

**Rural-Urban Linkages: Short food  
chains and local food systems**  
*(Spanish version)*

Claudia Ranaboldo and Marta Arosio

October, 2014

This document is a product of a Rimisp initiative funded by The Ford Foundation. We authorize the non-for-profit partial or full reproduction and dissemination of this document, subject to the source being properly acknowledged.

**Citation:**

Ranaboldo C. and Arosio M., 2014. Rural-Urban Linkages: Short food chains and local food systems. Working Paper Series N° 129. Working Group: Development with Territorial Cohesion. Territorial Cohesion for Development Program. Rimisp, Santiago, Chile.

**Authors:**

Claudia Ranaboldo, principal researcher in Rimisp – Latin American Center for Rural Development, Santiago, Chile.

Marta Arosio, research assistant in Rimisp – Latin American Center for Rural Development, Santiago, Chile.

Rimisp in Latin America ([www.rimisp.org](http://www.rimisp.org))

Chile: Huelén 10, Piso 6, Providencia, Santiago, Región Metropolitana  
| Tel. +(56-2)2 236 45 57 / Fax +(56-2) 2236 45 58

Ecuador: Av. Shyris N32-218 y Av. Eloy Alfaro, Edificio Parque Central, Oficina 610, Quito | Tel.+(593 2)  
3823916 / 3823882

México: Yosemite 13 Colonia Nápoles Delegación Benito Juárez, México, Distrito Federal | Tel/Fax +(52)  
55 5096 6592

# Rural-Urban Linkages: Short food chains and local food systems

## Vínculos urbano-rurales: Circuitos cortos de comercialización e iniciativas empresariales que valorizan los sistemas alimentarios locales

Una forma de mirar a los cambios y las dinámicas actuales de los vínculos urbano-rurales es dada por un análisis de los circuitos cortos de comercialización (CCC) e iniciativas empresariales que valorizan los sistemas alimentarios locales.

En la literatura especializada, parece haber un consenso acerca de las principales características de los CCC:

- (a) Baja o nula intermediación. Los CCC son "formas de circulación agroalimentaria en las que sólo se da uno o ningún intermediario entre producción y consumo" (Nicholson et. Al. 2012: 21).
- (b) Cercanía geográfica. Los CCC implican una distancia geográfica reducida (Parker 2005) y una base territorial común entre producción y consumo que "permite una relación directa entre ambos extremos de la cadena agroalimentaria" (Nicholson 2012: 24).
- (c) Confianza y fortalecimiento de capital social. En los CCC se comparte información sobre el proceso productivo, el origen, las características distintivas relacionadas con la calidad y trazabilidad del producto. De esta manera, los CCC contribuyen a generar una mayor confianza entre productor y consumidor, y el afianzamiento de redes sociales (Marsden et al., 2000; Renting et al., 2003; Ilbery y Maye 2005).

Es significativo que organismos internacionales como FAO, CEPAL, OMS, entre otros, se ocupen hoy en día de manera creciente de los CCC como un reflejo de los cambios globales en los patrones de producción y consumo. "Los circuitos de proximidad o circuitos cortos son una forma de comercio basada en la venta directa de productos frescos o de temporada sin intermediario —o reduciendo al mínimo la intermediación— entre productores y consumidores. Los circuitos de proximidad acercan a los agricultores al consumidor, fomentan el trato humano, y sus productos, al no ser transportados a largas distancias ni envasados, generan un impacto medioambiental más bajo. El auge de los circuitos de proximidad como forma de comercio se debe fundamentalmente a una creciente demanda por parte de los consumidores, quienes buscan productos locales, auténticos, saludables y de temporada. Los productores, en tanto, apuntan a capturar un mayor valor de su

producción, ahorrar en otros segmentos de la cadena (transporte, embalaje, etc.) y crear valor a partir de activos inmateriales (marcas, anclaje territorial, autenticidad, lazo social)” (CEPAL, 2014: 7).

A nivel internacional, es posible identificar a 10 tipos de CCC: i) venta directa en la explotación (v.g. cosecha); ii) ferias locales; iii) venta en tiendas; iv) venta directa en supermercados; v) reparto a domicilio; vi) venta anticipada; vii) venta por correspondencia (Internet, otros); viii) consumo directo en la explotación (agroturismo); ix) venta al sector público; x) exportación bajo las normas del comercio justo (CEPAL, 2014: 8).

En Suiza las fincas comunitarias llamadas *Food Guilds*; en Canadá y Estados Unidos los modelos de *Community Supported Agriculture*; en Francia los AMAP (*Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne*) y en Italia los GAS (*Gruppi di Acquisto Solidale*) son algunas de las numerosas organizaciones que hoy en día operan en red distintos tipos de CCC. En el caso de los GAS, por ejemplo, desde el 2008 al 2014 hubo un incremento del 400% ya que ahora hay más de 2.000 en todo el territorio nacional. El fenómeno involucraría al 18,6% de los italianos incluyendo a 2,7 millones de personas que compran sus productos a través de este canal<sup>1</sup>. Una de las razones argüidas para este crecimiento es la crisis económica combinada a una mayor atención hacia la salubridad de los alimentos.

Existen movimientos como lo *Slow Food*, nacido en 1986 que, con 100.000 inscritos en 150 países, aglutina a las llamadas comunidades del alimento del mundo, en particular de África, Asia y ALC. Entre innumerables manifestaciones que cada año Slow Food organiza, destaca *Terra Madre/Salone del Gusto* que, sólo en la última edición del 2012, logró la participación de 220.000 visitantes italianos y extranjeros con 8000 estudiantes y 3700 niños involucrados en actividades educativas.

Se muestra también una dimensión empresarial de escala relevante en relación con la valorización de sistemas agro-alimentarios locales, como en el caso de *Eataly*. El gran objetivo de *Eataly* es mostrar que la tradición y la alta calidad de la enogastronomía italiana pueden llegar a una masa importante de consumidores, a precios razonables y comunicando al público lo que está por detrás: los métodos productivos y las historias de los productores y las empresas italianas con un fuerte arraigo territorial. Desde el 2007 *Eataly* ha instalado tiendas de distintas dimensiones (algunas más grandes que supermercados) en 10 ciudades italianas de las que 6 son capitales regionales (entre unos 300.000 y 2.800.000 habitantes), y 4 son pequeños centros urbanos de menos de 40.000 habitantes. También está presente en New York, Chicago, Tokio, Istanbul y

<sup>1</sup><http://www.coldiretti.it>; <http://www.ilquotidianodellapa.it>

Dubai. Está preparándose a entrar, durante el 2015, a Sao Paulo, Seul, Mónaco de Baviera e instalarse en el *World Trade Center*. Planea ingresar en bolsa entre el 2016 y 2017. El 2014 – en plena época de crisis europea - cerrará su balance con un facturado de 350 millones de euro y un crecimiento del 10% respecto al año anterior. Una de las mayores innovaciones del grupo empresarial es *Eataly Campagna*: una red de agroturismos de excelencia que contribuyen a llevar el mundo de la ciudad a los pequeños centros rurales y urbanos.

En el ámbito de las políticas públicas, se reconoce internacionalmente la importancia del *Sustainable Food Planning*. La experiencia inició en los Estados Unidos como una señal de la importancia otorgada en el sector público a la planificación urbano/rural de los sistemas alimentarios locales basada en la coordinación interinstitucional (Malandrin, 2011). En Italia, esta tendencia se plasma, por ejemplo, en el *Piano del Cibo*<sup>2</sup> implementado por la provincia de Pisa a través de una red de actores diversos de la cadena gastronómica de 20 municipalidades pequeñas de la Toscana. Se busca cambiar la cultura del abastecimiento alimentario promoviendo la producción y el consumo de productos típicos tradicionales (Malandrin, 2011; Iacovo, Brunori e Innocenti, 2013).

En América Latina y Caribe (ALC), los CCC empiezan a ser reconocidos como un fenómeno relevante y en crecimiento, vinculados más al patrimonio local y cultural, a la biodiversidad, y en menor medida a la agroecología y la economía solidaria (CEPAL, 2014). Varios gobiernos latinoamericanos (pej. Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador, Perú) están diseñando políticas públicas orientadas al potenciamiento de la agricultura familiar y la seguridad alimentaria, incluyendo la puesta en valor del patrimonio agro-alimentario territorial<sup>3</sup>.

Desde el lado de la demanda, vinculada también con el crecimiento de la clase media en ALC (Ferreira et al, 2013), entre los consumidores hay una tendencia a pagar más por productos éticos, producidos localmente y de mejor calidad (CEPAL, 2014). No se trata de mercados nicho o *gourmet* sino de la expansión de circuitos de comercialización informal, de ferias y mercados campesinos tradicionales, de repartos a domicilio, de tiendas y supermercados urbanos que se van abriendo para productos naturales y originarios provenientes de productores y empresarios de pequeña escala (Vorley et al., 2012). En estos casos las ciudades intermedias funcionan como canales de acopio y distribución hacia las capitales o como hitos de rutas de valorización del patrimonio cultural que ofertan una “canasta” diversificada de productos y servicios con identidad que atrae a consumidores externos al territorio (Ranaboldo y Schejtman, 2009).

---

<sup>2</sup><http://pianodelcibo.ning.com>

<sup>3</sup><http://www.diversidadbioculturalyterritorios.org>

En la lógica de territorios dotados de una “canasta” y de una densidad importante de activos bioculturales, un caso emblemático es representado por los Sistemas Ingeniosos Patrimonio Agrícola Mundiales (SIPAM) donde agricultura familiar, patrimonio agro-alimentario, biodiversidad, circuitos cortos y desarrollo territorial con identidad van de la mano. “El concepto de los SIPAM es distinto y más complejo que el de un sitio convencional del patrimonio o de un ambiente protegido. Un SIPAM es un sistema vivo, en evolución, de comunidades humanas en una intrincada relación con su territorio, ambiente cultural o agrícola o ambiente biofísico y social más amplio”<sup>4</sup>. En 2010 se han reconocido 7 sitios pilotos a nivel mundial en 6 países (Argelia, Chile, China, Perú, Filipinas y Túnez). Uno de ellos, en Chile, es Chiloé que, durante el 2014, luego del anterior reconocimiento internacional, ha obtenido la Marca de Certificación SIPAM Chiloé por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) de Chile. De una experiencia considerada micro, aislada, se ha convertido en un referente al que mira la comunidad internacional, no solo latinoamericana. Recientemente la misma Presidenta Bachelet lo ha mencionado: “Y quiero poner un ejemplo. Chile cuenta con el Sistema Ingenioso Patrimonio Agrícola Mundial, SIPAM, el Archipiélago de Chiloé, donde la biodiversidad se expresa en la producción de papas nativas y otras especies agrícolas, y la papa, como ustedes seguramente saben, es central en el sistema alimenticio chileno, así como en muchas otras naciones andinas. Y hemos trabajado para potenciarla, protegiendo y valorando nuestros sistemas agrícolas patrimoniales. Ello nos permite rescatar la identidad de nuestra agricultura y ofrecer en el mercado global, productos inocuos que harán posible una sana alimentación para los ciudadanos de la región, como del mundo”<sup>5</sup>. Hoy en día los organismos públicos de Chile están buscando postular para otros sitios SIPAM como una apuesta de políticas de agricultura familiar y circuitos cortos.

En la temática, los fenómenos más masivos de vinculación entre los territorios rurales y las ciudades, las metropolitanas pero también las intermedias, se da en ALC por vía de los movimientos gastronómicos y por los mercados institucionales/públicos.

Respecto a los primeros, un ejemplo emblemático es el Perú donde la importancia de la gastronomía ha registrado un incremento relevante en la última década. En 2011, los gastos en alimentación fueron de 15.500 millones de dólares, es decir el 9,5% del PIB. 5.500.000 serían las personas beneficiadas por la gastronomía entre actividad primaria, servicio de restauración, industria y comercio. En 16 años el número de mercados populares de abastos aumentó del 36%. La gastronomía se convierte en una

---

<sup>4</sup> SIPAM: <http://www.fao.org/giahs/giahs/concepto-de-patrimonio-agricola/es/>

<sup>5</sup> <http://www.minagri.gob.cl/presidenta-michelle-bachelet-inaugura-xxxiii-conferencia-regional-de-la-fao-para-america-latina-y-el/>

actividad empresarial estructurada en cadenas. Por ejemplo, el Grupo Acurio cuenta con 32 restaurantes en 12 países y promueve 6 marcas distintas. Su facturación en 2011 fue de US\$ 65 millones y su plantilla ocupa, solo en el Perú, a casi mil trabajadores. Si bien la concentración de restaurantes está en Lima, hay un importante crecimiento de restaurantes y comederas, ferias agropecuarias de venta directa de agricultores, festivales de comida regionales en ciudades más pequeñas como Arequipa, Cuzco, Moquegua, Chiclayo, Piura.

Las manifestaciones gastronómicas que se están llevando a cabo desde hace algunos años en ALC constituyen un ejemplo evidente de búsqueda de espacios multitudinarios de encuentro entre lo rural y lo urbano. Ejemplos son Mistura en Perú organizada por la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), y Tambo en Bolivia, promovida por el Movimiento de Integración Gastronómica Boliviano (MIGA). La séptima edición (2014) de Mistura en Lima contó con alimentos de 400 productores que representan a más de 8.000 agricultores peruanos y 192 puestos de venta de comida; recibió un total de 420.000 visitantes a lo largo de los 10 días. La segunda edición de Tambo (2013) en La Paz tuvo una afluencia de aproximadamente 35.000 personas a lo largo de los 5 días, 40 stands de productores locales, 44 restaurantes y 34 comederas; se generaron ingresos de casi US\$ 120.000. Adicionalmente, mostrando su vocación descentralizadora, MIGA cuenta con 6 agendas regionales que movilizan a unos 1.000 consumidores, asociaciones de chefs, organizaciones económicas campesinas, gobiernos locales y otros actores provenientes de ciudades intermedias del país.

La segunda veta (mercados institucionales/públicos) tiene un puntal importante en los programas de alimentación escolar (PAE) implementados, con modalidades y resultados distintos, en varios países de ALC. Las tendencias más recientes apuntan hacia: i) una mayor inclusión de los agricultores familiares y los pequeños empresarios en el segmento de mercado público; ii) una recuperación y uso de los productos locales portadores de la identidad cultural del territorio como un medio para la seguridad alimentaria. En Brasil, el Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) impulsado en el marco de la Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre 2025, atiende a 190 mil escuelas en 5.570 municipalidades brasileñas. De un estudio efectuado por la FAO acerca de la situación actual de los PAE en 8 países de ALC<sup>6</sup> emergió que el presupuesto total invertido en los PAE es de 230.77 millones de dólares y que la demanda potencial de estudiantes puede llegar a los 18.541.519 de personas<sup>7</sup>.

El Programa de Adquisición de Alimentos en África fue inspirado por la experiencia exitosa del PAA en Brasil y está siendo implementado desde Febrero 2012 en el marco de la iniciativa P4P (*Purchase for Progress*) del PMA. Involucra a 5 proyectos en

---

<sup>6</sup> Bolivia, Colombia, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Paraguay, Perú

<sup>7</sup> FAO: <http://www.rlc.fao.org/es/programabrasilfao/proyectos/alimentacion-escolar/>

pequeña escala cuya población objetivo es representada por comunidades vulnerables sujetas a inseguridad alimentaria, fortaleciendo al mismo tiempo la producción de los agricultores familiares e incluyéndolos en un mercado seguro y estable. Los 5 proyectos se están implementando en Etiopía, Malawi, Mozambique, Nigeria y Senegal contando con una inversión por parte del gobierno de Brasil y del Departamento para el Desarrollo Internacional del Reino Unido (DFID) de 4.5 millones de dólares y está beneficiando a más de 2700 unidades familiares de pequeños agricultores locales<sup>8</sup>.

Como toda esta temática es relativamente nueva se requiere de estudios empíricos de mayor alcance y envergadura. Sin embargo, es posible hipotizar – a partir de la información parcial de la que se dispone actualmente – algunas tendencias.

1. Los CCC sólo en ciertos casos muestran un patrón de difusión espacial que parte de los barrios ricos de ciudades grandes y luego se expande a barrios de clases medias y ciudades pequeñas con sectores de menores ingresos. Esto parece ser el caso del *boom* gastronómico peruano. En el caso boliviano más bien parece asentarse en tradiciones populares de consumo, características de áreas rurales y pequeños centros, basadas en circuitos y redes informales de comercialización, las mismas que paulatinamente van expandiéndose hacia ciudades más grandes y con sectores urbanos de mayor poder adquisitivo que antes despreciaban a los productos y productores originarios. El tema de identidad (nacional en el caso de la comida peruana, indígena ancestral en Bolivia) juega un rol importante juntamente con los indicadores económicos de los negocios que la cadena implica. De cualquier manera los estudios sobre los cambios en los consumos son aún muy incipientes en los países de África, Asia y América Latina y no ha habido una veta que se haya focalizado hacia el consumo ético, saludable y su relación con los sistemas alimentarios locales. Sería importante situarlos no en el análisis de productos de lujo para ricos sino en la lógica de productos de calidad consustanciales a la dieta de los pobres.
2. En la agenda internacional van apareciendo ciertos temas (pej. seguridad alimentaria, bienestar equo y sostenible<sup>9</sup>, resiliencia y crisis, economías locales, *smart cities* y territorios inteligentes) que facilitan hoy en día un acercamiento y una cooperación sur-sur y sur-norte en distintas condiciones que en el pasado, y donde patrones de común interés son las formas de articulación urbano rural de estas economías y el papel central de la alimentación en ellas.

---

<sup>8</sup> Actualmente hay varios estudios en curso sobre mercados públicos tanto a nivel internacional (Fundación Ford) como en ALC (FAO, Fundación Ford, RIMISP, INDAP, Slow Food), señal que es un fenómeno que está canalizando un interés internacional. La Unión Europea está insertando la temática en su nuevo ciclo de cooperación 2014-2020.

<sup>9</sup> Ver reporte Reporte BES (ISTAT-CNEL, 2013) de Italia y su extendido interés al respecto en Europa versus los “Planes del Buen Vivir” y similares en Ecuador y Bolivia.



No es casual que el Tercer Forum Mundial de Desarrollo Económico Local - que se realizará en el 2015 en Torino (Italia)<sup>10</sup> - esté abordando temáticas de “común interés para los ciudadanos del norte y del sur del mundo como comida, energía, agua, trabajo, ambiente, post conflicto, relación entre la dimensión urbana y rural, así como la necesaria integración operativa de los tres componentes del desarrollo sostenible, social, económico y ambiental”. Y que la Expo 2015 en Milano (Italia) tenga como lema central “Nutrir al planeta energía para la vida”. En este marco, el “dialogo entre los territorios” en términos de buenas prácticas podrá hoy probablemente descubrir más puntos de encuentro y sintonía de lo que hubiera podido ocurrir una década atrás.

---

<sup>10</sup>[http://www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale/pdf/presentazione\\_forum\\_sviluppo.pdf](http://www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale/pdf/presentazione_forum_sviluppo.pdf)

## REFERENCIAS

*APEGA (2013): "El Boom Gastronómico Peruano al 2013".* Lima. Publicación de Apega y Oxfam Internacional. Disponible en:

[http://apega.pe/descargas/contenido/boom\\_gastronomico\\_peruano\\_al\\_2013\\_web.pdf](http://apega.pe/descargas/contenido/boom_gastronomico_peruano_al_2013_web.pdf) (Consultado el 14 de Octubre 2014).

*CEPAL (2014): "Agricultura familiar y circuitos cortos. Nuevos esquemas de producción, comercialización y nutrición: Memoria del seminario sobre circuitos cortos realizado el 2 y 3 de septiembre de 2013."* Series Seminarios y Conferencias 77. Publicación de las Naciones Unidas (CEPAL, FAO, OMS, OPS), République Française. Santiago de Chile. Disponible en:

<http://www.fao.org/fsnforum/sites/default/files/resources/Agriculturafamiliarycircuitoscortos.pdf> (Consultado el 07 de Octubre 2014).

*FAO (2013): "Alimentación escolar y las posibilidades de compra directa de la agricultura familiar. Estudio de caso en ocho países".* Cooperación Brasil-FAO. Fortalecimiento de Programas de Alimentación Escolar en el Marco de la Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre 2025. Proyecto GCP/RLA/180/BRA. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/018/i3413s/i3413s.pdf>

(Consultado el 13 de Octubre 2014).

*Ferreira, F. H. G., J. Messina, J. Rigolini, L. F. López-Calva, M. A. Lugo, y R. Vakis (2013). "Panorámica General: La movilidad económica y el crecimiento de la clase media en América Latina".* Washington, DC: Banco Mundial. Licencia: Creative Commons de Reconocimiento CC BY 3.0BANCO MUNDIAL.

*Iacovo, F., Brunori, G., Innocenti, S. (2013): "Le strategie urbane: il Piano del Cibo",* *Agriregioni*, 9(32), 9. Disponible en:

<http://www.agrireregionieuropa.univpm.it/content/article/31/32/le-strategie-urbane-il-piano-del-cibo> (Consultado el 12 de Octubre de 2014).

*Ilbery, B. , Maye, D. (2005): "Retailing local food in the Scottish–English borders: A supply chain perspective".* School of Science and the Environment. Department of Geography. Coventry University. Disponible en:

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0016718505000953> (Consultado el 10 de Octubre de 2014).

*ISTAT (Istituto nazionale di statistica), CNEL (Consiglio Nazionale dell' Economia e del Lavoro) (2013). "Il benessere equo e sostenibile in Italia – BES 2013".* Roma. Disponible en: <http://www.istat.it/it/files/2014/06/sintesi-bes2014.pdf>

Versión completa: [http://www.istat.it/it/files/2013/03/bes\\_2013.pdf](http://www.istat.it/it/files/2013/03/bes_2013.pdf) (Consultado el 18.10.2014).

*Malandrin, V. (2011): "Le politiche alimentari locali: un ambito di integrazione delle politiche pubbliche" en: "Piano del cibo della Provincia di Pisa". Laboratorio di studi rurali Sismondi.*

*Marsden, T., Banks, J., Bristow, G. (2000): "Food Supply Chains Approaches: Exploring their Role in Rural Development". Sociologia Ruralis, Vol. 40, N. 4. European Society for Rural Sociology. Disponible en:*  
<http://onlinelibrary.wiley.com/store/10.1111/1467-9523.00158/asset/1467-9523.00158.pdf?v=1&t=hpr11scw&s=85f5605b4be59cb0e20a7578e4caaa8ed19cf4b> (Consultado el 11 de Octubre de 2014).

*Nicholson, P., Aguado, J., Navarro, E., Hobbelink, H., Groome, E., Verdugo, B., Rivera, M.G., Sanz, I., Fernández, F., Vicente, C. y Torremocha, E. (2012): "Amasando la Realidad". Revista Soberanía Alimentaria Biodiversidad y Culturas. Editorial SABC, n. 8. Disponible en:*  
[http://www.plataformarural.org/pdf/revista/N\\_8.pdf](http://www.plataformarural.org/pdf/revista/N_8.pdf)  
(Consultado el 12 de Octubre de 2014).

*Parker, G. (2005). "Sustainable food? Teikei, Co-operatives and food citizenship in Japan and the UK." Working Papers in Real Estate & Planning 11/05. Centre of Planning Studies. Department of Real Estate and Planning. University of Reading, UK. Disponible en: <http://centaur.reading.ac.uk/21289/1/1105.pdf>*  
(Consultado el 10 de Octubre 2014).

*Ranaboldo, C. y Schejtman, A. (2009). "El valor del patrimonio cultural. Territorios rurales, experiencias y proyecciones latinoamericanas". RIMISP, IEP. Lima. Disponible en:*  
[http://www.rimisp.org/wp-content/files\\_mf/1367521220Valor\\_patrimonio\\_cultural.pdf](http://www.rimisp.org/wp-content/files_mf/1367521220Valor_patrimonio_cultural.pdf)  
(Consultado el 15 de Octubre 2014).

*Renting, H., Marsden, T., Banks, J. (2003): "Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development". Environment and Planning A. Volúmen 35. Pp. 393-411. Disponible en:*  
<http://www.envplan.com/abstract.cgi?id=a3510>  
(Consultado el 08 de Octubre 2014).

*Vorley, B., del Pozo-Vergnes E., Barnett, A. (2012). "Small producer agency in the globalised market. Making choices in a changing world". IIED, London; HIVOS, The Hague. Disponible en: <http://pubs.iied.org/pdfs/16521IIED.pdf>*  
(Consultado el 15 de octubre 2014).

## **PÁGINAS WEB CONSULTADAS**

APEGA:

<http://apega.pe>

COLDIRETTI:

<http://www.coldiretti.it>

IL QUOTIDIANO DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE - Quotidiano Nazionale di informazione della Pubblica Amministrazione Italiana:

<http://www.ilquotidianodellapa.it>

MIGA (Agendas Regionales):

[http://www.rimisp.org/wp-content/files\\_mf/1410901404Cuadernos\\_Miga.pdf](http://www.rimisp.org/wp-content/files_mf/1410901404Cuadernos_Miga.pdf)

MISTURA:

<http://mistura.pe>

PAA – BRASIL:

<http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/decom/paa>

PIANO DEL CIBO:

<http://pianodelcibo.ning.com>

PLATAFORMA DE DIVERSIDAD BIOCULTURAL Y TERRITORIOS:

<http://www.diversidadbioculturalyterritorios.org>

Programa de Cooperación Internacional Brasil-FAO:

<http://www.rlc.fao.org/es/programabrasilfao/proyectos/alimentacion-escolar/>

SIPAM

<http://www.fao.org/giahs/giahs/concepto-de-patrimonio-agricola/es/>

TERRA MADRE / SLOW FOOD:

<http://slowfoodumbria.org/2012/11/05/salone-del-gusto-terra-madre-2012-i-numeri-di-un-grande-successo/>