

**Buenos Aires | 13-16 de agosto de 2003**



**Congreso  
Nacional  
de Estudios  
del Trabajo**

**Los trabajadores  
y el trabajo en la crisis**

## REESTRUCTURACIÓN PRODUCTIVA Y FLEXIBILIDAD LABORAL EN EL SECTOR VITÍCOLA DE LA PROVINCIA DE MENDOZA.

**Autor:** Adriana Bocco

**Correo electrónico:** [aebocco@arnet.com.ar](mailto:aebocco@arnet.com.ar)

**Institución:** CEIL-CONICET, Área Empleo y Desarrollo Rural.

**Dirección:** Saavedra 15, Piso 4, (C1083ACA) Buenos Aires

### Introducción

Uno de los fenómenos más analizados en la última década, dentro de los estudios agrarios, es el de la reestructuración de la agricultura y sus efectos sobre los procesos y la organización social del trabajo.

La reestructuración es un fenómeno que refleja un periodo de transición hacia un nuevo orden internacional y que define nuevas funciones para la agricultura. Como consecuencia de ello entra en crisis el modelo productivista y se transita hacia otros patrones de acumulación centrados en nuevas formas de dominio y explotación del trabajo. Dicho en otras palabras, lo que entra en crisis es la etapa de producción denominada fordista como motor de los regímenes de acumulación vigentes. Esta etapa se caracterizó por la producción en masa destinada a mercados de consumo escasamente diferenciados. Contrariamente, el nuevo orden internacional ha generado una nueva estructura del mercado de productos que se caracteriza por una importante segmentación.

Varias son las variables macro y microeconómicas que intervienen en los procesos de reestructuración de la producción agrícola.

En primer término se debe hablar del contexto de globalización en el que se desarrollan estos procesos. La globalización o internacionalización de la economía y de los mercados agroalimentarios ha sido posible gracias al avance de las telecomunicaciones, al gran desarrollo de los sistemas de transporte y al uso de la informática. La revolución tecnológica en las telecomunicaciones, en los transportes y en la industria del frío ha hecho posible la internacionalización de los mercados de

consumo, liderados, en general, por grandes empresas agroindustriales o complejos agroindustriales (Teubal, M., 1996). Este es el segundo fenómeno de importancia que deseamos destacar. Estas empresas desarrollan nuevas formas de integración agroindustrial y generan, entre otros efectos, nuevas demandas a los mercados de trabajo. La integración no se expresa únicamente a nivel de los procesos de producción sino que modifica también las relaciones sociales del trabajo a lo largo de toda la “cadena de producción”, incluyendo la etapa primaria propiamente dicha. Esto se debe a que se desarrollan nuevas formas de flexibilidad productiva (Lara, S., 1999) en el que se buscan nuevas modalidades de abastecimiento de materias primas a través de distintas formas de asociación de la agroindustria con los productores.

En tercer lugar, no se da sólo un fenómeno de internacionalización de los mercados sino también cambios importantes en el sistema agroalimentario mundial, como los fenómenos de declinación del sistema agroalimentario basado en la combinación cereal-carne, el desarrollo de los dinámicos mercados de frutas y hortalizas frescas (Goodman, D. y Watts, M., 1994) y una demanda de productos nuevos, de gran calidad, sanos y claramente identificables (De Grammont, H., 1999).

La configuración del sector agroalimentario también cambia y uno de sus rasgos principales es la extensión del fenómeno de transnacionalización. Este proceso no tiene sólo implicancias en la composición del capital sino en las innovaciones tecnológicas y organizacionales que imprime a los sectores en los que participa. Hay una fusión del capital comercial y productivo que en muchos casos abarca también al capital financiero y sus estrategias empresariales se complejizan abarcando una diversidad de productos agropecuarios y no agropecuarios, orientados a distintos mercados -tanto nacionales como internacionales- y a distintos estamentos sociales.

En general, es posible acordar que, en esta etapa de transición, la organización social del trabajo en la agricultura se transforma siguiendo un modelo que, en principio aparece fuertemente influenciado por las tendencias por las que atraviesa el proceso productivo agroindustrial en su conjunto. Esto es particularmente cierto para el caso de las producciones intensivas históricamente concentradoras de importantes volúmenes de mano de obra, las que crecientemente muestran un patrón ocupacional más complejo, abarcando aspectos cuantitativos y cualitativos, tanto de la demanda como de la oferta de empleo.

Por otro lado, el nuevo patrón de acumulación es intensivo en el uso de organizaciones y presenta una demanda especial de trabajo calificado (Allaire, G., 1995). Específicamente el sector agroalimentario incluye tanto un conjunto de actividades y de agentes económicos como de regulaciones y convenciones que codifican su interacción (Allaire, G. y Boyer, R., 1997), incorporándose de esta manera la dimensión institucional. Estos fenómenos se dan simultáneamente tanto en las empresas que producen alimentos para el consumo en fresco como las que participan en la elaboración de manufacturas de origen agropecuario.

La aparición de nuevas convenciones de calidad es otro de los ejes de la transformación en la agricultura y sus procesos de modernización (Touzard, J.M., 1995), junto con la estrategias de las empresas agroindustriales de imponer una dinámica tecnológica que logre tanto la estandarización de la producción primaria masiva como su diferenciación de acuerdo a patrones preestablecidos (Bonano, A., 1994). Los mercados son cada vez más selectivos y las variables cualitativas se convierten en uno de los puntos sensibles que enmarcan las transacciones comerciales internacionales, que apuntan a satisfacer la demanda de sectores urbanos de clase media y alta.

Sara Lara (1999), pone énfasis en esta noción de “calidad” para entender las nuevas formas de producción agrícola; sin embargo, actualmente en la agricultura, se mantienen formas de producción fordista (producción en masa y altos índices de productividad) que se combinan con formas de producción modernas basadas en criterios de “calidad” lo que genera una gran flexibilidad de los procesos productivos. Estas combinaciones responden a estrategias concretas de las empresas del sector agroalimentario para lograr una mayor flexibilidad productiva que les permite responder con rapidez a las distintas demandas de mercados cada vez más competitivos y a los cambios de hábitos de los consumidores. En este nuevo contexto las relaciones entre capital y trabajo se modifican y conviven viejas y nuevas formas de flexibilización laboral (Flores, S., 1993, 1995).

En síntesis, es importante destacar que las interpretaciones sobre el estado actual de la agricultura como efecto de los procesos de reestructuración, se desarrollan sobre algunos consensos y divergencias. Si bien se acepta la existencia de procesos macroestructurales de escala global, se difiere en cuanto a la convergencia de escenarios únicos a nivel local como efecto de aquellas tendencias porque lo que, en realidad, se

establece es una relación dinámica entre esos procesos y los sujetos sociales, los territorios y las actividades productivas alcanzadas por los mismos. Es dentro de esta perspectiva que el presente documento aporta algunos elementos de análisis para caracterizar la especificidad de los fenómenos de reestructuración que están ocurriendo en el sector vitivinícola de la provincia de Mendoza y sus efectos sobre el trabajo y el empleo, específicamente en la etapa primaria de producción, es decir en el subsector vitícola.

### **Reestructuración vitivinícola en la provincia de Mendoza en la década de los 90**

La transformación del sector vitivinícola mendocino responde a un proceso acelerado de adaptación a los cambios en el mercado de consumo nacional e internacional. La constante tendencia hacia una disminución del consumo interno de vino de mesa y el aumento sostenido del consumo de vinos finos en el mercado externo e interno ha llevado a este sector a la necesidad de pasar de un sistema de producción basado en la cantidad a otro fundamentalmente basado en la calidad.

Luego de un periodo de estancamiento y de crisis del sector vitivinícola a fines de la década de los 80, se pusieron en marcha una serie de estrategias con el objetivo de recomponer el sistema de producción y de lograr su inserción en el mercado internacional de vino finos. Uno de los efectos centrales de estas transformaciones en el subsector vitícola ha sido la reconversión tecnológica de las plantaciones de vid en la búsqueda de una mayor homogeneidad varietal y de la adaptación de la oferta a los estándares de calidad que exige el mercado mundial de vinos.

Si bien tradicionalmente ha existido la capacidad para elaborar vinos de buena cepa, Argentina se caracterizó por ser un país vitivinícola con una participación marginal en el valor de las transacciones realizadas en el mercado mundial de vinos. Nuestro sistema vitivinícola estuvo marcado por relaciones tecnológicas productivistas instrumentadas para lograr objetivos de mercado relativamente sencillos.

Las transformaciones recientes en la estructura tradicional del sector vitivinícola, tanto desde el punto de vista cuantitativo como cualitativo, han hecho posible que la Argentina comience a ser considerada como un “país emergente” dentro del sistema vitivinícola mundial a semejanza de Estados Unidos o Australia; aunque también

mantiene las principales características de país tradicionalmente productor y consumidor de vinos, como son Italia, Francia o España.

Mendoza ha ocupado históricamente un lugar destacado en el sector vitivinícola argentino. En las últimas décadas ha contribuido con el 65% de las uvas y vinos producidos en el país y ha liderado los procesos de inserción de los vinos finos producidos en esta región en el mercado mundial, ya que aporta cerca del 90% de las exportaciones de vinos finos.

### **1. Reconfiguración empresarial y transnacionalización**

La reestructuración de la vitivinicultura local se produce en el marco de una profunda transformación de la política económica nacional (Bocco, A. y Neiman, G., 2002) y, también favorecida por las características del contexto internacional ya mencionadas.

La actividad vitivinícola en la provincia de Mendoza ha experimentado, desde principios de la década del 90 un fenómeno de transformación acelerado. Por un lado, como efecto del proceso de capitalización y concentración de empresas, sobre todo en la etapa de la transformación y distribución de la producción local de vinos; y, por otro lado, como consecuencia del fenómeno de extensión de firmas transnacionales en nuestro territorio. Si bien estas empresas transnacionales representan sólo a algunos de los múltiples actores involucrados en la complejidad de estos procesos, sí podemos identificarlas como uno de los factores más dinámicos y determinantes que han impulsado cambios tecnológicos muy importantes, en un periodo de tiempo relativamente corto, y que han afectado a todos los eslabones de la cadena vitivinícola.

La dinámica del sector vitivinícola y la apertura de la economía argentina atrajo capitales de distinto origen decididos en invertir en los distintos eslabones de la cadena vitivinícola. Estas empresas de capitales extranjeros generaron, en un lapso de tiempo relativamente corto, un cambio estructural en la producción vitivinícola, incluyendo el aumento de la producción de vinos finos y el incremento de sus exportaciones (las ventas al exterior pasan de 7 millones de dólares en 1989 a 140 millones de dólares en 1999). El rápido acceso de los vinos finos de la provincia al mercado externo fue posible a través de los canales de distribución de los grandes grupos transnacionales y al desarrollo de las áreas de marketing y comercialización de las empresas nacionales. Este proceso fue acompañado por una política pública de promoción de las marcas de

vinos regionales en el exterior. Esto permitió aprovechar la expansión del mercado internacional, que se expresaba en un aumento de la demanda de vinos finos de los países llamados “emergentes”.

Sin embargo, el proceso de inversiones para la incorporación de tecnología y el desarrollo comercial de las bodegas comenzó dentro del grupo de empresas históricas locales, la mayor parte de ellas de origen familiar. Posteriormente comienzan a incorporarse capitales extranjeros y, después de la crisis financiera provocada por el efecto Tequila en 1995, comienza la compra de empresas familiares de origen local por parte de inversores extranjeros que adquirieron parte o la totalidad de las empresas de mayor escala de producción, de larga tradición en la vitivinicultura local y nacional y con un posicionamiento destacado en el mercado de consumo doméstico.

La mayor parte de los capitales, aunque de distinto origen, se especializan en el negocio del vino, ya sea como importantes productores en países de Europa y América (Francia: Moët y Chandon, Bernard Taillan Vins, Fabre Montayou, Lurton; España: Bodegas Berberena; Portugal: Sogrape Vinos; Estados Unidos: Kendall Jackson y Robert Mondavi; Chile: Concha y Toro, Viña Santa Rita, grupo Larraín, Viña San Pedro) o como grandes distribuidores internacionales de bebidas (Francia: Cusenier; Inglés: Grand Metropolitan o Cinba y Allied Domecq; Canadá: Seagram). También encontramos grupos financieros internacionales y nacionales (Estados Unidos: DLJ Merchant Banking; Argentina: Mercosur Equity Fund, del grupo Pérez Companc; Fondo Inversor Sabores Argentinos, del grupo Soldatti, Grupo Exxel y el Fondo de Inversión Galicia Advent Socma) y grupos extranjeros dedicados a otras actividades industriales (Holanda: Salentein; Austria: Gernot Langes-Swarovsky) que deciden invertir en este sector de la actividad agroindustrial.

Como consecuencia del traspaso de empresas mendocinas a capitales extranjeros surgen nuevas empresas de capital nacional o extranjero –o bien producto de distintos tipos de acuerdos o asociaciones de capital local y extranjero- de pequeña y mediana escala, dedicadas a los vinos finos de alta calidad, con tecnología moderna, que desarrollan productos para un segmento de mercado de alto poder adquisitivo en el país, que compiten en las franjas intermedias con vinos producidos en otros países emergentes, en los exigentes mercados internacionales. A estas empresas se las comienza a conocer popularmente como “bodegas boutique”.

La adquisición de la propiedad patrimonial o accionaria de bodegas locales (muchas de ellas de carácter familiar) por parte de firmas de capital extranjero o nacional converge con un proceso de concentración en la etapa de elaboración, comercialización y distribución de vinos como consecuencia de la economía de escala que tratan de alcanzar esos capitales o grupos inversores. Estos procesos han producido el cierre o desaparición de bodegas de menor tamaño y tecnología tradicional productoras de vinos de mesa para el mercado de “traslado”, tanto de capital privado como cooperativas.

Los efectos en el sector primario también han sido significativos. Por un lado, hay una tendencia a la especialización, de una parte del sector, en la producción de uvas finas de alta calidad en las empresas vitícolas de mayor rentabilidad y capacidad financiera; y, por otro lado, se profundiza la crisis de la pequeña y mediana empresa vitícola dedicada a la producción de uvas comunes de altos rendimientos destinadas a la elaboración de vinos de mesa.

A la heterogeneidad de situaciones provocadas por los mismos procesos de cambio se agregan las producidas por las distintas estrategias y objetivos empresariales con relación a la orientación de las inversiones en el sector. Algunas optan por abarcar desde la producción de uvas hasta la distribución o bien especializarse en alguno de los eslabones de la cadena vitivinícola. Con respecto a las estrategias comerciales muchas han incorporado tecnología de punta para insertarse más competitivamente en el mercado internacional y otras optan por producir para ambos mercados.

## **2. Diversificación productiva y búsqueda de calidad**

Otro cambio importante fue la orientación de las bodegas hacia una nueva diversificación de la producción de vitivinícola. El negocio tradicional del vino abarca cuatro grandes tipos de productos: los vinos finos, los vinos de mesa, los vinos espumantes y los mostos. A partir de la reestructuración de la vitivinicultura esta diversificación se complejizó, con la producción de los vinos varietales dentro de los vinos finos, a la vez que se extendió para abarcar distintas gamas de productos diferenciados por precio y calidad. Así los vinos finos comienzan a subdividirse –de acuerdo a la relación precio/calidad- en: vinos finos de bajo precio (en ese grupo entrarían los denominados vinos selección), los vinos finos de precios intermedios (los varietales, con una amplia gama de productos en vinos tintos y blancos, de acuerdo a las



variedades más demandadas actualmente en el mercado de consumo interno y externo), y los vinos finos de alto precio (premium y superpremium) que pueden ser varietales o genéricos. Pero lo importante de remarcar es que el criterio que impera en toda la actividad vitivinícola actual –desde la producción de la uva hasta la comercialización del vino- es lograr, para cada gama de productos (aún en vinos de mesa y mostos), la máxima calidad. Es decir que la noción de calidad es un concepto relativo que se adecua a las características de cada producto en particular. Esto no significa que el objetivo haya sido logrado totalmente sino que este criterio es el eje sobre el que se trabaja en toda la cadena vitivinícola, al menos en las empresas vinculadas al mercado externo y las que elaboran los mayores volúmenes de vino tanto para exportación como para el mercado doméstico (Martín, G. et al, 1999). En síntesis, la calidad comienza a incorporarse como una ventaja competitiva entre las empresas que forman parte de la cadena vitivinícola.

Otra forma de diversificación productiva y comercial importante que se desarrolla en esta etapa de transición es el la producción de vinos con tipicidad. La tipicidad se relaciona con las ventajas comparativas de distintas microregiones y aún terruños vitícolas, diferenciados de acuerdo a sus características climáticas y las propiedades químicas, físicas, e hídricas del suelo y del subsuelo. Esta íntima y exclusiva asociación de un lugar geográfico determinado con los distintos cepajes genera un nuevo proceso de diferenciación de vinos finos claramente identificados con su terruño, producidos bajo un control estricto de la calidad de los procesos, pudiendo combinar tecnologías tradicionales y modernas. Con estas características surgen en la provincia de Mendoza dos apelaciones de origen: Luján de Cuyo y San Rafael.

### **3. Reconversión varietal y valorización de territorios**

Se mencionó anteriormente que la reestructuración vitícola en la provincia de Mendoza se expresó en una reconversión importante de los viñedos. La demanda de la industria por uvas diferenciadas por variedad, calidad y terruño, empezó a generar un mercado de uvas segmentado, que trajo aparejados otros cambios en el sector vitícola como la revalorización de antiguos viñedos de uvas finas -que habían perdido su valor en la etapa productivista- y de los territorios vitícolas aptos para la producción de uvas finas.

Se produce en el sector primario un cambio estructural basado en el rejuvenecimiento de viejos viñedos implantados con cepajes para vinos finos y en la reconversión de viñedos implantados con variedades de uvas de mesa y uvas blancas de baja calidad enológica (como Pedro Giménez, Gibbi y Palomino).

La reconversión en los viñedos mendocinos se ha orientado fundamentalmente hacia la implantación de variedades tintas en respuesta a un proceso internacional de cambios en la demanda de vinos finos, ya que hay una preferencia de los consumidores por los vinos tintos en desmedro de los blancos, debido a que el vino tinto es considerado más sano para la salud.

Mendoza, hasta la década del 80 había llegado a tener un gran desarrollo de los cepajes de uvas para vinos tintos de calidad. Las variedades de uvas tintas finas abarcaban, en la década del 80, 73.747 has, destacándose las variedades Malbec, Bonarda y Tempranilla. La variedad Malbec cubría 30.555 has.

La crisis de los 80 afectó el modelo tradicional de producción vitícola asociado a una sobreproducción de uvas de baja calidad. El sector experimenta un fuerte proceso de ajuste cuya característica ha sido un precio permanentemente bajo para el vino en la “etapa de traslado” (constituido por elevados volúmenes de vino de mesa). La actividad vitivinícola se estanca y hacia mediado de esa década comienza un proceso de erradicación de vides: de las 54.000 has erradicadas, más del 55% correspondía a variedades de uvas finas, debido a que el mercado de uvas no tenía precios diferenciados por calidad por lo que resultaban más rentables aquellos viñedos de uvas rústicas con altos rendimientos productivos (Bocco, A. y Neiman, G., 2002). Hay que tener en cuenta que las uvas de mayor calidad son de baja productividad.

En la década del 90, comienza la reestructuración del sector vitivinícola, orientada hacia la producción de vinos finos para el mercado externo y se reimplantan casi 21.768 has. Pero las variedades cultivadas son Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Merlot, Bonarda y Pinot Noir. Esta reconversión varietal tiene dos características: por un lado, hay un recambio del cepaje hacia variedades implantadas en los países emergentes como Australia, Estados Unidos y Chile. Los vinos producidos con estas variedades, por lo tanto, enfrentan un mercado internacional más competitivo. Por otro lado, hay una revalorización de las variedades finas tradicionales como Malbec y Bonarda. La primera de éstas (a pesar de ser una cepa originalmente traída de Francia) se ha convertido inclusive en la variedad emblemática argentina, ya que produce

excelentes vinos tintos. Y parecería ser que las características ecológicas de Mendoza son ideales para que esta variedad exprese mejor sus cualidades y potencialidades que en cualquier otra región vitícola del mundo.

**Cuadro n° 1: Mendoza. Superficie implantada con vid según principales variedades tintas finas para vinificar, 1980-2001. En hectáreas.**

Variedades tintas	1980	%	1991	%	2001	%	Variación 80/91	Variación 91/01
Barbera	3630	5	784	2	647	1	-2846	-137
Bonarda	17125	23	10102	31	12806	24	-7023	2704
Cabernet S.	2840	4	2087	6	9170	17	-753	7083
Malbec	30555	41	9363	29	14338	27	-21192	4975
Merlot	2147	3	799	2	4569	8	-1348	3770
Pinot Noir	200	1	175	1	802	1	-25	627
Sangiovesse	5369	7	2829	9	2434	5	-2540	-395
Syrah	1126	2	611	2	4956	9	-515	4345
Tempranilla	10755	15	5465	17	4261	8	-5290	-1204
TOTAL	73747	100	32215	100	53983	100	-41522	21768

Fuente: elaboración propia en base a Series Estadísticas Vitivinícolas del Instituto Nacional de Vitivinicultura, 1980, 1999 y 2001.

Con relación al territorio, la reconversión varietal hacia variedades finas abarca todas las zonas tradicionalmente vitícolas de la provincia de Mendoza, pero, en uvas tintas de calidad, la que mayor dinamismo ha presentado es el Valle de Uco, zona receptora de un importante flujo de inversiones en el sector primario. Mientras que las zonas que tradicionalmente alcanzaron mayor desarrollo vitícola como el Este y la zona Alta del Río Mendoza, se están reconvirtiendo aceleradamente.

#### 4. Modernización tecnológica

El proceso de exportación de vinos significó la adopción de nuevas tecnologías en la región, tanto en el cultivo de la vid como en el procesamiento de la uva. La reestructuración de la actividad vitivinícola estuvo dada por el impulso de las inversiones en materia de renovación de viñedos y tecnología de procesos para mejorar la competitividad de la producción nacional. Esto implicó, en algunos casos la introducción de innovaciones tecnológicas pero, en muchos otros, sólo la refuncionalización de la estructura tradicional del sector (tanto bodegas como viñedos)

para adecuarla a las nuevas necesidades u objetivos de producción. Dicho en otras palabras la necesidad de desarrollar nuevos tipos de vinos, adaptados al gusto del consumidor extranjero y local.

La orientación de la producción de vinos finos hacia el mercado externo ha exigido un proceso de modernización en el sector de la producción primaria que, como vimos en el caso de los cambios de cepajes en el contexto de la reconversión de los antiguos viñedos, ha modificado sustancialmente algunos patrones de cultivo e inclusive de tenencia de la tierra, como efecto de las inversiones nacionales y extranjeras en el sector.

El cambio más reciente en el gusto de los consumidores de vinos finos viró hacia “vinos jóvenes y tintos”; es decir vinos más aromáticos, no tan complejos en la boca, sin tanta madera y fáciles de tomar. Mientras que el incremento del consumo de vino tinto en comparación con el blanco está asociado a las cualidades benéficas de aquél desde el punto de vista de la salud.

Con el desarrollo de los vinos varietales, que responden a las características mencionadas, se busca que este tipo de producto exprese todas las cualidades aromáticas, de color, alcohólicas, de estructura y de “redondez” que el vino debe dejar en la boca.

Estas nuevas demandas para la elaboración de estos tipos de vinos, exigió un mayor control de la bodega en la producción de la materia prima, o sea en la producción de uvas. En todos los casos, los cambios en el sector primario surgen a partir de una tendencia marcada en la vitivinicultura hacia la implementación de las prácticas necesarias para el logro de esa calidad en la materia prima que exigen los vinos finos. Mientras que los procesos industriales de la bodega sólo contribuyen a resaltar los mejores componentes logrados en las uvas de calidad, incorporando valor agregado a la producción agrícola. En la opinión de un enólogo se sintetiza este rol estratégico de la calidad en las uvas: “Es factible lograr un mal vino de una buena uva pero es prácticamente imposible lograr un buen vino con uvas de mala calidad”.

Para la elaboración de vinos finos tintos lo que se comienza a buscar, en términos de calidad en las uvas finas, es la madurez polifenólica antes que la madurez de los azúcares (por eso se comienza inclusive a degustar la uva para determinar el punto de madurez antes de su cosecha). La uva no es solamente un componente de agua, azúcar y ácido (concepto en el que se basaba el antiguo criterio de calidad) sino que, en

las variedades tintas, se busca cierta concentración de los aromas y los polifenoles presentes en la piel del grano de uva. Es decir, que hay una serie de características en los vinos tintos asociadas a los componentes de la piel del grano (en los blancos esto no es importante) que se convierte en indicadores de calidad.

Asimismo este proceso de introducción de innovaciones tecnológicas ha ido acompañado de nuevas formas de utilización de los recursos naturales, especialmente el agua, con la expansión de los modernos sistemas de riego por goteo en los viñedos nuevos. Estos cambios tecnológicos han promovido a la vez cambios en algunos procesos de trabajo y en la composición de la fuerza de trabajo.

En síntesis se puede afirmar que es la agroindustria la que impone los cambios tecnológicos en los viñedos. El desarrollo de nuevos diseños de vinos, en consonancia con sus estrategias comerciales, implicó la introducción de nuevas variedades de uvas y la exigencia de mayor calidad y sanidad en las uvas destinadas a la elaboración de vinos finos, así como la incorporación de nuevas tecnologías de proceso en las bodegas.

Las transformaciones más importantes que se dieron en la estructura de los viñedos fueron el recambio de cepajes, en la mayor parte de los casos en base a injertos, aunque también se adaptaron los sistemas de conducción, se introdujeron nuevas prácticas en el manejo del viñedo (como el raleo, el deshoje, el despampanado o el estrés hídrico) o se adaptaron formas tradicionales de manejo del viñedo a las nuevas exigencias de calidad y sanidad ya mencionadas. Por este motivo no se puede hablar del predominio o introducción de un paquete tecnológico nuevo.

Cuando la calidad se convierte en el proceso organizador de los procesos de producción, la moderna tecnología está presente y aparece en los viñedos como una combinación de técnicas de cultivo, formas de poda y cosecha, sistemas de riego, fertirrigación, uso de la informática y transporte, es decir que empiezan a aplicarse nuevas formas de logística en la cosecha y en el traslado de la uva a la bodega. Este cuadro se completa con la introducción también de nuevas tecnologías organizacionales o de gestión, basadas fundamentalmente en una mayor racionalización de los procesos productivos y en la aplicación de metodologías de control y medición de calidad. El objetivo de los cambios es no sólo el mejoramiento de la calidad sino también la reducción de los costos de producción que permitan optimizar la relación precio-calidad.

Indudablemente la mayor innovación tecnológica ha sido la reconversión varietal en los viñedos, seguido por el sistema de conducción en los viñedos nuevos, prefiriéndose el sistema denominado “espaldero alto” y con una distancia suficiente entre hileras para permitir la mecanización de algunas labores culturales como el despampanado, la prepoda y la cosecha, demandadoras de gran cantidad de mano de obra.

La introducción de los hilos móviles en el sistema de espaldero permite la conducción de los brotes nuevos en forma más sencilla y con ahorro de mano de obra y mejoramiento de la productividad del trabajo, ya que esta tarea, con esta técnica, insume menos tiempo por hilera.

La disminución de las prácticas de fertilización, el deshoje, el despampanado, el raleo y el estrés hídrico o la implementación de nuevos sistemas de riego, tienden a controlar el vigor de las plantas y de los rendimientos productivos para lograr una productividad menor por hectárea en la uvas finas, acorde con los nuevos criterios de calidad.

La poda se convierte en una variable crítica desde varios puntos de vista. Por un lado, de ella depende lograr una planta equilibrada. Pero, por otro lado, se han introducido algunos sistemas de poda, como el de “pitones”, que es más rápido y permite utilizar mano de obra no calificada. Lo que contribuye a disminuir costos y a adaptarse mejor a la posible escasez de oferta de trabajo calificado en el mercado de trabajo rural, especialmente en el caso de grandes superficies de viñedos.

Las prácticas de control de malezas y fitosanitarias son fundamentales para el control de la sanidad en las plantas. Ambas prácticas, en base a la utilización de agroquímicos, requieren alta calificación de la mano de obra pero a la vez son ahorradoras de fuerza de trabajo manual.

La cosecha es la actividad que mayor cantidad de fuerza de trabajo demanda. Al igual que la poda esta alta demanda es estacional y se concentra en periodos de tiempo muy cortos. En la cosecha de uvas finas se ejerce un control más estricto sobre la calidad y productividad del trabajo y una logística especial para conseguir que los racimos lleguen “limpios” (sin hojas y enteros) a la bodega y los granos sin roturas, debido a que la uva rota, en contacto con el aire se oxida y este fenómeno afecta la calidad del vino que se elabora con esas uvas.

## Los procesos de flexibilidad laboral

Cuando se habla de flexibilidad en el mercado de trabajo rural, se hace referencia actualmente a dos fenómenos diferenciados y característicos de esta etapa de transición, en donde lo que se observa a nivel productivo es más bien una combinación de diferentes modalidades de organización que buscan una flexibilidad productiva en la cual coexisten nuevas y viejas formas de organización del trabajo (De Grammont, H., 1999).

Según Sara Lara (1999), se pueden diferenciar dos tipos de flexibilidad de la fuerza de trabajo: la flexibilidad cuantitativa y la flexibilidad cualitativa.

La flexibilidad cuantitativa, que es tradicional en la agricultura, hace referencia a la eventualidad del empleo, marcado por variaciones estacionales de la demanda, la variabilidad de horarios, los bajos salarios, las modalidades de pago por tarea, a destajo o por producto. La flexibilidad cuantitativa sería una adaptación al carácter cíclico y estacional de los procesos productivos en la agricultura y a las necesidades de las empresas de ajustar con rapidez la cantidad de trabajo al comportamiento de la producción.

En cambio la flexibilidad cualitativa hace referencia a una serie de fenómenos asociados a los procesos de reestructuración en la agricultura y que inciden sobre la demanda de la fuerza de trabajo y la organización del trabajo, que se caracterizan por nuevas exigencias de calificación, especialización, estímulos a la productividad, multifuncionalidad y organización de la fuerza de trabajo en equipos e implicación de los trabajadores en todo el proceso productivo.

La aparición de formas de flexibilidad cualitativa están íntimamente relacionadas con el control de calidad y con la incorporación de nuevas tecnologías que exigen nuevos conocimientos.

### **1. Flexibilidad cuantitativa y cualitativa en la viticultura mendocina**

Estas categorías de análisis nos sirven para entender algunos comportamientos que se observan en el mercado de trabajo rural relacionado con la actividad vitícola en la provincia de Mendoza a partir del proceso de reestructuración ocurrido en la última década.

En un estudio realizado sobre el comportamiento de la demanda de trabajo permanente y transitorio, en viñedos con distintos sistemas de conducción –parral y espaldero alto- (Neiman, G. y Bocco, A., 2001) se obtuvieron conclusiones importantes sobre los efectos de las transformaciones tecnológicas sobre el volumen de fuerza de trabajo y tipos de calificaciones requeridas.

El sistema de parral es un sistema de conducción que se extendió en los oasis vitícolas de Mendoza en la década del 60, mientras que el espaldero alto es característico de los modernos viñedos dedicados al cultivo de uvas finas. Lo que se observó con relación a la demanda de trabajo en estos dos tipos de viñedos de características productivas y tamaño similar, pero con diferencias tecnológicas importantes, es una disminución del total de mano de obra requerida (tanto permanente como estacional) en el sistema moderno de espaldero alto (ver cuadro n° 2), fundamentalmente debido al ahorro de mano de obra por la presencia del riego automatizado y la introducción de innovaciones en ciertas tareas culturales de la vid

**Cuadro n° 2: Requerimientos de mano de obra en el cultivo de vid según sistema de conducción, por tipo de mano de obra requerida. En horas/hombre por hectárea/año**

Mano de obra requerida	Sistema de conducción		Diferencia	
	Parral (1)	Espaldero alto (2)	2/1 (horas)	2/1 (%)
Total	548.5	487.5	-61	- 11.2
Permanente	120.5	104.5	-16	- 13.3
Estacional	428	383	-45	- 10.5
Especializada	199.5	224.5	25	12.5
No especializada	349	320	-29	- 8.3

Por otro lado, en este mismo tipo de viñedos hubo un incremento de mano de obra especializada, es decir, con determinados grados de capacitación, y una disminución de la mano de obra no especializada.

Este fenómeno se observa más claramente cuando se expresan las variaciones en términos relativos. De la comparación del parral con el espaldero alto, se observa un crecimiento importante de la mano de obra permanente especializada (352%), una disminución del trabajo permanente no especializado (-47%) y un ahorro relativo de mano de obra estacional, fundamentalmente no especializada (-15%). Es decir que, a



mayor modernidad de las explotaciones emergen, sobre todo, cambios cualitativos; aunque también, desde el punto de vista cuantitativo hay una disminución de la mano de obra total requerida (-11,2%).

Si se tiene en cuenta que el sistema de espaldero alto es el más adecuado para introducir la cosecha mecánica, los resultados ya observados en este estudio de casos se acentuarían, ya que llevaría a una disminución aún más importante de la mano de obra estacional no especializada utilizada en la cosecha. Es decir, que aumentaría la caída en la demanda de mano de obra total apareciendo con mayor peso relativo el personal permanente y transitorio especializado requerido.

## **2. Racionalización y profesionalización de los procesos de trabajo**

Como ya se mencionó anteriormente la bodega, dedicada a la elaboración de vinos finos, ha impulsado las grandes modificaciones que hoy se observan en el sector de producción primaria, es decir, en los viñedos con uvas de calidad. No sólo es la industria la que controla las nuevas formas productivas y define los tipos de productos a elaborar sino que también impone sus exigencias sobre los procesos de producción de la materia prima requerida. Con mayor o menor incidencia somete a su lógica de funcionamiento a los productores que le proveen la uva para vinificar.

De acuerdo a sus estrategias productivas y al tipo de relaciones establecidas por la industria con los productores primarios podemos clasificar a las bodegas en tres grandes grupos:

- 1) Las bodegas que tienen por objeto producir dentro de la misma estructura empresaria la totalidad de las uvas que van a elaborar. En este caso se trata de bodegas integradas verticalmente, de pequeña o mediana escala de producción que se especializan en vinos finos y cuya estrategia comercial es producir vinos de alta calidad en una determinada gama de precios (en general superior a los 10 dólares) y para algunas variedades específicas.
- 2) Las bodegas que se abastecen de un porcentaje variable de la materia prima necesaria en el mercado de uvas. Estos porcentajes pueden oscilar entre el 15% al 60% de sus necesidades y el resto lo obtienen de sus propios viñedos. Estas variaciones dependen de una variedad de factores como la escala de la bodega, su estrategia comercial o la

disponibilidad de tierras propias. También estos porcentajes pueden variar coyunturalmente por la evolución de los mercados y por las modificaciones en la demanda de los consumidores. Estas bodegas también están integradas verticalmente, son de mediana o gran escala y su estrategia comercial es producir vinos finos, pero abarcando un abanico de gamas más diversificado desde 2 dólares hasta más de 30 dólares la botella.

- 3) Un grupo de bodegas de pequeña escala, de tipo artesanal que no poseen la capacidad financiera para la implantación y mantenimiento de viñedos propios por lo que deben adquirir la totalidad de su materia prima en el mercado de uvas. Se especializan en vinos finos de alta calidad, en una gama de precios mediana o alta, pero sus volúmenes de producción son limitados y comercializados en restaurantes y vinerías especializadas.

Como se puede observar hay una gran heterogeneidad en el sector productor de vinos finos pero lo que interesa destacar es que estas estrategias productivas de las bodegas han ido delineando un sistema de relaciones bastante estrecho entre la bodega y el viñedo, basado fundamentalmente en la búsqueda de calidad.

Como característica fundamental aparece un alto grado de profesionalización del proceso productivo tanto en la industria como en el viñedo y una nueva forma de organización y control del proceso del trabajo en el viñedo, que se expresa en el trabajo en equipo del ingeniero agrónomo y el enólogo. El enólogo es el que define el o los tipos de materia prima que requieren los diseños de sus vinos y el ingeniero agrónomo junto con el enólogo planifican y determinan las labores culturales en el viñedo a lo largo de todo el ciclo productivo y el tratamiento que se le dará a las uvas hasta su ingreso a la bodega para la etapa de elaboración industrial.

Los controles sobre los viñedos se hacen más estrictos en el caso de la uvas finas que serán destinadas a la elaboración de vinos de la más alta calidad y precios (premium y superpremium). Es solamente en estos casos que las bodegas prefieren tener sus viñedos propios y aumentar su capital fijo para lograr un grado de autoabastecimiento alto y un control más estricto sobre la calidad.

Surgen así viñedos trabajados en forma diferencial para cada tipo de vino fino y para cada variedad, pero todos los trabajos se sustentan en el logro de dos metas básicas: calidad y sanidad de las uvas. El resto es aportado por la naturaleza, incluyendo las características de la zona (altura), de los suelos, del clima y las condiciones meteorológicas de cada cosecha. Cada uno de estos elementos son claramente identificados porque aportan valor agregado al producto final.

El ingeniero agrónomo y el enólogo están comprometidos en un monitoreo continuo del tipo y calidad de las tareas realizadas en el viñedo, de los insumos utilizados –previando sus posibles efectos residuales sobre el vino a elaborar- y en la determinación de los rendimientos productivos exigidos, que controlan desde la poda y asimismo con indicaciones precisas del control del riego. También evalúan el impacto de las variaciones climáticas sobre la producción.

En el caso de productores proveedores de materia prima para determinadas bodegas, el ingeniero agrónomo de la bodega trabaja en equipo con el productor y sus obreros. En este caso su función se amplía porque debe capacitar a los productores y observar in situ la evolución de la producción, además de controlar y organizar el proceso de trabajo. Esta organización tiene una complejidad creciente a medida que aumenta el número de productores vinculados o integrados de hecho a las bodegas y a medida que se diversifican las variedades y calidades de uva exigidas por la industria en función de la complejidad de sus estrategias productivas y comerciales.

El control de la poda, el asesoramiento sobre riego y los tratamientos fitosanitarios son puntos críticos de capacitación y control técnico. Esta relación entre el ingeniero agrónomo, el enólogo y los productores se intensifica en las semanas anteriores a la cosecha debido a que, por medio de muestreos de racimos, se va chequeando el grado de madurez de las uvas para determinar el momento justo de la cosecha. Esta es una instancia de control fundamental para asegurar al máximo la calidad futura del vino a obtener.

Siendo la poda y la cosecha dos momentos críticos del proceso de trabajo, algunas bodegas proveen al productor sus propias cuadrillas de obreros especializados.

Otra instancia de control y planificación está dada por la calidad de la cosecha, que hace a las condiciones en las que los racimos deben llegar a la bodega para resguardar la calidad de la uva fina. Esto ha implicado, en el proceso de trabajo, el desarrollo de nuevos procedimientos de cosecha: el empleo de la tijera para cortar el

racimo; la limpieza del racimo cortado, sin el agregado de hojas ni ramas; el resguardo de la integridad del grano para evitar roturas, pérdida de jugo y oxidación y la cosecha en bins o bandejas para contrarrestar el aplastamiento. También se ha incorporado la práctica de disminuir el tiempo de transporte de la uva desde la viña a la bodega, lo que implica nuevas formas de flexibilidad cualitativa, basada en la incorporación de nuevas pautas culturales en las formas y en la organización del trabajo.

A la profesionalización de los procesos de trabajo en los viñedos de uvas finas, se agrega la racionalización de los procesos y la medición del control de calidad. Se da un avance importante en las bodegas en la aplicación de normas para la certificación de calidad que, en algunas empresas, abarcan tanto el sector de bodega como de viñedos. Surge así una tendencia marcada en las empresas más modernas hacia una racionalización de la organización y de los procesos de trabajo. Esa racionalización se manifiesta en una planificación de todas las actividades en función del tiempo y de los costos, así como una evaluación y seguimiento permanente de los procesos e insumos que han intervenido en la obtención de un determinado producto que, en el lenguaje técnico, se expresa como la “trazabilidad del producto” que comienza con la “trazabilidad” misma de la uva. Toda esta información está informatizada en modernos sistemas de cómputos.

### **3. Multifuncionalidad de la mano de obra en las viñas**

Otras formas de flexibilidad cualitativa en los trabajadores vitícolas se relaciona con la aparición de un mercado diferenciado de uvas finas de calidad que ha llevado a algunas empresas agrícolas a especializarse como proveedoras de materia prima para las bodegas. Se trata de empresas que han implantado viñedos nuevos, con superficies superiores a las 50 hectáreas, con distintas variedades de uvas finas que se cotizan el mercado de uvas y con todas las modernas tecnologías de producción. En general, estas empresas proveen uvas a más de una bodega dado el volumen que producen, por lo que se ha generado una gran complejidad dentro de estos viñedos con relación a las labores culturales que deben realizar. Esto se debe a que sus explotaciones están divididas en parcelas diferentes con distintas uvas que son vendidas a distintas bodegas. Los trabajadores, en este tipo de viñedos, están capacitados para la realización de la poda, el riego y todas las otras labores culturales que exige el cultivo de la vid. Son obreros

multifuncionales que han debido desarrollar una gran flexibilidad en el manejo de distintas técnicas para una misma labor cultural, debido al distinto manejo que se aplica en las distintas parcelas a lo largo del ciclo productivo, respondiendo a las exigencias y especificaciones de las diversas bodegas que van a comprar las uvas provenientes de esos viñedos. Es decir que un mismo trabajador debe estar dispuesto a practicar más de un tipo de poda, distintos sistemas de riego o distintas labores culturales en distintas parcelas de un mismo viñedo. Esto significa que debe conocer los requisitos de cada bodega y las características del todo el proceso productivo en cada tipo de uva para responder a las necesidades de las bodegas compradoras de uvas finas al empresario para el que trabajan.

#### **4. El proceso de capacitación**

Para que la reestructuración del sector vitivinícola en la provincia de Mendoza se desarrollara en tan corto tiempo fue necesario contar con conocimientos sobre las técnicas y los procesos, tanto para la producción de uvas como de vinos. Sólo un sector con una tradición de más de un siglo en esta actividad lo pudo lograr. En el ámbito local esto fue posible por la experiencia y conocimientos acumulados por los productores y empresarios a lo largo de la historia de la vitivinicultura local.

Por otro lado, la información obtenida por las empresas locales durante la década del 80 –que se logró a través de visitas técnicas a países extranjeros líderes en esta actividad- como la participación en ferias y concursos de vino, permitieron una rápida adaptación a los cambios y la incorporación de las modernas tecnologías para la reestructuración del sector.

Asimismo, la existencia de profesionales y técnicos conocedores de las características y potencialidad del sistema vitivinícola provincial permitió una mayor profesionalización en toda la estructura de la cadena y se logró una mayor participación de ejecutivos profesionales en las empresas vitivinícolas, lo que pudo ser transferido rápidamente al sector, logrando una modernización de los procesos y técnicas en todas las etapas de esta agroindustria, desde el cultivo de la vid hasta la elaboración, el fraccionamiento y la distribución.

Los conocimientos de las nuevas técnicas, especialmente en el sector primario, fueron transferidos a los obreros vitícolas encargados de los procesos de trabajo dentro del viñedo, tanto por parte de los ingenieros agrónomos como por parte de las empresas

proveedoras de insumos y maquinarias para la viña. La gran barrera fue la cultural, en lo que respecta a comprender los nuevos conceptos de calidad y los nuevos objetivos de producción para los nuevos cepajes implantados. Abandonar antiguas prácticas que se consideraban la más adecuadas por otras nuevas hizo necesario un mayor involucramiento de los trabajadores en la nueva lógica de los procesos productivos y un aprendizaje conjunto de profesionales y obreros para poder responder a las demandas provenientes del sector industrial y de los mercados. Todo un proceso que está en sus inicios y que ha abierto un camino de nuevos aprendizajes por el que se avanza con mayores o menores dificultades cotidianamente.

## CONCLUSIONES

La reestructuración de la vitivinicultura mendocina comienza a manifestarse en la década del 90 con el incremento en la producción de vinos finos y el aumento de sus exportaciones.

El contexto internacional de globalización, la apertura de la economía argentina y un mercado internacional y doméstico en franco desarrollo y expansión de la demanda de vinos de alta calidad han sido los factores principales que promovieron la reconversión vitivinícola en la provincia de Mendoza.

En un periodo relativamente corto se realizaron importantes inversiones tanto en el sector industrial (o bodegas) como primario (viñedos), teniendo un protagonismo especial los capitales provenientes de distintos países extranjeros, tanto de origen europeo como americano.

Modernización tecnológica, aumento de la calidad de los vinos finos, diversificación de la producción, desarrollo de mercados, imposición de nuevas marcas, incremento de la superficie cultivada con cepajes para la producción de uvas de calidad, modernización del sector primario y aumento de la integración entre productores y bodegas son algunos de los fenómenos más significativos producidos por los nuevos actores del sector vitivinícola.

Los cambios en los hábitos de consumo y la preferencia actual del mercado por los vinos tintos también afectó la estructura de los viñedos, ya que la reconversión varietal se orientó hacia los cepajes de uvas tintas para la producción de vinos finos de

distintas gamas. Este recambio de cepajes también ha provocado transformaciones importantes en el ámbito de las regiones y territorios vitícolas dentro de la provincia, revalorizándose los terruños que, por sus características ecológicas, mejor expresan las bondades y especificidades de cada cepaje.

La reestructuración ha provocado cambios importantes en el mercado de trabajo rural, la modernización del sector primario ha implicado la disminución de la demanda de mano de obra pero el incremento de la capacitación y especialización de la fuerza de trabajo. En su conjunto, la organización del trabajo en el sector primario se ha vuelto más inestable dado el peso relativo mayor que adquiere el trabajo temporario ante la reducción del trabajo permanente.

Por otro lado, se ha generado un proceso de profesionalización de toda la estructura agroindustrial. La tendencia a la certificación de normas de calidad ha producido una mayor racionalización en la organización de los procesos de trabajos, tendientes a disminuir los costos y aumentar la eficiencia de las empresas.

Las demandas de calidad han introducido también cambios importantes en las relaciones entre la bodega y el viñedo. Hay una asociación mucho más estrecha desde el punto de vista técnico y una mayor injerencia de las necesidades de la industria dentro de los procesos de producción primaria. La necesidad de controlar el proceso de producción por parte de la industria se extiende más o menos automáticamente al proceso de trabajo a través de distintas formas de supervisión y monitoreo de los cultivos que implican una fuerte dependencia del productor de las decisiones de la industria y de sus necesidades de mercado y la consiguiente pérdida de autonomía.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- ALLAIRE, G., 1995: "Crecimiento y crisis en la agricultura". En: Teoría de la regulación: estado de los conocimientos. Boyer, R. y Saillard, Y. (Eds). Buenos Aires: Oficina de publicaciones del CBC, Universidad de Buenos Aires, pp. 153-160.
- ALLAIRE, G. y BOYER, R., 1997: "Le modèle de développement agricole des années 60 confronté aux logiques marchades". En: La grande transformation de l'agriculture. Allarie, G. y Boyer, R. (Eds.). Paris: INRA-Economica, pp. 119-133.
- BOCCO, A. y NEIMAN, G., 2002: "Reestructuración de la vitivinicultura mendocina: Nuevas relaciones entre actores y espacios". En. IX Jornadas Cuyanas de Geografía,

Mendoza, 25-28 de setiembre de 2002. Mendoza: Edic. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo, 21 p.

BONANO, A., 1994: "Globalización del sector agrícola y alimentario: crisis de convergencia contradictoria". En: La globalización del sector agroalimentario. A. Bonano (Ed.). Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, pp. 15-49.

GOODMAN, D. y WATTS, M., 1994: "Reconfiguring the rural or fording the divide?": Capitalist restructuring and the global agro-food system". En: Journal of Peasant Studies. Vol. 22, Nº 1, pp. 1-49.

DE GRAMMONT, H., 1999: Introducción. En: Empresas, reestructuración productiva y empleo en la agricultura mexicana. H. C. De Grammont (Coord.). México: Plaza y Valdés Editores, pp. 9-21.

LARA, S.M., 1993: "Efectos de la flexibilidad en el mercado de trabajo rural". En: Trabajo, Nº 9.

LARA, S.M, (Coord.), 1995: Jornaleras, temporeras y bóias frías. El rostro femenino del mercado de trabajo rural. Caracas: UNISRID-Nueva Sociedad.

LARA, S.M., 1999: "Criterios de calidad y empleo en la agricultura". En: Empresas, reestructuración productiva y empleo en la agricultura mexicana, H. C. De Grammont (Coord.). México: Plaza y Valdés Editores, pp. 311-342.

MARTÍN, G. et al, 1999: Contexto externo, estructura y estrategias en la cadena vitivinícola argentina. Mendoza: INTA-IDR. Edición provisoria.

NEIMAN, G. y BOCCO, A., 2001: "Globalización, reestructuración empresaria y mercados de trabajo en la vitivinicultura argentina". En: 2001 Meeting of the Latin American Studies Association, Washington DC, 6-8 de setiembre de 2001, 20 p.

TOUZARD, J.M., 1995: "Régulation sectorielle, dynamique régionales et transformation d'un système productif localisé: exemple de la viticulture languedocienne". En: La grande transformation de l'agriculture. Allarie, G. y Boyer, R. (Eds.). Paris: INRA-Economica, pp. 293-322.

TEUBAL, M., 1996: "Globalización, complejos y sistemas agroindustriales en la Argentina". En: III Jornadas Regionales: Las agriculturas latinoamericanas y las transformaciones sociales, La Plata, 7-9 de noviembre de 1996. Mimeografiado, 11 p.



