

# La calidad en el sistema agroalimentario globalizado

MARÍA DEL CARMEN HERNÁNDEZ MORENO\*  
Y ANGÉLICA VILLASEÑOR MEDINA\*\*

*Resumen: En el actual sistema agroalimentario globalizado (SAG), la calidad se ha convertido en el eje de la competencia y está reconfigurando las relaciones sociales y económicas en los procesos de producción, transformación, distribución y consumo de alimentos, al constituirse en una barrera de entrada para los productores incapaces de mantenerse o de alcanzar los estándares impuestos por los consorcios que dominan sus mercados de adscripción. El propósito de este artículo es analizar los retos y las oportunidades de la producción artesanal de alimentos, a la luz de las teorías de la regulación y de las convenciones.*

*Abstract: In today's globalized agrifood system (GAS), quality is the focus of competition. It is reshaping the social and economic relations in production, processing, distribution and consumption of food, and becoming a barrier to entry for producers who are unable to stay or to rise to the quality standards imposed by corporations that dominate their niche market. The purpose of this article is to analyze the challenges and opportunities of artisanal food production, in the light of theories of regulation and conventions.*

*Palabras clave:* calidad, sistema agroalimentario globalizado, producción artesanal de alimentos, teoría de la regulación, teoría de las convenciones.

*Key words:* food's quality, global agrifood system, artisan food production, regulation theory, conventions theory.

**H**ablar de la calidad en los alimentos es hacer referencia a un tema complejo. Sus aristas se multiplican al tratarse de un elemento básico para la nutrición y la reproducción biológica humana, pero también para la identidad cultural de cualquier grupo social (Reeves y Bednar, 1994; Fonte, Acampora y Sacco, 2006).

\* Doctora en Ciencias Sociales por la Universidad Autónoma de Sinaloa. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Temas de especialización: innovación y desarrollo social. Carretera al Ejido La Victoria, Km. 0.6, 83304, Hermosillo, Sonora, México.

\*\* Doctorante del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Tema de especialización: calidad alimentaria. Carretera al Ejido La Victoria, Km. 0.6, 83304, Hermosillo, Sonora, México.

En el actual sistema agroalimentario (SA), caracterizado por la reorganización de los procesos de producción y distribución de los alimentos y por la presencia de un consumidor más proactivo y atento a los riesgos, la calidad se erige como el nuevo eje de la competencia, que reconfigura las relaciones sociales (Hatanaka y Busch, 2008) dentro del SA, al convertirse en una barrera de entrada para aquellos productores de alimentos incapaces de mantenerse o de alcanzar los estándares de calidad impuestos por los consorcios que dominan su mercado de adscripción (McMichael, 2009). Paradójicamente, la calidad alimentaria también está siendo enarbolada por los movimientos ciudadanos de resistencia a la globalización alimentaria (Goodman, 2003; Calle, Soler y Vara, 2009; Dubuisson-Quellier, Lamine y Le Velly, 2011), que la revaloran como atributo anclado a un territorio, abriendo así un espacio para incorporarle nuevos ingredientes, como las peculiaridades del ecosistema, la historia y las condiciones socioculturales prevalecientes en torno a la producción de alimentos (McMichael, 2009; Friedmann y McNair, 2008; Fonte, Acampora y Sacco, 2006; Busch y Bain, 2004; Mansfield, 2003; Ilbery y Kneafsey, 2000).

Desde el punto de vista técnico, la calidad ha sido definida en función de las características intrínsecas de los alimentos —sabor, frescura, textura e higiene—, y conforme a las especificaciones que cada actor participante en las diferentes etapas de producción y distribución confiere a los productos alimenticios. A raíz de la centralidad adquirida por la calidad en el actual orden alimentario, esta perspectiva ha emprendido un esfuerzo generalizado y sistemático por dotar a la calidad de atributos neutrales objetivos y medibles sustentados en principios científicos y tecnológicos (Rodríguez, 2012) inducidos por un consumidor que se ha vuelto más exigente y dispuesto a evaluar aspectos de salud, seguridad y medio ambiente relacionados con la alimentación (Warner, 2007; Bush y Bain, 2004; O’Laughlin, 2008).

Este abordaje de la calidad es más cercano a la visión de la economía neoclásica, que supone que todos los agentes económicos que participan en un mercado realizan elecciones racionales basadas en un bagaje de información que les es común. Para este enfoque, el análisis de la calidad se reduce a un tema de gestión y las diferentes formas de etiquetado y certificación de alimentos tienen como propósito reducir la incertidumbre entre los consumidores y apoyarlos en su capacidad de elección (Fonte, 2002). Dicho planteamiento, sin embargo, tiene la debilidad de suprimir las condiciones económicas y culturales en las que tienen lugar las

interacciones de los agentes económicos en el mercado, haciendo por lo tanto un análisis ahistórico y acultural (Bourdieu, 2002; Smelser y Swedberg, 2005).

En contraparte, desde una posición fincada en el análisis de las relaciones que establecen entre sí quienes participan en el proceso de producción, transformación, distribución y consumo de alimentos —propia de la sociología económica—, la calidad es definida como una construcción social que depende del entorno social, económico y político en el que tienen lugar tales relaciones (Muchnick, 2006; Wilkinson, 2010; Rodríguez, 2012), que varían de acuerdo con condiciones específicas de espacio y tiempo. En esta perspectiva, se reconoce que los actores sociales que participan en el SA tienen diferentes interacciones (Mansfield, 2003) de cooperación y competencia, en las que permean sus propias nociones de calidad, a través de las cuales definen y controlan las características de sus productos (Moragues-Faus y Sonnino, 2012).

Desde esta posición, la calidad es concebida como parte de un proceso histórico inserto en la evolución misma del SA, como un elemento distintivo de una etapa específica. Para llegar a esta precisión, es importante referirse a la teoría de los regímenes agroalimentarios de Harriet Friedmann y Philip McMichael (1989), que con base en la teoría regulacionista de Michel Aglietta (1979, tomado de Friedmann y McMichael, 1989) analiza el rol de la agricultura en las diferentes etapas de desarrollo del capitalismo mundial. Para Friedmann y McMichael, cada “régimen alimentario” tiene su propio sistema de regulaciones, que garantiza su reproducción; en la etapa actual, este sistema tiene a la calidad como eje principal.

En la evolución del SA, la producción agrícola se transformó de ser una actividad artesanal, realizada por una multitud de agentes económicos de pequeña escala, a convertirse en una gran industria controlada por unas pocas corporaciones alimentarias de alcance mundial. McMichael (2005 y 2009) ha denominado a la actual etapa del SA Régimen Alimentario Corporativo, diferenciándola de las anteriores por la segmentación de los procesos productivos y la reestructuración de las agriculturas nacionales, en respuesta a la creciente demanda de insumos de las corporaciones agroalimentarias transnacionales, para sus redes de manufactura y distribución. Otros elementos distintivos son: la competencia fincada en la diferenciación y en calidad, más que en el volumen y precio de los alimentos; la supremacía de los grandes minoristas (supermercados) sobre los demás agentes económicos que participan en el mercado (Hatanaka

y Busch, 2008: 76), entre otros. El nuevo liderazgo se fincó en la liberalización comercial y en el fortalecimiento del comercio mundial (Busch y Bain, 2004: 328)

La globalización del sistema agroalimentario<sup>1</sup> implica que los productos agroalimentarios se inserten en cadenas cada vez más extensas de producción y distribución (Friedmann y McNair, 2008; Friedland, 2004), movilizándose de forma rápida alrededor del mundo, lo que ha generado una mayor disponibilidad de alimentos, pero también la vertiginosa propagación de epizootias y enfermedades asociadas con su mal manejo. Estas circunstancias, sumadas a la multiplicación de los proveedores, han impulsado a las corporaciones agroalimentarias a establecer estándares de calidad e inocuidad<sup>2</sup> (Cavalcanti, 2004; Hatanaka y Busch, 2008).

Hasta hace algunas décadas, las agencias gubernamentales de regulación eran las responsables de verificar la producción y la distribución doméstica, e inspeccionaban, en su caso, las importaciones. El advenimiento de tratados comerciales entre las naciones y el protagonismo de las grandes corporaciones han trascendido la jurisdicción de los Estados, estimulando el afianzamiento de nuevas formas de regulación, de tipo privado, orientadas a satisfacer las necesidades de las corporaciones agroalimentarias. Estas empresas están definiendo normas que son aplicadas para crear nichos de producto y nuevos mercados, con el fin de diferenciarse de sus competidores, para coordinar sus operaciones, ofrecer garantías de calidad y seguridad a sus consumidores, y gestionar los riesgos. Estas formas de regulación privada se están convirtiendo en el modelo más influyente de regulación en el SAG (Hatanaka y Busch, 2008).

La aplicación de dichos estándares de calidad juega un papel crucial en la reconfiguración de las relaciones sociales, políticas y económicas del SAG (Busch y Bain, 2004: 342), al convertirse en un nuevo cedazo que limita la entrada a aquellos productores de alimentos que no están en

<sup>1</sup> En este trabajo haremos referencia al sistema agroalimentario globalizado (SAG), por ser un concepto de uso más generalizado que régimen alimentario corporativo y porque en esencia tienen los mismos rasgos. Son la versión alimentaria del posfordismo. En realidad lo que interesa destacar aquí es el carácter histórico del SA y las especificidades de cada etapa, como parte de los argumentos esgrimidos para analizar la calidad como construcción social.

<sup>2</sup> “Inocuidad” se refiere al carácter inofensivo de los alimentos; se trata de un rasgo específico de la calidad alimentaria, en su acepción higiénico-sanitaria. Para el consumidor esta cualidad representa la garantía de adquirir alimentos libres de patógenos y de sustancias tóxicas (Avendaño, Schwentesius y Lugo, 2002: 2).

condiciones de observarlos. Tal es el caso de quienes producen alimentos en pequeña escala o en condiciones artesanales.

La producción artesanal de alimentos es sumamente diversa debido a que es el resultado de milenarios procesos de adaptación de los grupos sociales a múltiples ecosistemas y contextos socioculturales, y está fincada en la transmisión oral de saberes prácticos. El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) reconoce que hablar de alimentos artesanales es hacer referencia a una categoría mal definida en el mundo entero. No obstante, puede distinguirse de la producción industrial por particularidades como el predominio de lo manual, la producción en pequeños volúmenes, escaso o nulo uso de mano de obra asalariada, la incorporación de insumos y recursos locales e internos a la unidad productiva, y la exclusión de aditivos y conservadores. Incorpora otros elementos, como el perfil familiar y/o comunitario, el uso del predio y/o el domicilio familiar; descansa además en principios como la revalorización de los recursos locales, el mantenimiento del paisaje, el sostenimiento de las familias artesanas (Lancibidad, 2004: 1) y la reproducción de la cultura.

Friedmann y McMichael (1989: 106) señalan que desde las postrimerías del siglo XIX los modelos de producción artesanal comenzaron a ser desplazados, debido al advenimiento de una industria manufacturera centrada, en una primera etapa, en productos de origen pecuario, hasta llegar a los cultivos genéticamente modificados y los alimentos nanomanufacturados de la actualidad. Paulatinamente, desde entonces los productos cada vez más procesados comenzaron a sustituir a los alimentos tradicionales generados en granjas familiares y en pequeñas empresas. Los nuevos alimentos son producidos a gran escala, mediante procesos productivos estandarizados, sin anclaje territorial, y se ofertan en los mercados sin las restricciones estacionales de la producción local, lo que los convierte en “objetos comibles no identificados” (Fischler, 1990, tomado de Fonte, 2002: 15).

No obstante lo anterior, frente a la tendencia homogeneizadora del SAG han surgido nuevas posiciones en el consumo que reaccionan ante el paradigma de la globalización alimentaria, revalorando productos provenientes de modelos alimentarios alternativos como los artesanales, vinculados con ciertos rasgos o valores, como seguridad, equidad social, sostenibilidad y una calidad con referencia local (Renard, 1999; Lozano, 2009), que incorpora las especificidades de un territorio y un ecosistema, añadiendo mayor valor a los alimentos en función de tales peculiaridades (Lozano, 2009; Muchnick, 2006). Este movimiento hacia la identificación

de productos diferenciados (Warner, 2007), aunado a la fortaleza de las relaciones sociales que se generan en el proceso de producción artesanal, a partir de las redes familiares y de vecinos que operan en un mercado donde la confianza es clave, permite su permanencia como modelo productivo (Wilkinson, 2010) y le brinda una fuente de competitividad y alternativa culturalmente potente, frente al paradigma industrial (Goodman, 2003).

Los productores artesanales permanecen en nichos de mercado en los que se aprecian factores culturales e identitarios vinculados con una historia, un territorio y un ecosistema que son asumidos como atributos de calidad. Ésta es una concepción muy distinta a la que impera en el SAG, la cual está determinada por estándares técnicos. En esta última perspectiva de calidad, la producción artesanal de alimentos no tiene cabida y enfrenta el riesgo de sucumbir ante el paradigma alimentario dominante. De ahí la relevancia de entender el concepto social de calidad y sus implicaciones en las cadenas agroalimentarias, pues cada una de ellas tiene una interpretación diferente.

Estas visiones de la calidad pueden ser relacionadas con la economía neoclásica y la sociología económica. La primera tiende a analizar el comportamiento económico al margen de procesos históricos o contextos socioculturales, impulsado sólo por la individualidad racional; en tanto, la sociología económica lo vincula con procesos sociales en los cuales las relaciones y los recursos de poder juegan roles básicos en la definición de ciertas acciones económicas que sólo pueden explicarse en esquemas de pensamiento, percepción y acción (Bourdieu, 2002). Los consorcios agroalimentarios utilizan sus posiciones de poder en sus redes para inducir prácticas económicas o de negocio que los favorecen, legitimando a través de múltiples mecanismos las nuevas prácticas, que durante el proceso frecuentemente eliminan agentes y competidores, entre ellos a los productores artesanales.

Con estos elementos como respaldo, el presente trabajo busca discutir, con base en los postulados fundamentales de la sociología económica, las bases teóricas de la calidad y la inocuidad alimentarias en el marco del SAG, con el fin de explicar la situación que enfrentan los productores de alimentos artesanales, y determinar sus retos y oportunidades en el actual orden alimentario.

En un primer apartado se exponen los aspectos esenciales del SA y su evolución hacia el SAG, identificando los factores que han convertido a la calidad en un rasgo distintivo de esta etapa; en el segundo se analiza

la calidad alimentaria como una construcción social con dos perspectivas: como una forma de regulación de las relaciones de producción y competencia en un orden agroalimentario históricamente determinado, o como conjunto de convenciones establecidas entre los diversos actores que participan en una cadena agroalimentaria, con el fin de facilitarles la coordinación; en el tercer apartado se analiza la calidad en las redes agroalimentarias alternativas como respuesta a las concepciones impuestas por el SAG, y se concluye con algunas reflexiones en torno a los retos y oportunidades que estas perspectivas sobre la calidad representan para los productores de alimentos artesanales.

## EL SISTEMA AGROALIMENTARIO GLOBALIZADO

A lo largo del siglo XX, el desarrollo agrícola dio lugar a la formación de las agroindustrias mediante la organización de grupos y complejos agroalimentarios. Por medio de este proceso, la agricultura dejó de ser productora de alimentos para transformarse en proveedora de materias primas o insumos para la industria alimentaria (McMichael, 2005; Delgado, 2010). En los albores del siglo XXI, el modelo se ha centrado en la integración de cadenas agroalimentarias de carácter global, controladas por las grandes corporaciones detallistas.

Para atender esta complejidad, Louis Malassis, fundador de la economía agroalimentaria, acuña en los años setenta el concepto de sistema agroalimentario (Morales, 2000) y lo define como “el conjunto de actividades que concurren a la formación y distribución de los productos alimentarios y, en consecuencia, al cumplimiento de la función de la alimentación humana en una sociedad determinada” en un espacio y tiempo bien delimitados (Fonte, 2002: 13). De acuerdo con María Fonte, Malassis es uno de los primeros en aplicar el enfoque sistémico al análisis de la interrelación de agricultura, industria y distribución agroalimentaria. Asimismo, para analizar de manera más específica los flujos de intercambio y encadenamiento que se establecen entre los diversos componentes del sistema, complementó la noción de SA con el de cadena o *filiera* agroalimentaria (Morales, 2000).

Otro elemento puesto de relieve en torno a la conceptualización del SA es su carácter histórico. Se ha establecido la vinculación entre los diversos modos de organización del SA con los procesos de acumulación del sistema económico en su conjunto (Bush y Bain, 2004). En ese sentido, la

Escuela Francesa de la Teoría de la Regulación (Aglietta, 1979; Lipietz, 1988, tomado de Buttel, 2001) sostiene que las distintas fases de evolución del capitalismo se caracterizan por un régimen de acumulación particular y cada uno de éstos presenta su propio sistema de regulación social y política, es decir, las formas institucionales privadas y públicas, prácticas sociales, hábitos y normas que regulan las relaciones y el comportamiento individual de los agentes económicos que participan en éste, con miras a asegurar su estabilidad (Bush y Bain, 2004). En el tema agroalimentario, la visión regulacionista centra parte de su análisis en la transformación de las prácticas estatales y de reglas que rigen las interacciones de los agentes económicos en el SA, y cómo éste se modifica en respuesta a las tendencias estructurales o a las crisis del propio sistema (Buttel, 2001: 26). En suma, propone que no es posible conceptualizar el SA separado del proceso de desarrollo económico y de la acumulación de capital.

Con esta perspectiva, Friedmann y McMichael se convierten en 1989 en el punto de referencia obligado para el análisis estructural del SA (Buttel, 2001: 21). En su trabajo seminal, estos autores logran, en opinión de Frederick Buttel, una exitosa síntesis de la perspectiva del sistema-mundo wallersteiniano, la economía política marxista y la visión política y socioantropológica de Karl Polanyi (1957, citado por Buttel, 2001). Con este bagaje tras de sí, los autores analizan los cambios en el SA no como ciclos económicos sino desde su especificidad histórico-política. Así las cosas, el SA como parte del sistema capitalista comparte una lógica de escala mundial que en el plano nacional, y *en el local* se replica a través de la práctica política, fundamentalmente del Estado, en un contexto de confrontación, que promueve el desarrollo o la dependencia (Buttel, 2001: 21-24).

En esencia, Friedmann y McMichael (1989) conciben al Régimen Alimentario como un extenso y denso entramado de relaciones generadas en torno de la producción, transformación, distribución y consumo de alimentos, con su propio “sistema de regulaciones” para garantizar su reproducción. En este enfoque adquieren relevancia temas como los modelos de acumulación y el papel del Estado; la división internacional del trabajo y la hegemonía de unas pocas naciones sobre el resto; el tipo de regulación dominante; los flujos del comercio internacional entre países desarrollados y aquellos que no lo son, entre otros. Son particularidades del actual régimen alimentario: la liberalización del comercio internacional; los cambios en los mercados alimentarios, tanto del lado de la oferta como de la demanda; la exigencia de flexibilidad en la producción de



alimentos y la fracturación de los mercados, mediante la proliferación de los nichos; el aumento de centros de distribución y recepción alrededor del mundo; el cambio de un esquema proteccionista, en el que el Estado es el encargado de organizar el proceso productivo y la gestión de la seguridad de los alimentos, hacia uno de carácter neoliberal en el que las corporaciones transnacionales privadas asumen el mando. Es por ello que, como se señaló en las primeras páginas, McMichael (2005) define a esta etapa como Régimen Alimentario Corporativo, de la que además identifica como rasgos distintivos: la yuxtaposición de nuevos circuitos de circulación de alimentos y fuerza laboral para la reproducción del capital global; la privatización del conocimiento local; la desestructuración de los mercados locales y el despojo de los productores rurales (McMichael, 2007: 32).

En la globalización, la regulación, que hasta entonces había sido una facultad exclusiva de los Estados, trasciende las fronteras de la nación ubicándose en el sector privado multinacional, a través de una compleja red de certificadoras cuya labor es asegurar tanto a los consorcios detallistas como a los consumidores el cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad por parte de todos los agentes económicos que participan a lo largo de la cadena agroalimentaria. Un ejemplo de ello es la Alianza Global para las Buenas Prácticas Agrícolas (Globalgap), organismo creado en la Unión Europea por un grupo de consorcios detallistas líderes, encargado de certificar a más de 80 000 proveedores establecidos en más de 80 países (Hatanaka y Busch, 2008: 73-74). Las certificadoras, por lo tanto, se han convertido en el eje regulador del nuevo régimen agroalimentario, imponiendo a los agentes económicos que participan en las cadenas agroalimentarias globalizadas concepciones de calidad e inocuidad que, en la mayoría de los casos, les son ajenas, aunque deben acatarlas si pretenden lograr la certificación y mantenerse en la red de proveedores del consorcio o acceder a nuevos mercados internacionales (McMichael, 2005: 288). Es así como los consorcios en el SAG también controlan los mecanismos de regulación de todo el sistema (Ponte, 2009).

Por último, es pertinente mencionar que, en una perspectiva más centrada en el consumo, Fonte (2002: 14) señala que la complejidad del SA estriba en el gran número de elementos que lo componen y en la variedad de formas de propiedad y de sujetos sociales involucrados: familia, Estado, mercado y todos los sectores productivos. Esta autora agrega que a cada modo de producción agroalimentaria le corresponde un modelo de consumo y que ambos se transforman a la par que lo hacen

la sociedad y la economía, dando lugar a una sucesión de modelos de consumo alimentario que van desde el tradicional, el agropecuario, hasta el modelo actual, identificado como de saciedad (correspondiente a la sociedad posmoderna), caracterizado por la saturación de la ingesta de energía y la estabilización de los gastos de alimentos sobre los gastos totales.

#### LA CALIDAD COMO CONSTRUCCIÓN SOCIAL. UN ANÁLISIS DESDE DOS PERSPECTIVAS TEÓRICAS

David Goodman (2003) sostiene que la calidad de los alimentos no es inherente a éstos, se construye socialmente y, por lo tanto, es la manifestación de una acción colectiva (Linck, Barragán y Casabianca, 2006), o una categoría social que se refiere a un espacio continuo de negociación, disputa, conflictos, acuerdos y construcción de alianzas entre los diferentes actores de los sistemas agroalimentarios (Rodríguez, 2012; Mansfield, 2003), o a una nueva forma de regulación propia del SAG.

En la perspectiva regulacionista, el establecimiento de estándares de calidad e inocuidad se ha vuelto una necesidad para las corporaciones alimentarias que controlan el SA, debido al vertiginoso crecimiento de la circulación de alimentos frescos y procesados alrededor del mundo, como resultado de la segmentación de los procesos productivos, la expansión de las cadenas agroalimentarias y la multiplicación de los proveedores en las diversas latitudes del planeta. Por un lado, se trata de homogenizar una oferta dispersa, pero también de evitar los riesgos asociados con la propagación de epizootias y contaminaciones microbiológicas vinculadas con la producción y el manejo de los alimentos en entornos culturales y socio-ambientales tan diversos. De ahí que distancia y durabilidad se han vuelto características esenciales de los nuevos alimentos, que determinan nuevos significados para el concepto de calidad, muy congruentes con los requerimientos de la industria agroalimentaria (Friedmann, 1993, tomado de Fonte, 2002: 15).

Por otro lado, la centralidad de la calidad y la inocuidad alimentaria en la sociedad posmoderna también responde a la necesidad de atender las exigencias de un consumidor más informado y atento (Bush y Bain, 2004; Cavalcanti, 2004; Lash y Urry, 1994), en virtud del impacto que los alimentos tienen en la salud humana. Los movimientos de los consumidores en el mundo están cuestionando y oponiéndose a los métodos de la

producción industrial, en particular al uso de hormonas y agroquímicos aplicados para incrementar la productividad de plantas, suelos y animales, así como a los aditivos utilizados en los alimentos para alargar su vida de anaquel. A esta lista de preocupaciones hay que sumar los riesgos asociados con la gran movilización de alimentos frescos y procesados por el mundo. Para los consumidores críticos también cuentan los impactos del actual régimen alimentario en el ambiente, en la salud de los trabajadores del campo, en el bienestar animal y en la pobreza rural.

En respuesta al mayor escrutinio de los consumidores sobre los riesgos alimentarios, y para tratar de blindar su reputación, los grandes supermercados han promovido la creación de un complejo aparato de certificación internacional a través del cual ejercen una fuerte presión sobre sus proveedores. La posición hegemónica de estas corporaciones les permite imponer al resto de los participantes en las cadenas agroalimentarias sus estándares de calidad e inocuidad. Por ello se afirma que ambos elementos constituyen el cedazo que reconfigura las relaciones económicas del SA globalizado. La consolidación oligopólica de los supermercados ha sido la premisa básica para que calidad e inocuidad sean el eje básico del posfordismo, y ha sido también determinante para que la competencia se base en la calidad y ya no en los precios, como ocurría en la etapa anterior (Hatanaka y Busch, 2008: 75).

El fenómeno de la privatización de la regulación de la calidad y la inocuidad en el contexto del SAG no resulta únicamente de la transnacionalización de las cadenas agroalimentarias, que traspasan las jurisdicciones de los Estados-nación, es también una consecuencia de los vertiginosos cambios del SAG. En la sociedad del conocimiento y de la innovación permanente, los métodos de producción y aparición de nuevos productos avanzan mucho más rápido que las capacidades de supervisión del aparato gubernamental. Ello, aunado a los límites nacionales del Estado, ha animado a los consorcios a inducir el establecimiento de instituciones de regulación privadas que les permitan controlar el flujo de alimentos al interior y entre las cadenas agroalimentarias globalizadas. En este proceso de creación de regulaciones privadas, sin embargo, ha comenzado a involucrarse la sociedad civil organizada (en ONG) con el propósito de promover modelos de consumo y certificación alternativos. En estos casos se trata de impulsar nuevos nichos de mercado (Hatanaka y Busch, 2008), basados en un consumo más reflexivo (Dubuisson-Quellier, Lamine y Le Velly, 2011) que cuestiona incluso los criterios de calidad que prevalecen en los mercados dominantes (McMichael, 2005) y propone otros basados

en prácticas laborales más justas, y cultivos y producción pecuaria más sustentables y comprometidos con el bienestar de los animales (Hatanaka y Busch, 2008).

Hasta aquí hemos ofrecido una visión estructural de la calidad dentro del SA, al analizarla como una forma de regulación y adaptación del SA en tiempos de globalización. Desde esta perspectiva, la calidad es reconocida y certificada a través de instituciones privadas encargadas de verificar el cumplimiento de las normas relacionadas con la inocuidad, el contenido nutricional, la diferenciación, el empaquetado, la presentación y preservación de los alimentos. Además de la atención en la regulación estatal y en los cambios que ésta ha experimentado en este proceso de adaptación, este enfoque pone en evidencia las asimetrías existentes entre los diferentes agentes que participan en el SA y las visualiza como expresión de las relaciones de poder prevaletes en las cadenas de valor agroalimentarias (Kaplinsky, 2000). De tal suerte que las nociones de calidad que se imponen en el SA expresan, a fin de cuentas, los intereses de quienes dominan dichas cadenas de valor.

La teoría regulacionista ha recibido fuertes críticas por su incapacidad para dar cuenta de las especificidades del proceso (Busch y Bain, 2004: 394), por un lado, pero también para analizar la complejidad de los arreglos institucionales que tienen lugar en los diversos eslabones específicos de la cadena de valor agroalimentaria (Ponte, 2009). Al respecto, Frederick Buttel (2001) consigna como punto de inflexión la crítica de David Goodman y Michael Watts (1997, tomado de Buttel, 2001: 26) al corazón mismo de la teoría regulacionista —el fordismo—, en virtud de sus limitaciones para captar la realidad social de los actores involucrados. A partir de la publicación de dicho artículo, prosigue Buttel (2001: 27), proliferaron los estudios a nivel microsocial.

La perspectiva analítica alternativa construida desde entonces está centrada fundamentalmente en la teoría económica de las convenciones, aderezada con la teoría de la modernización reflexiva de Ulrich Beck y su análisis del riesgo (Fonte 2002: 19), y la teoría de la gobernanza de las cadenas de valor globales de Gary Gereffi (Gereffi, Humphrey y Sturgeon, 2005, tomado de Ponte, 2009: 236-237).

La teoría de las convenciones pone el acento en la coordinación entre los actores, en la dimensión rutinaria de su comportamiento y en cómo en éste influye su visión del mundo. Vincula acciones determinadas con modelos normativos que son generalizadamente aceptados (Borghini y Vitale, 2006, tomado de Ponte, 2009: 239). Tales modelos normativos, empero,

no constituyen valores jerárquicos válidos para toda la sociedad, ni son históricamente inevitables, como sí ocurre en la teoría regulacionista. Estos modelos normativos tienen sentido en escenarios específicos. Esto es, en un mismo tiempo y en una localización particular pueden operar múltiples justificaciones de acciones (Ponte, 2009), por lo que un mismo individuo o grupo social opera en diversos escenarios, en cada uno de los cuales prevalecen principios específicos. De ahí que se afirme que la teoría de las convenciones plantee que la justificación social de las acciones sociales puede tener de manera simultánea diversos disparadores, en diferentes mundos. Asimismo, supone que cada mundo tiene coherencia interna y que existen puentes que los interrelacionan (Ponte, 2009).

Según este enfoque, las formas de producción y distribución de los productos agroalimentarios se realizan con base en un conjunto de reglas, normas, convenciones e instituciones que rigen el sistema (Thévenot, 1986, tomado de Ríos, 2012; Wilkinson, 2010), con el fin de eliminar la incertidumbre entre los actores participantes. En ese sentido, las “convenciones” son acuerdos que se toman en torno de un producto cuando el precio no es suficiente para calificarlo.

Luc Boltanski y Laurent Thévenot (1991, tomado de Ponte, 2009) describen seis diferentes mundos o escenarios “de legitimación del bienestar común” en los que se llevan a cabo las transacciones comerciales o de intercambio de bienes y servicios. Cada uno de estos mundos es creado a partir de paradigmas particulares de la filosofía moral e incide en el comportamiento de los actores con el fin de facilitar la coordinación. A estos “mundos” les corresponden distintas normas de calificación; con base en ellas, las acciones sociales de intercambio son justificadas y legitimadas.

En el análisis de la calidad de los alimentos esta perspectiva ha resultado de gran utilidad, en la medida en que hace posible interpretar la complejidad del consumo de alimentos en función de una pluralidad de convenciones (doméstica, comercial, industrial, de opinión y cívica), y la coordinación de las actividades económicas del SA (Fonte, 2002: 18). Por lo tanto, en esta óptica la calidad puede ser interpretada como el proceso de coordinación entre productores y consumidores (Thévenot, 1986 y 2005, tomado de Ríos, 2012) en el mercado agroalimentario, y la certificación de la calidad, como un mecanismo para recuperar la confianza entre los consumidores. Andrea Marescotti (2000) vislumbra la determinación de la calidad alimentaria como un proceso de negociación e intercambio cuyo propósito es reducir la incertidumbre. En esa

misma tesitura, Kirsten Appendini y Guadalupe Rodríguez (2012) definen la calidad como las características o los atributos que históricamente se han ido formando y asignando a los productos agroalimentarios, y que ahora sirven como elementos de evaluación.

En esencia, una convención de calidad puede ser definida como un conjunto de acuerdos individuales negociados dentro de un contexto específico (Wilkinson, 2010; Ríos, 2012) en los diferentes mundos definidos por Boltansky y Thévenot (1991, tomado de Ponte, 2009). Por ejemplo, la calidad en la industria se explica como la coordinación y la negociación de las transacciones de acuerdo con estándares técnico-científicos legitimados en el mundo industrial, mientras que en el mundo doméstico, en el que se encuentran los productores artesanales (Fonte, 2002), se llega a esos acuerdos por relaciones de confianza fincadas en la cercanía y en sucesivas repeticiones a través de los años. Para Pierre Bourdieu (2002), existen diferentes esferas en las que se llevan a cabo las transacciones económicas que hacen que las relaciones sociales sean multidimensionales; por ejemplo, para los productores artesanales estas relaciones económicas se llevan a cabo principalmente en o cerca de la familia, a diferencia del mundo industrial, que sólo considera las dimensiones de mercado, la banca y la empresa.

Hasta ahora hemos ofrecido una síntesis apretada de dos visiones teóricas de la calidad en el SA. Una busca analizar las causas estructurales de la exigencia de calidad e inocuidad como un requisito indispensable para el funcionamiento del SA, en virtud de sus alcances globales; la otra, en una perspectiva más cercana al individualismo metodológico, intenta explicar cómo los grupos y los individuos que participan en el SAG construyen, negocian y fijan su postura respecto a la calidad alimentaria. En esta interpretación hemos destacado la oposición entre el mundo doméstico o artesanal y el industrial, interrelacionados y en conflicto en virtud de sus divergentes nociones de calidad.

#### LA CALIDAD EN LAS REDES AGROALIMENTARIAS ALTERNATIVAS. UNA OPCIÓN DE INCLUSIÓN PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL

Así como las corporaciones agroalimentarias han impulsado su concepción de calidad y la han convertido en el eje regulador del SAG, desde la visión crítica de los consumidores se están estableciendo redes agroalimentarias alternativas (Goodman, 2003) con su propia definición de

calidad, en cuyos atributos se consideran aspectos como la inclusión y la justicia social, el cuidado del medio ambiente, la preservación de la cultura y la identidad culinarias y el territorio, entre otros.

Este enfoque de la calidad tiene varios referentes teóricos, entre ellos las nociones de arraigo social y confianza de la sociología económica (Goodman, 2003), ambas incrustadas en la teoría del actor-red. Con base en ésta, conceptualmente se parte del reconocimiento de la capacidad de los consumidores para transformar las prácticas agroalimentarias dominantes (Goodman, 2003; Calle, Soler y Vara, 2009). De igual manera, el arraigo territorial de los alimentos les confiere atributos de diferenciación e identidad, fincados en elementos geográficos, ambientales e históricos, y en prácticas sociales y culturales relacionadas con la producción y el consumo de alimentos y con el uso sustentable de los ecosistemas.

Como se señaló en el apartado previo, la exclusión de la producción artesanal tiene lugar cuando los productores no cumplen con los estándares de calidad aplicados por el mercado (Cavalcanti, 2004), por carecer de recursos para realizar las inversiones y adecuaciones requeridas, porque la observancia de la normatividad se contrapone a su cultura y tradiciones, o simplemente por falta de información al respecto. Las cambiantes necesidades de quienes controlan el SAG y de las demandas de los consumidores requieren una continua renovación de los estándares de calidad (Cavalcanti, 2004; Fonte, Acampora y Sacco, 2006; Wilkinson, 2010), lo que hace aún más difícil para estos productores artesanales el cumplimiento de las normas, por su incapacidad para mantenerse actualizados. Las empresas transnacionales, como jugadores preponderantes del SAG, han orillado a los agentes que producen en pequeña escala a enfrentarse a una competencia desigual ante los asimétricos recursos económicos, científicos, tecnológicos, etcétera (Fonte, 2002; Chauvet, 2010), desplegados por las grandes compañías.

A pesar de esta situación, los sistemas de producción artesanales han sobrevivido a lo largo del tiempo, permaneciendo en mercados informales regulados por instituciones distintas a las del SAG (Wilkinson, 2010) pero de fuerte enraizamiento comunitario. Tal es el caso de las redes de confianza y lealtad que se establecen entre productor y consumidor, que permiten que aun cuando el producto no tenga etiqueta ni certificación, ni cumpla con los requisitos mínimos exigidos por la regulación sanitaria, se mantenga en el gusto de los consumidores que se identifican con aquél (Wilkinson, 2010) como parte de su cultura, arraigo social e identidad.

Esta tendencia o contrapropuesta a la globalización alimentaria está siendo impulsada por movimientos sociales de consumidores, en defensa de los productores artesanales y de los sistemas de producción local (Brunori, 1999), acompañada de una creciente desafección social hacia el SAG en virtud de la desconfianza experimentada por los consumidores más críticos hacia los productos industrializados, debido a sus repercusiones en la salud o en el ambiente o a sus implicaciones éticas (Calle, Soler y Vara, 2009). En este contexto, los sistemas de producción local se identifican profundamente con la sustentabilidad, amén de ser reconocidos como la antítesis, por ejemplo, de los Organismos Genéticamente Modificados (OMG). Actualmente la defensa de la producción artesanal representa la lucha por la sustentabilidad, la garantía de la biodiversidad y la protección de los recursos naturales, lo cual añade atributos a un concepto de calidad alternativo (Goodman, 2003).

Los mercados a través de los cuales circula y se consume la producción artesanal se caracterizan por ser extensiones de las relaciones sociales de las redes familiares, de amistad y vecindad de los productores artesanales (Wilkinson, 2010). En ellos, la demanda es la fuerza que hace que la producción evolucione. Las transacciones tienen lugar en medio de una fuerte relación de proximidad entre consumidor y productor, lo que extingue la necesidad de una garantía formal de calidad e higiene. Es frecuente que en estos mercados los productores artesanales no cumplan con los requisitos mínimos establecidos por la regulación vigente ni cuenten con un registro que les confiera formalidad, pero la relación de proximidad social les permite adquirir una reputación de calidad entre los líderes de opinión de su entorno. En este escenario, la lealtad de los consumidores se refleja en la repetición de las transacciones, y se confirma en la práctica tanto la reputación del producto como la del productor. Estas particularidades han permitido a los productores de alimentos artesanales sortear las amenazas de las regulaciones de los mercados globales y su resistencia, según Wilkinson (2010), será tan duradera como lo sea la solidez de la red social tejida alrededor de sus productos.

El tema de la proximidad social como la plataforma que hace posible el sostenimiento y la reproducción de las redes sociales obliga a la ponderación del territorio como un recurso complejo que provee a los alimentos de varios atributos que inciden en su calidad. Uno de ellos es su origen, cuando la identificación entre territorio y producto le añade un valor apreciado por el consumidor (Cidell y Alberts, 2006; Barham, 2003; Winter, 2003; Parrott, Wilson y Murdoch, 2002; Ilbery y Kneafsey, 2000;



Murdoch, Marsden y Banks, 2000; Treager, Kuznesof y Moxey, 1998). Muy relacionado con el origen está el sello de identidad organoléptica de los alimentos cuando éstos sintetizan las características naturales de un territorio y las prácticas productivas específicas que ahí se realizan (Villegas de Gante y Cervantes, 2011). La genuinidad y la tipicidad, es decir, cuando un alimento es resultado de la historia, la cultura y de un “saber-hacer” peculiares de un territorio, son atributos que lo distinguen de otros alimentos artesanales similares (Villegas de Gante y Cervantes, 2011: 156-157). Esta acepción de la calidad incluye la incorporación de las prácticas sociales y culturales relacionadas con la preservación y la valorización de los recursos territoriales (Boucher y Brun, 2011). En esa relación estrecha con el clima, el suelo, los recursos naturales propios de un espacio geográfico y los procesos de elaboración vinculados con un sistema productivo agroalimentario acuñados a través de los años, de generación en generación, es donde van tomando forma las singularidades de los alimentos artesanales. Aquí también adquieren relevancia las formas de consumo propias de un territorio, que permiten a sus habitantes identificarse con ciertas preferencias gustativas para, de esa manera, ir construyendo su identidad social, cultural y territorial (Bom Kondé, Muchnik y Requier-Desjardins, 2001, tomado de Pomeon, 2011).

En un orden agroalimentario mundial caracterizado por su vertiginosa y permanente transformación, y con ella la desaparición de los referentes identitarios, era de esperarse como reacción un renovado interés por cierto tipo de alimentos que incorporen la vinculación con un territorio, un grupo social, una forma de comer, un saber-hacer determinados (Muchnik, 2006). Tal es la razón por la cual los productos artesanales, elaborados en territorios rurales, mediante prácticas tradicionales, incorporan un valor cultural que les da una diferenciación positiva, lo que los convierte en elementos de desarrollo en las regiones rurales (Goodman, 2003; Lozano, 2009). Para lograr tal reconocimiento, los productos artesanales deben ser sometidos a procesos de calificación territorial, a través de los cuales se edifica, define e identifica una calidad anclada a un lugar de origen (Pomeon, 2011). En años recientes se han desarrollado diversas formas de calificación territorial que reconocen los diferentes elementos simbólicos e identitarios incorporados desde la producción hasta el consumo de alimentos. No obstante, persiste en estos mercados la dificultad de cumplir con especificaciones regulatorias y conservar el carácter tradicional de sus productos, arraigados a un territorio. Esta dificultad evidencia, en opinión de José Muchnik (2006), la compleja

relación entre identidad territorial y calidad, en particular si se pretende aplicar la concepción de calidad impuesta por el SAG.

Desde la perspectiva alternativa de la calidad alimentaria, el origen de los productos y su carácter local son características que permiten desarrollar una relación de confianza entre productores y consumidores. En las últimas dos décadas, el análisis de la calidad anclada a un territorio ha recibido gran atención desde el enfoque de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), que integra los elementos institucionales, culturales y socioambientales que añaden valor a los alimentos artesanales locales (Requier-Desjardins, 1998 y 1999; Muchnik y Sautier, 1998, tomado de Boucher y Brun, 2011). El SIAL hace referencia a la integración de cadenas locales de producción y servicio organizadas en torno a productos agroalimentarios adscritos a un espacio determinado y a las acciones colectivas emprendidas por los actores ahí establecidos, para optimizar la coordinación, hacer más eficiente el uso de los recursos tangibles e intangibles del territorio y lograr el reconocimiento y el posicionamiento de sus productos en el mercado alimentario.

#### A MANERA DE RECUENTO

Con lo hasta aquí expuesto es posible identificar dos ámbitos de análisis en relación con la calidad alimentaria: uno intrínseco, asociado con las cualidades organolépticas y biológicas que poseen los alimentos, como nutrientes del cuerpo humano, y otro interpretativo, vinculado con la representación que una sociedad o grupo social hace tanto de los atributos intrínsecos de los alimentos como de los relacionados con el sentido de pertenencia, las tradiciones, la cultura, el cuidado del medio ambiente o el estatus social.

Esta representación social tiene lugar a través de una jerarquización de criterios, a su vez resultado de una operación de calificación cuyos referentes son definidos por quienes controlan el SAG, según la mirada regulacionista de la calidad, o por los actores que interactúan en diversos escenarios en el ciclo producción-consumo de alimentos, de acuerdo con la teoría de las convenciones. Para el caso particular de los productos artesanales, la relación de proximidad que tienen productor y consumidor hipotéticamente es suficiente para “anular” muchas de las regulaciones que los mercados postulan (Barbera y Audifredi, 2012). No obstante, ello no los libera de las presiones ejercidas por el SAG, con su propensión a

someterlos a un sistema de certificaciones que les son ajenas en términos de su cultura y poco accesibles desde el punto de vista económico y técnico. De ahí el creciente repliegue de los productores artesanales a los mercados informales.

A lo largo de esta exposición mostramos los elementos de dos visiones teóricas, fincadas en la sociología económica, que abordan el tema de la calidad en el actual orden alimentario. A través del enfoque regulacionista analizamos los factores estructurales que hacen de la calidad una barrera de entrada que margina a la producción artesanal de alimentos y limita su capacidad de reproducción; en cambio, desde la perspectiva de las convenciones y su enfoque multidimensional, la producción artesanal puede ser considerada un elemento emblemático de los movimientos ciudadanos por un consumo reflexivo (Dubuisson-Quellier, Lamine y Le Valley, 2011; Calle, Soler y Vara, 2009; Goodman, 2003). Aunque parezca una paradoja, justamente los rasgos que excluyen a la producción artesanal de los mercados alimentarios globalizados se convierten en los atributos que la posicionan en los mercados alternativos, al ser considerados los productos artesanales como la antítesis de los alimentos altamente procesados. Asimismo, frente a los mecanismos impuestos por el SAG para llevar a cabo el proceso de producción, transformación, distribución y consumo de alimentos, se han erigido las redes agroalimentarias alternativas, que han dado lugar a esquemas como el de la agricultura cívica, el comercio justo, el movimiento *slowfood*, pro-biodiversidad y bienestar animal, entre otros; todos ellos representan nichos de oportunidad para la realización de los alimentos artesanales.

Finalmente, ambos enfoques de la calidad resultan complementarios para entender en toda su complejidad la realidad que enfrentan los productores de alimentos artesanales en el SAG. Harriet Friedmann y Amber McNair (2008) afirman que frente a la embestida de las grandes cadenas agroalimentarias, que socavan los mercados locales y los agroecosistemas, los productores artesanales tienen dos opciones: adaptarse o encontrar conexiones alternativas con los consumidores. Por nuestra parte, consideramos que la viabilidad de los modelos de producción artesanal bajo las condiciones del SAG dependerá de la capacidad que logren los agentes económicos ahí instalados para negociar esquemas de actuación que les permitan mantener sus rasgos distintivos de calidad y el control sobre sus procesos productivos, mejorando, cuando proceda, tanto la calidad sanitaria de sus productos como el uso más sustentable de sus recursos naturales y productivos. Consideramos que aun cuando estos produc-

tores se desenvuelven en redes agroalimentarias alternativas, el avance de las regulaciones impulsadas por los consorcios que dominan el SAG y el creciente protagonismo de consumidores más críticos y atentos a los atributos de sus alimentos los obligan a atender estos puntos críticos de la producción artesanal y a formalizar el reconocimiento a sus particularidades aun en sus nichos de mercado.

Estas calificaciones regionales o alternativas pueden ser interpretadas teóricamente como convenciones de calidad alimentaria adaptadas a los diversos contextos en los que se desenvuelve la producción artesanal de alimentos; por lo tanto, son expresión de los acuerdos establecidos entre productores y consumidores y tienen como objetivo, por un lado, asegurar a los consumidores el acceso a alimentos no industrializados, que refuercen su identidad y su cultura, y sean elaborados mediante prácticas sustentables; a los productores, por su parte, les reconoce y valora los atributos específicos de su producción, y con ello posibilita su vigencia como proveedores de alimentos. Desde la perspectiva regulacionista, las calificaciones regionales o alternativas pueden ser consideradas como un mecanismo de defensa de los nichos de mercado donde se realizan los intercambios de los productos artesanales, formalizando “esas calidades” que no son las impuestas por los consorcios que dominan el SAG.

## BIBLIOGRAFÍA

- AGLIETTA, Michel (1979). *A Theory of Capitalist Regulation*. Londres: New Left Books.
- APPENDINI, Kirsten, y Guadalupe Rodríguez (coordinadoras) (2012). *La paradoja de la calidad. Alimentos mexicanos en América del Norte*. México: El Colegio de México.
- AVENDAÑO, Belem, Rita Schwentesius y Sonia Lugo (2002). “Inocuidad en hortalizas. ¿Beneficio o nueva barrera de entrada al comercio?”. *Reporte de Investigación* 64. Universidad Autónoma de Chapingo/ Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial.
- BARBERA, Filippo, y Stefano Audifredi (2012). “In pursuit of quality. The institutional change of wine production market in Piedmont”. *Sociologia Ruralis* 52 (3): 311-331.

- BARHAM, Elizabeth (2003). "Translating terroir: The global challenge of French AOC labeling". *Journal of Rural Studies* 19: 127-138.
- BOLTANSKI, Luc, y Laurent Thévenot (1991). *De la justification. Les économies de la grandeur*. París: Gallimard.
- BOM KONDE, Paul, José Muchnik y Denis Requier-Desjardins (2001). "Les savoir-faire agroalimentaires, de la valeur d'usage à la valeur-marchande". *Études et Recherches sur les Systèmes Agroalimentaires et le Développement* 32: 97-110.
- BORGHI, Vando, y Tommaso Vitale (2006). "Convenzioni, economia morale e analisi sociologica". *Sociologia del Lavoro* 104: 7-34.
- BOUCHER, François, y Virginie Brun (coordinadores) (2011). *De la leche al queso. Queserías rurales en América Latina*. México: Porrúa.
- BOURDIEU, Pierre (2002). *Las estructuras sociales de la economía*. Buenos Aires: Manantial.
- BRUNORI, Gianluca (1999). "Alternative trade or market fragmentation. Food circuits and social movements". Presentación en el 10th World Congress of International Rural Sociological Association, Río de Janeiro, Brasil.
- BUSH, Lawrence, y Carmen Bain (2004). "New! Improved? The transformation of the global agrifood system". *Rural Sociology* 69 (3): 321-346.
- BUTTEL, Frederick (2001). "Some reflections on late Twentieth Century agrarian political economy". *Sociologia Ruralis* 41: 165-181.
- CALLE, Ángel, Martha Soler e Isabel Vara (2009). "La desafección al sistema agroalimentario: ciudadanía y redes sociales". I Congreso Español de la Sociología de la Alimentación, 28 y 29 de mayo. Disponible en <<http://sociologiadelaalimentacion.es/site/sites/default/files/La%20desafecci%C3%B3n%20al%20sistema%20agroalimentario.%20CONGRESO.pdf>>.
- CAVALCANTI, Josefa (2004). "New challenges for the player in global agriculture and food". *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 12: 29-36.
- CHAUVET, Michelle (2010). "El sistema agroalimentario mundial y la ruptura del tejido social". En *Globalización y sistemas agroalimentarios*,

- coordinado por Carlos Javier Maya Ambía y María del Carmen Hernández Moreno, 41-60. México: Universidad Autónoma de Sinaloa/Centro de Investigación en Alimentos y Desarrollo/Asociación Mexicana de Estudios Rurales/Juan Pablos.
- CIDELL, Juliet, y Heike Alberts (2006). "Constructing quality: The multinational histories of chocolate". *Geoforum* 37: 999-1007.
- DELGADO, Manuel (2010). "El sistema agroalimentario globalizado: Imperios alimentarios y degradación social y ecológica". *Economía Crítica* 10.
- DUBUISSON-QUELLIER, Sophie, Claire Lamine y Ronan Le Velly (2011). "Citizenship and consumption: Mobilisation in alternative food system in France". *Sociologia Ruralis* 51 (3): 304-323.
- FISCHLER, Claude (1990). *L'Homnivore*. París: Editions Odile Jacob.
- FONTE, María (2002). "Food systems, consumption models and risk perception in late modernity". *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 10 (1): 13-21.
- FONTE, María, Teresa Acampora y Viviana Sacco (2006). *Desarrollo rural e identidad cultural: reflexiones teóricas y casos empíricos*. Santiago de Chile: Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural.
- FRIEDLAND, William (2004). "Agrifood globalization and commodity systems". *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 12: 5-16. Disponible en <<http://ijsaf.org/archive/12/friedland.pdf>>.
- FRIEDMANN, Harriet (1993). "After Midas's feast: Alternative food regimes for the future". En *Food for the Future. Conditions and Contradictions of Sustainability*, editado por Patricia Allen, 213-234. Nueva York: John Wiley & Son.
- FRIEDMANN, Harriet, y Philip McMichael (1989). "Agriculture and the state system. The rise and decline of national agricultures, 1870 to the present". *Sociologia Ruralis* 29 (2): 93-117.
- FRIEDMANN, Harriet, y Amber McNair (2008). "Whose rules rule? Contested projects to certify 'local production for distant consumers'". *Journal of Agrarian Change* 8 (2-3): 408-434.

- GEREFFI, Gary, John Humphrey y Timothy Sturgeon (2005). "The governance of global value chains". *Review of International Political Economy* 12 (1): 78-104.
- GOODMAN, David (2003). "The quality 'turn' and alternative food practices: Reflections agenda". *Journal of Rural Studies* 19: 1-7.
- GOODMAN, David, y Michael Watts (editores) (1997). *Globalising Food; Agrarian Questions and Global Restructuring*. Londres: Routledge.
- HATANAKA, Maki, y Lawrence Busch (2008). "Third-party certification in the global agrifood system: An objective or social mediated governance mechanism?". *Sociologia Ruralis* 48 (1): 73-91.
- HERNÁNDEZ, María del Carmen, Araceli Andablo y Antonio Ulloa (2012). "Agricultura familiar sustentable y seguridad alimentaria, ¿una salida a la crisis alimentaria?". En *Alimentación contemporánea. Un paradigma en crisis y respuestas alternativas*, coordinado por María del Carmen Hernández y Juan María Meléndez, 177-198. México: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo.
- ILBERY, Brian, y Moya Kneafsey (2000). "Producer constructions of quality in regional speciality food production: A case study from South West England". *Journal of Rural Studies* 16 (2): 217-230.
- KAPLINSKY, Raphael (2000). "Globalization and unequalization: What can be learned from value chain analysis". *The Journal of Development Studies* 37 (2): 117-146.
- LANCIBIDAD, Gustavo (2004). "Producción artesanal de alimentos: análisis y perspectivas". *Coyuntura Agropecuaria*. Uruguay: Instituto Interamericano de Cooperación Agrícola.
- LASH, Scott, y John Urry (1994). *Economies of Signs and Space*. Londres: Sage.
- LINCK, Thierry, Esteban Barragán y François Casabianca (2006). "De la propiedad intelectual a la calificación de los territorios: lo que cuentan los quesos tradicionales". *Agroalimentaria* 11 (22): 99-109.
- LIPIETZ, Alain (1988). *Mirages and Miracles*. Londres: Verso.
- LOZANO, Carmen (2009). "Los atributos de los alimentos ecológicos: distinción, calidad y seguridad". En *Construyendo un rural agroecológico*

- co, coordinado por Xavier Simón y Damián Copena, 317-334. Vigo: Universidad de Vigo-Servizio de Publicacións.
- MANSFIELD, Becky (2003). "Spatializing globalization: geography of quality in the seafood industry". *Economic Geography* 79: 1-16.
- MARESCOTTI, Andrea (2000). "Marketing channels, quality hallmarks and the theory of conventions". En *The Socio-Economics of Origin Labelled Products in Agro-Food Supply Chains: Spatial, Institutional and Co-Ordination Aspects*, editado por Bertil Sylvander, Dominique Barjolle y Filippo Arfini, 103-122. París: Institut National de la Recherche Agronomique.
- MCMICHAEL, Philip (2005). "Global development and the corporate food regime". *New Directions in the Sociology of Global Development* 11: 269-303.
- MCMICHAEL, Philip (2007). "Reframing development: global peasant movements and the new agrarian question". *Revista Nera* 10 (10): 57-71.
- MCMICHAEL, Philip (2009). "A food regime genealogy". *The Journal of Peasant Studies* 36 (1): 139-169.
- MORAGUES-FAUS, Ana M., y Roberta Sonnino (2012). "Embedding quality in the agro-food system: The dynamics and implications of place-making strategies in the olive oil sector of Alto Palancia, Spain". *Sociologia Ruralis* 52 (2): 215-234.
- MORALES, Agustín (2000). "Los principales enfoques teóricos y metodológicos formulados para analizar el 'sistema agroalimentario'". *Agroalimentaria* 10: 75-88.
- MUCHNICK, José (2006). "Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores". *Agroalimentaria* 22: 89-98.
- MUCHNIK, José, y Denis Sautier (1998). *Systèmes agro-alimentaires localisés et construction de territoires*. Montpellier: Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement.
- MURDOCH, Jonathan, Terry Marsden y Jo Banks (2000). "Quality, nature and embeddedness: Some theoretical considerations in the context of the food sector". *Economic Geography* 76 (2): 107-125.



- O'LAUGHLIN, Bridget (2008). "Governing capital? Corporate social responsibility and the limits of regulation". *Development and Change* 39 (6): 945-957.
- PARROT, Nicholas, Natasha Wilson y Jonathan Murdoch (2002). "Spatializing quality: Regional protection and the alternative geography of food". *European Urban and Regional Studies* 9: 241-261.
- POLANYI, Karl (1957). *The Great Transformation*. Boston: Beacon.
- POMEON, Thomas (2011). "De la retórica a la práctica del patrimonio: procesos de calificación de los quesos tradicionales mexicanos". Tesis doctoral. Universidad Autónoma Chapingo, México.
- PONTE, Stefano (2009). "Governing through quality: Conventions and supply relations in the value chain for South African wine". *Sociologia Ruralis* 49 (3): 236-257.
- RENARD, Marie Cristine (1999). "The interstices of globalization: The example of fair coffee". *Sociologia Ruralis* 39 (4): 484-500.
- REEVES, Carol, y David Bednar (1994). "Defining quality: alternatives and implications". *The Academy of Management Review* 19 (3): 419-445.
- REQUIER-DESJARDINS, Denis (1998). "El concepto económico de proximidad: impacto para el desarrollo sustentable". Web DEA DESTIN-C3ED/ Université de Versailles-SQ, Francia.
- REQUIER-DESJARDINS, Denis (1999). "Globalisation et évolution des systèmes de production: l'agroindustrie rurale et les systèmes agroalimentaires localisés dans les paysandins". Web DEA DESTIN-C3ED/ Université de Versailles-SQ, Francia.
- RÍOS, Sandra (2012). "El modelo ganadero español y la ganadería ecológica en Andalucía como una estrategia de (re)adaptación productiva: un análisis desde la perspectiva agroecológica". Tesis doctoral en Recursos Naturales y Sostenibilidad. Universidad de Córdoba, España.
- RODRÍGUEZ, Guadalupe (2012). "La calidad en los sistemas agroalimentarios en América del Norte". En *La paradoja de la calidad. Alimentos mexicanos en América del Norte*, coordinado por Kirsten Appendini y Guadalupe Rodríguez, 19-47. México: El Colegio de México.
- SMELSER, Neil, y Richard Swedberg (editores) (2005). *The Handbook of Economic Sociology*. Princeton: Princeton University Press.

- THÉVENOT, Laurent (editor) (1986). *Conventions économiques*. París: Presses Universitaires de France.
- THÉVENOT, Laurent (2005). "Convention school". En *International Encyclopedia of Economic and Sociology*, editada por Jens Beckert y Milan Zafirovski. Londres: Routledge.
- TREGGAR, Angela, Sharron Kuznesof y Andrew Moxey (1998). "Policy initiatives for regional foods: some insights from consumer research". *Food Policy* 23 (5): 383-394.
- VILLEGAS DE GANTE, Abraham, y Fernando Cervantes (2011). "La genuinidad y tipicidad en la revalorización de los quesos artesanales mexicanos". *Estudios Sociales* 19 (38): 145-164.
- WARNER, Keith D. (2007). "The quality of sustainability: Agroecological partnerships and the geographic branding of California winegrapes". *Journal of Rural Studies* 23: 142-155.
- WILKINSON, John (2010). "Economic and agrofood studies in Brazil: Combining social networks, convention and social movements approaches". *Economic Sociology* 11 (2): 3-9.
- WINTER, Michael (2003). "Embeddedness, the new food economy and defensive localism". *Journal of Rural Studies* 19 (1): 23-32.
- WORLD CUSTOMS ORGANIZATION (1997). "Trade and customs codification". En *International Symposium on Crafts and the International Market*. Manila, Filipinas.

Recibido: 2 de noviembre de 2013

Aceptado: 31 de julio de 2014