomedacruz@gmail.com)

<sup>3</sup> Graduado en ciencias sociales (Universidade Federal do Rio Grande do Sul–UFRGS, Brasil); M.Sc. en Sociología (Universidade de Campinas–UNICAMP, Brasil); Doctor (UFRGS/Université Paris X, Francia); Pos-doctorado en planificación regional y urbana. Profesor de Sociología del desarrollo rural y Estudios alimentarios en la Universidade Federal do Rio Grande do Sul, vinculado a los Programas de Pos-Graduación en Sociología (PPGS) y Desarrollo Rural (PGDR); Becario PQ/CNPq. **Dirección postal:** UFRGS/IEPE/PGDR. Av. João Pessoa, 31 – Porto Alegre, RS - 90.040-000 – F: +(55) 5133083281. **Enlace a CV-Lattes:** <http://lattes.cnpq.br/9374550818298328>; **e-mail:** [schneide@ufrgs.br](mailto:schneide@ufrgs.br)

discutir sobre los patrones de calidad de los alimentos vigentes en Brasil, que respeten la producción artesanal de los alimentos como forma de valorizar y preservar saberes y prácticas conectadas. Es comprensible que la discusión brasileña no debe centrarse en la búsqueda de la reconexión o relocalización como en Europa, sino en la valorización de los productos alimentarios y en las relaciones de producción y consumo existentes, permitiendo de esta manera la reproducción de los alimentos y de los medios de vida rural.

**Palabras clave:** desarrollo rural, legislación sanitaria, reconexión, relocalización, sistemas agroalimentarios, valorización del origen de los alimentos

## **ABSTRACT**

There is a consensus in food studies which points out many problems in terms of access and the quality of food. Global discussions warn of the food industrialization process and suggest that the rural become a locus of new relations of production and consumption with a focus to the process of reconnection and relocalization. These analyzes suggest that these processes are strategies of alternative and resistance to the hegemonic agrifood model. This article seeks to discuss the rural reality of Rio Grande do Sul by arguing that, although in our context the relations of production and consumption have not been totally disconnected, they have been accelerated by public policies and existing sanitary standards in Brazil. However, the strategies of valorization of the product origin which are adopted in many places in Rio Grande do Sul present limits to the formalization of food production, which brings about the disappearance of both traditional practices of food production and diversification of family production units or the persistence of informality. It could be observed that the formalization process has been promoting the specialization of producers and an increase in food prices as a consequence of bureaucratic and sanitary demands. Besides that, it has brought about a loss of the artisanal characteristics of food production in view of the industrial quality standards imposed by law. Thus, it points out the need for discussion on quality standards in vigor in Brazil regarding the traditional food production as a way to value and preserve connected knowledge and practices. In this sense, we state that the Brazilian case does not follow the same perspective of reconnection or relocalization as it is happening in Europe, but in the valorization of existing food products and the corresponding production and consumer relations, allowing food maintenance as well as rural livelihood reproduction.

**Key words:** Agrifood systems, health legislation, reconnection, relocalization, rural development, valorization of origin of food

## **RÉSUMÉ**

Des études sur l'alimentation mise en scène des problèmes en matière d'accès et de qualité des aliments. Les débats mondiaux misent en garde le processus d'industrialisation de la nourriture et indiquent le milieu rural comme facilitateur de nouveaux rapports de production et de consommation avec une attention sur le processus de reconexion et de relocalisation, qui sont des solutions alternatives et en même temps stratégies de résistance au modèle hégémonique. Dans ce cadre, cet essai propose de discuter la réalité rurale de l'État du Rio Grande do Sul (Brésil), mise en évidence qui les rapports de production et de consommation n'étaient pas totalement déconnectés, mais ont été accélérées par les limites découlant des politiques publiques et des normes sanitaires en vigueur au Brésil. Cependant, les stratégies de rétablissement de l'origine des produits adoptées en nombreux endroits dans le Rio Grande do Sul, ont des limites pour formaliser la production d'aliments, s'entraînant de la disparition de pratiques artisanales et de la diversification des unités de production familiales ou même en maintien de l'informalité. Nous avons identifié que le processus de formalisation est en train de conduire à la spécialisation des agriculteurs et à la hausse des prix de l'alimentation en raison des exigences bureaucratiques et sanitaires, au-delà de la perte des caractéristiques artisanales en raison des paramètres de qualité industrielle imposées par la législation. Mise en regard ainsi la nécessité d'un débat sur les normes de qualité des aliments en vigueur au Brésil concernant à la production artisanale de l'alimentation, comme un moyen de valoriser et de préserver les savoir-faire. Il est entendu que le débat brésilien ne devrait pas se concentrer sur la reconexion ou la relocalisation de la même façon qu'en Europe, mais sur la valorisation des produits alimentaires et des rapports de production et de consommation existantes, permettant ainsi la reproduction des modes et moyens de vie ruraux.

**Mots-clé :** Appellation de l'origine, législation sanitaire, systèmes agroalimentaires, reconexion, relocalisation

## RESUMO

Estudios sobre a alimentação apontam diversos problemas no que tange ao acesso e a qualidade dos alimentos. Discussões mundiais advertem sobre o processo de industrialização da alimentação e apontam o rural como potencializador de novas relações de produção e consumo com foco para o processo de reconexão e realocização, os quais constituem estratégias alternativas e de resistência ao modelo hegemônico. Nesse cenário de discussão, o presente ensaio busca debater a realidade rural do Rio Grande do Sul, argumentando que as relações de produção e consumo não foram totalmente desconectadas, mas vêm sendo aceleradas pelos limites decorrentes de políticas públicas e padrões sanitários vigentes no Brasil. Contudo, as estratégias de valorização da origem dos produtos, adotadas em muitos locais no Rio Grande do Sul, apresentam limites para a formalização da produção de alimentos, promovendo o desaparecimento de práticas artesanais e da diversificação das unidades de produção familiares ou a manutenção da informalidade. Identificou-se ainda que o processo de formalização vem promovendo a especialização dos produtores e o encarecimento dos alimentos, como consequência de exigências burocráticas e sanitárias, além da perda de características artesanais dos alimentos em virtude dos padrões de qualidade industriais impostos pela legislação. Destaca-se, assim, a necessidade de discussão sobre os padrões de qualidade dos alimentos vigentes no Brasil no que tange a produção artesanal de alimentos como forma de valorizar e preservar saberes e práticas conectadas. Compreende-se que a discussão brasileira não deve centrar-se na busca pela reconexão ou realocização como na Europa, mas na valorização dos produtos alimentares e das relações de produção e consumo existentes, permitindo, assim, a reprodução de alimentos e de meios de vida rurais.

**Palavras-chave:** desarrollo rural, legislación sanitaria, sistemas agroalimentares, reconexão, realocização, valorização da origem dos alimentos

### 1. INTRODUCCIÓN

La literatura internacional sobre los estudios agroalimentarios sugiere que el proceso de globalización ha traído efectos muy significativos sobre la producción, la distribución y el consumo de alimentos. Los analistas se enfocan en que la producción está cada vez más concentrada en productores que están relacionados a industrias por medio de contratos y que sobreviven aquellos que poseen economías de escala razonables. En lo que concierne a la distribución, los estudios indican que el papel de las grandes cadenas de supermercados es cada vez más decisivo en el comercio mayorista. Finalmente, los consumidores son cada vez más dependientes y reducen su capacidad de negociación en relación con la gran cantidad de estrategias de comercio y de producción de la industria alimentaria.

No obstante, lo que podría parecer una tendencia inexorable e inevitable del desarrollo del capitalismo en el sector agroalimentario, también presenta sus límites y contradicciones. Así, al mismo tiempo que existe un proceso de globalización del sistema agroalimentario, éste propicia el surgimiento de varios movimientos y estrategias de resistencia que no poseen un formato único y que tampoco tienen causas

completamente comunes. En general, este sinnúmero de iniciativas conforma lo que algunos estudiosos denominan como «nuevas geografías alimentarias», las cuales tienen en común el hecho de ser protagonizadas por actores y agentes (ya sean productores o consumidores) con un fuerte enraizamiento local y territorial, que además reclaman una identidad social y cultural, así como geográfica o gastronómica (Morgan & Soninno, 2010).

En este debate, un aspecto que también gana espacio es la calidad de los alimentos (Harvey, McMeekin & Warde, 2004). Muchnick (2006) argumenta que la calidad está constituida por muchas calidades, entre las cuales destacan la calidad higiénico-sanitaria, la nutricional, la organoléptica, la simbólica, además de la facilidad y practicidad en el consumo del alimento. En relación con el contexto latinoamericano, el autor refuerza que adicional a esos aspectos de calidad también es necesario considerar la cantidad, es decir, el acceso a una alimentación en cantidades suficientes.

Según algunos autores, la globalización del sistema agroalimentario y los movimientos de resistencia a este proceso estarían en el origen de dos tendencias importantes que fueron muy bien sistematizadas en el libro *Naming food after*

*places*, editado por María Fonte y Apostolos Papadopoulos (2010). Los autores hacen importantes contribuciones al argumentar que, en lo que respecta a la relocalización de los alimentos, las estrategias de «reconexión» vienen apareciendo en países en donde a causa de sistemas intensivos de producción y procesamiento de alimentos, el conocimiento y las relaciones locales pasaron por procesos de erosión. Por el contrario, en países o regiones donde esos fenómenos no fueron tan intensos, pensar en estrategias para el desarrollo rural implicaría no necesariamente «reconectar» pero sí reconocer, valorizar y legitimar prácticas y modos de producción, conocimientos y relaciones de proximidad espontáneamente existentes. En el caso de la producción de alimentos tradicionales, fuertemente presente en varias regiones de Brasil, se considera que la segunda perspectiva subrayada por Fonte & Papadopoulos (2010) es especialmente fructífera, pues destaca el proceso de valorización del origen de los alimentos y del conocimiento local.

Teniendo en cuenta los estudios mencionados anteriormente, el objetivo de este artículo es problematizar la realidad brasileña en relación con los límites y posibilidades de alternativas al modelo agroalimentario convencional, a partir de las referencias europeas basadas en los conceptos de reconexión y relocalización. Con base en los estudios de la realidad europea y estadounidense y de sus procesos de transformación social de la alimentación, se analizarán los procesos actuales en los municipios rurales del estado de Rio Grande do Sul y las relaciones sociales en torno a la alimentación.

Así mismo, el artículo es producto del interés por conocer y «problematizar» los procesos brasileños aún poco explorados con respecto a las particularidades de la relación entre productores y consumidores de alimentos. Es un ejercicio de reflexión y de confrontación de los procesos globalizantes que identifican a los países europeos actuales, junto con los fenómenos derivados en Brasil, tanto en la producción como en el consumo de alimentos. En este sentido, a lo largo del mismo se confrontan elementos de la realidad local de dos territorios en el estado de Rio Grande do Sul, caracterizados por ser pequeños municipios (en este caso de hasta 20 mil habitantes), en donde

la producción y el consumo representan relaciones específicas, en contraposición a los estudios realizados en los grandes centros urbanos.

Adicionalmente, este artículo cuestiona las relaciones de producción y consumo en los pequeños municipios de dos territorios que buscaron construir identidad a sus productos en los últimos 25 años, influenciados por las estrategias europeas de construcción de identidades territoriales. En vista de la realidad brasileña y tomando como objeto de estudio estos dos territorios, el objetivo es analizar las transformaciones ocurridas en la producción, la comercialización y el consumo de alimentos a lo largo de esos últimos 25 años. Con dicha información se pretende identificar elementos característicos de las relaciones de proximidad entre productores y consumidores. A la vez se intenta identificar los productos con el contexto local y con las personas que los producen, las cuales sobrevivieron al proceso de desconexión ya sea por oponerse a la modernización o por ser excluidos de este proceso homogeneizador.

De acuerdo con lo mencionado anteriormente, las estrategias de valorización de origen de los productos vienen siendo reivindicadas como estrategias de desarrollo territorial, con miras a preservar y valorizar las relaciones existentes. Sin embargo, se observan límites en las estrategias de valorización representadas por la construcción de identidades territoriales rígidas, entre otros aspectos, por los productos alimenticios. Por lo tanto, la revalorización de los productos se vuelve una estrategia necesaria, incluso por encima de las relaciones de proximidad y de identificación local con los productos, los cuales vienen desapareciendo y siendo víctimas –entre otros motivos– de la burocracia de las relaciones comerciales. Las estrategias de valorización de los productos locales, las exigencias sanitarias, los patrones de calidad industriales y la burocratización de las relaciones comerciales a las que están sujetos los actores han promovido la desaparición de las relaciones de proximidad, del conocimiento local y –principalmente– la exclusión de estos productores del mercado formal. Consecuentemente, los productores que siguen produciendo y comercializando, en su mayoría informalmente, quedan excluidos del sistema agroalimentario formal.

Los territorios analizados remiten a la percepción de las relaciones sociales y culturales que allí se establecen, constituyendo realidades culturales diversas, pero con estrategias de desarrollo similares. En primer lugar está el territorio conocido como *0* localizado geográficamente en la región central del estado de Rio Grande do Sul, que forma parte del COREDE<sup>4</sup> Central, compuesto por pequeños municipios que buscaron construir una identidad a partir de elementos culturales y naturales, dentro de los cuales se destacan la gastronomía y las tradiciones alimentarias tipificadas por la herencia colonial italiana y alemana. Cerca de este territorio se identifica el *Vale do Jaguari*, como parte del COREDE *Vale do Jaguari*, localizado geográficamente en la región centro occidental del estado; en este el elemento colonial italiano también está presente y reivindicado como estrategia de desarrollo para los municipios que lo caracterizan.

Con el fin de problematizar la realidad de estos territorios y considerando el objetivo de analizar las relaciones sociales y la problemática alimentaria en relación con las estrategias de desarrollo, este artículo está dividido en tres partes. Tras esta introducción, la primera está centrada en la discusión del moderno sistema alimentario y sus consecuencias relacionadas con los dilemas de la reconexión y revalorización de los alimentos locales y territoriales, los cuales dan soporte para el debate de las estrategias de valorización en Brasil. La segunda parte tiene que ver con las estrategias de desarrollo y las transformaciones en los territorios *Quarta Colônia* y *Vale do Jaguari*, discutiendo sus realidades socioculturales. La tercera parte se refiere a la reflexión sobre los límites de las estrategias de valorización de los alimentos locales y territoriales en el escenario brasileño, así como las consecuencias encontradas en la realidad analizada. El lector debe tomar en cuenta que este artículo no es concluyente, sino que plantea interrogantes acerca de las estrategias adoptadas en Brasil, principalmente en Rio Grande do Sul, a veces importadas de una realidad distinta.

## 2. DILEMAS DE LA RECONEXIÓN O DE LA (RE) VALORIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS LOCALES Y TERRITORIALES

Las transformaciones sociales, consecuencias del llamado proceso de globalización, dan lugar a cambios en la alimentación a nivel mundial; aproximando y rompiendo fronteras alimentarias, que culminan con la homogenización y el monopolio de la alimentación por parte de grupos industriales. Sus consecuencias son percibidas en la disolución de las relaciones de proximidad y de conexión entre productores de alimentos y consumidores, acompañados de un proceso conocido como erosión cultural alimentaria. Los productores de alimentos se han convertido –cada vez más– en productores de materia prima para la industria, perdiendo en consecuencia espacio en la comercialización de alimentos. En cuanto a los consumidores, estos desconocen cada vez más el origen de los alimentos consumidos (Goodman, Sorj & Wilkinson, 1990; Ploeg, 2008). En contraste con este escenario surgen movimientos y estrategias en contra del proceso de globalización del sistema alimentario, los cuales no presentan una uniformidad o estrategias compartidas, pero comparten la resistencia al monopolio industrial de alimentos.

El moderno sistema alimentario es marcado por la globalización de la producción y del consumo. Al analizar las redes y flujos globales de alimentos, Oosterveer & Sonnenfeld (2012) observan las tensiones entre lo global y lo local, las dinámicas y espacios globales del flujo de los alimentos –principalmente de las *commodities*–, así como el papel de los Estados y otros actores en los flujos comerciales. De acuerdo con esa perspectiva, la globalización comprende cambios severos en la producción, distribución y consumo de alimentos en el mundo, promovida por redes y flujos internacionales de distribución de alimentos (Oosterveer & Sonnenfeld, 2012).

Este proceso también puede ser observado a partir de los Regímenes Alimentarios propuestos por Friedman (2005), quien a partir de la historia de los procesos alimentarios, considera la existencia de tres diferentes regímenes<sup>5</sup>. Para Friedman (2005), el Régimen

<sup>4</sup> Consejos Regionales de Desarrollo del estado de Rio Grande do Sul.

<sup>5</sup> El primer Régimen Alimentario, que se habría desarrollado a partir de finales del siglo XIX y a inicios del siglo XX, está marcado por la importación de los productos de las colonias por Europa, protagonizado

Alimentario consiste en una estructura gobernada por reglas de producción y consumo de alimentos a escala mundial. En la misma línea epistemológica, McMichael (2009) analiza el desarrollo del concepto de Régimen Alimentario propuesto por Friedmann (2005), el cual indaga sobre la existencia actual de un solo Régimen Alimentario. Para Friedmann (2005), el Régimen actual<sup>6</sup> fortaleció las grandes cadenas de abastecimiento globales, protagonizadas por la industrialización de la alimentación y por la inserción de países como China en estas cadenas, así como del protagonismo de grandes redes de supermercados que dominan el sector minorista mundial, tal como lo discutió McMichael (2009).

Ploeg (2008), a partir de una perspectiva teórica distinta, identifica el dominio de los imperios alimentarios sobre el sistema alimentario contemporáneo. El autor argumenta que las grandes corporaciones dominan el sector productivo y de distribución, formando grandes imperios que monopolizan la producción, el procesamiento y la comercialización de los alimentos en todo el mundo, rompiendo fronteras. La principal consecuencia de los imperios para el sistema alimentario consiste en la llamada desconexión, es decir, que *«la producción y el consumo de alimentos están cada vez más desconectados entre sí, tanto en el tiempo como en el espacio»* (Ploeg, 2008, p. 20). Esa desconexión también es percibida por el autor en la producción agrícola de los alimentos, la cual está descontextualizada. En sus palabras, la producción agrícola está *«desconectada de las especificidades de los ecosistemas locales y de las sociedades regionales»* (Ploeg, 2008, p. 21). Los imperios logran dominar todo el sistema agroalimentario, controlando cada vez

más los procesos de producción, distribución y consumo de alimentos.

Para este artículo el concepto de desconexión es fundamental, en la medida en que es considerado un escenario hegemónico, ampliamente investigado y demostrado en los estudios norteamericanos y europeos. De acuerdo con estas perspectivas, además de las relaciones y de la dominación de los imperios alimentarios, las consecuencias de la desconexión influyen en los espacios de discusión de la salud y del medio ambiente. Estas consecuencias movilizan las discusiones y relaciones de la población, conformando una Nueva Ecuación Alimentaria (Morgan & Sonnino, 2010) que implica el crecimiento de la población mundial y de la problemática del abastecimiento, los problemas de salud pública como consecuencia del modelo convencional de producción y consumo de alimentos, así como el uso abusivo de los recursos naturales que demanda el sistema.

La Nueva Ecuación Alimentaria es debatida por Morgan & Sonnino (2010) al analizar estrategias de alimentación en Londres y Nueva York, así como las problemáticas relacionadas con la seguridad alimentaria. Los autores indican que las preocupaciones de seguridad alimentaria no son un privilegio de los países del sur, también discuten que a pesar de que Europa ha solucionado el problema de escasez de alimentos después de la Segunda Guerra Mundial, la insostenibilidad del sistema convencional de producción y distribución de alimentos trae consecuencias para la salud y para el medio ambiente, destacando preocupaciones sobre la calidad de alimentos que son consumidos.

La confianza de los consumidores en los patrones de calidad determinados por la industria, principalmente cuando son comparados con el modelo tradicional de producción y procesamiento –ampliamente criticados por los sectores especializados y considerados como inseguros según los estándares de calidad y exigencias sanitarias–, se desestabilizó por los riesgos señalados en las últimas décadas. Este escenario ha generado un cuadro de ansiedad urbana, la cual es entendida como el distanciamiento y desconocimiento de lo que está siendo consumido. Cruz & Menasche (2011), en consonancia con Fischler (1995), argumentan que la ansiedad urbana contemporánea es fruto de la presencia de lo desconocido

---

por el comercio inglés. El segundo Régimen Alimentario ocurre en la postguerra con el crecimiento del poder alimentario de EE.UU., por medio de la modernización de la agricultura y de la industrialización de la alimentación, expandiendo su comercio hacia Europa y hacia los países en proceso de modernización como Brasil. El tercer régimen agroalimentario se desarrolló a partir de la década de 1970 y está caracterizado por el proceso de industrialización de la alimentación (Friedman, 2005).

<sup>6</sup> Este constituiría el 3º Régimen Alimentario, el cual tiene inicio aproximadamente en la década de 1970 (Friedman, 2005).

en la comida, como consecuencia del hecho de que la comida es parte constitutiva de la persona que lo ingiere.

Considerando los problemas planteados por los estudios mencionados anteriormente, los modelos alternativos pasan a emerger particularmente en el escenario Europeo, influenciando a Brasil, no solo por las estrategias de producción y distribución de alimentos sino también de desarrollo. Estudios más recientes vienen demostrando procesos diferentes al modelo hegemónico alimentario. En oposición a la desconexión, las cadenas largas de abastecimiento y los riesgos alimentarios y ambientales del modelo convencional de producción, procesamiento y distribución de alimentos, los productores y consumidores han construido «nuevas» formas de relacionarse. La mayor proximidad entre productores y consumidores por medio de las cadenas cortas de comercialización promueven la reconexión entre producción y consumo, así como los procesos de relocalización alimentaria (Fonte, 2008; Kneafsey, Cox, Holloway, Dowler, Venn & Tuomainen, 2008; Ploeg, 2008).

La reconexión y la localización son definidas como tendencias sociales en respuesta al modelo productivista, entrelazando aspectos sociales, económicos, culturales y ambientales en la cadena de abastecimiento alimentario. Así, en muchos países europeos y en Estados Unidos la modernización de la agricultura y la creciente industrialización de alimentos promovió la pérdida de vínculos culturales y locales, resultando en la homogenización industrial del sistema alimentario. En estos contextos la reconexión constituye una salida para el restablecimiento de viejas conexiones, relaciones que existieron y fueron amenazadas por la dominación urbano-industrial (Fonte, 2008; Kneafsey *et al.*, 2008). Según Kneafsey *et al.* (2008) la reconexión va más allá de las relaciones de proximidad entre productores y consumidores, incluyendo el volver al vínculo con la tierra, con animales y plantas, así como a las relaciones de confianza y amistad. Para esos autores la reconexión tiene que ver con las ferias de productores, huertas comunitarias y grupos de consumidores que reconectan las relaciones. Estas estrategias han contribuido fuertemente para aproximar al productor con el consumidor, con la naturaleza y con los centros de produc-

ción, convirtiéndose en estrategias propulsoras de nuevas relaciones sociales en los países analizados.

Goodman (2003) retrata y analiza las estrategias alimentarias alternativas frente al poder hegemónico de la alimentación industrial. El panorama norte americano y europeo transcurre a través de diversos enfoques que enfatizan en las Redes Alternativas Alimentarias (*Alternative Agrofood Networks, AAFNs*), el enraizamiento y la confianza a partir del enfoque de la nueva sociología económica, el análisis de la gobernanza rural y de las nuevas dinámicas para el desarrollo rural a partir de las AAFNs, entre otros. Goodman (2003) –desde la perspectiva de la economía política– asocia la proliferación de Redes Alimentarias Alternativas con una orientación hacia el tema de la calidad de los alimentos (*quality turn*) y la reivindicación alternativa de esas redes, disputando con el modelo hegemónico el renovado interés en el lugar, en las prácticas alimentarias relacionadas a la tradición y al enraizamiento social.

El enraizamiento, lo local y la confianza son conceptos ampliamente analizados para comprender las nuevas dinámicas sociales y económicas de la alimentación. Goodman (2003) entiende que un nuevo paradigma de desarrollo rural surge a partir de nuevas relaciones espaciales y culturales localizadas. De esa forma, el reenraizamiento (*reembeddedness*) constituye un fenómeno social difundido por Europa, mediante las redes agroalimentarias alternativas y estrategias para valorizar los productos locales portadores de reivindicaciones culturales. Para Goodman (2003) estas estrategias pueden crear nuevos espacios y relaciones económicas, así como resistir a las fuerzas globalizantes.

En ese sentido, Bowen (2011) analiza estrategias de re-territorialización en Francia para demostrar cómo las relaciones pueden ser transformadas y enraizadas. Para la autora, el enraizamiento horizontal en la cadena de producción del queso francés es fundamental para el desarrollo local; es decir, reconstruye relaciones de confianza entre los productores y consumidores, enfatizando en la importancia de la tradición en la producción de alimentos y conformando elementos que movilizan relaciones alternativas. De esta forma, estrategias como las indicaciones geográficas han movilizad nuevas relaciones de producción, comercializa-

ción y consumo, protegiendo y valorizando los conocimientos y prácticas tradicionales.

La estrategia de indicación geográfica, la cual consiste en un mecanismo importante para la producción diferenciada y valorización por parte de los consumidores, se torna atractiva también para las grandes empresas. Como consecuencia, se conforman espacios de disputas entre los productores tradicionales y los riesgos de inserción de empresas que actúan a partir de la lógica industrial. Para la protección de alimentos tradicionales, Bowen (2011) destaca el papel de las instituciones formales –principalmente del Estado, que en el caso francés garantiza la agencia de los productores y las organizaciones colectivas–. De esta forma, el éxito del enraizamiento en el caso francés ocurre en función de un sistema europeo de apoyo a las indicaciones geográficas, construido a partir de la valorización de lo local como forma de rescatar y proteger saberes de proximidad entre producción y consumo.

En las últimas décadas las indicaciones geográficas han proliferado en Europa como una de las estrategias de reconexión y de relocalización, las cuales plantean repensar los patrones de calidad. En contraposición con la inocuidad como tema central de los patrones industriales, la autenticidad, la tradición, el bienestar, las dimensiones sociales y ambientales y el bienestar animal son aspectos que dimensionan la calidad a partir de las Indicaciones geográficas y de otras estrategias de valorización de lo local, permitiendo la diferenciación de los productores (Winter, 2003).

Autores como Marsden & Sonnino (2006) y Murdoch & Miele (2004) extienden el análisis que defiende la relocalización de la producción, las cadenas cortas de abastecimiento y la valorización de los productos tradicionales como formas alternativas a las cadenas largas y a la hegemonía industrial. Estos autores también discuten el tema de la calidad, con significados vinculados a la proximidad de los consumidores con los productores, al rescate de la tradición, de los aspectos históricos y culturales de la alimentación y de la valorización, así como el incentivo a la pequeña producción.

La relocalización y la conexión constituyen estrategias alternativas que forman parte del debate contemporáneo europeo y norteamericano sobre alimentación. Esas estrategias presen-

tan resultados positivos y –además– construyen nuevas relaciones entre producción y consumo, en paralelo a la realidad ampliamente modernizada e industrializada de la producción y distribución de alimentos a gran escala. Sin embargo, en países del sur como Brasil el proceso de modernización y de homogenización no ocurre de forma homogénea, en virtud de las peculiaridades históricas, políticas, sociales y culturales.

El contexto alimentario brasileño es influenciado por la diversidad. Brasil, además de colonizado por portugueses, alemanes, italianos, polacos, japoneses, africanos, es un país cuyas raíces nativas están caracterizadas por la diversidad de pueblos que residían antes del proceso de colonización europea, africana y asiática. Además, es influenciado por procesos de colonización y proyectos de desarrollo inequitativos, los cuales resultaron en desigualdades sociales y económicas. También se hace hincapié en el proceso conservador de la modernización de la agricultura, industrialización y urbanización de la mitad del siglo XX, guiado por el modelo estadounidense, el cual amplió las desigualdades sociales urbanas y rurales. Esa contextualización, aunque de forma breve y sucinta, justifica la falta de continuidad entre los contextos presentados por los estudios europeos y los contextos rurales brasileños.

A pesar de las diferencias internas, las estrategias de desarrollo europeas influyen fuertemente las estrategias políticas brasileñas y –paralelamente–, el país es impactado por el modelo industrial globalizante, lo que le ha permitido tomar como referencia los modelos de los países del norte. Los flujos alimentarios globales, la supermercadización (Reardon, Timmer, Barrett & Berdegú, 2003), la desconexión entre la producción y el consumo a partir de la dominación industrial sobre la producción y comercialización de los alimentos, la ansiedad urbana causada por los riesgos alimentarios, dentro de otros procesos homogeneizadores, golpean la realidad brasileña. Sin embargo ese proceso no ocurrió de forma homogénea en todo el territorio brasileño, ya sea por oposición, por medio del proceso de modernización o por la exclusión de parte de la población a este proceso.

Así como sucede en todo Brasil, en el estado de Rio Grande do Sul existen procesos heterogé-

neos de modernización y transformación rural. En las regiones del este estado se identifican formas de vida que tienden a mantener relaciones de proximidad y confianza, así como de saberes y haceres heredados de los antepasados. Las características de una producción diversificada, de la producción del alimento mismo y de la comercialización cara a cara, son elementos que contribuyen al mantenimiento de la conexión entre productores y consumidores y —a la vez— con la naturaleza—.

Cruz (2012) identifica estas formas de vida mediante el análisis de las relaciones de producción y consumo de queso serrano en los *Campos de Cima da Serra*, en la región nordeste de RS, queso tradicional que genera ingresos para las familias productoras. Producido informalmente, el queso serrano es parte de la reproducción social de los ganaderos familiares de la región, siendo comercializado localmente en sus propios municipios y de forma directa por los productores o por medio de pequeños comercios. Como regla general, la fidelidad del consumidor al queso serrano se produce por la «reputación de los productores» (Cruz, 2012, p. 274), construida a lo largo del tiempo por las relaciones de confianza en la calidad, atribuida a partir de criterios desarrollados localmente. Dicha perspectiva parte de la idea de que las nociones de calidad, así como las de confianza, son construidas socialmente y —en tal caso—, son institucionalizadas informalmente.

*Especialmente en el ámbito del consumo, el estudio sobre el Queso Serrano indica que los consumidores tienen criterios y técnicas particulares para evaluar la calidad de los quesos y, en muchos casos, también emplean las mismas categorías y criterios que utilizan los productores para evaluar los productos. Por lo tanto, se trata de un sistema de producción que, vinculado al consumo, delimita los criterios propios para la evaluación de la calidad que aún no es consistente con las normas formales de salud, conformando algo así como un sistema informal de certificación de calidad en el que la confianza está vinculada a la reputación de los productores y en el que la calidad no se establece por criterios estandarizados, como los establecidos para la producción industrial de alimentos, pero sí por medio de criterios definidos y compartidos localmente (Cruz, 2012, p. 274).*

Se observa que las relaciones de confianza construidas localmente se mantienen conservadas sin la intervención de proyectos de desarrollo local. La valorización de ese producto se produce entre los consumidores locales, los cuales conforman relaciones particulares en un contexto influenciado por la homogeneización y estandarización industrial. De igual forma las relaciones y la «normalización» del producto artesanal entre productores y consumidores locales, construidas socialmente y sin intervención externa —mediante criterios definidos localmente—, dieron lugar a una identidad. Así, el queso serrano lleva una identidad de origen construida a partir de las condiciones edafológicas y climáticas pertenecientes a los *Campos de Cima da Serra* y como una forma de caracterizar los medios de vida que conforman la ganadería en esta región, o también se podría decir, en este territorio.

Este tipo de relaciones se perciben también en los contextos de colonización italiana analizados en este artículo. Tanto en el territorio *Quarta Colônia* como en *Vale do Jaguari*, la desconexión no ocurre de manera homogénea y convive con las relaciones de proximidad. Las relaciones de confianza y calidad en la alimentación fueron establecidas históricamente y conforman una reputación positiva de productos locales de calidad. Los productos industrializados entran en estos espacios, conviviendo con las relaciones de consumo locales, de compra en las ferias, entrega a domicilio y de comercialización en los pequeños comercios locales.

Así, productos como embutidos, huevos, productos de panadería, quesos y carnes, además de frutas y verduras, son parte del estilo de vida de los «colonos» descendientes de italianos. Se trata de agricultores familiares<sup>7</sup> que, a pesar de

<sup>7</sup> Para Schneider (2005), la agricultura familiar constituye una forma social característica de unidades agropecuarias que tienen la propiedad sobre la tierra, generalmente pequeñas, con un grupo de personas unidas por lazos de parentesco y consanguinidad (que pueden incluir miembros con otros vínculos) los cuales contribuyen a la autosuficiencia alimentaria, así como para la producción de excedentes destinados a las relaciones de mercado. Esta formación social interactúa con el contexto estructural o el ambiente en el que es insertada, que implican las relaciones económicas, sociales, culturales y políticas de mercado.

la modernización de la agricultura, mantienen relaciones de producción que pueden percibirse como remanente del modo de vida campesino. Estos productos son elaborados por las familias tanto para consumo como para la comercialización de los excedentes, como parte de los ingresos familiares, por lo que pasan a ser parte de las estrategias de reproducción en la zona rural.

Cabe destacar que estas relaciones de proximidad no deben entenderse como resistencia (Ploeg, 2008), en donde la modernización no se produjo en su totalidad. «La resistencia del campesinado reside, sobre todo, en la **multiplicidad de respuestas** continuas y/o creadas de una nueva forma para enfrentar al Imperio como principal modo de ordenamiento» (Ploeg, 2008, p. 289). En ese mismo orden de ideas, Ploeg (2008) identifica procesos en los que los agricultores construyen, conscientemente, estrategias que van en contra del proceso de modernización y que el autor considera como respuestas y movimientos contrarios y confrontadores a los imperios agroalimentarios. En los casos analizados, las estrategias de producción y comercialización de alimentos siempre han sido parte de las formas de vida de los agricultores y consumidores, en las cuales la producción artesanal coexiste con la producción agrícola modernizada y el consumo se centra tanto en productos industriales como en productos artesanales.

A pesar de la adopción de paquetes tecnológicos para la producción de tabaco, soja o arroz –los cuales se destinan exclusivamente a la comercialización–, las familias productoras mantienen otros tipos de producción destinados para el consumo familiar, los cuales benefician principalmente los insumos internos y el conocimiento heredado. En estos casos la resistencia debe ser entendida de otra forma: no como una manifestación contra los procesos homogeneizados y homogeneizadores, sino como el mantenimiento de estrategias de sobrevivencia familiares; no como tipos puros, sino como estilos de vida heterogéneos y contruidos localmente.

En este escenario, en el cual la desconexión con las formas de producción y comercialización tradicionales no ocurrieron por completo, el desafío no está en la reconexión, en la reconstrucción de las relaciones de proximidad

y de confianza. Está, en cambio, en la valorización de los productos y de las relaciones espontánea e históricamente construidas.

*En el caso de muchos productos brasileños tradicionales, los modos de producción y comercialización se refieren a la noción de redes alimentarias alternativas y, en ese caso, lo que es interesante aprender es que las características que conforman muchos de estos casos están espontáneamente constituidas y, por lo tanto, inversiones para la reestructuración de la producción y para la comercialización de alimentos tradicionales no son necesarias, pues estas se han conservado en gran parte (Cruz, 2012, pp. 272-273).*

Según Fonte (2008; 2010) la perspectiva de «valorización del origen de los alimentos», cuyo objetivo es mantener la producción y distribución de alimentos, se vuelve más prometedora. La valorización y la preservación del conocimiento local es el promotor de estas estrategias conservadas en Europa, para ser protegidas por los procesos de indicación de origen de los productos.

Sin embargo, en los lugares seleccionados en la presente investigación se observan procesos paradójicos de valorización de los productos que, a partir de proyectos de desarrollo externos, promueven transformaciones no siempre protagonizadas por los agricultores familiares. Por tanto, es innegable la acción de los imperios agroalimentarios y del poder público en la transformación social de las relaciones descritas anteriormente, que deben ser mejor analizadas bajo los aspectos políticos y de valorización de las características que aún se conservan en muchos lugares de Brasil. Se trata de aspectos que son reconstruidos –generalmente– sobre la base de las estrategias europeas para el desarrollo y valorización de la producción de alimentos, los cuales no necesariamente responden a la realidad y a la singularidad de la producción y comercialización de alimentos en Brasil.

## 2. QUARTA COLÔNIA Y VALE DO JAGUARI: ESTRATEGIAS DE VALORIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS TERRITORIALES

Influenciado por las acciones europeas, en las últimas décadas Brasil viene adoptando estrate-

gias de valorización de productos locales y tradicionales, así como de elementos naturales. Estrategias como las Redes Agroalimentarias Alternativas; incentivos para la producción agroecológica y orgánica; comercialización por medio de ferias, grupos de compra, cooperativas de productores y consumidores; asociaciones de productores; indicaciones geográficas; estrategias de desarrollo territorial; agroindustrias de agricultura familiar, entre otras, están siendo promovidas e incentivadas por los organismos de financiamiento y por las políticas públicas. De la misma manera, la patrimonialización –operacionalizada en Brasil por el Instituto de Patrimonio Histórico y Artístico Nacional (IPHAN)<sup>8</sup>–, establece una lista de acciones gubernamentales con el objetivo de preservar la cultura intangible, a menudo materializada en los productos alimentarios.

Sin embargo, estas acciones movilizan transformaciones en los estilos de vida y en las relaciones históricas construidas espontáneamente, las cuales ayudan paradójicamente en el proceso de desaparición de las conexiones y de las formas tradicionales de producción. Al mismo tiempo es necesario considerar el riesgo de estas acciones, centradas en preservar los procesos sociales que «naturalmente» sufren transformaciones. Estos aspectos se observan en los dos «territorios» analizados que tienen intervenciones gubernamentales, ya sea por medio de proyectos de desarrollo o por procesos de intensificación de la vigilancia en salud.

Para analizar ese tipo de situaciones, los casos de la *Quarta Colônia* y del *Vale do Jaguari* son emblemáticos y, por esa razón, se describen brevemente cada uno de estos territorios. El territorio de la *Quarta Colônia* está organizado en un Consorcio Intermunicipal (CONDESUS, o *Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia*), integrado por 9 municipios pequeños<sup>9</sup> (Agudo, Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma, Pinhal Grande, Restinga Seca, São João do Polêsine y Silveira Martins), ubicados en la región Central de Rio Grande do

Sul. El territorio fue habitado por la colonización italiana (Quarto Núcleo Colonial Italiano) y por la colonización alemana (*ônia Santo Ângelo*) en la segunda mitad del siglo XIX.

Hace aproximadamente 25 años se inició un proyecto de desarrollo territorial basado en el rescate histórico de la colonización y en la integración de 9 municipios pequeños. El proyecto de Desarrollo Sostenible de la *Quarta Colônia* (PRODESUS) acompañaba los movimientos globales de construcción de la identidad territorial, de valoración del origen y de desarrollo de activos locales. Con los años hubo un proyecto muy exitoso de construcción de una identidad territorial a partir del rescate y valorización de la gastronomía, de los conocimientos y prácticas locales y heredados de los antepasados. Además, los aspectos naturales de fauna y flora se materializaron en hermosos paisajes preservados, relaciones culturales, canciones, oralidad de la receptividad, las fiestas, etc. (Vendruscolo, 2009).

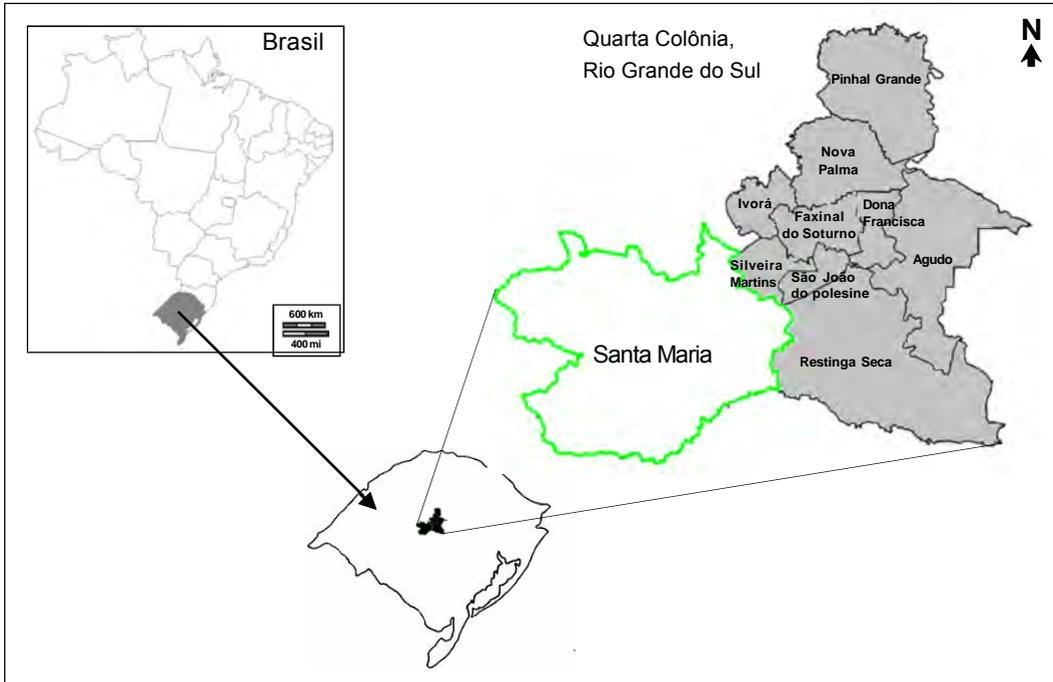
La identidad territorial de la *Quarta Colônia* fue construida bajo una heterogeneidad de los elementos que constituyen un tejido de significados, construidos en red y políticamente movilizados por el Consorcio de Desarrollo Sustentable de la *Quarta Colônia* (CONDESUS) (Vendruscolo, 2009). La diversidad de significados que sustentan la narrativa de identidad se refiere al «mito de origen» y a los «viejos tiempos», como una forma de reinención de una tradición potencializada, en la búsqueda de un desarrollo sostenible para este territorio. La *espectacularización* de la vida cotidiana y la tipicidad colonial, a veces adjetivada como alemanes o italianos, conforman atractivos para los turistas y para los propios habitantes del territorio (Vendruscolo, 2009).

Una estrategia similar fue adoptada en una parte del COREDE *Vale do Jaguari*, ubicado geográficamente en la región centro occidental del estado de Rio Grande do Sul. Este COREDE está compuesto por 9 municipios (Cacequi, Capão do Cipó, Jaguari, Mata, Nova Esperança do Sul, Santiago, São Francisco de Assis, São Vicente do Sul y Unistalda) bastante heterogéneos, de los cuales Mata y Nova Esperança do Sul presentan características histórico-culturales italianas. Alrededor del año 1885 los colonos italianos procedentes de la *Colônia Silveira Martins* (como también era

<sup>8</sup> Para obtener más información sobre la política de patrimonialización de bienes, se puede acceder al enlace <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/872>.

<sup>9</sup> El municipio con mayor número de habitantes posee 16.722 habitantes (IBGE, 2013).

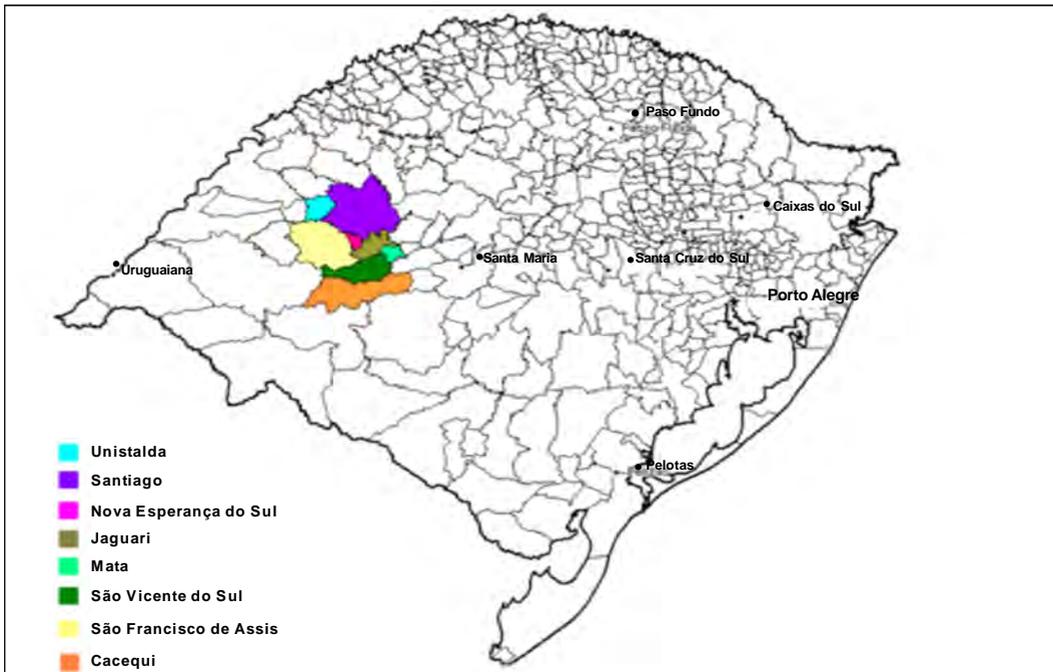
**Figura 1**  
**Ubicación de la *Quarta Colônia*, donde se destaca el municipio vecino de Santa María, en Rio Grande do Sul, Brasil**



**Nota:** el municipio de Santa María forma parte de *Quarta Colônia*; se incluye solo como referencia

**Fuente:** experiencia de Vendruscolo (2009)

**Figura 2**  
**Ubicación del COREDE *Vale do Jaguari* dentro del estado de Rio Grande do Sul, Brasil**



**Fuente:** Anése (2009)

llamado el *Quarto Núcleo Colonial Italiano*), se asentaron en las tierras montañosas de estos municipios, poblandola región.

Cuando comenzaron a cultivar la vida, los colonos se convirtieron en referencia de identidad para el *Vale do Jaguari*. Además, los colonos y sus descendientes construyeron un estilo de vida propio, reproduciendo costumbres, conocimientos y prácticas que sustentaron la reproducción de la vida social en el campo. Elementos reivindicados en las estrategias de desarrollo basadas en el turismo rural, en la gastronomía, en la viticultura, en productos y servicios valorados por la cultura y por las bellezas naturales. A finales de la década de 1990, después de un diagnóstico de las potencialidades turísticas en Jaguari (realizado por la Fundación de Apoyo a la Tecnología y Ciencia, FATEC-UFSM y por el Servicio Brasileño de Apoyo a las Micro y Pequeñas Empresas, SEBRAE), la Alcaldía de Jaguari inició el planeamiento de la «Rota Turística Nostra Colônia» para desarrollar el turismo a partir de la historia colonial italiana y de las bellezas naturales de la región<sup>10</sup>.

Como uno de los principales signos diacríticos reivindicados en ambos casos (los dos territorios), la alimentación, la gastronomía o la forma tradicional y colonial de cultivar y hacer los productos son elementos rebuscados en las fiestas, así como en los relatos periodísticos y de promoción de los territorios. Tanto en la *Quarta Colônia* como en el *Vale do Jaguari* se produjo un intento de valorización e identificación con la localidad de los productos alimentarios y gastronómicos, reivindicando una tipicidad colonial. En el caso de la *Quarta Colônia*, Vendruscolo (2009) identificó reivindicaciones de una tipicidad difusa, encontrada en diversas regiones de colonización italiana, sin pretensiones para promover los aspectos peculiares o singulares del territorio (Vendruscolo, 2009; Froehlich & Vendruscolo, 2012).

En las estrategias desarrolladas en el *Vale do Jaguari* se identifican intentos de reivindicación de particularidades en la producción de vino de mesa Goethe, los cuales permean los discursos de producción y comercialización. Los vinos del

*Vale do Jaguari* ganaron reputación en la región central del estado de Rio Grande do Sul, especialmente entre los pobladores locales del *Vale do Jaguari*. Sin embargo, Dorneles (2014) destaca que la producción de vino de Jaguari, producida por las vinícolas formalizadas, se basa tanto en procesos convencionales como modernos. Además, el Proyecto de Fortalecimiento de la Viticultura en el *Vale do Jaguari* «no avanzó en el debate sobre prácticas más sustentables y en la valorización del conocimiento tradicional de los agricultores» (Dorneles, 2014, p. 136). Por lo tanto, los productos tradicionalmente producidos en la región van siendo transformados por las exigencias sanitarias y del mercado.

En esa perspectiva, Niederle (2011) identifica contradicciones en los proyectos de indicaciones geográficas en Brasil, evidenciados a partir de patrones de reputación y notoriedad diversificados bajo la existencia de una pluralidad de definiciones igualmente legítimas. Esto es debido a la confrontación entre las particularidades mencionadas en los proyectos y las exigencias de estos para atender las expectativas del mercado, promoviendo procesos de reconocimiento de saberes y haceres, al mismo tiempo en que se transforman los productos a partir de requisitos exógenos y estándares de calidad. El autor observa que la agricultura familiar no está ampliamente integrada a los proyectos porque los compromisos de calidad asumidos dificultan la entrada de la producción ya existente de agricultores familiares, con excepción de los compromisos relativos a la calidad del vino de mesa en el caso de los Valles de la Uva Goethe, en el estado de Santa Catarina (también al sur de Brasil).

Por lo tanto, se identifican estrategias de desarrollo basadas en reivindicaciones identitarias locales para productos y servicios, con el propósito de valorizar las particularidades y el rescate de lo tradicional. Sin embargo, la realización de esta estrategia de desarrollo presenta algunas limitaciones en Brasil, a medida en que los obstáculos para la formalización de la producción y comercialización de los productos implican transformaciones en el modo de saberes y haceres tradicionales, convirtiéndose en limitaciones para el proceso de materialización de la identidad.

<sup>10</sup> Para más información, consultar Pedron (2007).

### 3. LÍMITES Y PARTICULARIDADES DE LAS ESTRATEGIAS DE VALORIZACIÓN DE ALIMENTOS LOCALES Y REGIONALES

A pesar de los grandes avances en las políticas públicas para el fomento de la agroindustrialización de la agricultura familiar, la legislación (principalmente la sanitaria) y la burocratización continúan siendo obstáculos para el desarrollo de procesos de valorización de los alimentos, sobre todo en lo que respecta a los productos agroindustrializados. Como consecuencia, muchas familias permanecen en el sector informal, debido a que no cumplen con los requisitos de la legislación sanitaria o bien porque no tienen la capacidad de cubrir los costos exigidos para la formalización, tanto en infraestructura para la producción como para la regularización fiscal y la burocratización de los procesos. Estos son aspectos que se consideran costosos entre los agricultores familiares, teniendo en cuenta que en algunos casos las políticas públicas solo se relacionan con financiamiento o apertura de algunos mercados como el PNAE y la PAA<sup>11</sup>.

Los programas enfocados en el acceso a la comercialización de los productos dirigidos a los organismos públicos, como es el caso del PNAE y de la PAA, están cada vez más restringidos a medida que aumentan las demandas para formalizar la comercialización de alimentos procesados –principalmente de origen animal–. Por ejemplo, el PNAE permite que las familias agricultoras comercialicen los alimentos producidos en las escuelas de sus municipios o regiones, valorizando la cultura alimentaria local, con el objetivo de la relocalización de la alimentación escolar. Para acompañar este tipo de iniciativas, los extensionistas rurales y municipios incentivan la creación y/o formalización de agroindustrias en las zonas rurales. Sin embargo, las dificultades sentidas por todos los que trabajan en esta área no se refieren a la estructuración de la agroindustria, ya que el procesamiento de alimentos en el campo siempre fue la realidad entre estas familias, sino principalmente por las dificultades de la formalización.

Esta dificultad no existe solo en la comercialización para programas gubernamentales, sino también para estrategias de promoción de la identidad territorial. En el caso de la estrategia de desarrollo territorial de la *Quarta Colônia*, pocos agricultores lograron formalizar la producción y formar parte de la red de establecimientos que se constituyeron a partir de los incentivos del proyecto. El CONDESUS promovió espacios de aprendizaje y de comercialización por medio de consultorías del SEBRAE, la ayuda de la EMATER-RS<sup>12</sup>, de proyectos de financiación, así como de la construcción de espacios tales como ferias, festivales y de un Centro para el comercio de los productos de la *Quarta Colônia*. No obstante se observó que pocos agricultores familiares se unieron a la formalización, mientras que otros desistieron a lo largo del proceso. Por lo tanto, a pesar de que se habían generado grandes expectativas y realizado grandes inversiones durante la implementación de las estrategias adoptadas, este tipo de situaciones condujo a que la mayoría de los agricultores quedaran excluidos, lo que fortaleció la informalidad.

A diferencia de lo que ocurre con los instrumentos de protección de la producción tradicional del queso *Comté* en Francia planteados por Bowen (2011), las organizaciones brasileñas no contribuyen en su reconocimiento y legitimidad, sino a la desaparición de saberes y haceres tradicionales, a medida que adoptan acciones orientadas a la estandarización de procesos y de productos. Para evidenciar este proceso se retoma el caso del territorio de la *Quarta Colônia*, donde diversas inversiones buscaron ampliar mercados e introducir los productos coloniales en nuevos espacios. La diversidad de los productos elaborados por agricultores familiares en este territorio movilizó la construcción de la Casa de la *Quarta Colônia*, un espacio ubicado a la orilla de la carretera RSC 287 que tiene acceso a la mayoría de los municipios de la *Quarta Colônia*, destinada a la comercialización de los productos allí generados. Sin embargo, los requisitos formales, burocráticos y sanitarios desestimularon la inserción de los agricultores familiares que optaron por seguir en la informalidad o detener

<sup>11</sup> Programa Nacional de Alimentación Escolar y Programa de Adquisición de Alimentos.

<sup>12</sup> Empresa de Asistencia Técnica y Extensión Rural del estado de Rio Grande do Sul.

la producción. Los productores ya formalizados optaron por continuar con sus mercados, alejándose de la implementación de la Casa de la *Quarta Colônia*, la cual fue alquilada a un empresario privado.

El caso del Territorio de la *Quarta Colônia* refuerza el hecho de que los criterios y patrones de calidad adoptados por Brasil representan barreras que restringen –en vez de proteger– los conocimientos existentes e inherentes a la producción tradicional de alimentos. Esto conduce a la necesidad de rediscutir los patrones de calidad vigentes, particularmente en el caso de la producción a pequeña escala.

En la estrategia de desarrollo territorial de la *Quarta Colônia* y del *Vale do Jaguarí* se observa que los requerimientos de la legislación sanitaria en relación con la calidad de los alimentos, los utensilios y la infraestructura necesaria para la legalización de la comercialización de productos alimentarios, en los últimos 10 años son más estrictos en aspectos como requisitos y fiscalización. Estas transformaciones limitaron la participación de los agricultores que estaban procesando sus alimentos en sus propiedades y comercializaban en los mercados locales. En los pequeños municipios de la *Quarta Colônia* y del *Vale do Jaguarí*, incluso con la legislación vigente o sin esta, la comercialización se basó en relaciones de confianza establecidas localmente entre productores y consumidores.

En los últimos 10 años, incluso en los supermercados locales y otros lugares de comercialización de estos pequeños municipios, se comenzaron a sufrir presiones por parte de la fiscalización sanitaria local, lo que resultó en exigencias de inspección formal o sellos de calidad para la comercialización de los productos. En este proceso muchos productores abandonaron el procesamiento de alimentos como quesos, embutidos, mermeladas, productos de panadería y producción de huevos, ya que los mercados se volvieron más restringidos, inviabilizando significativamente la venta de los productos –incluso en los mercados locales–. Otros productores mantuvieron la producción y comercialización de sus productos en sus casas o entregándolos de forma directa en los hogares de los consumidores, «resistiéndose» así –en cierto modo– al proceso excluyente y estandarizado que resulta de la aplicación de los criterios y requisitos de la legislación sanitaria

vigente. Como un resultado directo de este proceso, lo que se percibe es que la estrategia de valorización de la producción de alimentos característica de una región ha sido perjudicada –y de cierta forma, inviabilizada–, contribuyendo a mantener relaciones locales desconectadas o a desconectar las relaciones existentes.

En cuanto a los patrones de calidad adoptados por la legislación sanitaria en Brasil, es válido tener presente que son influenciados y construidos a partir de la industrialización del país en la segunda mitad del siglo XX. Los patrones industriales de producción a gran escala siguieron el modelo productivista de desarrollo, los cuales dirigieron la noción de calidad. Los riesgos alimentarios y la necesidad de garantizar la salud de la población de consumidores influyeron en una visión normativa de calidad basada en los criterios de inocuidad, lo que condujo a la exigencia de estructuras de tamaño mínimo, así como de una mayor automatización y del uso de utensilios que impidan la contaminación, para permitir entonces una fácil higienización (Cruz & Schneider, 2010). Estas exigencias, aunque coherentes con las características y la escala de producción de grandes industrias de alimentos, no se corresponden con la realidad y las particularidades de la producción de alimentos artesanal, los cuales son producidos en la mayoría de los casos a escala compatible con la producción de materias primas de familias agricultoras.

Teniendo en cuenta estos aspectos y especialmente la desconexión entre las regulaciones sanitarias y la realidad de la producción tradicional de alimentos, se destacan tres consecuencias en el presente artículo. En primer lugar, el costo de las exigencias necesita ser reajustado por parte de los agricultores. Estos pasaron a especializarse en la agroindustria que crearon, teniendo en cuenta que la formalización es promovida solo por una actividad productiva (embutidos, productos horneados, etc.), disminuyendo así la diversificación ya existente que caracteriza históricamente a la producción y el procesamiento de alimentos por la agricultura familiar. Esta lógica productivista y especializada conduce a transformaciones en los modos de vida<sup>13</sup> de los agricultores que viven a partir de

<sup>13</sup> Los medios de vida (livelihoods) se utilizan desde la comprensión de la diversificación de los medios de vida de Frank Ellis, que fue utilizado en un intento de

una lógica diversificada de producción y reproducción social, compartiendo espacios de producción en sus propiedades, situación que se observa en el tema de la formalización del queso serrano –entre otros ejemplos–. Este queso es un producto tradicional de la región de los *Campos de Cima da Serra* en el noreste de Rio Grande do Sul, que requiere de una inversión elevada para tener una producción formalizada. Esto es debido a que –como resultado de los costos de adecuación de la estructura–, queda implícito su aumento de escala y la especialización de la producción, cambios que se oponen a la lógica y a los medios de vida de los productores<sup>14</sup> (Cruz, 2012).

El ingreso familiar históricamente diversificado de los agricultores familiares se deriva ahora de la producción y comercialización de algunos productos en los mercados locales. Estos pasaron a perder sus mercados y desistieron de la producción, especializándose muchas veces en la producción de tabaco en las regiones analizadas. En las agroindustrias formalizadas visitadas en la región del *Vale do Jaguari* y de la *Quarta Colônia*, los productores invirtieron en infraestructura y en formalización, especializando la producción y convirtiéndose en productores de embutidos, de productos de panadería o de vino, entre otros. No obstante, la gran mayoría de los productores no ha logrado formalizar la producción diversificada antes existente.

Se destaca el caso de un productor de vino y de productos de panadería en el *Vale do Jaguari* que, con el propósito de formalizar su actividad, encontró dificultades para obtener el registro de agroindustria familiar (debido a que la disposición de la infraestructura ya existente y ampliada no coincidía con las exigencias para formalizar tanto la producción de vinos como la de productos de panadería). De hecho, las propiedades familiares no poseen espacios ampliados para mantener la producción diversificada, principalmente cuando se responde a las exigencias espaciales y estructurales necesarias para la formalización.

---

explicar cómo la gente hizo para sobrevivir en situaciones de riesgo, incertidumbre, vulnerabilidad social y económica (Perondi, 2007).

<sup>14</sup> Para más detalles, véase Cruz (2012), especialmente el capítulo 7.

Como segunda consecuencia se observa la transformación de las peculiaridades de la producción artesanal. En el momento en que la producción se tornó estandarizada e impulsada por la calidad industrial, muchas de las características artesanales se perdieron. A diferencia de la producción industrial de alimentos, los productos tradicionales no tienen patrones normativos industriales, debido a que son por lo general elaborados a mano y a pequeña escala. El aumento de la escala, el uso de utensilios diferentes de los utilizados tradicionalmente y la adopción de maquinaria normalmente promueven la pérdida de características particulares que son reivindicadas por los discursos identitarios del desarrollo, como por ejemplo, los discursos que promueven el registro de las indicaciones geográficas. Los saberes y haceres son erosionados en la medida en que son sometidos a las normas de los estándares sanitarios industriales, o por la necesidad de aumentar la escala para garantizar una mayor rentabilidad para el productor.

Estas consecuencias son percibidas en el discurso de un productor que es dueño de una agroindustria de panificación en la *Quarta Colônia*, el cual pretende reivindicar una originalidad, una identidad colonial a sus productos:

*Aprendí a hacer pan con mi abuela e intenté producir de la forma como ella me enseñó. Comencé a hacer pan y galleta italiana con levadura de papa y lo asaba en un horno de barro como antes. Ellos hacían un fuego dentro del horno, lo llevaban a las brasas con una escoba de guanxuma (planta nativa) que daba un sabor al pan. El sabor es muy diferente. Pero la vigilancia no lo permitió. No me atreví a hacer más del pan que mi abuela me enseñó (un productor familiar, 2008).*

Estas limitaciones también son percibidas en la realidad del *Vale do Jaguari*, donde los estándares de calidad pueden cambiar la manera de hacer. Jaguari es conocido por su particularidad en la producción de vinos de mesa y en la producción de cachaza, los cuales podrían ser reivindicados como productos diferenciados. Según los productores, las particularidades en la producción y el sabor de la cachaza local producida históricamente por descendientes de colonos italianos se perderían si hubiese una

estandarización del producto por medio de la formalización y la consiguiente adopción de las normas y criterios legales de producción. Estos productores se oponen al proceso de homogeneización comercializando informalmente; sin embargo, otros abandonan poco a poco la producción, teniendo en cuenta las restricciones comerciales que se presentan y en la mayoría de los casos migran y se especializan en la cultura del tabaco. Un fenómeno similar ocurre con la producción de uva y vino. Algunos productores construyen instalaciones industriales vinícolas y transforman la forma tradicional de hacerlo. Luego, en un intento por entrar en otros mercados, pierden el sabor del vino colonial valorizado por los consumidores locales. Otros permanecen en la producción artesanal, con barricas de madera, comercializando el producto de modo informal y localmente.

Además de lo anterior, la tercera consecuencia observada en las regiones objeto de análisis no está problematizada en los estudios referentes a la realidad europea. Esta consecuencia se refiere a las relaciones locales de producción y comercialización que, siguiendo la lógica de la producción artesanal a pequeña escala, permiten la producción de alimentos baratos. Las relaciones localizadas y conectadas descritas anteriormente, todavía existen en la realidad del estado de Rio Grande do Sul. Las mismas promueven el acceso a comida barata por parte de los consumidores y al mismo tiempo ofrecen precios justos que garantizan ingresos para los productores rurales. Sin necesidad de grandes inversiones en infraestructura y para el aumento de escala, los productores han mantenido la producción diversificada, contabilizan bajos costos de transporte y construyen certificaciones solidarias –cara a cara–, sin los costos necesarios para la manutención formal de los emprendimientos.

En las regiones analizadas se encuentran productores que, si bien formalizaron su producción, identifican al mismo tiempo aumentos en sus costos de producción y –por lo tanto–, la necesidad de buscar otros mercados; esto, debido a que los precios de sus productos son altos y en muchos casos inaccesibles para los consumidores locales. Al mismo tiempo les resulta difícil competir con los productos indus-

trializados, entrando en nichos de mercado que necesitan de las narrativas identitarias, que les permitan reivindicar las peculiaridades de su producto para sostenerse.

Los productos con reivindicación de la identidad de la *Quarta Colônia*, en su mayoría tipificados como coloniales, se adentran en el mercado de Santa María (ciudad de mayor tamaño en las cercanías de los municipios de la *Quarta Colônia*), volviéndose cada vez más costosos en términos de logística, formalización y burocratización, al tiempo que van distanciándose del consumidor local. Así, una estrategia que puede ser entendida como la relocalización y reconexión a partir de la valoración de lo tradicional y de la identificación de marca, llega a ser contradictoria al constituirse en un nicho de mercado estandarizado. Es importante mencionar el replanteamiento de las estrategias de valorización, reconexión, reubicación y enraizamiento, aspectos que han sido ampliamente estudiados como un medio para el desarrollo y promoción de la seguridad y soberanía alimentaria.

La realidad observada en los territorios analizados a lo largo de este artículo, tanto en los aspectos que se asemejan a un contexto europeo como en sus especificidades, presenta fenómenos sociales que merecen un análisis más profundo. Se enfatiza la necesidad de repensar las estrategias agroalimentarias, redefiniendo las políticas y acciones dirigidas a la valorización de los productos a partir de la concepción de calidad de alimentos que sean seguros para los consumidores y adecuados a la realidad artesanal de producción, al tiempo que permita el acceso a la alimentación barata a la población urbana o rural<sup>15</sup> y que permita la reproducción de los medios de vida de los agricultores familiares. También se subraya la necesidad de «desburocratizar» los procesos de formalización, haciendo accesible la realidad diversificada de la agroindustria rural brasileña. Esto requiere el cuestionamiento por parte de los sistemas expertos de la concepción de calidad de los alimentos, para avanzar en estrategias agroalimentarias capaces –no solo de reconocer las singularidades de los productos alimentarios

<sup>15</sup> Se destaca que los residentes de las zonas rurales también se constituyen como consumidores y forman parte de las redes locales de producción y consumo.

tradicionales y locales— sino también de contribuir al desarrollo y el acceso a los alimentos de calidad para un grupo amplio de la población.

#### 4. CONSIDERACIONES FINALES

Los estudios sobre alimentación indican la aparición de un proceso homogeneizador, protagonizado por la modernización de la agricultura y monopolio de la industria en la producción de alimentos, así como de las grandes redes de supermercados en la distribución. Se trata de un proceso que rompe las fronteras, desvinculando los alimentos de sus lugares de origen y del conocimiento de sus productores. Una de las principales consecuencias de este proceso es la creciente desconexión, porque los productores y los consumidores están cada vez más desconectados entre sí, al mismo tiempo en que los productos están desconectados de sus ecosistemas y del conocimiento local históricamente construido por medio de vínculos regionales.

Diferentes modelos alternativos y contestatarios emergen, formando una nueva geografía alimentaria compuesta por diversas estrategias centradas —entre otros aspectos—, en la reconexión, la relocalización y la valorización del origen de los productos. Como se discutió a lo largo del artículo, en contextos donde el proceso de modernización de la agricultura no ocurrió de forma homogénea —tanto en función de las estrategias de desarrollo desiguales, como por la oposición o el miedo a la modernización—, se observa la necesidad de la valorización de los productos locales. Este es el caso de Brasil, donde claramente se encuentran vestigios de relaciones conectadas de producción y consumo, así como vinculados con el ecosistema local. Estas son relaciones basadas en la confianza entre productores y consumidores, que son construidas localmente sin necesidad de sistemas expertos certificadores de la calidad de los alimentos. En estos contextos, en los que las relaciones no fueron desconectadas, la reconexión y la relocalización no constituyen estrategias viables para el sistema agroalimentario y el desarrollo rural. Sin embargo, se observa la necesidad de la valorización de los alimentos para que estas relaciones y el conocimiento local sean preservados.

Este artículo se fundamenta en el análisis de dos territorios ubicados en el interior del estado

de Rio Grande do Sul, Brasil, tomando como referencia el debate entre la reconexión y revalorización. El territorio de la *Quarta Colônia* y el territorio del *Vale do Jaguari* están localizados en la región central y centro occidental de aquel Estado y fueron formados a partir de estrategias de valorización territorial de productos y servicios, incluyendo la producción y procesamiento de alimentos. Estas estrategias fueron desarrolladas con base en los ejemplos europeos de revalorización y reconexión de productos agroalimentarios, focalizados en la construcción de las identidades y desarrollo territorial. Sin embargo, la realidad brasileña posee características bastante inequitativas en relación con los países europeos, teniendo aspectos sociales, culturales, económicos y políticos propios. Por lo tanto, el artículo buscó evidenciar la necesidad de estudios sobre las especificidades brasileñas, afirmando la importancia de la valorización de los productos locales, al mismo tiempo que identificó los límites en las estrategias desarrolladas o en progreso orientadas a estos fines.

En el caso de los territorios de la *Quarta Colônia* y del *Vale do Jaguari*, formados por pequeños municipios del estado de Rio Grande do Sul, todavía hay relaciones de proximidad, de conexión y de localización que están presentes; no por un proceso de resistencia a los imperios agroalimentarios como ocurre en Europa, sino como una continuación de los modos de vida, de estrategias familiares de sobrevivencia heterogéneas y construidas históricamente y de forma espontánea. Sin embargo estas relaciones están amenazadas por las políticas públicas y las estrategias de desarrollo que, al mismo tiempo que buscan valorizar productos y sistemas agroalimentarios locales —posibilitando su permanencia—, restringen las posibilidades de reproducción en virtud de criterios de calidad y exigencias formales que transforman las relaciones históricamente construidas.

A pesar de la adopción de paquetes tecnológicos en la producción destinada a la comercialización (como tabaco, arroz o soja), muchos agricultores familiares mantienen la producción y procesamiento como fuente de ingresos adicionales de alimentos. La diversificación que históricamente forma parte de las estrategias de reproducción familiar rural, permite que parte de la producción de alimentos

se venda en los supermercados locales, las ferias o que se entregue directamente a los consumidores. Sin embargo, con la creciente aplicación de normas sanitarias y la consecuente fiscalización, los productores se han visto obligados a invertir en la formalización y la consecuente adecuación de las instalaciones de procesamiento de alimentos para poder continuar con la comercialización de sus productos. Por lo general estas exigencias permearon incluso las estrategias de valorización identitaria y territorial de los alimentos, observadas en los territorios analizados.

En estos territorios fueron identificados algunos límites del proceso de valorización del origen de los alimentos, en virtud de transformaciones de producción y de consumo protagonizadas por las normas y patrones necesarios para la formalización de las propiedades rurales productoras de alimentos. Por lo tanto, a pesar de las estrategias desarrolladas en estos territorios, fueron pocos los productores que pudieron formalizar su producción de alimentos. De este modo, algunos todavía mantienen la producción informal y la comercializan directamente a los consumidores, mientras que muchos productores abandonaron la producción diversificada, debido a la reducción de las oportunidades de mercado informal.

Los datos analizados muestran que los productores que alcanzaron la formalización de las agroindustrias desarrollan procesos de especialización de la producción, porque las exigencias sanitarias restringen el procesamiento de diversos alimentos en los mismos espacios o en espacios próximos entre sí. Así, la formalización de los espacios de procesamiento de alimentos y de comercialización de productos en los municipios ha promovido la disminución de la diversificación de la producción y comercialización construida espontáneamente. Por otro lado, los productores que han abandonado el procesamiento de alimentos se especializan también en la producción agrícola, lo que les hace cada vez más dependientes de las relaciones comerciales integradoras o de los ingresos de un único producto agrícola.

Sin embargo, se identificó la transformación de las peculiaridades de la producción artesanal y del conocimiento local como consecuencia de los estándares de calidad construidos por la lógica industrial en Brasil. Otro punto destacado en la

investigación indica que las relaciones localizadas y conectadas históricamente permiten la producción de alimentos más baratos, aspecto que es transformado a partir de la formalización de las agroindustrias. Los productores requieren de inversiones proporcionalmente elevadas para la realidad de la agricultura familiar, por lo que necesitan aumentar su escala de la producción y el valor de los productos; el problema es que los nuevos productos resultan costosos para los consumidores locales. Como resultado, los productores están buscando nuevos mercados que requieren la reivindicación de particularidades que permiten competir con otros productos. Por lo tanto, se mantiene todavía el sector informal, porque existen relaciones conectadas y certificadas «cara a cara», las cuales permiten el acceso a alimentos baratos y de calidad, tanto en las zonas urbanas como en las rurales de los territorios estudiados.

Algunas de las consecuencias de estos procesos se presentaron en este artículo con el objetivo de destacarlas y, de esta manera, motivar las agendas de investigación que promuevan una mejor comprensión de los fenómenos más recientes que involucran la producción y la comercialización de alimentos (especialmente de aquellos producidos en las zonas rurales). Cabe destacar que la especialización de la producción y la consecuente pérdida de la diversidad existente, aunadas a la modernización y la pérdida de características y sabores particulares de los alimentos tradicionales, el encarecimiento de los productos y la exclusión gradual de los agricultores familiares de los mercados formales, son algunos de los resultados negativos promovidos por estrategias de desarrollo paradójicas.

Tomando como referencia lo que está ocurriendo en Europa, también se destaca en el caso de Brasil la necesidad de repensar las políticas públicas y estándares de calidad y seguridad de los alimentos producidos a pequeña escala, considerando sus técnicas, sus conocimientos tradicionales y la realidad de la producción. Cabe destacar que la valorización debe ser pensada a partir de la manutención de los medios de vida ya enraizados localmente, con el fin de disminuir el proceso de erosión promovido por el sistema agroalimentario homogeneizador. En este sentido Brasil se halla en un proceso o un momento más favorable que el de Europa,

especialmente porque a diferencia de esos países, en Brasil aún se encuentran relaciones, saberes y haceres presentes de forma espontánea, que coexisten con los medios de vida de los agricultores en diversas regiones rurales del país.

## REFERENCIAS

- Anése, R. L. R. (2009). *Arranjos produtivos locais e capital social no Vale do Jaguarí/RS*. (Tese inédita de doctorado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS.
- Bowen, S. (2011). The importance of place: Re-territorialising embeddedness. *Sociologia Ruralis*, 51(4), 325-348. doi: 10.1111/j.1467-9523.2011.00543.x
- Cruz, F. T. (2012). *Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS*. (Tese inédita de doctorado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS.
- Cruz, F. T. & Schneider, S. (2010). Qualidade dos alimentos, escala de produção e valorização de produtos tradicionais. *Revista Brasileira de Agroecologia*, 5(2), 22-38. Recuperado de <http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/778.pdf>
- Cruz, F. T. & Menasche, R. (2011). Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. *Revista Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade*, 5(1), 91-114. Recuperado de <http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/815.pdf>
- Dorneles, S. B. (2014). *No caminho de um coletivo de pesquisa: a trajetória dos atores no projeto Fortalecimento da Vitivinicultura do Vale do Jaguarí*. (Tese inédita de doctorado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona (España): Anagrama.
- Fonte, M. (2008). Knowledge, food and place: A way of producing, a way of knowing. *Sociologia Ruralis*, 48(3), 200-222. doi: 10.1111/j.1467-9523.2008.00462.x
- Fonte, M. (2010). Food relocalisation and knowledge: Dynamics for sustainability in rural areas. In Fonte, M. & Papadopoulos, A. G. (Ed.). *Naming food after places: Food relocalisation and knowledge dynamics in rural development* (pp. 1-35). Farnham: Ashgate.
- Fonte, M. & Papadopoulos, A. G. (Eds.) (2010). *Naming food after places: food relocalisation and knowledge dynamics in rural development*. Farnham: Ashgate.
- Friedman, H. (2005) From colonialism to green capitalism: social movements and emergence of food regimes. *Research in rural sociology and development*, 11, 227-264. Retrieved from [http://www.emeraldinsight.com/doi/abs/10.1016/S1057-1922\(05\)11009-9](http://www.emeraldinsight.com/doi/abs/10.1016/S1057-1922(05)11009-9)
- Froehlich, J. M. & Vendruscolo, R. (2012). A construção social da identidade territorial Quarta Colônia - tramas e sentidos da narrativa. Em Froehlich, J. M. (Org.), *Desenvolvimento Territorial - Produção, Identidade e Consumo* (pp. 305-352). Ijuí: Edunijuí.
- Goodman, D. (2003). The quality 'turn' and alternative food practices: Reflections and agenda. *Journal of Rural Studies*, 19, 1-7. Recuperado de [http://www.uky.edu/~tmute2/geography\\_methods/readingPDFs/goodman\\_quality-turn.pdf](http://www.uky.edu/~tmute2/geography_methods/readingPDFs/goodman_quality-turn.pdf)
- Goodman, D., Sorj, B. & Wilkinson, J. (1990). *Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional*. Rio de Janeiro: Campus.
- Harvey, M., McMeekin, A. & Warde, A. (Eds.). (2004). *Qualities of food*. New York: Palgrave.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, IBGE. (2013). *Estimativas da população residente nos municípios brasileiros em 01.07.2013*. São Paulo: IBGE.
- Kneafsey, M., Cox, R., Holloway, L., Dowler, E., Venn, L. & Tuomainen, H. (2008). *Reconnecting consumers, producers and food: Exploring alternatives*. New York: Berg.

- Marsden, T. K. & Sonnino, R. (2006). Beyond the divide: Rethinking relations between alternative and conventional food networks in Europe. *Journal of Economic Geography*, 6, 181-189.
- McMichael, P. (2009). A food regime genealogy. *Journal of Peasant Studies*, 36(1), 139-169. doi: 10.1080/03066150902820354
- Morgan, K. & Sonnino, R. (2010). The urban foodscape: World cities and the new food Equation. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3, 209–224. doi: 10.1093/cjres/rsq007
- Muchnik, J. (2006). Identidad territorial y calidad de los alimentos: los procesos de calificación y competencias de los consumidores. *Agroalimentaria*, 11(22), 89-98. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199216556008>
- Murdoch, J. & Miele, M. (2004). A new aesthetic of food? Relational reflexivity in alternative food movement. In Harvey, M., McMeekin, A. & Warde, A. *Qualities of food: alternative empirical and theoretical approaches* (pp. 129-155). Manchester: University Press.
- Niederle, P. A. (2011). *Compromissos para a qualidade: projetos de Indicação Geográfica para vinhos no Brasil e na França*. (Tese inédita de doutorado). Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ.
- Oosterveer, P. & Sonnenfeld, D. A. (2012). Globalization and food production and consumption. In Oosterveer, P. Sonnenfeld, D. A. (Eds.), *Food, Globalization and Sustainability* (pp. 13-39). London/New York: Earthscan.
- Pedron, F. A. (2007). *Planejamento do turismo em áreas rurais: estudo do Roteiro Nostra Colônia – Jaguari – RS*. (Tese inédita de mestrado). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS.
- Perondi, M. A. (2007). *Diversificação dos meios de vida e mercantilização da agricultura familiar*. (Tese inédita de doutorado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS.
- Ploeg, J. D. van der (2008). *Camponeses e impérios alimentares*. Porto Alegre: UFRGS.
- Reardon, T., Timmer, C. P., Barrett, C. B & Berdegue, J. (2003). The rise of supermarkets in Africa, Asia, and Latin America. *American Journal of Agricultural Economics*, 85(5), 1140-1146.
- Schneider, S. (2005). *O trabalho infantil no ramo agrícola brasileiro: uma apreciação do estudo da OIT*. Porto Alegre: Instituto de Formação Sindical Irmão Miguel, Fetag-RS, Série Documentos. Recuperado de <http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/468.pdf>
- Vendruscolo, R. (2009). *Somos da Quarta Colônia: os sentidos de uma identidade territorial em construção*. (Tese inédita de mestrado). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS.
- Winter, M. (2003). Embeddedness, the new food economy and defensive localism. *Journal of Rural Studies*, 19(1). doi: 10.1016/S0743-0167(02)00053-0