Dinámica sociorganizacional en el sistema agroalimentario

CARLOS ALBERTO CATTANEO* Y ANA MARÍA BOCCHICCHIO**

Resumen: Este artículo aborda el fenómeno organizacional ante la heterogeneidad y complejidad del sistema agroalimentario actual, incorporando los aportes más recientes de la sociología de la alimentación a los provenientes de la misma sociología organizacional. Se construye un encuadre conceptual que, sustentado en la revisión y el análisis de literatura pertinente, permite captar algunos de los cambios organizativos que acompañan las nuevas dinámicas del consumo alimenticio, de la amplia gama de estructuras que producen y, consecuentemente, de los desafíos para su estudio desde una perspectiva interdisciplinaria.

Abstract: This article addresses the organizational phenomenon in view of the heterogeneity and complexity of the current agri-food system, incorporating the most recent contributions of the sociology of food to those from organizational sociology. A conceptual framework is built, which, based on the review and analysis of pertinent literature, makes it possible to record organizational changes that accompany the new dynamics of food consumption, the wide range of structures they produce and, consequently, the challenges for their study from an interdisciplinary perspective.

Palabras clave: sociología, organizaciones, sistema agroalimentario, consumo, redes. Key words: sociology, organizations, agro-food system, consumption, networks.

as múltiples formas y los estilos que adoptan hoy la producción, la distribución y el consumo de alimentos suponen la existencia de un conjunto muy amplio y diferenciado de organizaciones, de espacios socio-territoriales y de articulaciones, con un entramado que abarca desde aquellas que intervienen en la generación de insumos para la producción primaria hasta las que funcionan como instancias promotoras del consumo de los diferentes tipos de alimentos bajo sus variadas

^{*} Ingeniero agrónomo por la Universidad de Buenos Aires. Cátedra de Extensión y Sociología Rurales-Facultad de Agronomía-Universidad de Buenos Aires. Temas de especialización: organizaciones agroalimentarias, agroalimentos y ambiente, desarrollo rural y agrario. Av. San Martín 4453, C1417DSE, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

^{**} Licenciada en Sociología por la Pontificia Universidad Católica Argentina. Santa María de los Buenos Aires. Facultad de Agronomía-Universidad de Buenos Aires. Escuela para Graduados "Ing. Agr. Alberto Soriano". Temas de especialización: sociología rural, desarrollo agrario, sociología de las organizaciones.

formas y presentaciones. Sistema que incluye, además, a las organizaciones de la institucionalidad pública encargada de su regulación, tanto en lo que hace a los aspectos productivos propiamente dichos como a los sanitarios, ambientales, etcétera. La existencia de estas organizaciones, movilizadas por diferentes actores y que operan a través de distintas conformaciones, esquemas y mecanismos para hacer posible, y de una manera funcional, la provisión de alimentos, atraviesa los distintos escenarios espacio-temporales. Esto último implica destacar que siempre se puede visualizar un proceso organizativo —y, por ende, social— para llevar a cabo la producción y el consumo de alimentos, más allá de la dimensión y el alcance de la unidad productiva (perspectiva económica) y también del tiempo (perspectiva histórica) y del lugar (perspectiva geográfica) sobre los que se efectúe el análisis.

Dadas la heterogeneidad y la complejidad alcanzadas por el sistema agroalimentario en la actualidad, nos proponemos aquí focalizar en las temáticas que, a nuestro entender, han adquirido recientemente mayor relevancia, y en sus implicaciones desde la perspectiva sociorganizacional. Para ello, sustentamos la tarea en la revisión y el análisis de la literatura que, directa o indirectamente, aporta a la temática propuesta, para construir a partir de ella un recorte conceptual que permita captar o problematizar las realidades abordadas. A efectos de la exposición, tomaremos como punto de partida la presentación de una síntesis sobre la trayectoria histórica de las relaciones producción-consumo de alimentos-fenómeno organizacional, para introducirnos luego en las nuevas dinámicas que se verifican como relevantes en tanto que están dando lugar a la formación y recreación de una amplia y diversa gama de estructuras organizacionales hacia el interior de los distintos sistemas y subsistemas. Muchos de estos esquemas representan formas innovadoras en relación con las organizaciones clásicas; el fenómeno de las redes en materia agroalimentaria es uno de los más representativos, de allí que nos detengamos en su análisis, particularmente teniendo en cuenta el rol creciente que han tenido en la producción agropecuaria en los últimos años.

A continuación, abordaremos el análisis de una de las consecuencias de la consolidación de estos modelos: la manifestación de una cada vez más difusa separación entre la organización y el contexto, junto a las implicaciones que trae aparejada la incorporación de las consideraciones ambientales. Cuestiones todas que, dadas las características específicas del ámbito alimentario, interpelan a las perspectivas de abordaje desde la propia sociología de las organizaciones, así como inducen la incorpo-

ración de nuevas perspectivas derivadas de enfoques de relativamente reciente desarrollo, como la sociología de la alimentación.

EL VÍNCULO ENTRE LA PRODUCCIÓN Y EL CONSUMO DE ALIMENTOS Y LAS ORGANIZACIONES

La primera revolución del conocimiento comienza hace unos 10 000 años, en la era del Neolítico, cuando nuestros ancestros organizan las primeras comunidades y comienza la transformación sistemática de la naturaleza a través de la agricultura. También es la época en que surge [...] una nueva cultura simbólica cuyos elementos aún perduran (Pérez Lindo *et al.*, 2005: 22).

El epígrafe ha sido elegido por su pertinencia con el tema abordado respecto, básicamente, de dos cuestiones. En primer lugar, alude a una revolución del conocimiento asociada con la transformación de la naturaleza y con la provisión de fibras y alimentos. En este sentido, hay que afirmar que en esta actividad del hombre, la agricultura, más allá de aquella primera revolución del Neolítico, las "revoluciones" en el conocimiento han sido una constante (valga la contradicción) en el largo camino de la humanidad. Por otro lado, la frase alude a la conformación de la comunidad, con una nueva cultura simbólica y a la vinculación con el territorio; de allí su segunda implicación. Pero veamos...

Si nos remontamos a la prehistoria, encontramos ya una relación entre las formas de proveerse de alimento y la existencia de instancias organizativas que lo posibiliten y sustenten. Edmond Neirinck y Jean Pierre Poulain (2001: 9) identifican, en su libro sobre la historia de la cocina, la aparición de este vínculo en el momento en que el hombre primitivo pasa del "vagabundeo alimentario" al "comensalismo". La primera de estas modalidades consistía en el consumo por parte del hombre, a medida que lo hallaba, de todo aquello que considerara como alimento, comprendiendo frutos y hojas palatables, la carne de pequeños animales, etcétera, mientras que el comensalismo supone "la organización de un grupo centrado en la búsqueda de la alimentación (caza) o en su producción y protección (agricultura), ¹ con lo cual aparecen una división de tareas y

¹ Se presume que fueron las mujeres las primeras que se dedicaron a la agricultura, tarea que se efectuaba mientras el hombre salía a cazar, quedando ellas, además, al cuidado del hogar.

una comida comunitaria". En esta línea, Carmen Díaz Méndez y Cristóbal Gómez Benito (2005: 22) destacan la importancia que dan algunos antropólogos al mencionado pasaje, en tanto que "obligó a manipular culturalmente la comida", así como también la identificación por parte de Claude Lévi-Strauss del pasaje de lo crudo a lo cocinado como "el proceso determinante de la emergencia de la humanidad" (*Ibid.*, 28). Señalan también los aportes de Audrey Richards, quien hacia finales de la década de los años treinta escribió acerca del carácter de actividad estructurante y organizadora de la vida social que posee la alimentación, en tanto que requiere la participación del grupo para la satisfacción de las necesidades alimentarias; de esta manera, el hecho de "dar y de recibir alimentos se convierte en el símbolo de la relación dentro del grupo" (*Ibid.*).

Con la consolidación y expansión del Imperio Romano, hacia el año 50 D.C, se posibilitó lo que Orietta Rossini identifica como la "primera globalización del consumo", y que supuso la llegada a Roma de múltiples y novedosos productos: trigo y harina de Egipto, vino de la Galia, aceite de Hispania, además de utensilios para cocinar, hornos o vasijas para almacenar cereales y otros alimentos. Este proceso requirió esquemas organizacionales novedosos para asegurar el acopio, el transporte desde los centros de producción a la metrópoli, y la distribución de los alimentos a los habitantes de Roma (EFE, 2015).

En el Medievo europeo, la relación entre organización, producción y consumo asumió formas específicas cuando descansaba en los siervos de la gleba la responsabilidad de la producción de los alimentos que abastecían las propiedades del señor feudal y de los habitantes de los burgos (de allí el origen de las ferias, reconocidas como uno de los primeros mercados de alimentos que exceden las barreras del medio rural). La encontramos también en la América precolombina, según técnicas y criterios organizativos de los distintos pueblos originarios, así como, posteriormente, en la América colonial (siglos XVI al XVIII), bajo la forma de haciendas y plantaciones, figuras ambas que presentan una particular complejidad organizacional. Posteriormente, adopta rasgos más definidos hacia la segunda mitad del siglo XIX, cuando las consecuencias de la Revolución Industrial y el desarrollo de nuevas formas de transporte marítimo de alimentos² posibilitan el esquema de la división internacional del trabajo

² Entre los más destacados cabe señalar el reemplazo de los barcos mercantes a vela por naves de vapor y la conservación en frío de los alimentos en las travesías intercontinentales, posibilitada por la innovación del francés Charles Tellier (1828-1913), quien incorporó cámaras frigoríficas a los buques.

y la inserción de las economías latinoamericanas como proveedoras de alimentos y materias primas en un marco de crecimiento del comercio internacional, que termina colapsando con la crisis de los años treinta (Bocchicchio y Cattaneo, 2004: 285).

Ya hacia mediados del siglo XX y particularmente en los países latinoamericanos, se pone en marcha el denominado proceso de industrialización sustitutiva de importaciones (ISI), un modelo de desarrollo "hacia adentro" que privilegia el mercado interno, en cuanto a producción y consumo, y que tuvo vigencia hasta mediados de los años setenta. Sustentado en el paradigma urbano-industrial, la agricultura jugó un rol clave en este modelo, en tanto que debía liberar mano de obra para la industria a la vez que suministrar alimentos baratos en forma creciente —de allí la existencia de estructuras de apoyo promovidas por el Estado para garantizar su disponibilidad y acceso—, ampliar mercados y aumentar ingresos vía exportaciones, dada la necesidad de divisas para la adquisición en el exterior de los bienes de capital para profundizar el desarrollo industrial. Las exigencias de un aumento de la producción y la productividad supusieron la superación de los condicionamientos físicos e institucionales de la tierra mediante la incorporación tecnológica (maquinarias, semillas mejoradas, agroquímicos), las reformas agrarias y la emergencia y consolidación de nuevos actores. Todo ello tuvo profundas implicaciones en la dinámica organizacional de los establecimientos agropecuarios y del resto del sistema.

En años más recientes, el complejo alimentario ha ocupado un lugar privilegiado en la mayoría de los países, debido a su gran expansión y a sus proyecciones futuras, a la vez que presenta problemáticas diferentes que se originan en el proceso de ampliación y concentración regional de los mercados y en la aparición de nuevos patrones de consumo y de competencia. Por otro lado, las nuevas demandas y valoraciones de los consumidores, sumadas a la necesidad de identificar adecuadamente los nuevos mercados, dan lugar a sistemas de regulación y marcos legislativos nacionales e internacionales que procuran proteger y garantizar la seguridad alimentaria. De este modo, la complejidad de la problemática enfrentada por las empresas en el marco de nuevos paradigmas económico-productivos pone de manifiesto que los desafíos que enfrentan el sector agropecuario y agroindustrial no son sólo tecnológicos y de mercado, sino también organizativos (Bocchicchio y Cattaneo, 2006: 225).

En este sentido, el proceso de globalización de las pautas de consumo, derivado del accionar de las grandes empresas productoras y distribuidoras de alimentos, es un aspecto distintivo. Al respecto, Harriet Friedmann y Philip McMichael (1989) establecen la idea de un sistema alimentario global a partir de la existencia de una amplia trama de relaciones, en ese ámbito, entre producción, transformación, distribución y consumo de alimentos. Un régimen que posee su propio sistema de regulaciones para garantizar su reproducción y que tiene como particularidades

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 y 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 (Hernández Moreno y Villaseñor Medina, 2014: 564-565).

El desarrollo de las tecnologías basadas en la informática y las telecomunicaciones constituye una cuestión central en el proceso recién mencionado y no es independiente del desarrollo de nuevas lógicas organizativas como las denominadas cadenas globales de valor (Gereffi, Humphrey y Sturgeon, 2005: 83). El análisis de las relaciones inter-firmas en cadenas de abastecimiento que operan en el ámbito mundial y el cómo estas relaciones influyen en el desempeño de cada una de ellas lleva, entonces, a la necesidad de apelar a dos conceptos que son claves para su abordaje: el de governance (estructuras de gobierno o coordinación) y el de upgrading (jerarquización) de las firmas que integran dichas cadenas. De este modo se tipifican distintas formas de coordinación: por un lado, las que pueden ser asumidas por el mercado; por otro lado, las que son asumidas por la jerarquía (integración vertical de actividades); se encuentran también formas híbridas, como las redes, de carácter más flexible pero también más inestable, en tanto que requieren de mecanismos de negociación con diferentes niveles de complejidad para la toma de decisiones.

Además, siendo un escenario donde se plantea la relación "global-local", no es posible soslayar el rol de la dimensión territorial y la importancia de las relaciones de proximidad en los esquemas de producción y consumo de alimentos con enfoques que captan esta perspectiva de análisis a partir de la conceptualización de los distritos industriales, los *clusters y* los sistemas locales de producción. La especificidad del lugar, la eficiencia conjunta y la proximidad territorial conforman algunos de

los elementos comunes más importantes que presentan estos esquemas (Gorenstein, Viego y Burachik, 2006: 26). Esto supone la radicación de empresas relacionadas con la obtención de un bien determinado en un mismo espacio geográfico, las cuales desarrollan diversas relaciones de cooperación (entre ellas y con las firmas proveedoras de insumos), lo que facilita la generación de economías de escala, que se manifiesta en una dinámica de aprendizaje colectivo. A esto debemos agregarle la contribución que realiza un profuso entramado de instituciones públicas y privadas que operan en forma articulada, entre las cuales las pertenecientes al ámbito científico y técnico juegan un rol destacado.

Asimismo, los sistemas locales de producción y consumo realizan un aporte fundamental para mejorar la economía de las poblaciones más vulnerables. Así, los mercados locales comprenden aquellos canales en que los productores comercializan en forma periódica sus productos, que se hallan situados en las cercanías de sus explotaciones y sirven básicamente al abastecimiento de la población local; las ferias son una de sus manifestaciones más representativas. Constituyen una de las formas que adoptan los llamados "circuitos cortos de comercialización", que se caracterizan por el hecho de que el productor o fabricante vende el producto o servicio directamente al consumidor sin intermediarios. Como observa Etienne Durt (1999: 20), "la feria es el lugar de intercambio entre agricultores y ganaderos, entre productos de la chacra y de la industria, entre el mundo rural y el mundo urbano". Al analizar la economía campesina en el mundo andino, aporta a la comprensión del pasaje desde los mecanismos de intercambio (fundamentalmente basados en el trueque) a los canales de comercialización en distintos niveles.

Finalmente, no pueden dejar de señalarse los cambios demográficos, socioeconómicos y culturales en el mundo que están llevando cada vez más la atención hacia los productos frescos, los de escasa elaboración, los que poseen alto valor nutritivo o menor contenido de grasas e hidratos de carbono, así como el proceso de revalorización de las identidades alimentarias, en la cual la vinculación entre la alimentación, el cuerpo y la salud ocupa un lugar central (Murcia, 2016: 17; Díaz Méndez y García Espejo, 2014: 37). Todos estos procesos requieren también de la existencia y operatoria de estructuras organizativas cada vez más específicas y funcionales.

Así, ayer, hoy y también en el futuro, desde el campesino más pobre que debe hacer un uso apropiado de su escasísima tierra para asegurar su ingesta y la de su familia, hasta las políticas que adoptan las más grandes corporaciones agroalimentarias del ámbito global, existe en todos los casos un determinado nivel de organización para poder cumplimentar adecuadamente sus objetivos. Esto implica la posibilidad de determinar y analizar en todo tiempo y lugar las estructuras intervinientes en el qué, cómo, dónde y cuándo y, fundamentalmente, quiénes intervienen en la producción, la distribución y el consumo de los alimentos, desde una perspectiva de carácter microsocial (particularmente centrado en la producción y el consumo alimenticio en el hogar), mesosocial (con énfasis en los ámbitos de consumo de carácter colectivo, como los restaurantes y casas de comidas) y macrosocial (la sociedad nacional y/o global).

A la vez, se observa con mayor frecuencia que las modalidades que adoptan la producción y el consumo de alimentos pasan a estar cada vez más condicionadas por las características de las organizaciones en que los mismos se producen, procesan y distribuyen; así, los agroalimentos no pueden ser hoy concebidos fuera del sector que los produce e integran un sistema agroalimentario que abarca desde la producción primaria hasta la comercialización y el consumo, a los que en la actualidad se le agregan exigencias de sustentabilidad y de calidad concebidas en un proceso total y continuo (Bocchicchio y Cattaneo, 2004: 281).

LA SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y LAS NUEVAS ORGANIZACIONES AGROALIMENTARIAS

El surgimiento, el desarrollo, la consolidación y la resiliencia de estos esquemas organizacionales no son independientes de procesos de diferenciación social y de intensificación de la división del trabajo, procesos que dan lugar a formaciones sociales cada vez más complejas en que el consumo de alimentos y sus implicaciones juegan un rol cada vez más determinante. En tal sentido, dos de los fenómenos recientes más relevantes son el desarrollo y la expansión de múltiples formas y hábitos de consumo de alimentos por parte de los consumidores, expresados en la creciente segmentación de los mercados.

Nuevas formas y hábitos de consumo ligados con cambios en los "estilos de vida" que interactúan, condicionándose mutuamente, con organizaciones que tienen diferentes trayectorias y características (tamaño, formatos, etcétera). La capacidad de adaptación —o el manejo del contexto y sus cambiantes condiciones— resulta fundamental para garantizar la supervivencia de estas organizaciones, lo que implica considerar la necesidad de ir adaptando permanentemente su estructura y accionar

para garantizar la sustentabilidad de dicho consumo a la vez que la de las propias organizaciones. Esto se traduce en una dinámica en la que la aparición, la refuncionalización y la desaparición de organizaciones se tornan cada vez más frecuentes y en la que las implicaciones sobre los recursos humanos que las integran adquieren especial relevancia.

Tomando, entonces, la alimentación como objeto de análisis, el creciente interés en el estudio de las pautas de consumo alimentario y sus transformaciones se revela, entre otros aspectos, en el creciente carácter interdisciplinario que va asumiendo. En este marco, resultan cada vez más significativos los aportes y las interpretaciones que se realizan desde la sociología de la alimentación, un área de trabajo relativamente reciente que ha cobrado relevancia científica internacional a partir de la década de los años ochenta y que tiene por objeto el estudio de los cambios sociales en el comportamiento agroalimentario conforme a procesos de modernización de la sociedad (Díaz Méndez y Espejo, 2014: 17; Díaz Méndez y Gómez Benito, 2005: 25).

En tal sentido, nos interesa destacar algunas de las temáticas más importantes abordadas desde esta perspectiva en los últimos años:³

- a) Homogeneización alimentaria *versus* "segregación alimenticia". Se relativiza o pone en cuestión el hecho de que no se come lo mismo en todas partes y no comen lo mismo los diversos grupos sociales (Pérez Samper, 2009: 113), en tanto se registra:
 - el consumo de alimentos industrializados;
 - la producción y el consumo de alimentos elaborados a partir de la biotecnología;
 - la globalización alimentaria (mercados y sistemas agroalimentarios globales);
 - la desaparición de formas tradicionales de producción y consumo, y
 - el rol de creciente importancia de la gran distribución (súper e hipermercadismo).
- b) Heterogeneización de las pautas de consumo, que remite a:

³ Para un análisis pormenorizado de estos conceptos, véanse: Contreras Hernández, 2005; Díaz Méndez y García Espejo, 2014; Díaz Méndez y Gómez Benito, 2005, y Murcia, 2016.

- el consumo de alimentos exóticos y la revalorización de comidas étnicas y típicas;
- la importancia de las múltiples formas que adopta el consumo saludable, reflejado, entre otros, en los siguientes aspectos:
 - un vínculo cada vez más estrecho entre la alimentación, el cuerpo y la salud (salud y medicalización de la alimentación),
 - una mayor conciencia en sectores cada vez más amplios de la sociedad acerca de los problemas nutricionales (principalmente la obesidad),
 - la proliferación de dietas,
 - el vegetarianismo y la inducción al consumo de frutas y hortalizas⁴ en detrimento de los alimentos ricos en grasas e hidratos de carbono y
 - el rol cada vez más relevante que tienen las organizaciones promotoras del consumo saludable (activismo alimentario);
- los cambios en el espacio privado de la comida:
 - la tendencia a una mayor individualización de las prácticas alimentarias junto a la pérdida de relevancia de la comida familiar.
 - la reducción del tiempo dedicado a la alimentación y el diferimiento entre los espacios y momentos de elaboración y de consumo de los alimentos, y
 - las consecuencias de la división del trabajo en el hogar sobre la alimentación familiar;
- los cambios en el espacio público de la comida:

⁴ En este sentido, resulta importante también destacar el peso creciente que están adquiriendo en América Latina las campañas de promoción del consumo de estos productos, las que vienen desarrollándose con éxito desde hace ya varios años en diversos países europeos. Estas iniciativas subrayan en líneas generales la idea de productos saludables, vinculada con la generación de una imagen social positiva. Se parte de un diagnóstico que reconoce la existencia de un bajo nivel de consumo de estos productos y a partir de allí se desarrollan acciones para incentivarlo, tomando en cuenta además el vínculo con el tema salud (combate contra la obesidad, las enfermedades cardiacas y el cáncer, entre otras afecciones).

- la creciente diversidad de formas que asume la restauración,
- la ampliación del espacio público de la comida,
- los cambios en los espacios de alimentación institucional (escuelas, centros de salud, etcétera) y
- la jerarquización creciente de la profesión del *chef* o cocinero.
- c) Creciente preocupación por el riesgo alimentario,⁵ temática que incluye:
 - los sistemas de producción, distribución y consumo que incrementan la vulnerabilidad de la población frente a alimentos que pueden resultar nocivos para la salud;
 - el rol del Estado en todo lo inherente a asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos: la norma y la anomia alimentaria, los sistemas de certificación y control;
 - los derechos ciudadanos y la protección alimentaria.
- d) Desigualdad en el acceso a la comida: problemas vinculados con la desnutrición, la pobreza y el hambre.
- e) Producción artesanal de alimentos y las redes alternativas de distribución y consumo:
 - canales cortos de comercialización, mercados locales y comercios de cercanía;
 - ferias y ámbitos específicos para la venta y consumo de alimentos diferenciados;
 - redes de comercio justo,⁶ etcétera.

El reconocimiento de estas temáticas exige incorporar un aspecto que no ha sido aún suficientemente visibilizado y que está representado por los

⁵ Según Contreras Hernández (2005: 123), "nuestra modernidad alimentaria se caracteriza por la proliferación de los miedos alimentarios y una arraigada sensación de inseguridad en relación con los alimentos que consumimos".

⁶ Existen muchas características del comercio justo (equitativo, alternativo, solidario), aunque todas tienen en común la búsqueda de la igualdad de oportunidades, el desarrollo económico, el pago justo, el respeto al medio ambiente y el beneficio de todos sus actores: productores, organizaciones y consumidores (Ceccon Rocha y Ceccon, 2008: 89).

cambios en las estructuras organizativas que la dinámica y las múltiples manifestaciones de esas nuevas formas del consumo de alimentos generan, junto con sus implicaciones sociales.

Cuadro 1 Sociología de la alimentación: temas relevantes en la actualidad

La homogenización de las pautas de consumo	*Consumo de alimentos industrializados *Mercados globales de alimentos *Desaparición de formas tradicionales de producción y consumo *Impacto de las tecnologías de alimentación *Super e hipermercadismo			
La heterogeneiza- ción de las pautas de consumo	*Multiplicación de discursos alimentarios *Consumo saludable *Consumo de alimentos exóticos *Revalorización de comidas étnicas y típicas			
Los espacios del consumo alimentario	*El espacio privado de la comida *El espacio público de la comida			
La seguridad alimentaria	*Agricultura urbana y periurbana *Producción artesanal de alimentos *Redes alternativas de distribución y consumo			
El riesgo alimentario	*Alimentación y vulnerabilidad *Sistemas de certificación y control *Derechos ciudadanos y protección alimentaria: rol del Estado			

FUENTE: Elaboración propia con base en Díaz Méndez y García Espejo, 2014; Díaz Méndez y Gómez Benito, 2005; Murcia, 2016.

Así, la diversidad expuesta y que registramos hoy en relación con el consumo de alimentos va en paralelo con la observación de una ampliación y diversificación en las formas que adoptan las organizaciones vinculadas con el ámbito alimenticio en las diferentes etapas del proceso de producción, a efectos de poder garantizar las condiciones para que ese consumo se materialice. En este sentido, podemos afirmar que nunca como en la actualidad las múltiples formas y manifestaciones del consumo alimenticio han incidido y condicionado el funcionamiento y hasta la existencia misma de dichas organizaciones.

Teniendo en cuenta estos aspectos, creemos que en la relación consumo-organizaciones agroalimentarias es factible en la actualidad reconocer

la coexistencia de distintos tipos de organizaciones, que interactúan de manera directa o indirecta con el amplio espectro de los consumidores, a saber:

- a) Un primer grupo, minoritario en términos del número de actores que incluye, pero de un gran poder económico, formado por estructuras que actúan al mismo tiempo como impulsoras de las pautas de consumo y como instancias que cuentan con capacidad de respuesta para las múltiples demandas que ese impulso genera, representadas principalmente por las grandes empresas productoras de alimentos y las cadenas de hiper y supermercados (en general, de carácter transnacional).
- b) Un segundo grupo, el más numeroso sin dudas, formado por organizaciones que sólo poseen la capacidad de ser "receptoras" de esas demandas y obrar en la medida de sus posibilidades para tratar de satisfacerlas, con escasísimo o generalmente nulo poder para influir sobre ellas. Están comprendidas aquí la mayor parte de las organizaciones responsables de la producción primaria de alimentos y las pequeñas y medianas empresas procesadoras, distribuidoras y comercializadoras.
- c) Un tercer grupo, conformado por las instancias reguladoras de las actividades de producción, distribución y consumo de alimentos y de las relaciones entre los distintos agentes involucrados, representadas fundamentalmente por las organizaciones del Estado con incumbencias en dichas materias y presentes en los distintos ámbitos jurisdiccionales (nacional, provincial o local).
- d) Un cuarto grupo, integrado básicamente por organizaciones del tercer sector, que conforma un conjunto heterogéneo, en muchos casos con importante presencia en medios de comunicación y redes sociales, representado por organizaciones encargadas, entre otras acciones, de:
 - impulsar nuevas pautas de consumo alimenticio, entre las que sobresalen las que propician la alimentación saludable, asociada con el perfil nutricional y con el respeto por el medio ambiente en las distintas etapas de su proceso productivo, entre otros aspectos. Forman parte de este grupo diversas asociaciones de productores orgánicos, agroecológicos, etcétera, y de otras instancias formadas por profesionales y consumidores que promueven las dietas, el consumo de alimentos sanos, etcétera;

CUADRO 2
EL VÍNCULO CONSUMO-ORGANIZACIONES AGROALIMENTARIAS: TIPOLOGÍA

Tipo	Denominación	Características
1	Impulsoras y abastecedoras	- Estructuras que actúan al mismo tiempo como impulsoras de las pautas de consumo y como instancias que cuentan con capacidad de respuesta para las múltiples demandas que ese impulso genera.
		- Abarca a las grandes empresas multinacionales productoras de alimentos y las principales cade- nas de hiper y supermercados.
2	Receptoras de la demanda	- Organizaciones que sólo poseen la capacidad de ser "receptoras" de la demanda de alimentos y obrar en la medida de sus posibilidades para tra- tar de satisfacerlas, con escaso poder para influir sobre las mismas.
		- Comprende a la mayor parte de las organiza- ciones responsables de la producción primaria de alimentos y las pequeñas y medianas empresas procesadoras, distribuidoras y comercializadoras (incluida la Restauración).
3	Reguladoras y certificadoras	- Instancias reguladoras de las actividades de producción, distribución y consumo de alimentos y de las relaciones entre los distintos agentes involucrados y que certifican la posesión de atributos de determinados tipos de alimentos.
		- Están representadas fundamentalmente por las organizaciones del Estado con incumbencias en dichas materias y por empresas certificadoras y responsables de otorgar sellos diferenciadores.
4	Promotoras de diferentes manifestaciones del consumo	- Organizaciones preferentemente del tercer sector, que conforman un conjunto heterogéneo, en muchos casos con importante presencia en medios de comunicación y las redes sociales, representado por organizaciones encargadas, entre otras acciones, de impulsar nuevas pautas de consumo alimenticio (alimentación saludable, respeto por el medio ambiente, etcétera).
		- Integrada por diversas asociaciones de producto- res orgánicos, agroecológicos, etcétera, y de otras instancias formadas por profesionales y consumi- dores que promueven las dietas, el consumo de alimentos sanos, etcétera.

FUENTE: Elaboración propia.

- desarrollar acciones para paliar el hambre y la desnutrición, especialmente en los sectores más vulnerables de la sociedad, como comedores comunitarios, bancos de alimentos, etcétera.

Los tres primeros grupos han asumido características más específicas desde la segunda mitad del siglo pasado, con la consolidación de los grandes complejos agroindustriales y de la gran distribución a nivel global; en cambio, la creciente importancia de las organizaciones que conforman el cuarto grupo está directamente vinculada con el desarrollo más reciente de gran parte de las temáticas que se han señalado como objeto de estudio de la sociología de la alimentación aquí esbozadas.

ORGANIZACIONES AGROALIMENTARIAS Y REDES

En trabajos anteriores (Bocchicchio y Cattaneo, 2004, 2006) analizamos las transformaciones en los modos de producción y consumo agroalimentario y los cambios organizativos derivados de las nuevas tecnologías que impactan en la gestión técnica, económica y comercial. Afirmábamos que, ligados con un proceso de industrialización creciente de la agricultura, los circuitos por los que atraviesa el alimento hasta llegar a su consumidor final llevan al concepto de sistema agroalimentario⁷ en un sentido mucho más amplio, abarcativo e incluyente de lo que se entendía por tal hasta hace unos pocos años, en tanto que se verifica en la actualidad una verdadera "ampliación" y complejización de la realidad a la que remite. Prueba de ello es que las modalidades de articulación de las distintas etapas del proceso de elaboración de los alimentos (desde la producción de los insumos hasta el comportamiento del consumidor) inducen la existencia de nuevas formas de organización empresarial basadas en esquemas de flexibilización productiva con miras a tener las más rápidas y eficientes respuestas ante los cambios en las demandas (Bocchicchio y Cattaneo, 2006: 229).

Siguiendo a Claude Menard y Peter Klein (2004: 3), en la producción de alimentos la combinación de un número importante de productores

⁷ Dada la dificultad de seguir pensando en términos de sectores económicos, según fueran definidos por la economía clásica, lo que significa reconocer que la modalidad que ha adquirido la producción de fibras y alimentos trasvasa los límites entre sectores productivos primarios, sectores industriales o secundarios y sectores terciarios o de servicios (Bocchicchio y Cattaneo, 2006: 226).

primarios "atomizados", en muchos casos de carácter familiar, articulando con etapas como la del procesamiento o la distribución, altamente concentradas, y tratándose, además, de producciones que responden a un ciclo biológico, en muchos casos de carácter estacional, le otorga al sector características únicas en lo que hace a la coordinación entre agentes y al control de la cadena de insumos y de productos. El desarrollo de las organizaciones en red aparece aquí como una forma de respuesta tentativa frente al desequilibrio mencionado. Eguzki Urteaga (2012: 166), por su parte, avanza cuando destaca la importancia del análisis de las redes para contribuir a "la identificación precisa y cuantificada de los mecanismos de regulación subvacentes", destacando además su interés por "los vínculos existentes entre las organizaciones y por la naturaleza de los recursos que circulan entre ellas", y para identificar también las articulaciones entre "lo individual, lo grupal, lo organizacional y lo interorganizacional", junto al análisis de los procesos dinámicos y los que conducen al desarrollo de innovaciones en el seno de las organizaciones (Urteaga, 2012: 166).

Para Altivo Almeida Cunha (2003: 5), el concepto de redes en el sistema agroalimentario puede ser analizado como una forma de organización específica con características propias o ser utilizado como un recurso analítico en el que se prioriza el análisis de la interacción entre los agentes. En otras palabras, las redes pueden ser entendidas como una "forma de hacer" o como una "forma de ver", y pueden estar organizadas en torno a diferentes flujos: comerciales, de información, de conocimiento, de tecnología, etcétera.⁸

A los efectos de ejemplificar lo señalado, recurrimos al caso de la producción agropecuaria argentina, especialmente en la región pampeana. Se observa en ella la existencia de variados y funcionales esquemas de articulación entre los diferentes integrantes de la cadena agroalimentaria, que van más allá de los basados en la integración vertical y horizontal, expresados en múltiples combinaciones y formas de arreglos contractuales que responden, en principio, a las características anteriormente señaladas de la organización en red.

⁸ Según este autor, las redes poseen tres elementos indispensables: una acción orientada a la lógica colectiva, estabilidad (a través de mecanismos formales o informales) y flexibilidad (en los arreglos entre las partes), y para su formación resulta determinante el establecimiento de un protocolo común y de un lenguaje que permita la comunicación entre los participantes, estableciendo las bases para asegurar el flujo de información entre ellos (Almeida Cunha, 2003: 7).

Este caso expone la transición que se dio desde el modelo predominante hasta hace algunos años, llamado de "integración vertical" o de "producción integrada", hasta llegar al "esquema de organización en red",⁹ que muestra las siguientes características:

- a) El agente que lleva a cabo las actividades agrícolas es independiente de quién posee la propiedad de la tierra;
- b) se verifica la existencia de empresas que contratan tierras y servicios para desarrollar la actividad;
- c) se desverticalizan las actividades de la explotación agropecuaria y cobran mayor relevancia los proveedores de servicios e insumos;
- d) los contratos (bajo diversas formas) constituyen el sustento de los intercambios (productivos, comerciales, tecnológicos) (Bisang, Anlló y Campi, 2008: 180).

En este esquema, resultan frecuentes los procesos de tercerización y subcontratación, tanto en lo que hace a la producción misma de bienes como a la provisión de servicios para la producción: acuerdos para la siembra, para la cosecha, etcétera, en los que cobra especial relevancia el contratista de maquinaria agrícola, ya sea que se dedique a la prestación del servicio de provisión de maquinaria y/o arriende tierras.

El mismo caso, pero desde el análisis de Miguel Lengyel (2016), es conceptualizado en términos de "ecosistemas productivos flexibles" en tanto espacios intensivos en innovación para la producción de bienes y servicios, que funcionan en red y que "transgreden" los límites tradicionales entre campos de actividad y dominios de conocimiento. Estos ecosistemas poseen, según el mencionado autor, tres características:

- a) Una organización desintegrada verticalmente, de manera que la producción requiere colaboración para la generación presente y futura de *outputs*;
- b) proveedores especializados de insumos y servicios que deben domi-

⁹ Uno de los trabajos más ilustrativos al respecto es el de Bisang, Anlló y Campi (2008: 182). Estos autores sostienen que, "mientras que en el modelo de organización previo, el productor controlaba (en mayor o menor medida) la totalidad del proceso en base a integrar internamente buena parte de las actividades, en el nuevo modelo la empresa se organiza en base a la coordinación (y no necesariamente la propiedad) de diversos activos disponibles en el mercado (tierras, semillas, conocimientos, provisión de servicios, etcétera) para encarar una actividad de (eventuales) altos beneficios pero también considerables riesgos".

- nar ciclos de aprendizaje cortos para mejorar incrementalmente o, frecuentemente, de manera radical lo que hacen, y que acumulan el aprendizaje en nuevos diseños, materiales, procesos, etcétera, para la generación siguiente de productos y servicios;
- c) el apoyo de una nueva micro-institucionalidad de contratación colaborativa para generar intercambios basados en la confianza que constituyen vectores de la generación y la circulación de nuevos conocimientos (Lengyel, 2016: 19).¹⁰

Ahora bien, junto a estos estudios sobre las nuevas configuraciones, su funcionamiento y resultados, es posible encontrar algunas perspectivas críticas centradas tanto en los impactos socioeconómicos como en los impactos medioambientales que se derivan de su actividad. Una de ellas se focaliza en el nuevo fenómeno organizacional (tercerización de actividades productivas, flexibilidad en cuanto al acceso a la tierra a través de nuevas y variadas formas que se alejan de las tradicionales de propiedad o arrendamiento, incremento de la escala productiva), apelando al concepto de "taylorización¹¹ de la producción agropecuaria", entendida como "un enfoque que promueve la segmentación del proceso productivo a fin de mejorar el modo en que se asignan los factores de la producción, para lograr una mayor productividad y eficiencia", y que impacta tanto en el ámbito laboral como en lo que hace a la composición del capital de las empresas. Así, "se redefine la naturaleza de las relaciones laborales en el agro", teniendo en cuenta que "las empresas agropecuarias requieren contratar menos empleados permanentes y a menudo tercerizan las actividades productivas con empresas prestadoras de servicios especializados" (Cáceres, 2015: 7).

La perspectiva crítica desde el punto de vista medioambiental reside en que estas nuevas configuraciones facilitan el avance de la agricultura (teniendo, para el caso señalado, el cultivo de soya como el principal motor), con consecuencias negativas sobre la materia orgánica y el balance

¹⁰ La relevancia que poseen estos ecosistemas flexibles en la producción agroindustrial argentina es clave en tanto incluye, según datos del año 2014 que ofrece el autor, a "alrededor de 15 000 empresas proveedoras, responsables por algo más del 60% de la siembra directa, el 75% de las fumigaciones, el 95% de la cosecha, el 90% de ensilado y el 100% de la sistematización del riego, con un nivel de facturación estimado entre 1 800 y 2 300 millones de dólares anuales" (Lengyel, 2016: 20).

¹¹ El taylorismo es un término que deriva del nombre de Frederick Winslow Taylor (1856-1915), ingeniero industrial y economista estadounidense considerado como el promotor de la organización científica del trabajo.

de nutrientes en los suelos, los incrementos de las emisiones globales de gases invernadero y deterioros en el largo plazo de los sumideros naturales de este elemento. Además, a pesar de que actualmente se utilizan plaguicidas menos agresivos en cuanto a toxicidad y persistencia en comparación con décadas anteriores, este proceso de agriculturización conlleva un mayor uso de agroquímicos que contaminan el suelo y los cuerpos de agua, y son un riesgo para la salud humana y animal. Finalmente, la disminución de habitats naturales o seminaturales relacionada con la expansión de una práctica de monocultivo ha resultado en una reducción de la biodiversidad asociada y en la pérdida de servicios ecosistémicos (Andrade *et al.*, 2017: 12) .

LA ORGANIZACIÓN Y SU CONTEXTO: UNA FRONTERA CADA VEZ MÁS DIFUSA

Los procesos descritos, en forma especial la consolidación de los esquemas de organización en red y la proliferación de los mecanismos de tercerización, expresan en el sector agroalimentario fenómenos que también se verifican en otros ámbitos, involucrando a sus respectivas empresas y organizaciones y que otorgan una mayor complejidad al estudio de la dinámica de estas últimas. Y aquí retomamos para su discusión el concepto de organización que adquiere relevancia tanto en lo que hace al diseño y a la implantación de mecanismos y acuerdos para coordinar el trabajo de los individuos, como también para coordinar el aporte de los recursos productivos (tierra, capital, tecnología), partiendo de la disyuntiva tradicional de "hacer" versus "comprar", es decir, encarar el proceso productivo —en forma parcial o desagregado en las diferentes etapas que lo componen— a partir de los recursos propios (cuya modalidad más concluyente sería la integración vertical), o recurrir a la prestación de servicios por parte de terceros (Gallacher, 2005: 2).

La creciente importancia que asumen la tercerización y las redes obliga, entre otras cuestiones, a repensar el tema de los límites de la organización y su relación con el ambiente o contexto, lo que conduce a cambios en la naturaleza del objeto de abordaje desde una perspectiva disciplinar. En este sentido, Jean-Claude Thoenig (1998: 317) sostiene que se asiste a un proceso de "ampliación" del objeto de estudio original que va desdibujando cada vez más la frontera entre la organización y el ambiente. Para este autor, esta ampliación estaría definiendo una nueva

forma de considerar la organización como objeto de estudio; de una organización que se asume como monocéntrica, estructurada sobre la base de una fuente de poder que explica las relaciones entre sus miembros a través de la jerarquía, se pasa a una organización caracterizada por una multipolar configuración de sistemas. Esto da lugar al surgimiento de diversas maneras de organizarse: los *joint-ventures*, los acuerdos *ad-hoc*, las variadas formas de arreglos contractuales, son sólo algunas de ellas. En consecuencia, sostiene Thoenig, una organización ya no es más definida *a priori*, sino que su propia existencia debe ser hallada y probada *a posteriori*, y propone que lo que requiere estudios más profundos no es ya la organización, sino la integración social.

Partiendo de un enfoque afín, Jorge Walter (2001: 34) hace referencia a la pérdida de vigencia del modelo clásico de la organización, basado en "la existencia de fronteras claras que permiten distinguir sin ambigüedad un interior y un exterior". Para este autor, "las estrategias de tercerización conducen a la creación de una red de organizaciones" (2001: 39), las que asumen un rol cada vez más activo "en la búsqueda de una reducción de la dependencia de su entorno" (2001: 34).

Por su parte, Urteaga (2012: 161) realiza un interesante análisis, a partir de la aplicación del concepto de "campo social" definido por Bourdieu, de las relaciones de las organizaciones con su entorno. En este sentido, sostiene: "La noción de campo [...] problematiza la noción de fronteras como un reto constante, objeto de lucha entre los actores concernidos" y permite "evidenciar aspectos de la estructuración del mundo social que pueden ser útilmente transferidos al análisis de los universos organizativos".

LAS CUESTIONES AMBIENTALES Y SUS IMPLICACIONES ORGANIZACIONALES EN MATERIA ALIMENTARIA

La producción agropecuaria global es también responsable de buena parte del impacto ambiental que las actividades antropogénicas tienen sobre los ecosistemas por sus contribuciones a la emisión de gases de efecto invernadero, por la pérdida de biodiversidad, por la contaminación con agroquímicos, por el uso del agua de ríos, lagos y acuíferos para riego, y por la degradación de los suelos (Andrade *et al.*, 2017, 11).

Los problemas ambientales ligados con la actividad agroalimentaria, que obedecen en gran medida a la expansión de la superficie agrícola, son muy numerosos y de diversa índole; los más destacados son aquellos relacionados con la contaminación por el uso de fertilizantes y plaguicidas, ¹² la contaminación por efluentes provenientes de residuos animales (principalmente en la producción animal engordada a corral conocida como *feed lot*) y la degradación del suelo, que se manifiesta en la pérdida de materia orgánica, nutrientes y erosión, y por la pérdida de diversidad (Oesterheld, 2008: 345). En la etapa de procesamiento y distribución de los alimentos, los principales problemas en materia ambiental se relacionan con el desperdicio de alimentos, con las ineficiencias en el uso de insumos en los procesos productivos y con la contaminación (emisiones atmosféricas, ruidos, olores, etcétera), especialmente en las empresas alimenticias radicadas en áreas urbanas.

Ante un panorama como el descrito, se torna necesario afrontar los enormes y complejos desafíos que representa el avance hacia esquemas productivos y de consumo sustentables, a partir de la existencia de una combinación de factores ambientales y socioeconómicos, entre los cuales adquieren relevancia, entre otros, los cambios en el ambiente a nivel global, la intensificación de la agricultura y los mecanismos de integración y coordinación a nivel vertical (Thompson et al., 2007: 11). Para ello, resulta necesario propender a una mayor incorporación de innovaciones técnicas, tanto en la producción primaria como en el resto de la cadena de valor agroalimentaria, que prioricen la preservación del medio ambiente a lo largo de su proceso productivo, sin afectar en lo posible la oferta de alimentos (Cattaneo, 2010: 1), lo que se traduce en la necesidad de la inclusión de aspectos ambientales de manera integrada e integral en la estructura y en la operatoria de una organización determinada (agroalimentaria para nuestro caso). En este sentido, podemos afirmar que en el desarrollo de innovaciones que encaran dichas cadenas, la incorporación de tecnologías e innovaciones ambientales (TEI)¹³ juega un papel

¹² Las consecuencias más negativas del uso inadecuado —y muchas veces sin controles— de agroquímicos se verifican no sólo en la degradación ambiental de los agroecosistemas, sino también en la salud de los trabajadores y pobladores rurales que se encuentran expuestos a las fumigaciones, especialmente las aéreas.

Las tecnologías ambientales abarcan "procesos nuevos o modificados, técnicas, prácticas, sistemas y productos cuyo uso ayuda a reducir el daño ambiental si se compara con otras alternativas pertinentes, teniendo en cuenta las diferentes fases de la cadena producción-consumo, desde la extracción de recursos al servicio final que es incorporado por los consumidores", constituyendo aplicaciones que ayudan a reducir el impacto negativo de la actividad productora de bienes y servicios llevada a cabo por usuarios públicos o privados sobre el medio ambiente (Weber, 2006: 10).

cada vez más destacado, y se constituye en un elemento insoslayable a la hora de definir iniciativas que permitan incrementar el aporte del sector agroalimentario a la calidad de vida de las personas en un ambiente sano y sustentable.

Además, la importancia de las TEI aumenta al considerar la utilidad estratégica que pueden llegar a representar para el desempeño económico de las firmas, buscando la generación de mayores beneficios al comprometerse las organizaciones con el cuidado del ambiente a través de su incorporación. En todo este proceso, resulta clave tener en cuenta que la introducción de las TEI en la operatoria de las empresas agroalimentarias está directamente relacionada con el desarrollo de los cambios organizativos e institucionales necesarios para asegurar su funcionalidad. Como sostiene Mathias Weber (2006: 10), las TEI "requieren una combinación de soluciones técnicas y propuestas de gestión a diferentes niveles y a lo largo de la cadena de suministro para que resulten prósperas", por lo que sólo se pueden desarrollar "cuando están integradas en las operaciones y prácticas de empresas y en la totalidad de las cadenas de producciónconsumo".

La internalización de los aspectos ambientales en las organizaciones debe tener en cuenta la necesidad de ir más allá de la consideración de los mismos como un mero requisito que cumplir para estar en regla con las normativas vigentes en la materia (aspectos vinculados con el tratamiento de residuos, con los límites en el uso de plaguicidas, con garantizar la inocuidad de los productos que se consumen, etcétera). Esto requiere la implantación de cambios en la cultura corporativa que "permitan a los objetivos en materia ambiental ocupar un lugar central y no marginal en el accionar de la empresa" (Anex, 2000: 7). De esta manera, resulta imprescindible arbitrar los medios para garantizar la diseminación al interior de toda organización de una cultura que privilegie este enfoque.

Para ello, resulta necesario considerar el pasaje, en una organización determinada, desde una concepción de poner en juego actividades que preserven el ambiente a una concepción de formulación de una estrategia ambiental y, lo que es más importante, a tener la cuestión ambiental integrada en la estrategia global de toda la organización. Al respecto, Maj Munch Andersen (2004: 23) va más allá al señalar la existencia de una sustancial necesidad de una renovación de prácticas organizativas que permitan el cambio de la empresa de un comportamiento reactivo basado en una respuesta a las regulaciones ambientales, a uno proactivo, más basado en las demandas, reales o potenciales, del mercado.

CONCLUSIONES

El desarrollo y el crecimiento de las organizaciones son dos de las características de los procesos de modernización; suponen diferenciación social e intensificación de la división del trabajo, lo que da lugar a formaciones sociales complejas. Esto es especialmente cierto en la producción de alimentos: el denominado proceso de industrialización de la agricultura profundiza esa división social del trabajo, dando cuenta de la complejidad que han alcanzado la producción, la circulación y la distribución de alimentos. Modalidades que adoptan hoy la producción y el consumo de alimentos y que están cada vez más condicionadas por las características de las organizaciones en las que los mismos se producen, procesan y distribuyen, y sus articulaciones y la importancia creciente de las preferencias del consumidor. Dicha complejidad, en un contexto de cambio de paradigma socioeconómico, presenta nuevas temáticas y desafíos.

El abordaje de las organizaciones (sus definiciones, tipos y dinámicas) requiere la especificidad analítica propuesta por distintas corrientes y enfoques, conforme a una evolución conceptual que responde a los desafíos que plantean los modelos organizacionales prevalecientes en distintas etapas. De allí que se incorporaron los debates actuales en torno a una "ampliación" del objeto de estudio y, en menor medida, el uso de una "teoría extendida"; pero las tensiones emergentes entre la dilución de la disciplina misma y las visiones "organizaciocéntricas" significan ubicar a las organizaciones como objeto de estudio en una perspectiva que incluya los contextos históricos y políticos que explican las configuraciones organizacionales —la globalización y su impacto forman parte de la mirada de las organizaciones del mundo contemporáneo— desde la articulación de dimensiones relevantes del análisis sociológico, como poder, consenso-conflicto, cultura, resistencia y cambio organizacional.

Una sociología de las organizaciones que, tomando los aportes de la sociología rural o de la sociología de la alimentación, en interacción con la psicología social, la economía y la ciencia política, analice el fenómeno organizacional y genere y desarrolle conocimiento que dé respuesta a los nuevos interrogantes que plantea la dinámica de la realidad organizacional (Krieger, 2001: 3-50) en este campo, tanto por las conceptualizaciones derivadas del quehacer de la ciencia básica como por sus propios desarrollos como ciencia aplicada al análisis y resolución de problemas organizacionales concretos. Entre sus objetivos, debería plantearse "la necesidad de comprender las reglas y la lógica del funcionamiento de

la vida colectiva" y "la aprehensión y la comprensión de las formas sociales y de los modos de cooperación a los que las personas recurren para llevar a cabo sus acciones" (Urteaga, 2012: 174). Considerando además que "[...] el desarrollo de las organizaciones no se da en un marco de neutralidad, objetividad y linealidad [...], sino en un escenario real, caracterizado por una vida cotidiana de avances y retrocesos, apertura y conflicto, encuentros y desencuentros que hacen compleja la comprensión de los problemas en la organización" (Ramírez y Flores Velázquez, 2006: 247).

Sin duda, muchos de los nuevos marcos conceptuales que han ido enriqueciendo esta disciplina en los últimos años (Urteaga, 2012: 173) están en condiciones de realizar importantes contribuciones para incrementar el conocimiento de las implicaciones sociorganizacionales de los cambios en el contexto en la demanda de alimentos y para avanzar en el desarrollo de una reflexión más profunda acerca de los mecanismos de acción colectiva involucrados en la producción y el consumo alimenticio.

BIBLIOGRAFÍA

ALMEIDA CUNHA, Altivo (2003). "Um novo enredo para uma velha história? Uma análise da aplicação do conceito de redes para o sistema agroalimentar" [en línea]. *Texto para Discusao* 187. Disponible en https://ideas.repec.org/p/cdp/texdis/td187.html [última consulta: 12 de febrero de 2017].

ANDERSEN, Maj Munch (2004). "An innovation system approach to eco-innovation. Aligning policy rationales" [en línea]. Documento presentado en el Seminario The Greening of Policies. Interlinkages and Policy Integration, Berlín, Alemania, 3 y 4 de diciembre. Disponible en <www.fu-berlin.de/ffu/akumwelt/bc2004/> [última consulta: 10 de mayo de 2017].

ANDRADE, Fernando, Miguel Taboada, Daniel Lema, Néstor Maceira, Hernán Echeverría, Gabriela Posse, Daniel Prieto, Enrique Sánchez, Daniel Ducasse, Mario Bogliani, Juan C. Gamundi, Eduardo Trumper, Jorge Frana, Evangelina Perotti, Fernando Fava y Matías Mastrángelo (2017): Los desafíos de la agricultura argentina: satisfacer las futuras demandas y reducir el impacto ambiental. Buenos Aires: Ediciones INTA.

- ANEX, Robert (2000). "Stimulating innovation in green technology: Policy alternatives and opportunities" [en línea]. *American Behavioral Scientist* 44 (2): 188-212. Disponible en http://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1177/00027640021956161 [última consulta: 10 de febrero de 2017].
- BISANG, Roberto, Guillermo Anlló y Mercedes Campi (2008). "Una revolución (no tan) silenciosa. Claves para repensar el agro en Argentina". *Desarrollo Económico* 48, 190-191: 165-207.
- BOCCHICCHIO, Ana María, y Carlos Alberto Cattaneo (2004). "Nuevos espacios curriculares en las ciencias agrarias: sociología de las organizaciones agroalimentarias". En *Sociología de las organizaciones: una mirada crítica desde la Universidad*, compilado por María Sanagustín Fons, Esther Español y Carlos Gómez Bahillo, 277-291. Zaragoza: Universidad de Zaragoza/Egido.
- BOCCHICCHIO, Ana María, y Carlos Alberto Cattaneo (2006). "Trayectoria académica de una sociología de las organizaciones en el ámbito profesional agroalimentario". En *Sociología de las empresas y de las organizaciones*, compilado por Ignasi Brunet Icart y Amado Alarcón, 225-240. Zaragoza: Universidad de Zaragoza/Egido.
- CÁCERES, Daniel (2015). "Tecnología agropecuaria y agronegocios. La lógica subyacente del modelo tecnológico dominante" [en línea]. *Mundo Agrario* 16 (31). Disponible en http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/ [última consulta: 16 de enero de 2017].
- CATTANEO, Carlos Alberto (2010). "La importancia de las innovaciones organizacionales para favorecer la incorporación de tecnologías ambientales en el ámbito agroalimentario". Documento presentado en el Congreso Internacional de Ingeniería 2010, Capítulo Innovación en la Producción Primaria e Industrias Agroalimentarias (IPPIA), Buenos Aires, del 17 al 20 de octubre.
- CECCON ROCHA, Brisa, y Eliane Ceccon (2010): "La red del comercio justo y sus principales actores" [en línea]. *Investigaciones Geográficas* 71: 88-101. Disponible en http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-46112010000100008&lng=es&nrm=iso [última consulta: 7 de marzo de 2018].
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús (2005). "La modernidad alimentaria: entre la abundancia y la inseguridad" [en línea]. Revista Internacional de

- Sociología 63 (40): 109-132. Disponible en <revintsociologia.revistas. csic.es/index.php/revintsociologia/article/viewArticle/191> [última consulta: 16 de junio de 2017].
- Díaz Méndez, Carmen, e Isabel García Espejo (2014). "La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario" [en línea]. *Política y Sociedad* 51 (1): 15-49. Disponible en http://dx.doi.org/10.5209/rev_POSO.2014.v51.n1.42472 [última consulta: 7 de enero de 2017].
- DÍAZ MÉNDEZ, Carmen, y Cristóbal Gómez Benito (2005). "Sociología y alimentación" [en línea]. *Revista Internacional de Sociología* 63 (40): 21-46. Disponible en <revintsociologia.revistas.csic.es/index.php/revintsociologia/article/download/188/239> [última consulta: 17 de marzo de 2017].
- DURT, Etienne (1999): "Articulación de los mercados en el mundo andino: de la chacra a la feria, del acopio a la distribución, del mercado al mundo". Ruralter. Revista de Desarrollo Rural Alternativo 15: 19-27.
- EFE (2015). "Cómo comían los romanos: historia de la primera globalización gastronómica" [en línea]. *El Mostrador*. Disponible en <www.elmostrador.cl/vida-en-linea/2015/07/02/como-comian-los-romanos-historia-de-la-primera-globalizacion-gastronomica> [última consulta: 7 de febrero de 2017].
- 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.
- GALLACHER, Marcos (2005). "Organización como factor de crecimiento agropecuario" [en línea]. Documento presentado en la XXXVI Reunión de la Asociación Argentina de Economía Agraria (AAEA), Adrogué, Buenos Aires, Argentina, del 16 de 24 de octubre. Disponible en <www.ucema.edu.ar/publicaciones/download/documentos/303.pdf> [última consulta: 30 de marzo de 2017].
- GEREFFI, Gary, John Humphrey y Timothy Sturgeon (2005): "The governance of global value chains" [en línea]. *Review of International Political Economy*, 12 (1): 78-104. Disponible en http://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/3257635/mod_resource/content/1/Gereffi%20%281%29.pdf [última consulta: 8 de marzo de 2018].

- GORENSTEIN, Silvia, Valentina Viego y Gustavo Burachik (2006): "Complejos industriales y desarrollo localizado: temas seleccionados del debate teórico". En *Complejos productivos basados en recursos naturales y desarrollo territorial. Estudios de caso en Argentina*, compilado por Silvia Gorenstein y Valentina Viego, 17-58. Buenos Aires: Universidad Nacional del Sur.
- HERNÁNDEZ MORENO, María del Carmen, y Angélica Villaseñor Medina (2014): "La calidad en el sistema agroalimentario globalizado". Revista Mexicana de Sociología 76 (4): 557-582. Disponible en [última consulta: 8 de marzo de 2018]."
- KRIEGER, Mario (2001). Sociología de las organizaciones. Buenos Aires: Pearson.
- LENGYEL, Miguel (2016). "El surgimiento de ecosistemas productivos de alta tecnología en Argentina: evidencias, aprendizajes y el rol de las políticas públicas" [en línea]. Disponible en https://www.cippec.org/wp-content/uploads/2017/03/1010.pdf [última consulta: 25 de abril de 2017].
- MENARD, Claude, y Peter Klein (2004). "Organizational issues in the agrifood sector: Toward a comparative approach" [en línea]. Disponible en http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.453.72 26&rep=rep1&type=pdf> [última consulta: 12 de febrero de 2017].
- MURCIA, José Luis (2016). "La preocupación por la salud y la curiosidad marcan tendencia en la alimentación" [en línea]. *Distribución y Consumo* 1 (141). Disponible en http://www.mercasa.es/files/multimedios/1456936528_La_preocupacion_por_la_salud_y_la_curiosidad_marcan_tendencia_en_la_alimentacion.pdf [última consulta: 7 de enero de 2017].
- NEIRINCK, Edmond, y Jean Pierre Poulain (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros*. Barcelona: Zendrera Zariquiey.
- OESTERHELD, Martín (2008): "Impacto de la agricultura sobre los ecosistemas: Fundamentos ecológicos y problemas más relevantes" [en línea]. *Ecología Austral* 18 (3): 337-346. Disponible en http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1667-782X2008000300007&lng=es&nrm=iso [última consulta: 5 de marzo de 2018].

- PÉREZ LINDO, Augusto, Lisabeth Ruiz Moreno, Cristian Varela, Fernando Grosso, Cristina Camós, Ana María Trottini, María de Lujan Burke y Susana Darin (2005). Gestión del conocimiento. Un nuevo enfoque aplicable a las organizaciones y a la universidad. Buenos Aires: Norma.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles (2009). "La historia de la historia de la alimentación" [en línea]. *Chronica Nova* 35: 105-162. Disponible en ">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>">http://revistas
- RAMÍREZ, Liberio Victorino, y Fernando Flores Velázquez (2006). "Perspectivas en la sociología de las organizaciones para el estudio de la supervisión escolar" [en línea]. *Tiempo de Educar* 7 (14): 243-275. Disponible en http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=31171404 [última consulta: 31 de enero de 2017].
- RODRÍGUEZ MUÑOZ, Flavio Bladimir (2010). "Regímenes, sistema y crisis agroalimentaria" [en línea]. *El Otro Derecho* 42. Disponible en http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Colombia/ilsa/20120710062410/2.pdf [última consulta: 8 de febrero de 2017].
- THOENIG, Jean Claude (1998). "How far is a sociology of organizations still needed?" [en línea]. *Organization Studies* 19 (2): 307-320. Disponible en <journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/017084069801900207> [última consulta: 2 de febrero de 2017].
- THOMPSON, John, Erick Millstone, Ian Scoones, Adrian Ely, Fiona Marshall, Esha Shah y Sigrid Stagl (2007): *Agri-Food System Dynamics: Pathways to Sustainability in an Era of Uncertainty.* STEPS Working Paper 4. Disponible en "[última consulta: 9 de marzo de 2018].
- URTEAGA, Eguzki (2012). "La sociología de las organizaciones: perspectivas alternativas" [en línea]. *Revista Internacional de Organizaciones* 8: 151-176. Disponible en http://www.revista-rio.org/index.php/revista_rio/article/view/100 [última consulta: 7 de febrero de 2017].
- WALTER, Jorge (2001). "La organización transaccional". *Enoikos* IX (18): 34-42.

WEBER, Mathias (2006). "Tecnologías ambientales" [en línea]. Informe de vigilancia tecnológica. Serie Informes de Tecnologías Clave de la Comisión Europea, Madrid, España. Disponible en https://www.madrimasd.org/informacionidi/biblioteca/publicacion/doc/vt_ce3_tecnologias_ambientales.pdf [última consulta: 7 de febrero de 2017].

Recibido: 23 de julio de 2017

Aceptado: 2 de abril de 2018