Libro de resúmenes

X CONGRESO INTERNACIONAL DE LA RED DE SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS - SIAL, VALDIVIA, CHILE, 2024

"Sistemas agroalimentarios y marino-alimentarios localizados: Cambio climático, dinámicas de interculturalidad e innovación"

13-14-15 noviembre 2024

ISBN: 978-956-423-012-2
Editores: Gonzalo Saavedra Gallo - Eduardo Letelier Araya / Nodo SIAL Chile

INDICE

Presentación 3
Simposio I 6
Economía de los Sistemas Agroalimentarios Localizados 6
Simposio II 15
Estrategias de valorización de alimentos en productos, procesos y sistemas 15
Simposio III 28
Gobernanza territorial de los SIAL, actores, redes locales e instituciones 28
Simposio V 44
Género y sostenibilidad en los SIAL de zonas marino-costeras de Chile 44
Simposio VI 47
Cambio climático, biodiversidad, medioambiente y agroecología 47

Presentación

Los días 13, 14 y 15 de noviembre de 2024 se realizó en la ciudad de Valdivia, Chile, el X Congreso Internacional de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). Este evento fue organizado conjuntamente por la Red Americana de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Red SIAL), la Universidad Austral de Chile, la Universidad San Sebastián y la Universidad Católica del Maule. El marco general del congreso fue el contexto de notables transformaciones asociadas al cambio ambiental global -en particular a la crisis climática planetaria- en un escenario regional, chileno y latinoamericano, marcado por la complejidad de dinámicas sociales, político-económicas e interculturales que derivan en tensiones y conflictos de diverso orden y naturaleza; donde los sistemas agroalimentarios, en todas sus escalas, se ven interpelados por circunstancias y múltiples retos; donde la incertidumbre, la adversidad, pero también la resiliencia, la creatividad y las oportunidades de innovar, reformular prácticas, dinámicas e instituciones supone persistir en la búsqueda de alternativas para construir nuevas formas de seguridad y soberanía alimentaria.

El evento se organizó en conferencias magistrales, simposios temáticos con presentación de ponencias, mesas redondas en forma de conversatorios, presentación de posters y salidas a terreno, convocando a investigadores de la Red SIAL de América latina y Europa, académicas, académicos, estudiantes, instituciones públicas, empresas con enfoque sostenible y local, productores locales -quienes expusieron sus productos en una feria artesanal de alimentos- y otros actores vinculados a temáticas alimentarias atingentes a los SIAL.

Las instancias señaladas nos situaron en un espacio de reflexión, análisis y perspectivas de acción transformadora donde, desde un enfoque intercultural -en un sentido amplio- reflexionamos sobre la posibilidad de visualizar modelos alternativos, formas de innovación local, y sobre todo repensar los modelos convencionales a objeto de imaginar nuevos escenarios, donde la producción de alimentos, el intercambio, la circulación y el consumo ocurran en marcos de gobernanza alimentaria que incorporen dinámicas territoriales y económico-culturales.

La conferencia inaugural, realizada el día 14 de noviembre, llevó por título “Sistemas Agroalimentarios Localizados, Agricultura familiar y Nueva ruralidad ¿Cuáles vínculos con las dinámicas demográficas?” y estuvo a cargo del Dr. Denis Requier-Desjardins, profesor emérito de la Universidad de Toulouse, Francia. El segundo día tuvimos la posibilidad de escuchar la conferencia magistral “Desafíos para la Sustentabilidad del Sector Agrícola: Biodiversidad, Recursos Naturales y Seguridad Alimentaria”, en la persona de la Dra. Alejandra Engler de la Pontificia Universidad Católica de Chile. En tanto que el cierre del Congreso, el día 16 de noviembre, estuvo a cargo del Dr. Gerardo Torres-Salcido, investigador del Centro de Investigaciones de América Latina y El Caribe (CIALC), de la Universidad Nacional Autónoma de México, cuya conferencia se denominó “Los Sistemas Agroalimentarios Locales en la perspectiva de las políticas públicas”.

Cabe destacar las tres mesas redondas, organizadas a partir de los principales ejes temáticos del Congreso. Una, enfocada en los aspectos metodológicos de la investigación y la gestión práctica de los SIAL. Otra, centrada en la visión de productores locales del sur de Chile, quienes trabajan con enfoques localizados, sostenibles y con importantes consideraciones de identidad territorial. Por último, una tercera mesa redonda donde pudimos conocer experiencias de empresas agroalimentarias regionales comprometidas con valores afines a los SIAL.

El X Congreso Internacional de Sistemas Agroalimentarios Localizados llevó por lema “Sistemas agroalimentarios y marino-alimentarios localizados: cambio climático, dinámicas de interculturalidad e innovación”, y se estructuró a partir de cinco grandes líneas temáticas, expresadas en igual número de simposios. En particular, el Simposio I denominado “Gobernanza territorial de los SIAL, actores, redes locales e instituciones”, abordó las temáticas de: i) políticas públicas y gobernanza de los SIAL; ii) interculturalidad en la alimentación y en los sistemas agroalimentarios localizados; iii) mujeres, género y sistemas agroalimentarios localizados; y iv) pueblos indígenas, etnicidad y alimentación. Por su parte, el Simposio II, denominado “Cambio climático, biodiversidad, medioambiente y agroecología”, se enfocó en las temáticas de: i) biodiversidad y recursos genéticos como patrimonio biocultural; ii) adaptación al cambio climático en sistemas agroalimentarios localizados; iii) prácticas agroecológicas y en transición; valorización de subproductos en sistemas agroalimentarios localizados para la generación de bioinsumos, bioproductos y bioenergía; y iv) bioeconomía azul y sistemas marino alimentarios localizados. El Simposio

III se organizó bajo el lema "Economía de los Sistemas Agroalimentarios Localizados" y trató los temas de: i) mercados locales, ferias, economías de proximidad y circuitos cortos; ii) procesos de certificación de productos alimentarios (denominaciones de origen, sellos de calidad, sistemas de garantía participativos y otras formas de certificación); y iii) dinámicas de consumo y rol de los consumidores en el fortalecimiento de los SIAL. Al Simposio IV, denominado "Estrategias de valorización de alimentos en productos, procesos y sistemas", le correspondió el abordaje de las temáticas de: i) agroturismo y sistemas agroalimentarios localizados; ii) innovación e identidad territorial de los alimentos; identificación y caracterización de alimentos y artesanías locales; iii) políticas de valorización e innovación de productos SIAL; iv) bosques y productos forestales alimentarios; v) fiestas agroalimentarias; y vi) el rol de las TIC en la valorización de productos locales. Finalmente, el Simposio V, "Movimientos sociales y sistemas agroalimentarios localizados", discutió las cuestiones de: i) acción colectiva en los sistemas agroalimentarios localizados; ii) derecho humano al agua en los SIAL; iii) ilegalización de la calidad tradicional de los alimentos; y iv) privatización, contaminación por organismos genéticamente modificados y defensa de las semillas tradicionales.

El Comité Organizador del X Congreso Internacional de la Red SIAL estuvo integrado por las siguientes personas:

- Dr. Gonzalo Saavedra, académico de la Universidad Austral de Chile y coordinador del Nodo SIAL Chile.
- Dra. Lorena Marchant, directora ejecutiva de Botania Spa e integrante del Nodo SIAL Chile.
- Dr. Eduardo Letelier, académico de la Universidad Católica del Maule e integrante del Nodo SIAL Chile.
- Dra. Ximena Quiñones, académica de la Universidad Católica del Maule.
- Dra. Erika Briceño, académica de la Universidad Austral de Chile.
- Dr. Lisandro Roco, académico de la Universidad San Sebastián.
- Dra. Pamela Fehrmann, académica de la Universidad San Sebastián.
- Dra. Asunción Díaz, académica de la Universidad Austral de Chile.
- Mg. José Barriga, académico de la Universidad Austral de Chile.

El Comité Científico del X Congreso Internacional de la Red SIAL estuvo conformado por las siguientes personas:

- Dra. Angélica Espinoza Ortega, académica de la Universidad Autónoma del Estado de México.
- Dr. Giovanni Belletti, académico de la Universidad de Florencia, Italia
- Dr. Marvin Blanco, investigador de IICA, Costa Rica.
- Dra. María Laura Cendón; investigadora del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Argentina.
- Dr. Marcelo Champredonde, investigador del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Argentina.
- Dra. Elena Espeitx Bernat, académica de la Universidad de Zaragoza, España.
- Dra. Paula Hernández, académica de la Universidad de Évora, Portugal.
- Dr. Pablo Lacoste, académico de la Universidad de Santiago de Chile.
- Dra. Carolina Lizana, académica de la Universidad Austral de Chile.
- Dr. Gilberto Mascarenhas, investigador de la Red SIAL, Brasil.
- Dra. Pascale Moity Maïzi, investigadora del Institut Agro Montpellier, Francia.
- Dra. Marie-Christine Renard, académica de la Universidad Autónoma Chapingo, México.
- Dr. Javier Sanz Cañada, investigador del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, España
- Dr. Gerardo Torres Salcido, académico de la Universidad Nacional Autónoma de México.

El Comité Organizador agradece especialmente, por su permanente apoyo, a la Ilustre Municipalidad de Valdivia, en la persona de su alcaldesa Carla Amtmann y de Daniela Pradenas, del Programa de Desarrollo Rural; a la Secretaría Regional Ministerial de Cultura de Los Ríos y a su secretario Oscar Mendoza; a las decanas Karen Alfaro, de la Facultad de Filosofía y Humanidades, y Carolina Lizana, de la Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias; a Debbie Guerra, directora del Instituto de Estudios Antropológicos; a los programas de Magister en Antropología y al Magister en Desarrollo Rural; y a Javier Parada, director del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos; a Amaya Uriarte y Juan Carlos Guzmán de la Facultad de Filosofía y Humanidades; y a Ximena Catalán de la Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias, todos pertenecientes a la Universidad Austral de Chile; a la Universidad San Sebastián y a la Universidad Católica del Maule, en la persona de la decana de la Facultad de Ciencias Sociales y

Económicas, Haydee Fonseca y del profesor Cristian Adasme; a Ricardo Millán de Quesos Runca; a Alejandro Henríquez y Carolina Fuenzalida de Valvox Chile; a Oscar Della Chá y a Luca Della Chá de Sidra de Manzanas Patrimoniales; a Fredy Quilaqueo Catriquil de quesos Maquelaf; a Florencio Héctor Marín Manquecoy de la Comunidad Marín Aillapi; a Meyling Tang de Fundación Cocina Mar; a Pablo Gallardo de la Agrupación de Artesanos y Productores de la Región de los Ríos "Mercado Estación"; a Sergio Murat, presidente del Sindicato de Trabajadores de la Feria Fluvial; a Claudia Levicoy, Karen Yáñez y Rodrigo Terreros de cooperativa La Manzana; a Marcela Ramos, Presidenta de Slow Food Chile; a la empresa COLUN Chile; a Marcelo Champredonde de INTA, Argentina; a Javiera Luco de Conversa Chile; a María Pía Torres de la Universidad Católica de Temuco; a Alejandra Engler, a Gerardo Torres Salcido y a Denis Requier-Desjardins, por su generosa participación como conferencistas principales; a las y los estudiantes laborantes que nos apoyaron durante la realización de Congreso.

Simposio I
Economía de los Sistemas Agroalimentarios Localizados

Coordinación: Ayari Pasquier, Gonzalo Saavedra

Dinámica de los sistemas agroalimentarios de proximidad vinculados al abasto alimentario metropolitano en la región Centro de México.

Héctor Ávila, CRIM-Universidad Nacional Autónoma de México

Resumen

En los sistemas agroalimentarios operan modalidades territoriales diferenciadas, derivadas de los tipos de demanda del abasto alimentario para los mercados urbanos, que ocasionan transformaciones y fenómenos emergentes en sus periferias y el entorno rural circundante. Las funciones tradicionales de la agricultura y sus valores se han transformado, debido a la acción de nuevos componentes que intervienen en las demandas alimentarias de las metrópolis. Adquieren relevancia procesos como la proximidad, los circuitos cortos de consumo y la instauración de novedosas formas territoriales como los sistemas alimentarios ciudad-región, así como el reordenamiento y las funciones que desarrollan los espacios periurbanos contiguos. Se discute la idea de la agricultura periurbana de proximidad como un importante aporte al abasto alimentario, donde se configuran sistemas alternativos de producción y consumo. Se puntualizan los roles trascendentales de los actores sociales, las organizaciones ciudadanas y de productores, así como de las instituciones participantes, en la configuración de la gobernanza territorial periurbana, destacando las que refuerzan a la economía solidaria y la justicia social. Se analizan las facetas diferenciadas de los cambios territoriales y la institucionalización de la alimentación sostenible en entornos urbanos y peri-urbanos, en la transición hacia la alimentación saludable. Se analiza la expresión territorial de dichas transformaciones en la Región Centro de México, espacio de un intenso dinamismo metropolitano, regido por la Ciudad de México. Un ámbito en el que se realiza la producción alimentaria metropolitana, en 290 municipios de los estados o provincias de Ciudad de México, Estado de México, Morelos, Puebla, Tlaxcala e Hidalgo, que se ubican en el entramado jerárquico metropolitano, donde habita aproximadamente un tercio de la población nacional.

Palabras clave: proximidad, periurbanización, sistemas agroalimentarios, gobernanza territorial, Centro de México.

La formalización de iniciativas alimentarias alternativas: posibilidades y obstáculos en la búsqueda de nuevos mercados

Ayari G. Pasquier Merino, Universidad Nacional Autónoma de México

Resumen

Existe un creciente consenso en torno a la necesidad de transformar los sistemas alimentarios para fortalecer su sostenibilidad. En este marco, han surgido numerosas iniciativas de producción agroecológica de alimentos distribuidos a partir de circuitos cortos de comercialización en las ciudades. Estas iniciativas han generado importantes espacios de oportunidad y agencia, tanto para productores como para consumidores. También destacan sus aportes en la formación de redes de actores movilizados que ganan capacidades de interlocución en la toma de decisiones de política pública. No obstante, muchas veces enfrentan límites importantes, tanto en términos operativos, como por su dificultad de democratizar el consumo y ampliar su incidencia. Las compras públicas son uno de los mecanismos que pueden contribuir de manera importante en ampliar las posibilidades de mercado de este tipo de iniciativas y hacerlas llegar a un perfil más amplio de consumidores. No obstante, su implementación implica un complejo proceso de formalización difíciles de alcanzar para productores de pequeña escala. Esta ponencia describe el proceso de registro de proveedores de alimentos en la Universidad Nacional Autónoma de México, llevada a cabo en el marco de un proyecto de alimentación sostenible que ha buscado "construir el camino" para que los productores agroecológicos del área de suelo de conservación de la Ciudad de México se conviertan en proveedores de la universidad. Se incluyen los casos del "mercado universitario alternativo", la organización de ferias y la vinculación con cafeterías universitarias. Entre los resultados destaca la creatividad de los actores involucrados en estos procesos para mediar las necesidades de las iniciativas alternativas y los requisitos e intereses institucionales, pero también la dificultad de dar continuidad a estos proyectos a lo largo del tiempo. La investigación es de corte cualitativo y muestra los resultados de un proyecto de investigación e incidencia en curso, promovido desde 2019.

Palabras clave: Compras públicas; sostenibilidad alimentaria; producción agroecológica; circuitos cortos de comercialización

Sector agroalimentario del país con enfoque en la región Brunca: tendencias y perspectivas

Miguel Calderón Quesada, Rossy Morera-Montoya, Universidad Nacional de Costa Rica

Resumen

Costa Rica ha fortalecido su economía a través de servicios y tecnología, gracias a su mano de obra calificada; sin embargo, la globalización y esta tendencia económica, han generado riesgos en seguridad alimentaria, que se evidenciaron con la pandemia. Algunas regiones del país, como la Brunca, presentan un sector primario más grande que otras zonas, que se ha visto fortalecido con el aumento en la exportación de algunos productos como la piña; sin embargo, la situación de este producto no necesariamente está ligado a empleos de calidad social y económica para las familias costarricenses. La cultura de los habitantes de esta Región y los componentes políticos, sociales, económicos, incluso la composición geográfica y natural, hacen que las necesidades de esta zona sean muy distintas a las del resto del país. La Región Brunca posee variados microclimas, y riqueza natural, que le permitirían tener un potencial muy grande de desarrollo sumando la mano de obra calificada y la promoción adecuada de microempresas que puedan formar una telaraña de bienestar social. Para entender sus necesidades, es imprescindible comprender la situación mundial, nacional, y enfocarse en las características de cada zona que compone esta gran Región.

Palabras clave: agroalimentario, tendencias, Región Brunca, cambio climático, seguridad alimentaria, Agroecología.

Análisis de los beneficios potenciales de la denominación de origen de la variedad de cebolla junca antioqueña en Colombia.

Carolina Zuluaga Mejía, Gonzalo Alfredo Rodríguez Borray, Agrosavia, Colombia; María Cecilia Henao Arango, Universidad Eafit.

Resumen

La producción de hortalizas en Antioquia es de pequeña escala, de tradición campesina y destinada a satisfacer el mercado interno del país. Se caracteriza por ser desarrollada en su mayoría por pequeños productores, donde el 75 por ciento de los predios son menores a 3 hectáreas y el 40 por ciento menor a 1 hectárea. Cabe mencionar que el sistema productivo de la cebolla en Antioquia presenta varios problemas, entre los que se destaca la baja rentabilidad que obtienen los productores a causa de la poca gobernabilidad en el proceso de comercialización. El propósito de este trabajo es establecer los beneficios potenciales de la obtención de la denominación de origen para la cebolla junca antioqueña. Esta iniciativa surge a raíz de la preferencia evidente de los consumidores antioqueños por esta variedad de cebolla, conocida entre otros aspectos por su distintiva pungencia y su tallo delgado. El estudio se lleva a cabo siguiendo la metodología de la ONUDI (Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial), abordando aspectos técnicos, financieros, legales, organizacionales, ambientales y de mercado. Tras evaluar todos los estudios propuestos por la ONUDI, se concluye que la iniciativa es viable y de beneficio desde las dimensiones analizadas, obteniendo resultados representativos con el estudio socioeconómico que revela la mayor disposición a pagar por parte de las personas que consideran la sostenibilidad ambiental en la producción y los aspectos de consumo nutricional y saludable de los alimentos. Estos hallazgos son fundamentales para el diseño de estrategias de comercialización y segmentación de mercado lo que maximiza el potencial de la cebolla junca antioqueña y representa una oportunidad para que los productores mejoren sus ingresos y fortalezcan su gobernabilidad en la cadena de valor de este producto.

Palabras clave: Denominación de origen, agricultura familiar, ONUDI, Disposición a pagar

Construcción colaborativa de un mapa de idoneidad económico, social, y biofísica para evaluar la producción potencial de los pequeños huertos comerciales en Escocia.

Ana Elisa Peña del Valle Isla, Matt Hare, y Margaret McKeen, The James Hutton Institute

Resumen

Escocia enfrenta importantes retos sociales, ambientales, y económicos para mantener la sostenibilidad de sus sistemas agroalimentarios al mismo tiempo que enfrenta amenazas sin precedentes asociadas con el cambio climático y la disrupción de las cadenas de suministro de alimentos. En este escenario, los pequeños huertos comerciales gestionados bajo principios agroecológicos y con venta directa al consumidor, tienen el potencial de apuntalar economías de proximidad, fortalecer la sostenibilidad, y mejorar la salud pública. Sin embargo, a pesar de alinearse con los intereses del gobierno escoces, el actual contexto institucional pasa por alto la contribución de dichas iniciativas para aumentar la oferta nacional de frutas y verduras, dificultando su oportunidad para propagarse. Con el fin de evaluar la contribución de los pequeños huertos comerciales para el fortalecimiento de la resiliencia en el sistema agroalimentario nacional, el presente trabajo muestra el proyecto participativo para la realización de un mapa de idoneidad que explora cuál es el potencial, en términos de superficie y producción, de los pequeños huertos comerciales para incrementar su participación en el abastecimiento de alimentos localmente producidos en el sistema agroalimentario de Escocia. Promoviendo un proceso de aprendizaje social con los productores, el proyecto hace uso de un enfoque de métodos mixtos, el cual integra la cartografía participativa de sistemas socio-ecológicos, el análisis geoespacial, y las técnicas de visualización de SIG para la construcción colaborativa del mapa. En dicho proceso, se combinan capas de información geoespacial sobre las condiciones biofísicas y climáticas con los factores económicos, sociales, institucionales y de infraestructura para la consideración de una gama de escenarios que promueven o restringen el establecimiento, la consolidación y la reproducción de los pequeños huertos comerciales a lo largo de Escocia.

Palabras clave: cartografía participativa de sistemas socio-ecológicos, mapa de idoneidad, huertos comerciales, Escocia

Inventario de Alimentos Patrimoniales de la región de Aysén.

Javiera Luco, Conversa

Resumen

Se presentará el libro “Patrimonio Alimentario de Chile: Productos y Preparaciones de la Región de Aysén” que busca identificar y caracterizar los principales productos y preparaciones de la región. El inventario recoge conocimiento de cocineras, dueñas de casa, recolectoras, agricultores, pescadores, ganaderos, “restoranteros”, además del conocimiento científico. Se proponen 72 productos y 144 preparaciones. Está organizado en capítulos: el primero y segundo hablan de la región y la historia de la alimentación humana en el territorio desde los primeros poblamientos hace unos 12.000 años AP, hasta el presente. El tercer capítulo muestra la metodología usada para elaborar el inventario, que se presenta en el capítulo cuarto, dividido en: productos agrícolas, silvestres, ganaderos, aves de corral, del mar; todos ellos con preparaciones asociadas; además de las preparaciones dulces y las bebidas. Buscando lo común respecto al conjunto alimentario de la región y toda su diversidad; aparece el aislamiento y la hazaña de la colonización expresada en una forma de alimentarse desde la escasez, con materias primas autoproducidas, en condiciones climáticas extremas y compra a granel de lo básico que no se produce, como la harina, el azúcar y el mate. Otro aspecto común es la continuidad de una tradición recolectora, cazadora, pescadora, que se proyecta antes de la colonización hasta los tiempos actuales. La presencia de modos de vida y relación con los espacios asociados a los pueblos cazadores recolectores originarios de la zona, chonos y kaweskar en los archipiélagos; tehuelche o annekko y chawachekenk en el espacio continental; además de familias mapuches huilliches que se movilizaron por el área. Estas manifestaciones se mezclan con las formas alimentarias actuales, que en ciudades como Coyhaique o Puerto Aysén han dado paso a “rolls” de cordero, las pizzas patagonas, los tártaros de merluza, el calafate liofilizado y el espumante de grosella.

Palabras clave: patrimonio alimentario, región de Aysén

Los mercados locales en el fortalecimiento de territorios red agroecológicos: Mercado de la tierra Toluca.

Laura Sánchez-Vega, Instituto de Ecología A.C., CEIBAAS-Tlaxcala

Resumen

En el territorio existe una fuerte presencia de la industria de todo tipo, pero de manera específica de marcas internacionales de alimentos ultraprocesados, además de un detrimento de la producción agrícola, lo cual representa un reto para la alimentación saludable. El proyecto PRONACES-CONAHCYT (321316) "Caminando hacia la soberanía alimentaria: Fortalecimiento de 10 territorios red agroecológicos (ForTeRA)" en un esfuerzo de investigación e incidencia donde se utiliza la metodología de investigación acción participativa. Se busca, además de robustecer estas redes, visibilizar e impulsar espacios compartidos y construidos entre distintos actores para la venta y producción de productos agroecológicos. El Mercadito de la tierra, ubicado en Toluca, Estado de México, es parte del proyecto (TeRA Edomex) y la conforman 20 iniciativas de territorios cercanos, principalmente familiares, de zonas urbanas y periurbanas. Este espacio de venta ha sido un elemento clave para el desarrollo de distintas acciones dentro de las que se destacan el intercambio y venta de productos agroecológicos o en transición, y otros esfuerzos reflejados en cursos, ferias y talleres abiertos al público en general. En éstos últimos, la vinculación con interesados en la temática/prácticas y consumidores, productores e instituciones académicas ha ayudado a fortalecer a esta comunidad multiactoral, auxiliado en la certificación participativa y se han vuelto momentos de diálogo sobre temáticas como las semillas, maíz, hongos comestibles, quelites, respeto hacia los animales y suelos. El mercadito además de ser el espacio físico es un esfuerzo colectivo que a lo largo de los años ha generado lazos de confianza e impulsado la educación alimentaria a través de las acciones mencionadas; sin embargo, se reconoce que aún hace falta establecer estrategias de difusión efectivas y otras acciones de colaboración entre redes y con otros actores, como el gobierno, para impulsar y escalar el sistema agroalimentario agroecológico de la zona.

Palabras clave: Mercado, productos agroecológicos, territorios red agroecológicos, investigación acción participativa

Estrategias para la conservación y comercialización de Productos Forestales No Maderables (PFNM) en Argentina: estudio de las preferencias de consumidores urbanos.

Irene Velarde, Universidad Nacional de La Plata

Resumen

En las últimas décadas, en el marco de la conservación de los bosques nativos, se ha buscado reducir la presión de deforestación y, simultáneamente, reproducir las fuentes de ingresos de la población local. Para ello, se han fortalecido estrategias que promueven el uso integral de productos forestales no maderables (PFNM). En este contexto, el desarrollo productivo y comercial de alimentos identitarios, vinculados a las comunidades que habitan los bosques nativos, se ha incorporado en las propuestas de conservación de la biodiversidad. Con el objetivo de contribuir a la construcción de alternativas comerciales acordes a las características de estos productos, en la presente comunicación exploramos el conocimiento, la valoración y las preferencias de consumidores urbanos respecto a los siguientes alimentos: harina de algarroba, productos elaborados a base de frutas nativas y tomate de árbol, localizados en tres ecorregiones de Argentina: bosque atlántico, chaco seco y yungas. La investigación se llevó a cabo en la provincia de Buenos Aires, donde se combinaron degustaciones y encuestas a personas para relevar el conocimiento de los productos, los motivos de consumo, la disposición a pagar y los puntos de compra preferidos. El análisis de los datos proporcionó información valiosa para futuras estrategias de intervención, enmarcadas en políticas públicas que promuevan el uso sustentable de los recursos territoriales. La especificación de la calidad vinculada al territorio, la agricultura familiar, el cooperativismo y los aspectos intrínsecos de los productos vinculados a la cultura alimentaria, pueden orientar a los actores locales en el diseño de procesos de valorización de alimentos identitarios, aunque su comercialización y consumo urbano aún son incipientes.

Palabras clave: biodiversidad, consumo, bosque nativo, valorización

Análisis comparativo de los factores que inciden en la compra de materias primas a base de cacao entre Costa Rica y Francia.

Diayner Baltodano, Universidad de Costa Rica

Resumen

La venta de una materia prima (MP) es el principal objetivo de los pequeños y medianos productores cacaoteros. La mayoría de los estudios informan acerca de las preferencias de las empresas procesadoras (EP) en cuanto a las MP, pero no se indican los factores que inciden en la decisión de compra de una MP por parte de las EP. Por lo que surge la inquietud de conocer ¿Cuáles son los factores que inciden en la compra de una MP? y ¿Cuáles son las diferencias o similitudes entre los factores que inciden en la compra de una MP? Este estudio pretende abordar cada una de las brechas mencionadas analizando el comportamiento de las EP en ambos mercados. Se realizó una consulta a 57 EP en Costa Rica y 54 en Francia, las cuales cumplen con el perfil de ser únicamente procesadoras y de no contar con plantaciones de cacao. La consulta se realizó en dos etapas, la etapa I se ejecutó en ambos mercados, mientras que la etapa II, se ejecutó únicamente en Costa Rica y consistió en el envío de muestras de 1 kilogramo de grano de cacao seco, 500 gramos de nibs de cacao y 3 barras de licor de cacao 100 % de 85 gramos. Los resultados evidencian que en Costa Rica las características que más se valoran al momento de comprar una MP son el nivel de humedad, el tipo de fermentación realizada y el aroma; que la MP sea producida en el país y que cumpla con los estándares de calidad, mientras que para el mercado francés lo que más destacan las EP es el aroma y ven con mayor relevancia la producción de una MP bajo el sistema conservacionista y la trayectoria de la empresa en el mercado.

Palabras clave: Comercialización de cacao, empresas procesadoras, materias primas a base de cacao

Os circuitos curtos agroalimentares e as plataformas digitais: tensões e desafíos.

Eber Quiñonez, Escola Superior Agrária de Coimbra; Isabel Dinis, Instituto Politécnico de Coimbra.

Resumen

O abastecimento agroalimentar através de circuitos curtos é uma prática que se tem vindo a desenvolver um pouco por todo o mundo, como forma de responder à crescente centralização e enfraquecimento dos laços sociais no sistema alimentar. Ao mesmo tempo, a nova era digital obriga a um processo de transição e atualização das relações entre agricultores e consumidores, trazendo consigo novas tensões e desafios. Se, por um lado, permite alargar a abrangência e chegar a novos públicos, por outro, parece colocar em causa os princípios fundacionais dos próprios circuitos curtos. Nesta investigação, baseada na análise de conteúdo dos resultados de 10 grupos focais de produtores e consumidores e na análise de plataformas digitais de venda de alimentos, propomo-nos analisar estas tensões e desafios. Concluímos que o uso e desenvolvimento de ferramentas digitais de comercialização cria oportunidades de escoamento, a preços mais justos, mas vê-se confrontado com desafios como a literacia digital, o acesso à rede de internet e a capacidade de gestão do espaço digital. Ainda assim é possível conceber plataformas digitais que aproveitem as vantagens da digitalização sem defraudar as expetativas de produtores e consumidores envolvidos em circuitos curtos agroalimentares.

Palabras clave: circuitos curtos, plataformas digitais, tensões, desafios, comercialização

Análisis de la concentración y especialización de la producción de hortalizas en los municipios de Colombia entre 2007 y 2021.

Carlos Albeiro Mora Villalobos, Universidad de Talca, Chile; Jaime Alberto Rendón Acevedo, Universidad de la Sale, Bogotá.

Resumen

En 2021 los cultivos de hortalizas en Colombia representaron el 3,7% de la producción agrícola nacional, alcanzando 2,71 millones de toneladas de las cuales 81,2% procedía de 8 departamentos, siendo los más representativos Boyacá (20,3%), Antioquia (17,3%), Cundinamarca (12,0%), Nariño (8,1%) y Santander (7,4%). De los 1.121 municipios del país 796 reportaron producción. El objetivo de este artículo es analizar la concentración y especialización de la producción de hortalizas en los municipios colombianos entre 2007-2021. La metodología analizó dos bases de datos aplicando el coeficiente de Gini, el Coeficiente de Localización (LQ), el Índice de Herfindahl-Hirschman (HHI) y el índice de autocorrelación espacial de Moran para identificar los clústers agrícolas (CA). Las mediciones se realizaron en 2007, 2014 y 2021 (inicio-medio-final). Los resultados muestran un Gini regional de 0,7496, 0,7674 y 0,7072 en 2007, 2014

y 2021, respectivamente. Para 2021, se identifican 398 municipios con LQ mayor a 1,0 y 66 estaban entre el 20% de los valores más altos (12,03 y 27,02). Asimismo, hallamos 51 municipios donde las hortalizas representaban más del 50% de la producción agrícola total. Adicionalmente, en 2021 los municipios con mayor nivel de especialización HHI fueron Sáchica (1,00), Cajicá (0,77), Aquitania (0,65), Tibasosa (0,605) y Cota (0,619). En conclusión, los resultados indican una importante concentración regional de la producción de hortalizas en los últimos quince años. Entre 2007 y 2021, se observa una variación del 34,7% del número de municipios productores. Los cultivos más representativos en los años analizados fueron tomate, cebolla larga, cebolla de bulbo y zanahoria, que en 2021 fueron el 64,0% de la producción nacional. Estos resultados son un aporte para las instituciones gremiales, gobiernos regionales, administraciones municipales y formuladores de políticas públicas, porque constituyen un insumo para la planificación productiva regional en zonas rurales, especialmente donde existe agricultura familiar campesina.

Palabras clave: Hortalizas, Clústers agrícolas, Concentración productiva, Especialización productiva.

Acercamiento a un SIAL pesquero en la Región Lacustre de Pátzcuaro.

Moisés Salvador Becerra Medina, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo; Rosalía López Paniagua, UNAM; Katia Beatriz Villafan Vidales, UMSNH; Mateo Alfredo Castillo Ceja, UMSNH.

Resumen

La perspectiva modernizadora y progresista derivada del modelo neoliberal adoptado por muchas décadas en México trajo consigo un deterioro de las actividades agrícolas y pesca, una invasión de alimentos procesados por empresas trasnacionales, migración, cambio en los patrones de consumo, desnutrición carencia y dependencia alimentaria. Estos efectos de una u otra forma y en menor o mayor intensidad han transformado también a los territorios lacustres afectado a sus actores principales; pescadores, mujeres, niños, niñas, comerciantes, entre otros. En estas regiones los lagos han sido parte de la identidad cultural de los pobladores, además de ser el recurso más importante para desarrollar su actividad económica: la pesca. A pesar de que se cuenta con este recurso hídrico tan valioso, el acceso a la alimentación no está asegurado para los pescadores, ni sus familias. Esto se debe a que los lagos presentan graves problemáticas, como sequía, contaminación, degradación ambiental y pérdida de especies. En estas regiones se están movilizando hacia la defensa del territorio en la cual están transitando hacia una producción masiva de productos hacia la elaboración de alimentos a menor escala a enfrentando problemáticas diversas (formas vigentes y tradicionales) en la forma en que los alimentos son llevados al mercado, como se cultivan, producen, consumen, comercializan y transportan. Pero también ha propiciado la implementación de políticas pública que destaquen el rol protagónico e importancia de la Agricultura y Pesca Familiar como un sector que contribuye al desarrollo sustentable. Esta investigación analiza los factores que acercan a la visión de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) que van desde la planeación, diagnostico, dialogo-acuerdos institucionales, implementación y evolución. Bajo la sustentabilidad en la captura, comercio alternativo y responsable en la región lacustre de Michoacán de Ocampo, para fortalecer y rescatar la soberanía alimentaria y ubicarlos en la zona de estudio para el afianzamiento de la producción y el consumo responsable de las unidades domésticas y su identidad con y en el territorio.

Palabras clave: Región lacustre, pesca artesanal, desarrollo sustentable

Acuicultura a Pequeña escala, su rol en la seguridad alimentaria y en la subsistencia de comunidades locales.

Macarena Matamala Asencio, Instituto de Fomento Pesquero.

Resumen

La sobreexplotación pesquera ha sido un problema en la zona costera de Chile, lo que trae consigo perdida de los servicios ecosistémicos, esto está perjudicando cada vez más la biodiversidad del océano y consecuentemente la capacidad para proporcionar alimentos, mantener, calidad del agua y recuperarse de estas perturbaciones y, por tanto, también cambiando las economías locales de los territorios. La acuicultura a pequeña escala (APE) se observa como una respuesta a este fenómeno, con un enfoque de sostenibilidad, fortaleciendo las economías locales y validando su rol en la seguridad alimentaria.

Palabras clave: APE, seguridad alimentaria, sistemas socioecológicos, economía local.

Mercados costeros de lugar y economía del territorio en espacios marino-alimentarios en Chile.

Gonzalo Saavedra Gallo, Universidad Austral de Chile

Resumen

La expansión de los mercados globales, cuyo dinamismo está definido en gran medida por el comercio internacional, tiende a producir una articulación ambientalmente erosiva de las economías de pesca artesanal en Chile y en otras latitudes. Esto puede verse reflejado en el comportamiento histórico de los desembarques -con notorias oscilaciones y caídas-, en los flujos de exportación de esos productos, así como en las medidas administrativas que, desde los años 1990, se establecieron para limitar la presión extractiva sobre la biomasa, por ejemplo, las vedas biológicas, las restricciones regionales a la movilidad , el cierre del Registro Pesquero Artesanal, la asignación de cuotas según límites de captura, las estrictas medidas de manejo espacializado, entre otras. Pero la pesca artesanal también deriva sus capturas hacia el mercado nacional y hacia un conjunto de mercados localizados (MCL). En realidad, como ya lo anticipó Polanyi (2003) y como lo advierten los propios economistas (Stiglitz, 2003; Block, 2003), los mercados en estas tres escalas funcionan estrechamente articulados e, indefectiblemente, las oscilaciones a nivel global inciden en los mercados nacionales y en todas sus expresiones locales. Y esto es aun más patente en una economía como la chilena, estratégicamente abierta a los mercados globales (Ffrench-Davis, 2001; Harvey, 2011). A partir de una investigación etnográfica en 5 MCL, desarrollada entre 2021 y 2024, nuestros resultados revelan la importancia de estos mercados para las economías de los territorios litorales, así como el sentido y el valor que tienen para los actores locales (productores, comerciantes y consumidores), dimensionando y anticipando el su potencial como nodos fundamentales para la prosperidad de los sistemas agro-marino alimentarios en Chile.

Palabras clave: mercados costeros de lugar, sistemas agro-marino alimentarios, economía del territorio.

Análisis de los riesgos agropecuarios en el cultivo de cacao en Costa Rica.

Diego Fernando Quirós Badilla, Tatiana Solano Pereira, Johanna Solorzano Thompson, Javier Paniagua Molina, Universidad de Costa Rica

Resumen

Dentro de las dinámicas de cambio constante y nuevos desafíos en los sistemas productivos agroalimentarios, se vuelve necesario identificar y evaluar los riesgos presentes y las repercusiones que estos pueden tener en el sector, dado lo anterior, el presente estudio analiza los principales riesgos que enfrentan los productores de cacao en Costa Rica. Como primera etapa se realizó una caracterización socioeconómica de los productores, así mismo bajo un escenario base en monocultivo se analizaron los ingresos y egresos del agronegocio para determinar el beneficio-costo e indicadores de rentabilidad, se evidenció rentabilidad negativa en este escenario base, para contrarrestar este resultado se realizó un análisis de sensibilidad en los precios pagados al productor, requiriendo un incremento de aproximadamente 90% en el precio de venta. La identificación y jerarquización de los riesgos se realizó mediante entrevistas estructuradas a actores del sector, se ponderaron los riesgos identificados y se realizaron propuestas de políticas públicas y gestiones a nivel del agronegocio para su gestión o mitigación. Los resultados de la investigación revelan que el riesgo operativo posee mayor importancia en relación con los otros factores analizados, dentro de los riesgos ambientales se destaca la percepción de poco control sobre las variables climáticas y la falta de seguros agrícolas eficientes. En los riesgos financieros se refleja la necesidad de contar con liquidez y acceso a crédito. Las propuestas de políticas públicas y acción del agricultor sugieren la implementación de programas de capacitación y asistencia técnica para los productores, enfocados en prácticas agrícolas sostenibles y resilientes. Además, se recomienda el desarrollo de políticas públicas que faciliten el acceso a seguros agrícolas y financiamiento. Se espera que futuras investigaciones exploren la implementación y efectividad de las estrategias propuestas y su impacto a largo plazo en la producción de cacao en el país.

Palabras clave: riesgo agrícola, agronegocio, gestión de riesgos, política pública, análisis financiero

Producción de Chaitún y Mejillones, análisis de dos lógicas productivas en el Sistema Alimentario Local del archipiélago de Calbuco.

Claudia Torrijos, Gonzalo Saavedra, Universidad Austral de Chile

Resumen

Abordando los desafíos de las actividades productivas tradicionales en la economía neoliberal, el proyecto se enfoca en dos expresiones diferenciadas del ciclo económico en el espacio costero sur austral: la economía de la mitilicultura industrial moderna y la economía tradicional del marisqueo intermareal. Cada una de ellas presenta elementos para ser definida como un sistema alimentario local costero en tanto ambas constituyen un conjunto de procesos y actividades que involucran la producción, distribución y consumo de alimentos tradicionales, en este caso el chorito, *Mithylus chilensis*, comercializado en los mercados internacionales como mejillón chileno como modelo de un sistema alimentario local que lleva un producto tradicional a los mercados internacionales, nacionales, regionales y locales y que genera una importante fuente de trabajo formal para cientos de trabajadores y trabajadoras, principalmente habitantes de la comuna de Calbuco. En contraposición se considera como una expresión tradicional de la economía local a la producción de Chaitún, que corresponde al nombre tradicional dado a un surtido de mariscos, elaborado únicamente con productos obtenidos mediante marisqueo de orilla, este producto por su parte está orientado al mercado local y regional tradicional.

Palabras clave: sistema alimentario local (SIAL), sistemas agromarino- alimentarios localizados, mercados locales, chaitún, economía costera

Identificación de productos típicos en la circulación de productos derivados de la pesca artesanal de Niebla, Valdivia.

Martin Cerda Mejía, Universidad Austral de Chile

Resumen

Niebla es una localidad costera de la comuna de Valdivia, región de los Ríos, donde su vocación económica ha estado históricamente vinculada a la producción, intercambio y consumo de productos marinos entre las distintas sociedades y grupos humanos que lo han habitado, consolidándose hoy como uno de los sectores más característicos de la pesca artesanal de la Región. Dada la historia social y económica de Niebla y bajo una mirada socioeconómica que considere las relaciones sociales de producción y las formas que adquiere la circulación del producto social pesquero, nos preguntamos si existen productos de la extracción marina que posean una marcada identidad territorial que, por sus características, pueda ser caracterizada como típica o identitaria de Niebla. Para responder a esta pregunta, analizamos ideal y materialmente (Godelier, 1989) en la forma de la circulación del intercambio de productos derivados de la pesca artesanal de la localidad de Niebla las principales características de la actividad en las caletas del territorio, describimos el tipo articulaciones locales, nacionales e internacionales al mercado de los productos derivados de la pesca artesanal, sus nuevos formatos y sus productos típicos, y en último lugar analizamos el consumo local de los de los habitantes de Niebla de la producción de los pescadores artesanales locales y las consideraciones sobre su tipicidad territorial. Como resultado principal, los participantes de nuestra investigación reconocieron a la Sierra y en menor media la navajuela como el producto típico de la pesca artesanal de Niebla y la Desembocadura del Río Valdivia.

Palabras clave: pesca artesanal, identidad territorial, productos con densidad cultural.

Maguey/aguamiel, oficios y utensilios: una propuesta de valor.

Edgar Iván Roldán Cruz, IxM CONAHCyT/CEH

Resumen

Se expone la construcción metodológica de dio vida al Estudio Técnico para obtener la Declaratoria de Protección como Indicación Geográfica del “Maguey/Aguamiel”, el cual se centró en la geografías donde se extrae/produce el aguamiel; el origen y cobertura del maguey aguamielero (Hidalgo, histórico epicentro); procesos de extracción del aguamiel (oficios, utensilios, saberes y ciencia); los factores naturales (fisiografía accidentada que explica la diversidad de magueyes aguamieleros); y por último, los factores culturales (el papel del Tlachiquero/Tlachiquera y del Productor/Productora, resiliencia que alimentan la

cosmovisión del maguey aguamielero). Todo ello, además de proteger la calidad específica permitirá sin lugar a duda lograr un desarrollo rural sostenible en un mundo que se calienta y se seca.

Palabras clave: maguey pulquero, valorización, indicación geográfica.

Revitalización de la Producción de Cereales Tradicionales en Portugal: Desafíos y Oportunidades en la Cadena de Valor.

Isabel Dinis, Daniela; Pedro Mendes-Moreira, Instituto Politécnico de Coimbra

Resumen

A partir de la década de 1980, la producción de cereales en Portugal sufrió una disminución, con el resultado de una reducción de la autosuficiencia del 56% al 18% entre 1990 y 2023. Las variedades tradicionales de cereales, conocidas por su alto contenido nutricional, características sensoriales y una larga vida útil, se han eliminado en gran medida de las cadenas de suministro alimentario mundiales. En los últimos tiempos, ha habido un aumento de nuevos patrones de consumo en las zonas urbanas, lo que ha llevado a una creciente demanda de pan de alta calidad. Esto ofrece una oportunidad prometedora para los agricultores que desean invertir en métodos de producción sostenibles y en la utilización de variedades tradicionales. Sin embargo, este enfoque plantea varios retos que deben considerarse. Estos desafíos incluyen la disponibilidad de semillas, la aplicación de la tecnología adecuada, el cumplimiento de las leyes vigentes, la comercialización y la comunicación eficaces, las dificultades logísticas para acceder a los mercados premium, y la restauración de los conocimientos y las habilidades de las comunidades rurales en la elaboración de pan y el uso de granos tradicionales en los platillos tradicionales.

Palabras clave: variedades tradicionales; modelos empresariales; gobernanza; agrobiodiversidad

El rol del Mercado local Presidente Ibáñez en el desarrollo y valor social de las economías locales del archipiélago de Calbuco

Carolina Barría Cárdenas, Universidad Austral de Chile

Resumen

Los mercados locales son espacios socioeconómicos con una fuerte carga cultural que brinda al público la oportunidad de reencontrarse con la identidad del territorio; revalorizando las tradiciones y cultura de las localidades que articula a través del intercambio. Estos espacios tienen la cualidad de ofrecer alimentos cargados de un saber/hacer tradicional a través de la práctica de la agricultura familiar que ejercen los feriantes campesinos/as que comercializan sus productos. Por un lado, este mercado representa una construcción sociohistórica, resaltando la importancia del habitus en la práctica socioeconómica que hace posible el surgimiento de este espacio por productores locales. Por otro, la relevancia de estos actores en la actualidad; surgiendo el concepto de capital y valor simbólico asociado a la alta valoración de sus productos y a las formas tradicionales en el ejercicio de sus prácticas económicas. Además, el mercado representa en el territorio un punto de articulación y movilidad socioespacial de las diversas economías locales adyacentes a este punto, cumpliendo un rol importante en la actualidad para el desarrollo y persistencia de las economías tradicionales.

Palabras clave: mercado municipal Presidente Ibáñez, archipiélago de Calbuco, prácticas socioeconómicas, circuitos cortos comerciales.

Simposio II
Estrategias de valorización de alimentos en productos, procesos y sistemas

Coordinación: Stephany Molina Castillo, Yair Fernández Sánchez.

Café 4.0: Estrategia de valorización para cadenas cortas del grano.

Marisol Velázquez-Salazar, Universidad Panamericana, México.

Resumen

La pandemia de COVID-19 ha desencadenado un notable repunte en la digitalización como método primordial para la comercialización de distintos productos y servicios. Durante la emergencia sanitaria, la limitación en el acceso a puntos de venta impulsó a los productores primarios a incursionar en la venta remota de sus productos. Este fenómeno no ha eludido a la cadena de café en México, generando tanto beneficios para algunos productores como marginación para otros. Lo mismo ha pasado con otras tecnologías como maquinaria, equipo y plantas resistentes a las plagas. Esta disparidad entre aquellos productores con acceso a la digitalización, información y otras tecnologías y aquellos que carecen de ello se ha ampliado aún más debido al papel determinante del avance tecnológico en sus operaciones, sobre todo para llegar directamente al consumidor final.

Objetivo y Metodología del Estudio: El propósito de este trabajo consiste en analizar el nivel de digitalización y la tecnología disponible entre los productores de café en México que podrían ser parte de una estrategia de valorización, con un enfoque centrado en las cadenas cortas. Se empleará una metodología cuantitativa utilizando datos provenientes de los censos agropecuarios y/o censos de población y vivienda a nivel municipal.

Hipótesis y Perspectivas Futuras: Se plantea la hipótesis de que, a pesar del aumento de la digitalización mediante tecnologías básicas como teléfonos móviles y la renovación de plantas, estas acciones amplían en lugar de cerrar las brechas de desigualdad entre productores de pequeña, mediana y gran escala. Esta tendencia conlleva a una mayor concentración del sector en los productores con acceso a la tecnología, información y medios digitales, relegando a aquellos que se encuentran en los márgenes de la cadena de valor. Sin embargo, si la incorporación de la tecnología se hace como parte de una estrategia de valorización, el efecto negativo podría revertirse, sobre todo en el caso de cadenas cortas.
Conclusión: En suma, el sector cafetalero enfrenta el desafío de afrontar las disparidades tecnológicas y de acceso que podrían conducir a una exclusión progresiva de los productores que carecen de estas herramientas. Este estudio busca arrojar luz sobre estas inequidades y sus implicaciones en la cadena de café en México.

Palabras clave: café, digitalización, valorización, cadenas cortas.

Cadenas cortas o circuitos largos en la comercialización de alimentos: dilemas y desafíos de la transición ecológica de cooperativas campesinas y agrícolas de Chile.

Eduardo Letelier, Julien Vanhulst, Universidad Católica del Maule; Eduardo Meza, Vivero Regeneración.

Resumen

La investigación caracteriza la tendencia reciente hacia la creación de cooperativas campesinas y agrícolas que asumen una identidad orgánica, agroecológica y afines. A partir del análisis estadístico de diversos registros públicos se cuantifica el proceso emergente de creación de este tipo de cooperativas. Complementariamente, a partir de una revisión documental y entrevistas con informantes clave, se caracterizan las motivaciones que llevaron a su creación, sus orientaciones estratégicas y los principales dilemas, contradicciones y desafíos en un doble escenario de permanencia del modelo agroindustrial exportador y de transición ecológica. Del análisis realizado se destaca que la creación de cooperativas orgánicas y agroecológicas es un proceso reciente, asociado a un nuevo marco de políticas de fomento cooperativo a nivel nacional, asociado a la reforma a la Ley General de Cooperativas de 2016. Asimismo, este proceso coincide con la reforma al reglamento de la Ley de Agricultura Orgánica de Chile de 2016, que posibilitó la creación de sistemas de autocertificación para las organizaciones de agricultores orgánicos.

Las cooperativas agroecológicas y orgánicas de reciente creación se caracterizan por tener un número relativamente menor de socios y estar enfocadas a nichos de mercado nacional e internacional, con mayor capacidad de pago, interesados en la calidad nutricional y ecológica de los alimentos. Esto plantea a su vez un dilema en cuanto a la huella ecológica que implica la cadena de distribución basada en circuitos de larga distancia, lo que contradice los valores medioambientales defendidos por la organización. De esta manera, la sostenibilidad económica del funcionamiento de las cadenas cortas de comercialización de alimentos emerge como un principal desafío para la transición ecológica de las cooperativas campesinas y agrícolas, en un contexto de políticas agrarias de orientación neoliberal.

Palabras clave: cooperativas, transición, agroecología, agricultura orgánica.

Quesos Artesanales Los Esteros de Loncoche

Ximena Paredes Eyzaguirre, Marco Carrasco Mencarini, Quesos Artesanales Los Esteros de Loncoche.

Resumen

Abordar los objetivos de desarrollo sostenible implica un desafío de gran envergadura para el planeta, el país y la industria. Específicamente la industria de alimentos enfrentará grandes transformaciones, las que implicaran disrupciones a sus modelos actuales de negocio. Fábrica de quesos Artesanales de Loncoche, pequeña productora de la IX región, ha desarrollado una estrategia para su transformación a esta nueva tendencia. Para este desafío a diseñado una nueva propuesta de valor sostenible, con impacto positivo socio/ambiental y económico para toda la cadena de valor. Utilizando metodologías como el CANVAS Sostenible, Diseño Sostenible y el Ecodiseño, incorpora el impacto de aspectos tales como alimentación sana, reducción de huella de carbono, uso de energía de fuentes renovables, circularidad de residuos de la cadena, materia prima orgánica y proveniente de agricultura regenerativa, desarrollo de clientes y proveedores pyme, diversidad de género e inclusión de pueblos originarios. Se presentan los resultados de la implementación de esta estrategia y el impacto de este nuevo modelo de negocio.

Palabras clave: sostenibilidad, modelo de negocio.

Hacia el reconocimiento de la tradición campesina de ahumado de ají en zarandas de Palmilla como patrimonio cultural inmaterial: un camino de valorización de un producto local.

Ximena Quiñones Díaz, Roberto Fuertes, Cristian Yáñez, Eduardo Valdés, Diego Muñoz, Universidad Católica del Maule.

Resumen

El patrimonio es el legado cultural que recibimos del pasado, que vivimos en el presente y que vamos a heredar a las generaciones futuras. Este legado no solo se compone de monumentos, sitios arqueológicos y obras de arte, sino que también hay un patrimonio portado por las personas que consiste en tradiciones, usos sociales, técnicas, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo. En Chile, las familias campesinas de la localidad de Palmilla, ubicada en la comuna de Linares, portan una antigua tradición de producción ajicera formada por una trama de conocimientos, prácticas de cultivo y técnicas de procesamiento del ají, cuyo elemento distintivo es el ahumado de ají en zarandas, el cual fue desarrollada hace generaciones por los propios campesinos y que es un sello de identidad local. El objetivo de este trabajo es describir los atributos y valores patrimoniales vinculados a la tradición para su reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial (PCI). El método consideró entrevistas en profundidad a cultores(as), consumidores del ají ahumado, líderes locales, profesionales de instituciones relacionadas, realización de actividades de mediación artística con la comunidad y la construcción participativa de un mapa biocultural del territorio. Como resultado se encontró que la tradición corresponde a dos ámbitos de manifestación del PCI (conocimientos y usos relacionados a la naturaleza y el universo, y técnicas artesanales tradicionales); cumple con criterios de UNESCO para la salvaguardia del PCI (es tradicional, contemporáneo, representativo, comunitario e integrador y está vivo), y posee atributos y valores patrimoniales, tales como el valor histórico, cultural, simbólico, identitario, económico y de singularidad.

Palabras clave: patrimonio agroalimentario; campesinos; ají ahumado en zarandas: Capsicum spp.; patrimonio cultural.

Pasado y presente de especies alimenticias de recolección en Oaxaca y Michoacán, México

Nimcy Arellanes Cancino, Universidad Nacional Autónoma de México

Resumen

Dentro de algunas comunidades locales de los Estados de Oaxaca y Michoacán existe una tradición de recolección de flora y fauna para su consumo humano, las cuales son vendidas en mercados tradicionales como autoconsumidas, y que en muchos casos coincidían con celebraciones religiosas como con las estaciones de la naturaleza. En esta ponencia se abundará sobre las especies que fueron y son parte del patrimonio biocultural de habitantes michoacanos como oaxaqueños, así como el riesgo de su desaparición por pérdida de su territorio natural, o de su sobreexplotación, por convertirse en productos "gourmet".

Palabras clave: historia ambiental, patrimonio biocultural, historia comparada, Oaxaca, Michoacán.

El agrobioturismo como herramienta para potenciar los vínculos entre agricultura, bioeconomía y turismo: concepto y experiencias en América Latina

Marvin Blanco Murillo, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)

Resumen

La ponencia presenta resultados de acciones impulsadas desde el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) para promover los vínculos entre agricultura, bioeconomía y turismo dentro de estrategias de desarrollo rural-territorial que apunten a incrementar y diversificar tanto la oferta productiva, como el empleo y los ingresos. Se propone el agrobioturismo como una nueva tipología turística que se lleva a cabo en espacios urbano-rurales, que busca la integración armoniosa de la biodiversidad, la agricultura y las prácticas de aprovechamiento de la bioeconomía, con fines recreativos y comerciales. Con esta herramienta se busca visibilizar, reconocer y remunerar los esfuerzos que hacen pequeños productores, emprendedores, empresas y organizaciones que apuestan por producir de una forma más eficiente y sostenible. Con el propósito de ejemplificar y validar el concepto de agrobioturismo, así como evidenciar su potencial en América Latina, se convocó a un concurso de casos al cual se presentaron 110 propuestas de 14 países. Son emprendimientos que llevan a cabo actividades de agricultura, ganadería y conservación del bosque, además de apicultura, pesca artesanal e investigación, entre otras. El 55% de los emprendimientos corresponden a la agricultura familiar, 23% son asociaciones, 11% empresas privadas y el 7% son operados por universidades o institutos de investigación. En cuanto a las prácticas de aprovechamiento de la bioeconomía se encontró que el 54% realizan uso sostenible de la biodiversidad (flora y fauna, paisaje, recolección de frutos, semillas, raíces y fibras), 29% aplican servicios ecosistémicos (conservación del bosque, humedales y especies nativas). Además, un 7% aplican prácticas de eco-intensificación (permacultura, agroecología polinizadores, reciclaje). También se identificaron aplicaciones de la biotecnología (bioinsumos, control de plagas, mejoramiento de variedades) y generación de bioproductos (biofertilizantes, productos cosméticos y de uso alimenticio). En cuanto al desarrollo turístico del emprendimiento, 53% están en operación y el 47% en proceso de implementación. Asimismo, los emprendimientos han recibido capital semilla y servicios de asesoría y capacitación por parte de instituciones gubernamentales (24%), universidades (20%), ONG (19%), alcaldías (15%) y cámaras de comercio y turismo (7%). Solamente el 11% reportan no haber recibido ningún apoyo.

Palabras clave: agrobioturismo, bioeconomía, agricultura, turismo, tipología turística, producto turístico.

Aprovechamiento de la harina de mazorca de cacao (Theobroma cacao L.), de las variedades CATIE-R1 y CATIE-R6, de la Finca Orgánica Montaña KiK, como alternativa de base alimenticia para los bovinos.

Francini Acon, Isabel Navarro, Steven Valverde, Dayan Zúñiga, Universidad Nacional de Costa Rica.

Resumen

Este trabajo analizó el potencial de la harina de mazorca de cacao como base alimenticia para bovinos, centrándose en las variedades CATIE-R1 y CATIE-R6 en la Finca Orgánica Montaña KiK en Costa Rica. Se destacó la problemática del desperdicio de cáscaras de cacao y como se propone su uso como alternativa sostenible. Se buscó evaluar el valor nutricional de estas cáscaras y su potencial como sustituto en la alimentación animal, particularmente en bovinos, con el objetivo de reducir costos y mitigar la escasez de granos y cereales. Para esto se realizó una revisión de literatura y un análisis de laboratorio para determinar los porcentajes nutricionales de la harina de mazorca. Se logró determinar que el manejo inadecuado de la cascara de la mazorca de cacao estaba generando problemas con plagas y hongos en la finca, afectando de

esta forma a los cultivos de cacao y en relación a la propiedades nutricionales de la harina se encontró que posee un alto potencial para ser implementada en la alimentación de bovinos, sin embargo su consumo se limita solo a bovinos de producción cárnica, debido a la presencia de la Teobromina, la cual puede llegar a comprometer la calidad y seguridad de la leche en los bovinos de producción lechera. Así mismo la presencia de esta sustancia planteo una limitante de 6 kg diarios de esta harina, generando de esta forma que no se pueda usar como única base alimenticia y que se deba de complementar con otras bases para potenciar su efectividad.

Palabras clave: mazorca, cacao, harina, alimentación, bovinos.

Harina de Residuos de Yuca (Manihot esculenta) en Galletas: Sostenibilidad y Aceptabilidad Sensorial.

Daniela Ávila, Alisson Espinoza, Scarleth Mata y Kennet Mora, Univ. Nacional de Costa Rica.

Resumen

El término “desperdicio de alimentos” se puede entender como aquellos alimentos aptos para el consumo de las personas que son rechazados, esta problemática está dada por diversas razones como el incumplimiento de los estándares de calidad (Román, 2022). La yuca (Manihot esculenta) es una especie de raíz amilácea de bajo costo y fácil adaptabilidad producida en los trópicos. Este cultivo posee altos rendimientos y una gran utilidad en la industria alimentaria, representando una de las principales fuentes de calorías, además de su aporte en carbohidratos, proteínas, minerales y vitaminas (Arguedas-Gamboa et al, 2015; Céspedes et al, 2017). En un estudio realizado por Núñez (2022) se comentan algunos parámetros de calidad impuestos en la yuca, como; peso, longitud y diámetro. Esto genera el descarte al menos un 15% del producto total cultivado por los productores. Los productos como galletas se encuentran hechos a base de harina de trigo, por lo que este producto posee una alta demanda (Bustillos, 2022).

En la búsqueda de alternativas sostenibles y aprovechamiento de recursos en la industria alimentaria, la presente investigación busca explotar los residuos de la comercialización de yuca, creando métodos que disminuyan las pérdidas para los productores y beneficien a la seguridad alimentaria de la región.

La elaboración de galletas a partir de harina de residuos de yuca puede ayudar a mitigar las pérdidas económicas de los productores por medio de la transformación de desechos en productos para comercialización, por ello, se vuelve relevante obtener un mayor conocimiento de las características sensoriales del producto y su elaboración. La presente investigación tiene como objetivo principal determinar la factibilidad de la harina elaborada a partir de residuos de yuca para la fabricación de galletas, a través de una valoración de sus características y cualidades, para ser utilizada como un sustituto de la harina de trigo.

Palabras clave: harina, residuos, yuca.

Elaboración y caracterización de un inventario de los productos alimenticios no procesados con valor nutracéutico, ofrecidos en la Feria del Productor Generaleño de Pérez Zeledón, en los meses de Agosto a Noviembre del 2023.

Silvia Badilla, Emmanuel Gamboa, Wendy Leiva, Alitza Vargas, Universidad Nacional de Costa Rica

Resumen

El presente trabajo de investigación se basó en la elaboración de un inventario de los productos no procesados que contengan sustancias nutracéuticas en la Feria del Productor Generaleño, eso principal se realizó debido a una necesidad identificada en la Región Brunca, por lo tanto, el inventario brinda información sobre cuales productos se puede encontrar que tenga de forma natural contener sustancias nutraceúticas. Por lo que este trabajo su metodología fue realizar visitas de campo a la feria, en la cual se encuesto gran cantidad de vendedores de productos, para así conocer la procedencia de estos y que tanto conocimiento se manejaba sobre los beneficios de los alimentos que ofertan, por lo que el enfoque de la investigación es exploratorio y con un enfoque cualitativo, pero a su vez, con ayuda del enfoque cuantitativo. Como parte de los resultados se obtuvo la caracterización del lugar en la cual se describe claramente tanto la historia y como se maneja la administración de la feria, además de ello se analizó las respuestas brindadas por los vendedores de la feria en la cual se destaca que no hay mayor conocimiento sobre los beneficios de los productos que se ofertan y se obtuvo un total de 66 productos diferentes en la

cual 37 presentan sustancias nutraceúticas. En cuanto a las conclusiones se destaca que se pueden encontrar gran variedad de alimentos que cuentan de forma natural sustancias nutracéuticas y la característica principal es que en su mayoría son de la zona de Pérez Zeledón, a su vez se recomienda llevar a cabo un estudio de los productos alimenticios con propiedades nutracéuticas comercializados y producidos en otros cantones de la Región Brunca.

Palabras clave: nutracéutico, región Brunca, beneficios, disponibilidad, inventario.

Las rutas agroalimentarias en América Latina como herramientas de valorización territorial de productos locales: características, situación actual y perspectivas de futuro

Marvin Blanco, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)
Daniel De Jesús Contreras, Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM)

Resumen

Las rutas agroalimentarias se definen como itinerarios turísticos basados en un producto o conjunto de alimentos por medio de las cuales se puede conocer los procesos productivos y la cocina local (Barrera y Bringas, 2008). En América Latina estas figuras se inspiraron en las rutas gastronómicas europeas y paulatinamente ganaron notoriedad debido a su capacidad para activar Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) mediante la movilización de la calidad territorial (Blanco y Riveros, 2004; Blanco, 2012). El objetivo de esta comunicación es analizar las rutas agroalimentarias en América Latina para conocer su estado actual y sus perspectivas de futuro, en relación con su conceptualización como herramientas de valorización territorial de productos locales. Se trata de un estudio exploratorio llevado a cabo en dos fases: 1) revisión de literatura reciente sobre rutas agroalimentarias y 2) aplicación de un cuestionario en línea a representantes de las rutas. En total se obtuvieron 26 cuestionarios válidos, abarcando países como Colombia, México, Ecuador, Chile, Perú, Honduras, Argentina, Bolivia, Brasil, Costa Rica, Paraguay, República Dominicana y Venezuela. Entre los resultados más relevantes se identificó que el 85% de los proyectos corresponden a la categoría de "ruta por producto" (café, cacao, mezcal, panela, entre otros) y el 15% restante a la categoría "ruta temática" (abastos, jesuítica). El 80% de las rutas se encuentran activas; mientras que el 20% restante están inactivas. El 27% son gestionadas por gobiernos locales/regionales; el 23% por organizaciones no gubernamentales y el 12% corresponde a una gestión mixta. Se identificó que el 50% son proyectos poco conocidos, el 25% cuenta con reconocimiento regional/provincial y el 13% están posicionados a nivel nacional. Las principales problemáticas enunciadas fueron: poco trabajo coordinado entre los actores territoriales; canales de promoción y comercialización pasivos; escasa capacitación y profesionalización; y ausencia de financiamiento y seguimiento. Finalmente, sobre los planes de futuro se mencionó la asociación entre los actores y la articulación con instituciones públicas; afianzar el proyecto para mejorar su competitividad; ampliación de la oferta turística y mayor sinergia territorial.

Palabras clave: estrategias de valorización de alimentos en productos, procesos y sistemas.

Valorización de productos agropecuarios nativos, como estrategia contra la inseguridad alimentaria en Manizales – Colombia.

Luis Ernesto Pérez Barrera y Luz Mary Montes Ramírez, Universidad de Caldas, Manizales, Colombia.

Resumen

Introducción: Pese a una reducción del 2% en los índices de inseguridad alimentaria en Colombia, al pasar de 28.1% en 2022, al 26.1% en 2023, alrededor de 14 millones de colombianos sufren de este flagelo. Por su parte en el departamento de Caldas, y su capital la ciudad de Manizales, las cifras para el 2023, rondaban el 14.8% y 13% respectivamente, con base en el informe del Departamento Nacional de Estadística (DANE). Siendo la inseguridad alimentaria un fenómeno multicausal, el desperdicio de alimentos es una de las principales causas de ésta en la sociedad contemporánea. Es así como de acuerdo con el DANE, en Colombia, en el 2019, se desperdiciaron alrededor de 9.76 millones de toneladas de alimentos, lo que equivale al 34% de la producción total. Por su parte la ciudad de Manizales aporta a este desperdicio, alrededor de 96 toneladas mensuales de frutas y verduras, de acuerdo con la dirección de la Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia (ABACO). De este desperdicio, el 60% se genera durante las actividades de postcosecha y distribución, por lo tanto, es imperioso abordar esta problemática mediante estrategias tendientes a reducir dicho desperdicio, y por ende las alarmantes cifras de hambre del país, el departamento de Caldas y su capital. En este sentido, en agosto de 2017, se formaliza una alianza entre el banco Arquidiocesano de alimentos de Manizales y la universidad de Caldas, con el propósito de aunar

esfuerzos en beneficio de sus comunidades. Mas adelante, se une a este fin, la secretaría de agricultura de Manizales. Es así como el programa de ingeniería de alimentos desarrolla un proyecto de recuperación y procesamiento de parte de los excedentes agropecuarios producidos en la zona periurbana de Manizales, con miras a su valorización.

Palabras clave: inseguridad alimentaria; investigación-acción, soberanía alimentaria, innovación social.

¿El paladar secuestrado? Las implicaciones en los procesos de valorización: Reflexiones a partir de los consumidores de quesos.

Angélica Espinoza Ortega, Laura Sánchez-Vega, Eric Montes de Oca-Flores, Stefany Molina-Castillo, H. Yair Fernández-Sánchez, Carla I. Ortega González y Wilfredo A. Mejía-Orellana, Universidad Autónoma del Estado de México.

Resumen

En las dos últimas décadas trabajos realizados principalmente en Europa analizan la contribución de los alimentos locales en el desarrollo rural a través de los procesos de valorización, siendo vistos como una pauta a seguir en América Latina. No obstante, el éxito de esas propuestas depende de factores que involucran tanto a productores como consumidores. Trabajos en el exterior mencionan que los consumidores están cada vez más preocupados por la calidad el origen y los procesos a los que han sido sometidos los alimentos que ingieren, sin embargo, resultados en consumidores mexicanos muestran respuestas ambiguas al respecto, por lo que es necesario indagar más sobre la percepción que se tiene de los alimentos locales en países latinoamericanos y desde diversos enfoques de análisis. El objetivo del trabajo fue analizar la percepción de consumidores sobre quesos artesanales y productos industrializados. La metodología fue de corte mixto, se realizaron ejercicios de catas, de libre asociación de palabras, además de asociación de nostalgia alimentaria. En las pruebas se usaron utilizaron quesos artesanales, quesos industrializados y productos análogos. Participaron consumidores de diversas generaciones sociológicas. Los resultados muestran las diversas percepciones entre generaciones, los problemas en identificar el tipo de producto consumido, así como las sensibilidades respecto a los productos tradicionales. Los resultados de este tipo de trabajos contribuyen al entendimiento e implicaciones de los procesos de valorización en el contexto latinoamericano.

Palabras clave: quesos, percepciones, procesos valorización, México.

Del bosque a la ciudad: aceptación y rechazo por el consumo de hongos comestibles silvestres en los espacios urbanos.

Stefany Molina Castillo, Angélica Espinoza Ortega, Universidad Autónoma del Estado de México

Resumen

Gracias a los saberes ancestrales de los grupos étnicos, México es el segundo país con mayor consumo de hongos comestibles silvestres. Los hongos contribuyen a la soberanía alimentaria de las comunidades rurales y grupos étnicos en zonas forestales, y a la economía de las familias recolectoras a partir de la comercialización en carreteras, tianguis y mercados tradicionales en zonas urbanas. Los hongos comestibles silvestres han pasado de ser un alimento de subsistencia para las comunidades en zonas forestales a estar presentes en la cocina de los espacios urbanos. Por ello, es importante analizar los aspectos que contribuyen a que estos alimentos permeen en las sociedades posmodernas. Para ello se diseñó un cuestionario en la plataforma Google Forms y se distribuyó en redes sociales. El cuestionario abordó los niveles de neofobia alimentaria de los participantes a través de la Escala de Neofobia Alimentaria; sus percepciones y usos gastronómicos a partir de la Libre Asociación de Palabras; y sus motivos de consumo por medio del Food Choice Questionnaire. Participaron 493 consumidores. Se observó que el nivel de neofobia alimentaria está influenciado por el sexo, la escolaridad y el nivel de ingresos; las personas neofílicas muestran percepciones de familiaridad hacia los hongos, así como una percepción de conexión con el bosque, mientras que los neofóbicos muestran mayor temor por su consumo. Entre los principales motivos de consumo se encuentra la versatilidad de los hongos para combinarse con diversos alimentos y dar como resultado una importante diversidad micogastronómica ligada principalmente a platillos tradicionales mexicanos.

Palabras clave: consumidores, percepciones, alimentos de recolección, neofobia alimentaria, México.

Evaluación de quesos tradicionales ecuatorianos. Base para la obtención de la Denominación de origen protegida.

Bella Crespo, Universidad Católica de Santiago de Guayaquil – Universidad de Córdoba

Resumen

Numerosos productos alimenticios, incluidos quesos, han obtenido la denominación de origen en diferentes partes del mundo. Estos casos han demostrado que un proceso de evaluación riguroso puede asegurar que los productos cumplan con los estándares y tradiciones específicos de la región. En regiones donde se ha implementado exitosamente la denominación de origen para quesos se ha observado una alineación más cercana entre las características sensoriales y químicas del queso y los estándares establecidos (Lesmes Ramos, J. L. 2017). Esto ha llevado a una mayor uniformidad y coherencia en la calidad de los productos. La búsqueda de la denominación de origen a menudo implica la adopción de prácticas de producción más tradicionales y sostenibles. Esto puede incluir la selección cuidadosa de materias primas, métodos de procesamiento artesanales y una mayor atención a los detalles en cada etapa del proceso. Estas mejoras contribuyen a la calidad y autenticidad del producto final. Este es el caso del "Queso Paipa" un queso Colombiano, cuya obtención de DO permitió el mejoramiento y buscan el mantenimiento de la calidad, como lo menciona Puerto-Avendaño et al. (2021) "debido al gran potencial del Queso Paipa para llegar a mercados nacionales e internacionales, gracias a su reciente denominación de origen, surgen la necesidad de priorizar la incorporación de normativas como Buenas Práctica de Manufactura para garantizar la inocuidad de los alimentos y mejorar la competitividad del producto".

Palabras clave: denominación de origen, microbiología, quesos artesanales.

Valorización del Patrimonio Agroalimentario y Cultural de Alto BioBio: Estrategias de Desarrollo con Identidad Territorial

Viviana González, consultora independiente.

Resumen

La presente ponencia aborda la implementación de estrategias para la valorización del patrimonio agroalimentario y cultural en la comuna de Alto BioBio, Chile, utilizando el modelo de Desarrollo Territorial con Identidad Cultural (DTR-IC). Este enfoque tiene como objetivo principal potenciar el desarrollo económico y social del territorio mediante la identificación, valorización y promoción de sus activos bioculturales.

Palabras clave: valorización, agroalimentario, identidad territorial, innovación, pewenche.

Gastronomía como catalizador de los sistemas alimentarios sostenibles.

Consuelo Poblete, Ruta de los abastos, MINAGRI, Chile

Resumen

El Club de Producto Ruta de los Abastos es una cooperativa de turismo que trabaja por la puesta en valor del maritorio y el secano costero y de interior en la Región de O'Higgins, para fortalecer las economías locales desde la comercialización de experiencias de turismo gastronómico. Un turismo que pone al centro a los viñateros campesinos, los pastores de ovejas, las recolectoras de orilla, pescadores, cocineros, restaurantes, los agricultores de la quinua, los productores de cerveza, de maíz, trigo y aceite, los salineros, huerteros, apicultores, artesanos, sus saberes, sus sabores.

Palabras clave: sostenible, turismo, enogastronómico, rural.

Hacia la valorización de plantas silvestres alimenticias de las Yungas.

Nahuel Morandini, Universidad Nacional de Salta.

Resumen

En este trabajo exponemos resultados preliminares del proyecto de investigación "Domesticación de Plantas Silvestres Alimenticias en Comunidades Locales de las Yungas de Jujuy y Salta" del Consejo de Investigaciones de la Universidad Nacional de Salta (CIUNSa R483/2018)". En una primera aproximación listamos el elenco de las especies empleadas en la alimentación por parte de tres comunidades campesino-indígenas de las Yungas de Salta y Jujuy (Argentina): Comunidad Aborigen de El Arazay (Departamento Santa Victoria, Salta) y comunidades campesinas de Ocloyas (Departamento Manuel Belgrano, Jujuy) y

Valle Grande (Departamento Valle Grande, Jujuy). Conjuntamente trabajamos en la identificación de los vegetales empleados en la alimentación con un particular énfasis en el uso de las plantas nativas. Para poder desarrollar e identificar el modo de obtención de las mismas, distinguimos tres situaciones de partida diferentes: a.- Especies cultivadas (huertos y sembradíos), b.- especies adquiridas en comercios y: c.- especies recolectadas del monte. Posteriormente, cotejamos los resultados obtenidos y los comparamos con bibliografía existente. Para el caso de las plantas nativas destacamos aquellas que son recolectas y las que tienen algún grado de manejo agrícola. Posteriormente, identificamos y detallamos el manejo realizado sobre Solanum betaceum Cav (chilto o tomate de árbol), por parte de pobladores cooperativizados de las localidades de Ocloyas y Valle Grande. Cotejamos algunos descriptores morfológicos junto a volúmenes de cosecha sistematizados entre 2017-2021 entre poblaciones silvestres y el manejo in situ de parcelas agroforestales. En general, las poblaciones cultivadas difieren de las silvestres en todas las variables, excepto en la concentración de sólidos solubles. Las variables morfológicas de frutos (peso, diámetro y longitud) y de semilla (peso de lote, número de viables, no viables y total) fueron mayores y significativamente diferentes en las plantas cultivadas respecto a las colectadas del monte, al igual que el porcentaje de germinación. Además, se encontraron también diferencias entre las poblaciones silvestres, lo que podría estar asociado a un manejo in situ diferencial producto de la cercanía a los centros poblados. Respecto a la cosecha, en 2017 la totalidad de la cosecha provenía de la recolección, mientras que para 2021 en las localidades de Valle Grande y Normenta el total cosechado fue de parcelas bajo algún esquema de manejo. Estos resultados provisorios sugieren, por una parte, que la condición de manejo de la especie impacta en descriptores sensibles a la interacción fenotipo-ambiente. En relación a la cosecha, se logra ver el impacto positivo del manejo a partir de la modificación del sitio ecológico, donde los mayores volúmenes están relacionados a la intensidad del manejo. Sin embargo, es necesario profundizar estos estudios en escalas temporales más amplias y reflexionar en qué marco general se circunscribe las estrategias de apropiación y obtención de los recursos fitogenéticos utilizado en la alimentación.

Palabras clave: metodologías, innovación territorial, triangulación, desarrollo.

Trazabilidad y Cadenas de Valor en la Pesquería Artesanal de Merluza Austral: Desafíos y Oportunidades en la Región de Aysén

Viviana González Herrera, Future Of Fish, Oceana y GEF Gobernanza Marino Costera.

Resumen

Este estudio aborda la implementación de estrategias de trazabilidad y la optimización de las cadenas de valor en la pesquería artesanal de merluza austral en la Región de Aysén, Chile. El proyecto se centra en las comunidades de Puerto Gala y Puerto Gaviota, destacando la importancia de mejorar la calidad y la comercialización del producto mediante la participación activa de las comunidades locales.

Palabras clave: trazabilidad, pesquería artesanal, merluza austral, cadenas de valor, región de Aysén

Revalorización digital de la quesería en México: Un primer acercamiento a partir del uso de redes sociales entre promotores y productores.

Héctor Fernández-Sánchez, Angélica Espinoza-Ortega y Laura Sánchez-Vega, Universidad Autónoma del Estado de México.

La revalorización digital se define como un proceso en el cual los productos, servicios o prácticas tradicionales adquieren un nuevo valor para los consumidores contemporáneos mediante su promoción y difusión utilizando tecnologías de la información y comunicación (TIC). En México, la presencia de contenido digital sobre la quesería es cada vez más notable. Sin embargo, se sabe poco sobre su origen, especialmente en lo que respecta a la participación de actores clave en la cadena leche-queso, como los productores y promotores. El objetivo de esta investigación fue analizar el uso de redes sociales para la difusión de contenido sobre la quesería en México. A través de un cuestionario en línea, en el que participaron 69 productores de quesos y 26 promotores, se observó que las plataformas más utilizadas para la difusión de contenido e información en ambos grupos fueron Facebook e Instagram, seguidas de TikTok, Twitter y YouTube. El 40.6% de los productores se autoidentificaron como rurales, y para ellos, el uso de WhatsApp es crucial para la difusión de sus productos. Además, señalaron que actualmente no utilizan otras plataformas, aunque no descartan hacerlo en el futuro si reciben la instrucción adecuada, lo que demuestra un interés en digitalizar sus prácticas. En cuanto al tipo de contenido digital, los productores destacan publicaciones sobre la oferta de sus productos lácteos y experiencias gastronómicas. Por otro lado,

los promotores crean reels, hashtags e infografías relacionadas con actividades como catas, elaboración de tablas y difusión de información sobre la quesería mexicana. Este estudio proporciona un primer acercamiento al uso de redes sociales en la promoción de la quesería en México, destacando su papel en la revalorización digital de quesos auténticos y ofreciendo una base para futuras investigaciones, en especial sobre la percepción de los consumidores ante estos estímulos.

Palabras clave: revalorización digital, quesos auténticos, redes sociales, quesos mexicanos

Valorización del patrimonio fitogenético de papas nativas de Chile como estrategia de adaptación al cambio climático y la seguridad alimentaria.

Carolina Lizana, Patricio Sandaña, Anita Behn, Erika Briceño, Universidad Austral de Chile; Andrea Ávila, Universidad de Chile; Domingo Ríos3, María Encarnación Velázquez, Universidad de la Laguna; Carmen Castillo, Álvaro Montero, Instituto nacional de investigaciones Agropecuarias, Ecuador; Felipe Cárcamo, Universidad Austral de Chile.

Resumen

La papa es el 4° cultivo en importancia a nivel mundial, adaptándose a diferentes ambientes, sistemas productivos de diferentes escalas y posee un alto potencial de rendimiento y valor nutricional, por lo cual ha sido considerado clave para la seguridad alimentaria (FAO, 2020). Los sistemas de producción de papas están amenazados por el cambio climático, cuyos efectos serán variados dependiendo de la zona en donde se cultiven. En la Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias de la UACh, esta problemática se está abordado desde dos vías i) el mejoramiento genético, creando nuevas variedades adaptadas al cambio climático y altas en antocianinas, derivadas de papas nativas de Chile, para ello junto con el Consorcio papa Chile se han evaluado y seleccionado caracteres favorables de tres genotipos que están en vías de convertirse en nuevas variedades y ii) a través del rescate y conservación in situ y ex situ de las papas nativas en el Banco de Germoplasma de papas de la UACh.

Los avances en temas de adaptación al cambio climático requieren del conocimiento de la ecofisiología de las papas nativas y de investigaciones multidisciplinarias que aborden aspectos de sanidad, genética, agronomía entre otros, por ello hemos conformado una red de investigadores para avanzar en el estudio ecofisiológico integral de las papas nativas en los Archipiélagos de Chiloé y Los Chonos, a través de la realización de talleres en terreno que involucren a los actores locales de conservación y agricultores, para generar estrategias de encuentro entre la investigación y los aspectos económicos, sociales y culturales. La determinación del estado de conservación de las papas nativas de Chile en puntos estratégicos de la Isla de Chiloé y al archipiélago de los Chonos podrá aportar, además, antecedentes sobre los efectos del cambio climático y/o la intensificación de la agricultura en estos lugares.

La gobernanza en los procesos de valorización de la agrobiodiversidad y de identidad territorial. El caso de Garfagnana, Italia.

Paola Scarpellini, Giovanni Belletti, Università di Firenze.

La agrobiodiversidad juega un papel importante en las zonas rurales internas, en particular en los sistemas agroalimentarios locales, en la catalización de innovaciones sociales y económicas, en la valorización de las tradiciones socioculturales y fortalecimiento de las identidades colectivas, en la creación de redes y vínculos comunitarios, permitiendo una diferenciación de productos basados en cualidades específicas vinculadas al territorio.

Palabras clave: agrobiodiversidad, governance, producciones típicas, desarrollo rural, áreas internas

Metodologías de valorización de productos locales: el caso de la recuperación del vino de la costa de Berisso, Argentina.

Irene Velarde, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales- UNLP

La Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales se acercó a los viñateros de la costa de Berisso en 1999 con la propuesta de constituir un grupo para su recuperación. La propuesta técnica original se basó en trabajar desde el paradigma agroecológico que rescata el conocimiento tradicional, base de la sustentabilidad de estos sistemas productivos. Luego de nueve años de continuidad de proyectos con enfoque agroecológico se siguió trabajando con enfoques complementarios basados en los Sistemas Agroalimentarios Localizados

(Muchnik, 2012). Así se incorporan otros actores locales y extralocales para la promoción y desarrollo del vino de la costa, que se considera como un alimento marcador de identidad para los consumidores locales que lo aprecian y lo añoran. La intervención es estudiada a partir de perspectivas teóricas como la agroecología que incorpora las formas de acción social colectiva que presentan alternativas al actual modelo de manejo industrial de los recursos naturales mediante propuestas surgidas del potencial endógeno comunitario (Sevilla Guzman, 2017) y la perspectiva latinoamericana de comunicación / educación (Paulo Freire 1970; Jorge Huergo, 2003). La estrategia metodológica se basó en la siguiente secuencia: 1.Producción de datos a partir de información primaria, recolectada a través de técnicas cualitativas y de co-construcción de conocimientos, registro de historia oral a antiguos viñateros locales; 2. Problematización, en reuniones con el grupo de viñateros y universitarios para avanzar en la construcción de procesos críticos y alternativas de solución; 3. Construcción social de la calidad del vino de la costa a través de la contrastación entre las prácticas históricas y las actuales, selección de aquellas que definen la especificidad del producto y documentar los acuerdos en pliegos de condiciones; 4. Comparación con otras experiencias de producción de vinos de la cepa Isabella de Argentina y Brasil; 5. Iniciativas interinstitucionales de valorización del producto, se establecieron alianzas estratégicas que propiciaron diálogos interdisciplinarios que produjeron innovaciones incrementales combinando propuestas culturales, tecnológicas y sociocomunitarias- educativas. Esta investigación ha permitido sistematizar las acciones y estrategias a lo largo de casi dos décadas de trabajo conjunto entre universidad y viñateros de la costa que permiten reflexionar críticamente sobre las discrepancias entre tradición e innovación en las diferentes etapas de la secuencia metodológica, lo que amplía las posibilidades de comprensión de significados y poderes, en un conjunto heterogéneo de actores territoriales que priorizan diferentes resultados en un proceso de recuperación productiva y social. Tanto para viñateros como para otros actores territoriales implicados, los diálogos que se fueron estableciendo gestaron aprendizajes y nuevas conceptualizaciones que estimularon innovaciones en el sistema agroalimentario localizado para la reinvención del tradicional vino de la costa de Berisso.

Productos agroalimentarios tradicionales locales como activadores de procesos comunitarios de desarrollo territorial sostenible en áreas rurales marginales.

Giovanni Belletti, Paola Scarpellini, Andrea Marescotti, Matteo Mengoni, Università di Firenze.

En una época que cuestiona la sostenibilidad de los modelos de desarrollo industrial, los pueblos y territorios de las áreas rurales marignales son lugares privilegiados para promover modelos de desarrollo innovadores, endógenos y territorialmente integrados. El proyecto REACT - Regenerar los paisajes culturales de áreas internas en una perspectiva people-centered - aborda el tema de la regeneración territorial en Casentino (Toscana, Italia), a través de la valorización del paisaje cultural y sus diferentes componentes (patrimonio material, inmaterial y biocultural) desde una perspectiva multidisciplinaria, con el objetivo de definir estrategias de desarrollo sostenible (www.react-casentino.unifi.it).
Nuestro trabajo se ha centrado en los productos agroalimentarios tradicionales locales y su contribución a la activación de procesos de desarrollo territorial sostenible liderados por la comunidad. Hemos analizado dos casos de procesos de regeneración activados en torno a un producto agroalimentario tradicional: el Tortello alla Lastra de Corezzo y la harina de castaña de Raggiolo. Hemos entrevistado a actores relevantes para investigar la estructura de estas cadenas de suministro locales, las conexiones territoriales de estos productos y las estrategias colectivas de valorización. Los resultados se han sistematizado en una matriz DAFO, discutida en el grupo de investigación y validada a través de grupos focales con actores locales.
Se han destacado factores clave para la valorización de los productos alimentarios tradicionales, en términos de reputación local, iniciativas colectivas, conexión con otros sectores económicos y actores con el rol de dinamizadores territoriales. También se identificaron factores críticos que obstaculizan estos procesos, como la falta de cambio generacional en la agricultura, de capacidades técnicas y financieras de los productores para sostener iniciativas colectivas.
Comprender la contribución de los productos agroalimentarios locales en la activación de procesos de desarrollo territorial sostenible puede ofrecer importantes sugerencias políticas para promover la regeneración comunitaria territorial en Casentino y en otras áreas rurales marginales.

Palabras clave: productos agroalimentarios tradicionales locales, áreas rurales marginales, regeneración comunitaria, desarrollo territorial.

Contribución de la Recolección de Productos de Bosques a la Soberanía Alimentaria en el Sur de Chile: Desafíos y Oportunidades para la Sostenibilidad Comunitaria.

Pamela González F., Universidad de Concepción.

La recolección de productos de los bosques, tanto para uso alimentario como medicinal, destaca no solo por su contribución a la economía rural, sino también por su papel crucial en la conservación de la biodiversidad (Arnold & Pérez, 2001; Schaafsma et al., 2014; Ghanbari et al., 2020; Taghouti et al., 2021). Estudios previos han enfatizado cómo estas prácticas fortalecen la resiliencia comunitaria y preservan conocimientos ancestrales (Shanley et al., 2002), destacando la recolección sostenible y la comercialización directa como elementos clave para promover la soberanía alimentaria (Fleming & Mix, 2024).

Palabras clave: Productos forestales no madereros, soberanía alimentaria, desarrollo rural, sostenibilidad.

Familias recolectoras de algas de la Región de los Ríos

Paola Segovia, Claudio Valdés, Universidad Austral de Chile

La comuna de Teodoro Schmidt ubicada en la costa de la Araucanía está conformada por una población en su mayoría de ascendencia mapuche Lafkenche (gente del mar). Históricamente sus habitantes han desarrollado estrategias alimentarias utilizando los recursos que el mar les provee tanto para el propio consumo como para el intercambio (trafkin) por otros productos que su contexto geográfico no les permite cultivar o acceder. Hoy en día estas prácticas han sufrido transformaciones, los habitantes del sector responsabilizan a los cambios en el comportamiento del mar y a nuevas prácticas alimentarias con la llegada paulatina de mercaderías de orígenes diversos que han venido a cambiar los hábitos alimenticios de las nuevas generaciones. Lo anterior se ve reflejado a partir de entrevistas registradas de manera audiovisual a un grupo de integrantes de la comunidad Indígena Mozo Painen del sector de Hualpin en la comuna de Teodoro Schmidt.

Palabras clave: patrimonio agroalimentario, recolectores de orilla, algas, gastronomía patrimonial.

Los estudios etnobiológicos como catalizadores del desarrollo de nuevos productos alimenticios, una rica historia teñida de vetas moradas y doradas.

Norma Hilgert, Universidad Nacional de Misiones-CONICET

Los sistemas productivos diversificados, gestionados por pobladores locales que atesoran conocimientos y experiencias situadas, son reconocidos como espacios socioculturales con potencial para iniciativas que promuevan el bienestar social y la conservación de la diversidad biológica a partir del uso (Levis et al 2024; O'Neill et al. 2017). Los estudios etnobiológicos, orientados a aspectos productivos permiten poner luz a procesos poco visibles, identificar recursos claves mientras se establecen sólidos vínculos con los actores locales. En esta ponencia se presentan las distintas etapas transitadas desde los estudios básicos hasta el desarrollo productivo y comercial del Jejy'a (pulpa comestible extraída de los frutos de Euterpe edulis, palmera endémica del Bosque Atlántico), y de la miel de jateí (producida por Tetragonisca fiebrigi, abeja nativa sin aguijón). Dos productos forestales no maderables (PFNM) de alto valor alimenticio con los que se fortalece la conservación de los remanentes de bosque disponibles en el norte de la provincia de Misiones, Argentina y a la vez se promueve la productividad de ambos recursos con su manejo conjunto. Para el desarrollo del trabajo, la metodología propia de la etnobiología fue combinada con la de múltiples disciplinas (ecología, palinología, bioquímica, genética). Respecto al jejy'a se presentan resultados de estimaciones de la sostenibilidad (ambiental y genética) de la explotación de esta palmera y las acciones para habilitar salas de producción de calidad sanitaria y avances en estrategias de diferenciación del producto. En relación a la miel de jateí, se analiza la importancia cultural de este recurso y los avances promovidos en relación a la producción tecnificada, a la legislación. Finalmente, se exponen acciones conjuntas con otras instituciones con las que se proponen estrategias que contribuyan al desarrollo regional siguiendo un modelo de ordenamiento suprapredial.

Recubrimiento comestible para alargar la vida útil en queso.

David Siguencia, Pontificia Universidad Católica

Los mercados locales son espacios socioeconómicos con una fuerte carga cultural que brinda al público la oportunidad de reencontrarse con la identidad del territorio; revalorizando las tradiciones y cultura de las

localidades que articula a través del intercambio. Estos espacios tienen la cualidad de ofrecer alimentos cargados de un saber/hacer tradicional a través de la práctica de la agricultura familiar que ejercen los feriantes campesinos/as que comercializan sus productos. Por un lado, este mercado representa una construcción sociohistórica, resaltando la importancia del habitus en la práctica socioeconómica que hace posible el surgimiento de este espacio por productores locales. Por otro, la relevancia de estos actores en la actualidad; surgiendo el concepto de capital y valor simbólico asociado a la alta valoración de sus productos y a las formas tradicionales en el ejercicio de sus prácticas económicas. Además, el mercado representa en el territorio un punto de articulación y movilidad socioespacial de los diversas economías locales adyacentes a este punto, cumpliendo un rol importante en la actualidad para el desarrollo y persistencia de las economías tradicionales.

Palabras clave: suspensiones, propóleos, recubrimiento comestible

Evaluación nutricional y funcional del Quesillo artesanal de Oaxaca, México; como estrategia de valorización del producto.

Danae Alicia Martínez, Diana Matías Pérez, Iván Antonio García Montalvo, Carlos Francisco Varapizuela Sánchez, Marco Antonio Sánchez Medina y Alma Dolores Pérez Santiago.
Tecnológico Nacional de México/Instituto Tecnológico de Oaxaca

Resumen

El quesillo es un queso artesanal de pasta hilada, fresco, elaborado con leche cruda de bovino y producido originalmente en Oaxaca, México; es un alimento con identidad propia ligada a las tradiciones, valores, conocimientos y aspectos sociales que constituyen un patrimonio gastronómico y cultural intangible cuyas raíces están arraigadas en la esencia de la cultura oaxaqueña. El quesillo ha sido elaborado de manera artesanal durante tres generaciones, sin embargo, la producción se ve amenazada por los quesos de imitación y análogos, de menor calidad y bajo precio, por lo que son necesarias estrategias que permitan la valorización del producto mediante el reconocimiento de su calidad. El presente estudio, tiene como objetivo evaluar la calidad nutricional y funcional del quesillo artesanal de Oaxaca, México. Las muestras de quesillo se recolectaron en Reyes Etla, Oaxaca, se realizó análisis bromatológico siguiendo la metodología de la Association of Analytical Communities (AOAC) para determinar los principales componentes como proteína, humedad, grasa y cenizas. Posteriormente, se determinó la carga de microorganismos benéficos presentes en 25g de muestra, reportando UFC/g. Como resultados, nutricionalmente el quesillo presenta humedad de 52.63%, proteína 19.34%, grasa 32.08% (extracto seco) y cenizas 3.083%; en cuanto a los microorganismos benéficos, se determinó una carga de 3.8 x 10^8UFC/g. En conclusión, el quesillo artesanal de Oaxaca, México, presentó un alto contenido de proteínas y grasa, convirtiéndolo en un alimento con alto valor calórico y nutricional superior a otros quesos, también es una fuente natural de microorganismos benéficos, principalmente bacterias ácido lácticas que además de contribuir en la calidad sensorial del quesillo, pueden presentar propiedades probióticas de beneficio a la salud, lo que contribuye en la valorización del producto desde el aporte nutricional y funcional.

Palabras clave: quesillo, Oaxaca, valorización, calidad nutricional, probiótico.

Plasma Sanguíneo Bovino Modificado como Medio de Cultivo para la Producción de Biomasa probiótica: Un Enfoque Sostenible.

Luz Mary Montes, Óscar Julián Sánchez Toro, Universidad de Caldas, Manizales, Colombia

Resumen

Resumen: La industria cárnica busca alternativas sostenibles para el aprovechamiento de subproductos, como la sangre bovina. El plasma sanguíneo bovino, tratado enzimáticamente, libera aminoácidos y péptidos que sirven como fuente de nitrógeno para el crecimiento microbiano. La liberación de estos nutrientes facilita la producción de biomasa, ya que los microrganismos pueden utilizarlos de manera eficiente para su desarrollo y multiplicación. El plasma sanguíneo bovino con proteínas hidrolizadas se presenta como un recurso potencial para la producción de biomasa probiótica a partir de Bacillus coagulans. Este microorganismo, con capacidad de esporulación y actividad probiótica, presenta ventajas tecnológicas por su resistencia a altas temperaturas y bajos pH. Este estudio evaluó el plasma sanguíneo bovino modificado enzimáticamente en tres grados de hidrólisis con proteasa alcalina, seleccionando la sacarosa como fuente de carbono para la producción de biomasa de B. coagulans en cultivo sumergido a escala de laboratorio. Se logró desarrollar un medio de cultivo líquido con alta producción de biomasa, utilizando plasma sanguíneo bovino hidrolizado al 100% con una dosificación de enzima de 0,1 g/g de proteína. Esta

concentración permitió obtener un alto contenido de aminonitrógenos libres (1036,0 mg/L), superior al medio de cultivo MRS comercial (429,57 mg/L). El desarrollo de esta tecnología sostenible busca aprovechar un subproducto de la industria cárnica para la producción de biomasa probiótica, contribuyendo a la sostenibilidad de la cadena alimentaria.

Palabras clave: Bacillus coagulans, cinética de fermentación, hidrólisis enzimática, probióticos, proteasa alcalina.

Simposio III
Gobernanza territorial de los SIAL, actores, redes locales e instituciones

Coordinación: Gerardo Torres-Salcido, Javiera Luco.

La importancia de un sistema agrario localizado en las zonas rurales despobladas: el caso de Castilla-La Mancha (España)

Juan Sebastián Castillo Valero, Universidad de Castilla-La Mancha

Resumen

La relación entre una zona rural y su sistema agroalimentario aporta elementos claves para forjar su fortaleza territorial. Castilla La-Mancha es una región situada en el centro de España. Cuenta con 919 municipios de los que el 91,40% tienen menos de 5000 habitantes y el 80% pertenecen a las zonas en riesgo de despoblación, estableciéndose claras diferencias con respecto a las zonas urbanas. En este sentido, el objetivo de esta investigación es identificar la importancia de los sistemas agroalimentarios localizados en las zonas rurales. Para ello, se especificará un Modelo Cuantílico, con un análisis transversal de los 919 municipio para el año 2023 y para las tipologías de zonas establecidas en el RD 108/2021 (zonas escasamente pobladas, zonas en riesgo de despoblación, zonas rurales intermedias, y zonas rurales periurbanas), que permitirá estimar, de manera sistémica e integrada, la importancia del sistema agroalimentario en el mantenimiento y supervivencia de las zonas rurales de la región. Además de las variables tradicionales, como condiciones locales, oferta de actividades, servicios, se incluirá de un lado dos eslabones de la cadena de valor del sector agroalimentario (origen y empresa) y, de otro, al sector público representado por las ayudas Focal y destinadas a las empresas agroalimentarias, cofinanciadas por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER). Un primer avance de los resultados evidencia que el sector agroalimentario es el motor que mantiene a las zonas escasamente pobladas y zonas en riesgo de despoblación de Castilla-La Mancha, siendo las ayudas Focal un instrumento para reforzarlo. En cambio, a medida que se avanza en el resto de tipologías de zonas (intermedias y urbanas) estas variables dejan de tener significatividad.

Palabras clave: Zonas rurales, sector agroalimentario, ayudas públicas, Castilla-La Mancha

Caminos de transición hacia la sostenibilidad a través de la intensificación ecológica: una evaluación de los sistemas alimentarios hortícolas en Chile

Daniel Gaitán-Cremaschi[a], Laurens Klerkx[a], Jessica Duncan[b], Jacques H. Trienekens[b], **Carlos Huenchuleo**[c], Santiago Dogliotti[d], María E. Contesse[b], Francisco J. Benitez-Altuna[b], Walter A.H. Rossing[b]

[a] Universidad de Talca
[b] Wageningen University
[c] Centro Regional Ceres, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso
[d] Universidad de la República

Resumen

La intensificación ecológica se ha propuesto como un enfoque prometedor para una transición hacia sistemas alimentarios más sostenibles. Existen varios sistemas alimentarios que se basan en la intensificación ecológica y que pueden tener potencial para una transición hacia la sostenibilidad. Sin embargo, se sabe poco sobre su diversidad y sobre cómo se comportan frente a los sistemas dominantes en términos de múltiples objetivos sociales. El objetivo de este estudio fue contribuir al conocimiento sobre las transiciones a la sostenibilidad en los sistemas alimentarios a través de un análisis empírico de los sistemas alimentarios hortícolas en Chile. El estudio (i) caracteriza la diversidad de los sistemas alimentarios hortícolas en Chile (ii) evalúa los sistemas alimentarios en términos de múltiples objetivos sociales, y (iii) evalúa su potencial para apoyar vías de transición hacia la sostenibilidad desde la perspectiva de la intensificación ecológica.

Los resultados indican que, entre los cinco tipos de sistemas alimentarios hortícolas identificados, el agroecológico y orgánico a pequeña escala tienen potencial para fomentar una transición hacia la sostenibilidad. Sin embargo, estos sistemas son pequeños y localizados, y escalarlos requiere acciones para

eliminar barreras en las relaciones con el régimen agroalimentario dominante y entre ellos mismos. La relevancia más amplia de este análisis es que es necesario que en las investigaciones sobre las transiciones haya conciencia de la diversidad de los sistemas alimentarios presentes en los países y de cómo interactúan.

Análisis Multi-escalar de Sistemas Alimentarios Locales desde una Perspectiva de Complejidad Crítica: El caso de la comuna de Cerro Navia.

Caterina Rondoni, Università di Ferrara (Italy)

Resumen

El sistema alimentario global, crucial para nuestra supervivencia, está estrechamente vinculado a la crisis climática que amenaza el bienestar de nuestro planeta. A pesar de la urgencia a nivel mundial, las voluntades políticas están fragmentadas al enfrentar una serie de conflictos en los ámbitos político, económico, ambiental y social. Esta desconexión entre el liderazgo político y las necesidades sociales se agrava por las lógicas del actual modelo económico, que son particularmente evidentes en el Sur Global.

Para comprender y abordar estas complejidades, se requiere un enfoque sistémico que considere la naturaleza multi-escalar y dinámica de los sistemas alimentarios, integrando perspectivas diversas, incluyendo conocimientos locales e indígenas. Es fundamental reconocer que la representación del sistema puede variar y que cualquier marco analítico elegido implicará inevitablemente simplificación y reducción de la complejidad, lo que potencialmente conducirá a inexactitudes y omisiones. Por lo tanto, el estudio de fenómenos complejos demanda un enfoque post-reduccionista, que implique considerar conscientemente estrategias simplificadoras dentro de un marco de complejidad crítica.

En este trabajo, aplicamos el método del análisis multi-escalar, tanto temporal como espacial, al sistema alimentario local de la comuna de Cerro Navia, una comunidad que ha demostrado su capacidad para adaptarse y reinventarse durante períodos de crisis para satisfacer las necesidades alimentarias. El propósito es proporcionar herramientas prácticas para la acción transformadora del sistema alimentario local, resaltando sus características y comportamientos, con el fin de permitir que los actores involucrados desarrollen acciones capaces de cambiar los resultados actuales del sistema. Al tender un puente entre la teoría y la práctica, el objetivo final es identificar políticas e intervenciones de gobernanza multinivel desde los territorios que promuevan un sistema alimentario justo para la comunidad de Cerro Navia.

Palabras clave: análisis multi-escalar, complejidad critica, gobernanza multinivel, sistema alimentario justo

Gobernanza de los sistemas productivos agrícolas localizados desde los saber-hacer territoriales

León Darío Vélez Vargas, Universidad Nacional de Colombia y Sandra B. Muriel Ruiz, Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid.

Resumen

Uno de los componentes fundamentales de los SIAL es la producción primaria, fundamentada en los saber-hacer localizados desde lógicas y racionalidades de los agricultores campesinos. Estas se mantienen y fortalecen por la gestión e innovaciones permanentes en el conocimiento y manejo que hacen los campesinos de sus estrategias productivas, que le posibilitan afrontar riesgos relacionados con cambios climático y ambientales, fluctuaciones de precios de mercado, importación de alimentos con los cuales tienen que competir, privatización de semillas y del conocimiento, la falta de políticas públicas que apoyen la investigación, la comercialización, y crédito, entre otros, ajustados a sus lógicas productivas. El propósito de esta ponencia es, a partir de investigación de campo, evidenciar estas lógicas, racionalidades y estrategias productivas, que posibilitan la gobernanza y permanencia territorial de los SIAL. Algunas de esas estrategias son la siembra de policultivos en diferentes arreglos espaciales y temporales (maíz-frijol, arroz-maíz-ñame, papa-maíz-frijol-arracacha, etc.), que constituyen patrimonios culturales territoriales de Colombia. Estos policultivos permiten la diversificación de ingresos, siembras escalonadas acopladas a las lluvias, el uso eficiente de la tierra y de recursos escasos, sustitución de insumos, disminución de costos, intercambio de saberes y semillas, entre otros, lo cual da autonomía en la toma de decisiones y en la soberanía y seguridad alimentaria. La comprensión a fondo de estas lógicas y estrategias son fundamentales en la formulación e implementación de políticas públicas con enfoque territorial para el diseño de programas de gestión del conocimiento y tecnológico tanto en la producción primaria como en la agroindustria, la comercialización y el mercado. Lo anterior permite asegurar la continuidad del saber-hacer, el desarrollo de innovaciones tecnológicas y sociales, basadas en la cultura que los generan,

potenciando la inclusión productiva, aportando a la paz y permanencia en el territorio de la población rural y de los SIAL

Palabras clave: Policultivo, gobernanza, saber-hacer, estrategia productiva, cultura.

Tradición y Desarrollo. Políticas públicas alimentarias del Estado Mexicano en el pueblo mazahua

Alberto Cayetano Marcos, Colegio de Michoacán

Resumen

El objetivo es comprender cómo el acto de comer implica más que una cuestión nutricional; nos revela la forma de vida cultural, religiosa, cosmológica, económica y política de una sociedad, en este caso, la del pueblo mazahua (población indígena asentada en el altiplano central de México). Quienes desarrollan sus propias estrategias de supervivencia alimentaria, lo cual implica un profundo conocimiento del entorno natural y sociocultural. Sin embargo, estas estrategias también se ven influenciadas por las políticas públicas alimentarias del Estado mexicano, que busca integrarse en el denominado "desarrollo".

De este modo, surge el cuestionamiento: ¿Cómo influyen las políticas públicas del Estado mexicano, centradas en la alimentación, en la formación de una tradición de 'desarrollo' asociada a la modernidad y globalización? Además, ¿Cómo la población mazahua, a través de su tradición culinaria arraigada en la ritualidad y cosmovisión, construye su propia percepción de 'bienestar'? Por último, ¿de qué manera ambas perspectivas contribuyen a definir qué significa 'comer bien' en las comunidades con raíces prehispánicas en México? Aunque estas preguntas son abordadas a lo largo de una investigación más extensa en esta ponencia se ofrece una visión general de las políticas públicas alimentarias del ‘desarrollo’ alimentario en México y sus resultados en la población mazahua.

Palabras clave: política alimentaria, cosmovisión, Mazahuas, Estado mexicano

Procesos de gobernanza e innovación territorial, el caso de plátano en el occidente Antioquia

Carlos Eduardo Ospina Parra, Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria AGROSAVIA

Resumen

El plátano en Colombia ha sido un cultivo tradicional de economía campesina, de subsistencia para pequeños productores, de alta dispersión geográfica y de gran importancia socioeconómica para la seguridad alimentaria, la generación de ingresos de las familias rurales; En el occidente de Antioquia, en los municipios de Cañasgordas, Buriticá, Santa fe de Antioquia y Giraldo, se reporta un área de 228 ha, 33 ha, 31 ha y 19 ha respectivamente, rendimientos por debajo de promedios departamentales y nacionales. Esta subregión cuenta con gran potencial para la producción del cultivo, dada su optima oferta agroecológica y sus ventajas comparativas para procesos comercialización, no obstante, los incipientes procesos organizativos, la perdida de la tradición agropecuaria, la carencia de actores agroindustriales e inadecuado uso de suelos y de aguas, limitan la producción. El objetivo es analizar los procesos de gobernanza territorial a partir de innovaciones tecnologías en el sistema de plátano y la articulación de actores locales. El trabajo se ha desarrollado de manera articulada con actores locales desde el 2020, y se ha centrado en el proceso de innovación tecnológica con base en un sistema de multiplicación de semilla de calidad y el fortalecimiento de capacidades técnicas de los productores, que ha tenido como base una parcela de plátano que funge como laboratorio técnico social para la puesta a punto de las tecnologías. A partir de instrumentos de medición, se ha registrado información técnica de los sistemas productivos, que permite evidenciar cambios positivos en el desempeño productivo del cultivo, tales como la producción y disponibilidad de semilla de calidad en la región, el aumento de área sembrada, dinamización del mercado local y redes de consumo regional, así como mayor interacción de actores institucionales y de la cadena de valor de facto en la región.

Palabras clave: cambio social, vinculación tecnología, desarrollo territorial

El sistema agroalimentario de maíz tradicional en el Caribe Colombiano como una apuesta a la bioculturalidad y la soberanía alimentaria

Adriana Marcela Santacruz Castro, Liliana Atencio Solano, José Jaime Tapia, Diego Avendaño, Germán Ramírez, AGROSAVIA

Resumen

En la región natural del Caribe Colombiano históricamente ha sido relevante el sistema de producción tradicional del cultivo de maíz, que se desarrolla principalmente bajo una economía campesina en el que participan diferentes actores en la agregación de valor, en especial aquellos dedicados a la elaboración de productos alimenticios típicos. Este trabajo muestra los resultados del análisis de las formas de articulación entre los actores del sistema agroalimentario y la permanencia de las tradiciones bioculturales alrededor del maíz. La bioculturalidad entendida como la interrelación entre factores culturales (conocimiento y prácticas tradicionales) y biológicos en las personas, como base patrimonial del territorio y la identidad de la población.

Se evidenció que los eslabones del sistema agroalimentario son 1. Producción primaria, integrada por la proveeduría de insumos y servicios agropecuarios, la producción agrícola y pecuaria; 2. Comercialización, incluye intermediarios, transportadores, acopiadores y comercializadores locales de productos agroalimentarios; y 3. Industria, que corresponde a la industria de alimentos balanceados, productos para alimentación humana, restaurantes, artesanos y transformadores de subproductos. Algunos de los mecanismos que se resaltan asociados con la conservación de biodiversidad de este sistema agroalimentario son el uso de semillas de variedades no mejoradas (materiales criollos o regionales), además la implementación de labranza mínima para el establecimiento de los cultivos, seguidos de técnicas tradicionales de manejo agronómico. El producto del cultivo es la obtención del forraje o grano, este último con destino a la industria agroalimentaria o mercado local en donde son múltiples sus usos para la elaboración de productos alimenticios que son parte de las costumbres, identidad y arraigo propio de la región. De esta forma, el impulso de acciones encaminadas al fortalecimiento de acciones de cooperación entre los actores favorecerá la valoración de la diversidad de productos alimentarios y el desarrollo de la industria gastronómica local, como estrategia para avanzar las acciones encaminadas para que consumidores y los responsables del posconsumo reconozcan los diferentes usos y aptitudes y sus formas de producción primaria en el Caribe Colombiano.

Palabras clave: bioculturalidad, maíz, Caribe colombiano, tradición.

Claves para la transición hacia sistemas agroalimentarios territoriales

Nathalia Valderrama Bohórquez, Universidad Nacional de Colombia - Sede Bogotá, Grupo Terras

Resumen

Desde finales de la década anterior se trazan retos y desafíos para la transición hacia Sistemas Agroalimentarios Territoriales -SAT- más sostenibles, resilientes e inclusivos, que garanticen la disponibilidad de alimentos de calidad, valoricen las culturas alimentarias, aprovechen los recursos del territorio, contribuyan a la inclusión social y a aportar a la autonomía, soberanía y seguridad alimentaria en los propios territorios en que se localiza la producción. Conscientes de que para este desafío se requiere una adecuada gestión social del conocimiento, avanzar en procesos de gobernanza territorial alrededor de cómo operan y que aporten a la competitividad sistémica de estos SAT se ha diseñado un modelo analítico en red –ANP- que incorpora como criterios elementos asociados a las dimensiones mencionadas, algunos de ellos transversales (criterios y subcriterios) que han sido destacados por estudios e investigaciones previas en relación a SIAL y sistemas alimentarios. El modelo diseñado se sometió a consulta de expertos (académicos e investigadores) e informantes cualificados que pertenecen a movimientos sociales (organizaciones de productores, redes alimentarias alternativas, grupos de consumo) y a partir de las preferencias declaradas se estimó el peso de importancia de cada uno de los elementos que lo constituyen. Lo anterior ha permitido comprender la importancia en los niveles micro, meso, meta y macro que adquieren estos elementos para aportar a la construcción y transición hacia sistemas agroalimentarios territoriales.

Palabras clave: Sistemas agroalimentarios territoriales, competitividad sistémica, gobernanza, gestión del conocimiento, transición

Productores periurbanos y gobernanza de las redes alimentarias alternativas. Respuestas y adaptaciones en tiempos de pandemia.

Gerardo Torres Salcido, UNAM-CIALC

Resumen

Esta contribución aborda el problema de la valoración social y económica de los sistemas agroecológicos tradicionales (SAAT) y sus vínculos con el mercado. Se concibe a los SAAT como sistemas como sistemas policultivo (como la milpa, la chacra y otras formas de tenencia colectiva) de carácter familiar y a pequeña escala con procesos de transformación, distribución y consumo arraigados histórica y culturalmente en los territorios. Estos sistemas persisten en América Latina en zonas de origen indígena o afro. Estos sistemas tienen la importancia de preservar ls semillas, las formas tradicionales de labranza para conservar el suelo, preservas la biodiversidad y otros recursos comunes, como el agua. La investigación que aquí se presenta se realizó en la zona sur de la Ciudad de México caracterizada por la existencia de los SAAT, aunque amenazados por la expansión del suelo urbano. Se partió de la pregunta sobre la manera en que estos sistemas buscan su reproducción a partir de los vínculos con consumidores de la Ciudad. La hipótesis inicial es que los vínculos que establecen las productoras y productores con los consumidores no se basan en un intercambio mercantil exclusivamente, sino que están configurados por valores como la confianza, la solidaridad, la conservación e la naturaleza y la idea de una dieta saludable. Para comprobar esta hipótesis inicial se hizo un estudio en 8 mercados alternativos de la Ciudad de México y en 3 huertos urbanos. Se realizaron 20 entrevistas a productoras y productores con las características de pertenecer a un SAAT y se constató físicamente la existencia de productos asociados a los territorios. En las entrevistas se aplicaron preguntas relacionadas con los valores atribuidas a la producción y al consumo. Los resultados indican que las y los productores se vinculan a estos mercados por la seguridad de encontrar consumidores dispuestos a pagar un precio justo y que los consumidores. La percepción de las y los entrevistados confirman que los consumidores se guían por el interés de establecer relaciones cara a cara; por conocer los procesos productivos; por la confianza que les inspira el conocimiento sobre el origen de los alimentos y por la solidaridad con las y los productores. Se concluye que podrían extenderse las formas de consumo de los productor artesanales y tradicionales como parte de políticas de desarrollo local, de cohesión social y de salud.

Palabras clave: Sial; agroecología; mercados alternativos; Ciudad de México.

Tipologías de productor de caña de azúcar para producción de panela y mieles en Guaviare, Colombia.

Ginna Natalia Cruz Castiblanco, Bellanid Huertas Carranza, Fernel Beltrán Duran, José Luis Tauta Muñoz. Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria, AGROSAVIA

Resumen

La panela es un endulzante tradicional importante en la economía agrícola del país, debido a que proporciona más de 278.000 empleos en zonas rurales; aunque el departamento del Guaviare no es el mayor productor, su producción contribuye al desarrollo económico y a la diversificación de la producción agrícola de la región. El objetivo de este estudio fue caracterizar productores en base a características técnicas y socioeconómicas, para ello en 2023 se entrevistaron 60 productores en los municipios de San José del Guaviare, Calamar, El Retorno y Miraflores, seleccionados mediante un muestreo estratificado proporcional. Las entrevistas recogieron datos sobre características socioeconómicas, técnicas de manejo y uso de subproductos. Los datos fueron analizados mediante análisis de correspondencia múltiple, conglomerados y pruebas Chi-cuadrado, esto con el propósito de caracterizar y diferenciar los aspectos relevantes entre grupos. Los resultados identificaron tres tipologías de producción: el Grupo I (42%), incluye fincas en San José del Guaviare y El Retorno, con vías no pavimentadas y canales de comercialización poco establecidos; la producción es tradicional y la mayoría no realiza fertilización; el manejo de plagas no es común y el control de malezas es manual. El Grupo II (48%), se localiza en Calamar, con acceso limitado a vías pavimentadas, la mayoría comercializa la panela en municipios vecinos y utilizan trapiches comunitarios; las prácticas agrícolas incluyen fertilización y control químico de enfermedades. El Grupo III (10%), se ubica en San José del Guaviare y Miraflores, son productores nuevos que no han realizado cosecha, con vías no pavimentadas o fluviales, sin canales de comercialización, la fertilización y manejo sanitario son limitados. Este estudio permitió identificar tipologías de producción con características específicas y de ubicación geográfica, facilitando así la implementación de estrategias de apoyo localizadas que promuevan la sostenibilidad y mejoren la calidad de vida de los agricultores en la región.

Palabras clave: Tipologías, Saccharum spp., trapiches, manejo integrado.

Relación entre el uso del suelo en Sistemas de Producción campesinos y las categorías definidas en el Distrito Rural Campesino – DRC de Medellín (Colombia)

Mateo Barrera Betancourth, José Manuel Molina y Sandra B. Muriel Ruiz, Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid.

Resumen

El municipio de Medellín cuenta con cinco corregimientos y entre ellos hay más de 2000 productores agropecuarios, que cultivan plantas de importancia alimentaria y flores para la ciudad de Medellín. Sin embargo, el proceso de expansión urbana y gentrificación amenaza la permanencia de estos sistemas. Desde el año 2014 el Distrito Rural Campesino - DRC se propuso como una estrategia para salvaguardar la seguridad alimentaria, fortalecer los medios y modos de vida campesina, pero desde un instrumento de ordenamiento territorial. El objetivo de este trabajo es establecer la correspondencia entre el uso del suelo que se presenta en fincas campesinas agroecológicas de las organizaciones campesinas de producción agroecológica ACAB y Campo Vivo y la propuesta del DRC. Las fincas se localizan en los corregimientos San Sebastián de Palmitas y San Cristóbal y están rodeadas de otras fincas con producción convencional. En el DRC se proponen seis categorías que integran la zonificación y propuestas de tratamientos rurales, estas son: Conservación, Conservación por alto riesgo no mitigable, Consolidación suburbana, Mejoramiento integral, Generación de actividades rurales sostenibles y Restauración de actividades rurales. Se encuentra que El 58% de las fincas agroecológicas estudiadas del corregimiento SSP y el 71% de las de SC se encuentran en la categoría de Restauración de actividades rurales, cuyo uso y modo de producción tiene correspondencia con lo planteado por el DRC, por lo cual pueden beneficiarse de programas institucionales para la ruralidad. Sin embargo, hay fincas que se distancian de los usos planteados en el espacio territorial que ocupan. Se evidencia también la necesidad de evaluar la trayectoria histórica del uso del suelo y como esta puede ser considerada en el ordenamiento gestión del espacio rural de Medellín, considerando las lógicas de manejo que se presentan en las fincas.

Palabras clave: ruralidad, restauración de actividades rurales, campesino, ordenamiento territorial

Elementos a considerar en la gobernanza territorial de la pesca artesanal en regiones lacustres de Michoacán, México.

Yaaye Arellanes Cancino, Dante Ariel Ayala Ortiz, Katia Villafán Vidales (CONAHCYT), Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

Resumen

En México se implementan políticas destinadas a regular y administrar los recursos pesqueros, los cuales son considerados como bienes comunes. Esta regulación es para aguas marinas y continentales. En los lagos se implementan diversas normativas para su regulación. Este artículo tiene como objetivo poner en evidencia los contrastes entre las regulaciones de la política pesquera y lo identificado en regiones lacustres de Michoacán. Se hizo una revisión de la política pesquera y de información de datos abiertos de la CONAPESCA para las regiones de estudio, y entre 2018 y 2019 se realizaron 687 encuestas a pescadoras y pescadores de Michoacán en los lagos de Pátzcuaro, Cuitzeo y Chapala; también se realizaron entrevistas a funcionarios y a un jefe de cooperativa. Se encontró que los recursos pesqueros son para el autoconsumo y la venta, y coexisten pescadores con y sin permisos de captura; hay diversidad en las pesquerías y en las artes de pesca. A mayor extensión del lago, mayor número de embarcaciones con motor, y más incentivos para los pescadores. Las estadísticas oficiales brindan un panorama general de la pesca de los lagos que desglosa la información por oficina. La contribución económica de la pesca continental no está completamente reflejada en las estadísticas oficiales, ya que no hay registro de la pesca no regulada. Se considera que la gestión compartida puede ser una alternativa para promover la sustentabilidad y el uso equitativo de los recursos, y para reconocer y valorar los conocimientos y experiencias locales.

Palabras clave: Gestión compartida, pesca artesanal, pesca continental

Caracterización socioeconómica de productores de caña de azúcar para producción de panela y miel en Guaviare, Colombia

Fernel Beltrán Durán, Bellanid Huertas Carranza; José Luis Tauta Muñoz, Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria, AGROSAVIA

Resumen

En Colombia la caña de azúcar para producción de panela es el quinto cultivo con mayor área sembrada con alrededor de 400.000 hectáreas. La panela es un alimento básico de gran importancia con un consumo per cápita de 19.5 kilos. Sin embargo, algunos departamentos como el Guaviare no cuentan con la oferta tecnológica que tienen otras regiones para desarrollar procesos productivos y agroindustriales que le permitan hacer de este producto un renglón de su economía. El objetivo de esta investigación fue caracterizar los productores de caña en la región en términos de identificación de la unidad productiva, actividades productivas, aspectos técnicos del cultivo, descripción de la planta de proceso, aspectos sociales, subproductos y residuos. Inicialmente, se revisó la información entregada por las secretarias de agricultura de cada municipio, permitiendo conformar un marco muestral de 284 fincas productoras de caña panelera, para el diseño de la muestra se utilizó un muestreo estratificado proporcional al tamaño a un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5%, lo anterior permitió obtener una muestra de 60 entrevistas distribuidas de la siguiente manera: Calamar (25), El Retorno (10), Miraflores (8) y San José del Guaviare (18). Las variables fueron unificadas y categorizadas para facilitar su interpretación. Los resultados mostraron pequeñas y medianas unidades productivas, con la ganadería como fuente principal de ingresos, en transito hacia nuevas alternativas productivas diferentes a la producción de cultivos ilícitos, déficit de escolaridad y precarias condiciones sobre necesidades básicas, organizados mediante figuras jurídicas como asociaciones, cooperativas y modelos comunitarios, como estrategia para gestionar recursos y acompañamiento de sus procesos sociales y productivos. Lo anterior permitió visibilizar la importancia de los productores y su sistema productivo e identificar las necesidades en la región en términos productivos, tecnológicos, socioeconómicos y ambientales.

Palabras clave: entrevistas, Saccharum spp, unidad productiva, modelos productivos

Co-creación para la transición hacia sistemas agroalimentarios sustentables en territorios interculturales

Amada Vanneza Lucero Lara, Yesid Aranda Camacho, Universidad Nacional de Colombia

Resumen

En el marco del proyecto Territorio, Comida y Vida mediante procesos co-creativos con comunidades del Pueblo indígena de los Pastos se vienen generando diálogo intercultural e intercientífico para comprender los mecanismos a través de los cuales en los territorios se pueden transformar los sistemas agroalimentarios hacía unos más sustentables, inclusivos y resilientes. Las relaciones de poder entre actores y grupos de interés inciden para que estos Sistemas agroalimentarios contribuyan a fortalecer el buen vivir de comunidades indígenas colombianas. Desde la línea de gobernanza e incidencia analizamos los procesos de gobernanza y bajo ejercicios de co-creación se construyen desde, con y para el territorio rutas para la transición hacia sistemas agroalimentarios sustentables en territorios interculturales, que aporten al logro de la garantía progresiva del derecho a la alimentación. Se enfrentan tensiones por la inseguridad alimentaria y nutricional que viven las comunidades locales, y en especial con actores que en el territorio se articulan al sistema agroalimentario global; emergen conflictos territoriales por el uso de bienes naturales en escenarios de variabilidad climática y por fenómenos económicos, políticos y culturales, así como por la carencia de resultados en materia de públicas para resolver estos problemas. Como respuesta en el territorio se converge en diversas apuestas que buscan reafirmar las autonomías y soberanías alimentarias como alternativas que le apuestan a una comprensión diferenciada de relacionarse con el alimento y los demás actores. El marco analítico de gobernanza se ha empleado para responder ¿de qué manera se pueden aprovechar los estudios aplicados y las experiencias exitosas de desarrollo territorial en la formulación, implementación y apropiación de políticas públicas integrales que favorezcan la transición hacia sistemas agroalimentarios sustentables? Las comunidades étnicas en los territorios de Nariño -Colombia- han generado y promovido espacios para el diagnóstico participativo, evaluación de la sustentabilidad de los sistemas agroalimentarios, identificar actores, relaciones, normas, y escenarios para la sinergia. En tiempos de desequilibrio, la gobernanza alimentaria como elemento estructurante del buen vivir, así como las

tensiones frente a los conceptos que anida el alimento y la comprensión del derecho a la alimentación por parte del pueblo de los Pastos, ha resultado orientador para con un abordaje territorial incorporar en múltiples escalas, niveles y con enfoque sistémico la co-creación de acciones que constituyen las rutas para la transición hacia sistemas agroalimentarios sustentables interculturales, donde se comparten aprendizajes y mecanismos que en el territorio vienen aportando a promover sinergias entre las partes y los grupos de interés.

Palabras clave: Sistemas agroalimentarios territoriales, rutas para la transición, gobernanza, co-creación, dialogo intercultural, dialogo intercientífico.

La Antropología audiovisual como método de campo. Problematizacion y alcances desde la etnografía en torno al estudio de redes alimentarias lafkenche

Luis Chávez Kappes, Universidad Austral de Chile.

Resumen

La comuna de Teodoro Schmidt ubicada en la costa de la Araucanía está conformada por una población en su mayoría de ascendencia mapuche Lafkenche (gente del mar). Históricamente sus habitantes han desarrollado estrategias alimentarias utilizando los recursos que el mar les provee tanto para el propio consumo como para el intercambio (trafkin) por otros productos que su contexto geográfico no les permite cultivar o acceder. Hoy en día estas prácticas han sufrido transformaciones, los habitantes del sector responsabilizan a los cambios en el comportamiento del mar y a nuevas prácticas alimentarias con la llegada paulatina de mercaderías de orígenes diversos que han venido a cambiar los hábitos alimenticios de las nuevas generaciones. Lo anterior se ve reflejado a partir de entrevistas registradas de manera audiovisual a un grupo de integrantes de la comunidad Indígena Mozo Painen del sector de Hualpin en la comuna de Teodoro Schmidt.

La presente ponencia tiene por objetivo problematizar el estudio de campo de estas dinámicas a través de registro visual y audiovisual como herramienta etnográfica, intentando dilucidar las potencialidades y los alcances de esta herramienta desde el punto de vista teórico y metodológico más allá del valor documental de estos registros o de una posible ulterior mirada cinematográfica. Asociadas a estas prácticas también haremos referencia a las tecnologías cesteriles las cuales desde tiempos inmemoriales han sido herramientas fundamentales en la recolección y resguardo de estos alimentos. Se presentarán fragmentos claves de dichas entrevistas y se contextualizarán en torno a las transformaciones radicales que las afectan en cuanto al acceso de estos productos en la actualidad y a su vez se problematizará respecto de los alcances del trabajo de campo a través del uso de herramientas audiovisuales.

Palabras clave: antropología audiovisual-tecnologías cesteriles- practicas alimentarias lafkenche

Responsabilidad social territorial y género en el aprovechamiento de los recursos lacustres en Isla de Tzirio, Michoacán: hacia la soberanía alimentaria.

Susana Hernández Madrigal, Katia Beatriz Villafán Vidales y Yaayé Arellanes Cancino, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo

Resumen

La cuenca del lago de Cuitzeo enfrenta un impacto socioambiental negativo, afectando a Isla de Tzirio, una comunidad ribereña de 542 residentes que dependen en gran medida de los recursos lacustres. La alta marginación y pobreza, así como la lejanía de la comunidad con respecto a otras, limitan la capacidad de diversificar su economía, restringiendo el acceso a servicios básicos y beneficios sociales. En este contexto, esta ponencia propone que la integración de elementos de responsabilidad social territorial, con consideración de la perspectiva de género, puede abonar a la sustentabilidad y al fortalecimiento de la soberanía alimentaria en la comunidad. La soberanía alimentaria implica el derecho de los pueblos a definir sus políticas alimentarias y agrícolas, priorizando la producción local y la gestión comunitaria de recursos, lo que puede promover el desarrollo en las comunidades, y mejorar la resiliencia y autonomía de las mismas frente a los desafíos socioambientales. La investigación se organiza en dos fases principales. La primera consiste en 81 entrevistas estructuradas con jefas y jefes de familia en Isla de Tzirio, enfocándose en prácticas de conservación, participación comunitaria, valores compartidos y roles de género en el aprovechamiento de los recursos lacustres. La segunda fase incluye entrevistas semiestructuradas con los presidentes de las cuatro cooperativas pesqueras de la comunidad, explorando la organización social, los

procesos de obtención de permisos y las actividades relacionadas con los recursos lacustres. Los resultados muestran que la comunidad de Isla de Tzirio tiene prácticas de conservación ambiental, participación activa de la comunidad y valores compartidos, además, las mujeres desempeñan roles significativos en el aprovechamiento de los recursos lacustres, lo que puede trazar un camino hacia la soberanía alimentaria y sustentabilidad de la comunidad.

Palabras clave: participación comunitaria, Isla de Tzirio, Recursos Lacustres, Desarrollo, Sustentabilidad.

Sistemas alimentarios locales: importancia y aportes al sistema alimentario escolar

Ornella Tiboni, FAO

Casi 2/3 de los costos ocultos de los sistemas alimentarios se dan en salud, es decir, a enfermedades vinculadas a la alimentación (FAO, 2024), siendo los riesgos dietarios la principal causa de muerte al 2017 (Fanzo, 2019). La alimentación en Chile no solamente no es saludable, sino que además no es sostenible: supera en hasta 4 veces la recomendación de la Dieta de Salud Planetaria para algunos grupos, como carnes rojas (Gormáz et al, 2022). La urbanización afecta a los sistemas alimentarios, y así, a las dietas, en conjunto con otros factores como los ingresos, estilos de vida, desigualdad económica, políticas e inversiones locales (De Bruin y Holleman, 2023). Por ejemplo, en áreas urbanas pobres los alimentos disponibles suelen ser menos nutritivos y más económicos, mientras que en zonas rurales, la falta de acceso a mercados y servicios limita la seguridad alimentaria (FAO, 2024). Para tener ciudades más verdes y saludables, se debe fomentar la producción local, la agricultura urbana, la eficiencia de los recursos y alimentos, y fortalecer la gobernanza local. De hecho, en Chile, la principal prioridad en los territorios es la seguridad y soberanía alimentaria (FAO, 2023).

Las compras públicas del Estado emergen como un motor fundamental para el fortalecimiento de los sistemas alimentarios locales, siendo la alimentación escolar uno de los principales compradores. La alimentación escolar también potencia cadenas de valor inclusivas, resilientes y sostenibles, fomentando el consumo de productos diversos, aceptables culturalmente, pertinentes a los territorios, fomenta la economía local, menor impacto ambiental y empodera las comunidades locales (www.redraes.org). Así, se fortalece el Derecho Humano a la Alimentación Adecuada, a la vez que se promueve la consecución de los ODS. Este tipo de fomento se debe realizar mediante la colaboración, el diálogo político-técnico, y la gobernanza horizontal y vertical.

Palabras clave: sistemas alimentarios locales, alimentación escolar, gobernanza

Simposio IV
Co-creando comunidades de aprendizaje para la valorización inclusiva y sustentable del patrimonio biocultural en los territorios

Coordinación: Marisol Velázquez Salazar, Giovanni Belletti

Desarrollo territorial y patrimonio biocultural: apuestas desde el fortalecimiento del capital

Silvia Scaramuzzi, Paola Scarpellini, Sara Gabellini, Claudia Ranaboldo, Plataforma Internacional Diversidad Biocultural y Territorios, La Paz, Bolivia Giovanni Belletti, University of Florence

Resumen

La adopción de enfoques territoriales basados en el patrimonio biocultural para el desarrollo rural inclusivo y sostenible está emergiendo como una estrategia prominente. Sin embargo, estos esfuerzos se enfrentan a desafíos significativos, como conflictos intersectoriales y falta de colaboración entre partes interesadas, lo que obstaculiza la preservación y valorización del patrimonio biocultural local. Para abordar esta problemática, tanto los investigadores como los responsables políticos están reconociendo la necesidad de desarrollar capacidades específicas para la dinamización territorial. En este contexto, se presenta un modelo conceptual sistémico y holístico que se centra en la valorización del patrimonio biocultural y el fortalecimiento de capacidades. Este modelo fue implementado mediante un enfoque de investigación-acción participativa en multiples territorios de Latinoamérica y Europa, con un enfoque particular en el territorio de Garfagnana, Italia. Los hallazgos revelan la utilidad del modelo en la identificación de aspectos virtuosos, críticos y áreas de mejora en los procesos de valorización del patrimonio biocultural. Se destaca la importancia de adaptar la formación a las especificidades territoriales y fomentar la colaboración horizontal entre comunidades de aprendizaje. Estas comunidades, basadas en el empoderamiento y el diálogo entre pares, representan un modelo eficaz de transformación inclusiva. En conclusión, este enfoque integrado busca generar un impacto positivo y duradero en los territorios y comunidades rurales, promoviendo el bienestar social, la sostenibilidad y la cohesión a través de la valorización del patrimonio biocultural y el desarrollo de capacidades.

Palabras clave: valorización, sustentabilidad, patrimonio biocultural, territorio, comunidades de aprendizaje.

Incorporar los ODS en el currículo de básica secundaria a través de un estudio interdisciplinar de la Quebrada El Pescador, Institución Educativa Instituto Tecnológico, Calarcá, Quindío Colombia

Alba Suárez, Ligia Molina, Mónica Valencia, Universidad del Quindío, Colombia

Resumen

Este proyecto propone “estrategias didácticas para incorporar los ODS en el currículo de básica secundaria a través de un estudio interdisciplinar de la quebrada El Pescador. Para lo que nos planteamos las siguientes preguntas de investigación: ¿Identifica y relaciona el alumnado de básica secundaria el Objetivo del Desarrollo Sostenible (06) con su entorno próximo? ¿Puede la aplicación de estrategias didácticas incluidas en un estudio interdisciplinar de una quebrada propiciar la incorporación del ODS (06) en el currículo de básica secundaria? El problema de investigación planteado se enmarca en la Educación ambiental nivel secundaria y sus relaciones con la problemática socio ambiental, el contexto escolar y los objetivos del desarrollo sostenible. Hemos incluido tres aspectos que tienen repercusión en ese proceso: el constructivismo didáctico, la educación para la sostenibilidad y estrategias didácticas en educación ambiental. En concreto se propone conocer las percepciones del alumnado de secundaria y en qué medida identifica y relaciona el ODS (06) con su entorno próximo. Elaborar materiales didácticos para articular el estudio interdisciplinar de la quebrada El pescador. Se propone implementar una metodología de tipo cualitativo, por cuanto se procurará obtener las cualidades de la situación estudiada. Se trabajan dos técnicas de recolección de la información. La entrevista semiestructurada y la observación participante realizada a través de salidas educativas a la quebrada El pescador. Se espera lograr resultados con relación a cómo los estudiantes de secundaria comprenden e incorporan los ODS en su currículo. Definición de quebrada en Colombia: curso natural de agua normalmente pequeño y poco profundo, por lo general, de flujo permanente, en cierto modo turbulento y tributario de un río y mar.

Palabras clave: valorización, sustentabilidad, patrimonio biocultural, territorio, comunidades de aprendizaje.

Incorporación de la alimentación saludable y sostenible en el currículo universitario

Sandra Garzón, Universidad Distrital, Francisco José de Caldas, Universidad de Manizales y Alba Suárez, Universidad del Quindío

La demanda de alimentos incrementa los riesgos ambientales y sanitarios; se ha pasado del consumo racional al consumismo sin resolver dificultades de acceso que ponen en riesgo la seguridad alimentaria, contrariamente afecta las decisiones de compra y los parámetros de una dieta adecuada. Reconociendo el consumo como práctica social, se propone transformar desde la educación universitaria las prácticas de alimentación creando un nuevo sujeto social agente de cambio, generador de valor y líder en la promoción de la alimentación sostenible.

Objetivo: Deconstruir y reconstruir los imaginarios en torno al consumismo y a las prácticas de alimentación, mediante: a) caracterizar la muestra de docentes universitarios participantes; b) describir conocimientos, actitudes y prácticas frente a la alimentación sostenible; c) identificar barreras y facilitadores; d) comprender percepciones, significados, creencias y convicciones de los participantes en decisiones de compra y consumo de alimentos; e) establecer una propuesta curricular orientada al liderazgo para el fomento de la alimentación sostenible desde las instituciones de educación superior.

Resultados esperados. Incorporar en la política curricular de las instituciones de educación superior en Colombia las temáticas orientadas al cambio de los patrones de consumo de alimentos. El marco teórico se apoya en autores del paradigma sociocrítico, de la ecología profunda y de la teoría de la subjetivación, sumado a la investigación curricular que incorpora nuevas tendencias pedagógicas para la integración de las funciones docencia-investigación-extensión en la solución de problemáticas sociales.
Empleando un diseño mixto se caracterizará mediante encuesta CAP (Conocimientos, Actitudes, Prácticas) la muestra de docentes de la Facultad de Medio Ambiente y Recursos Naturales de la Universidad Distrital en Bogotá; con grupos focales se identificarán barreras y facilitadores de la alimentación sostenible; se diseñará un reto de reducción de consumo y consumo alternativo de productos para luego en entrevistas conocer la experiencia y cambios de perspectiva en materia de alimentación sostenible; finalmente se realizará un análisis DOFA determinando factores internos y externos asociados al establecimiento de una política curricular que articule la temática en los proyectos educativos de la institución.

Palabras clave: valorización, sustentabilidad, patrimonio biocultural, territorio, comunidades de aprendizaje.

Percepciones de los estudiantes universitarios sobre el paisaje cultural cafetero

Ligia Molina Rico, Universidad del Quindío, Colombia.

Resumen

En el proyecto de investigación se propuso como alternativa y utilidad la interpretación y descripción sobre las percepciones que tienen los estudiantes universitarios sobre paisaje cultural cafetero, a través del discurso como mediación didáctica y metodológica. Para indagar las percepciones de los estudiantes se plantearon las siguientes preguntas de investigación: ¿Cómo perciben el paisaje cultural cafetero los estudiantes de la Universidad del Quindío, Colombia?, ¿La percepción puede estar relacionada con su contexto espacial, temporal y curricular?, ¿Es posible plantear un aporte al quehacer educativo ambiental desde la interpretación del discurso, como mediación didáctica para indagar sobre las percepciones ambientales de los Universitarios?

El marco teórico se enmarca en la Educación ambiental, territorio y percepciones en el nivel universitario, ya que es fundamental orientar dicha educación en la educación superior y sus relaciones con la problemática socioambiental en el contexto escolar.

Se lograron resultados, con relación a cómo los estudiantes universitarios comprenden el ambiente (paisaje cultural cafetero) en que viven, acorde a su contexto espacial, temporal y curricular y la valoración de los aportes didácticos y/o metodológicos generados a partir del discurso realizados por los estudiantes como alternativa didáctica para abordar la Educación ambiental escolar.

Palabras clave: valorización, sustentabilidad, patrimonio biocultural, territorio, comunidades de aprendizaje.

Desarrollo de capacidades y habilidades en las regiones cafetaleras en México

Marisol Velázquez Salazar, Universidad Panamericana – México

Resumen

El objetivo de este estudio es analizar los acervos y flujos de los capitales social y humano desde la metodología del Teeb Agrifood e identificar las debilidades y fortalezas en cuanto a capacidades y habilidades de los productores de pequeña escala, minifundistas y pequeños productores, que conforman aproximadamente el 90% del total de productores de café en México. Con este resultado ha sido posible proponer estrategias de valorización en las regiones con base en los capitales existentes y recomendar propuestas de política pública.

La metodología de análisis es exploratoria bajo un enfoque empírico con método cuantitativo a traves de los censos agropecuarios realizados por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) en 2007 y 2022. La técnica utilizada es el análisis exploratorio de datos espaciales a nivel de área geoestadística básica y el uso de machine learning para determinar la importancia de cada variable respecto a cada capital. Los resultados son consistentes con los problemas estructurales de la población cafetalera y muestran pocos avances en capital social, entendido como organización entre productores y de ellos con otros agentes y; humano, aunque hay evidencia de mayor educación y capacitación, esto no ha sido suficiente para lograr el desarrollo sostenible a través del café. Se ha observado que es necesario ampliar conocimientos y habilidades para el contexto actual y el fortalecimiento de redes y vínculos con otros actores del territorio. Este estudio está basado en el Proyecto TEEB Agrifood Café México realizado de 2021 a 2023.

Palabras clave: valorización, sustentabilidad, patrimonio biocultural, territorio, comunidades de aprendizaje.

Valorización del Patrimonio Biocultural en la Biósfera de Tehuacán Cuicatlán: Retos y Oportunidades

Silvia Erendira Muñoz Ortiz, Universidad Iberoamericana-México

Resumen

La Biósfera de Tehuacán Cuicatlán, patrimonio biocultural según la UNESCO, se enfrenta a desafíos derivados del auge del sector mezcalero y la consiguiente degradación ambiental. No obstante, en este territorio también se encuentran valiosos activos bioculturales como productos cactaceos, flores del desierto, sal de elaboración prehispánica y otros productos únicos. Estos recursos representan oportunidades para la valorización del patrimonio biocultural local, especialmente en el ámbito de los alimentos, en productos, procesos y sistemas. La ponencia propone explorar estrategias innovadoras para esta valorización, considerando la interacción entre desarrollo económico, conservación ambiental y preservación cultural. Se examinará cómo estas estrategias pueden contribuir a la sustentabilidad del territorio y al bienestar de sus comunidades. En este contexto, se reconoce la importancia de las comunidades de aprendizaje como actores clave en el proceso de valorización del patrimonio biocultural. La ponencia aspira a ofrecer una perspectiva integral sobre cómo las estrategias de valorización pueden ser cruciales para la conservación y el desarrollo sostenible en la Biósfera de Tehuacán Cuicatlán y otras áreas con desafíos similares.

Palabras clave: valorización, sustentabilidad, patrimonio biocultural, territorio, comunidades de aprendizaje.

Gobernanza multinivel en los mercados campesinos de Toscana

Giovanni Belletti, Universidad de Florencia; Gerardo Torres Salcido, UNAM; Paola Scarpellini, Universidad de Florencia; Matteo Mengoni, Universidad de Florencia; Andrea Marescotti, Universidad de Florencia.

Resumen

Los mercados campesinos (MC) han ganado relevancia en los últimos años, ya que se reconoce cada vez más que son fundamentales para recurrir a sistemas alimentarios más equitativos, facilitar la transición agroecológica y preservar el patrimonio biocultural. Sin embargo, la cuestión de las formas de coordinación social e institucional necesarias para crear, organizar, gestionar y promover los MC es un tema reciente en

la literatura y su gobernanza aún no se considera adecuadamente. Este trabajo quiere presentar los resultados de una investigación basada en una serie de casos de estudio en Toscana, y contribuir a llenar este vacío analizando las formas de gobernanza y el papel de las diferentes partes interesadas. La hipótesis de nuestra investigación es que los MC son construcciones sociales que responden a procesos de innovación social e institucional a través de intercambios directos entre productores, consumidores y otros actores, articulados tanto a nivel local como no local. El objetivo de la investigación ha sido lo de explorar las interacciones entre las partes interesadas y las correspondientes formas de gobernanza multinivel que surgen. El método para probar las hipótesis ha sido cualitativo, a través de entrevistas semiestructuradas a gerentes de MC y conversaciones con productores y otros actores y consulta de fuentes indirectas, como sitios web de MC y redes sociales. Los resultados se resumen en la elaboración de un modelo de gobernanza tridimensional y territorialmente integrado. La primera dimensión se refiere a la gestión de las relaciones internas entre los stakeholders dentro del MC. El segundo corresponde a la activación del diálogo, la negociación y el acuerdo con el municipio y otras autoridades locales, y con los sindicatos de agricultores locales. El tercer tipo corresponde a flujos verticales entre los MC y organismos extraterritoriales, es decir, gobiernos regionales, sindicatos de agricultores regionales y nacionales y otras asociaciones de partes interesadas.

Palabras clave: valorización, sustentabilidad, patrimonio biocultural, territorio, comunidades de aprendizaje.

Transformaciones territoriales y servicios ecosistémicos Andes Centrales, Colombia

Ligia Janneth Molina Rico, Universidad del Quindío, Colombia

Resumen

Se propuso analizar en Armenia las relaciones entre el crecimiento urbano y la oferta de servicios ecosistémicos de provisión (café, plátano y carne) y de regulación: estabilidad y soporte físico, fertilidad y la actividad biológica. El trabajo se orientó en (i) el análisis de la tendencia demográfica entre 1985 y 2005 con la proyección al 2012, (ii) se estimó las interacciones entre pérdida de territorio para la agricultura y la expansión urbana, y (iii) se analizaron los patrones espaciales de los servicios ecosistémicos con la estimación de las interacciones, sinergias y compensaciones. La actividad agrícola y ganadera disminuye la capacidad de los ecosistemas para suministrar servicios de regulación, con el cambio de uso del terreno se evidenció una disminución en la estabilidad y soporte físico, lo anterior se relaciona con el nivel de compactación del suelo y la pérdida de la estructura del mismo que afecta la disponibilidad de nutrientes para la productividad primaria. Comprender los procesos económicos, sociales, ambientales, y las interrelaciones entre estos en el territorio requiere la integración de los propósitos de producción, el consumo y objetivos de protección que configuren la ocupación rural. Cuando la sociedad reconozca los servicios ecosistémicos que los diferentes usos del terreno le brindan se podrán plantear y discutir explícitamente los costos y beneficios que acompañan la transformación urbana de los sistemas agropecuarios.

Los elementos florísticos dinamizadores del territorio: El caso de las Heliconias y sus parientes silvestres y cultivados

María del Pilar Sepúlveda Nieto & German Darío Gómez Marín, Universidad del Quindío-CIBUQ, Colombia

Resumen

El concepto de territorio, es la expresión del entorno natural, social, económico y cultural en una región. Colombia cuenta con la declaratoria de Paisaje Cultural Cafetero (PCCC) otorgada por la UNESCO en el año 2011, un patrimonio de la humanidad y una oportunidad de desarrollo rural integral que conjuga la biodiversidad de los trópicos americanos con la fisiografía de valles y pendientes, donde es posible visualizar la identidad de un territorio en torno a los cultivos de café. La declaratoria fue ratificada a través de un logosímbolo que destaca ocho atributos que lo caracterizan: el agua, la biodiversidad, la exuberancia natural, la arquitectura, las montañas, las familias cafeteras y el café (con la guadua y la palma de cera); no obstante, aunque el logosímbolo recoge los atributos emblemáticos del PCCC, existe un elemento florístico que no se visualiza, ni se incorpora en la narración oral del PCC, sin embargo, está presente en todas las expresiones que identifican al territorio del Quindío, en su diversidad, en su relación con la fauna, en la gastronomía, el arte, el ornamento y las festividades, un elemento que habla por sí solo, y este es el Orden

Zingiberales. El trabajo consistió en hacer uso de la presencia de este grupo vegetal en múltiples expresiones culturales del departamento del Quindío, para diseñar estrategias alrededor de la formación de líderes territoriales. La metodología consistió en reconocer elementos patrimoniales que siendo muy valiosos en la región Quindío del PCC, no habían sido incluidos en las narrativas de las comunidades locales. Los resultados evidenciaron que diversos miembros de este orden botánico se visualizaban con mucha fuerza a lo largo y ancho de todo el departamento, por lo que pudimos evidenciar que sus habitantes reconocen su valor en nuestra identidad y su presencia constante en los escenarios que la identifican.

Palabras clave: valorización, sustentabilidad, patrimonio biocultural, territorio, comunidades de aprendizaje.

Tamales del área maya: propuesta de estrategias de valorización del patrimonio biocultural

Laura Elena Sotelo Santos, UNAM, Centro de Estudios Mayas, Instituto de Investigaciones Filológicas, México

Resumen

Cada variedad de tamal es una síntesis biocultural privilegiada, que permite trazar tradiciones, saberes, creencias, imaginarios, rituales, tecnologías, elementos del entorno natural y sus formas de acopio, proporciones, preparaciones, formas y ocasiones de consumo, así como identidades. Muchas de estas prácticas se pueden delinear a lo largo de varios siglos y aún de milenios en el área maya. El objetivo de esta ponencia es postular dos estrategias de valorización de los tamales:
a) Desde una perspectiva arqueológica e histórica.
b) Como un conjunto de saberes actuales, transmitidos vía oral, en tanto que patrimonio biocultural.
Esta ponencia sobre tamales mayas incluye elementos de análisis histórico, arqueológico, epigráfico, iconográfico, lingüístico, antropológico social, agroecológico, etnobiológico y culinario de las formas de elaboración de los tamales en el área maya de México. Entre los aspectos relevantes que se formularán en relación con las prácticas milenarias de producción y consumo de alimentos envueltos en hojas vegetales, se incluye el estudio de los ingredientes, formas de preparación y técnicas de cocción actuales, las cuales son susceptibles de rastrearse a lo largo del tiempo. El análisis de estos elementos con una profundidad histórica permitirá actualizar el valor y los criterios para la salvaguarda de desarrollos tecnológicos ancestrales, que aún hoy se usan, como los instrumentos de molienda, utensilios e ingredientes que se mantienen en los hogares tradicionales y que ameritan un mejor entendimiento de su contribución a la preservación cultural y a la construcción de identidades, pues forman parte del patrimonio biocultural de México. La elaboración de tamales en el área maya está estrechamente vinculada con la enorme biodiversidad regional. Esta cultura agroalimentaria ancestral presenta retos importantes en cuanto a educación ambiental y manejo de recursos, por los riesgos y presiones a los que actualmente está sometido.

Palabras clave: valorización, sustentabilidad, patrimonio biocultural, territorio, comunidades de aprendizaje.

El conocimiento indígena en la cadena de valor diferenciada del café: Un enfoque interseccional de la percepción de la calidad y el valor.

Katherine Cano González, Xiomara F. Quiñones Ruiz University of Natural Resouces and Life Sciences, Vienna.

Resumen

El carácter paradójico del sector agrícola persiste a pesar de los análisis detallados tanto de sus muchas crisis, como de las numerosas soluciones formuladas. El sector cafetero es un claro ejemplo.
Aproximadamente 20-25 milliones de pequeños productores producen 70% del café a nivel global, pero alrededor del 10% de la riqueza agregada se queda en los países de origen. Además, la investigación que aborda no solo este fenómeno, sino también a sus actores, está concentrada en los nodos agrícolas y en los mecanismos desplegados por los agricultores para enfrentar la permanente crisis de precios del sector. La participación multidimensional de los actores y la interdependencia de los nodos, como el agrícola con el del tostado, no ha ocupado un lugar tan prominente en la discusión académica como el que ha ocupado el estudio de los estándares voluntarios de certificación, o los esquemas de diferenciación. Así pues, considerando a los actores desde sus diversas posiciones, esta ponencia se pregunta: ¿cuáles son los tipos de conocimiento a lo largo de la cadena de valor del café que generan calidad y valor? Nuestro objetivo es responder esta pregunta por medio de una revisión literaria con enfoque interseccional centrado en comunidades indígenas. Por tanto, se propone relatar el estado del arte concerniente al conocimiento

indígena en las cadenas de valor del café, y plantear que la apropiación de los conocimientos que generan calidad y valor en el café, crea oportunidades que les permiten a estos actores mejorar su bienestar, o perseguir los fines que ellos consideran dignos, por ejemplo, a través del despliegue de redes alternativas basadas en una solidaridad decolonial. Esta apropiación es posible a través de aproximaciones interculturales que comprendan diferentes posiciones bajo las cuales los actores participan en la cadena de valor. En el estado del arte revisado subyace una fragmentación del trabajo que impide la retención y distribución de valor más equitativa. Sin embargo, la revisión también da indicios de nuevas direcciones en la investigación que abordan de manera más holística e interconectada las diferentes posiciones de las comunidades indígenas a lo largo de los nodos de la cadena. El despliegue de aproximaciones interculturales en las cadenas de valor facilita y enriquece la identificación de una diversidad de conocimientos que contribuyen a una evolución en el entendimiento de conceptos clave, como calidad y valor en las cadenas de suministro de café. Esta perspectiva insta a una revisión de la actual coordinación y gobernanza de cadenas agroalimentarias globales.

Palabras clave: valorización, sustentabilidad, patrimonio biocultural, territorio, comunidades de aprendizaje.

Empresas sociales rurales y mercados diferenciados; una propuesta de reproducción sociocultural de comunidades campesinas e indígenas desde el SIAL.

Rubén Iván Morales Gómez, Universidad Iberoamericana, México.

Resumen

El mezcal tiene una denominación de origen en México, sin embargo, el auge mezcalero ha supuesto un incremento en la demanda de producción de agave, en gran medida esto se realiza desde sistemas productivos agroextractivistas de monocultivo generalmente de "espadín" (angustifolia) causando en las comunidades rurales pérdida de biodiversidad, contaminación, erosión, entre otros. Aunado a ello, este sistema amenaza la reproducción sociocultural campesina, reduciendo su rol dentro de la cadena de valor como abastecedores de materia prima, con los limitados márgenes de estos eslabones. En este contexto, generar una alternativa para la producción de maguey-mezcal que permita la reproducción sociocultural de las comunidades campesina aporta a la solución de problemáticas de este sector, como el empobrecimiento, la migración, falta de capital, intermediarismo. Transitar de sistemas agroextractivos a paisajes productivos sostenibles, es posible promoviendo el SIAL para la gestión sostenible de los recursos del territorio.

La formación de empresas sociales rurales posibilita a los actores locales apropiarse del valor agregado mediante la acción colectiva que les permita desarrollar sus medios y modos de producción agroindustrial reconociendo el valor del patrimonio biocultural de sus comunidades. A través de ellas se logra formar capital social, la revalorización de saberes, a la vez que el desarrollo de habilidades empresariales y de competitividad, generando un híbrido que favorece que las y los campesinos mejoren sus ingresos desde sus actividades productivas, fortaleciendo la economía local. Partiendo de estas premisas, "La Joya" grupo social de la comunidad de Zapotitlan Salina, Puebla, desarrolla un sistema agroalimentario a partir del maguey pichomel (agave marmorata), primero con la producción de la planta con fines de conservación para después integrar la agroindustria rural en la producción de mezcal. La construcción de mercados diferenciados para el mezcal que reconozcan el valor en términos bioculturales, es el reto a enfrenta que permitirá fortalecer la economía local.

Palabras clave: empresa social, mercados diferenciados sostenibles, paisajes productivos sostenibles, maguey-mezcal.

La biodiversidad como atributo del Paisaje Cultural Cafetero (PCC)

German Darío Gómez Marín, María Del Pilar Sepúlveda Nieto, Universidad del Quindío / Facultad de Ciencias Básicas y Tecnologías/ Programa de Biología, Colombia.

Resumen

El Paisaje Cultural Cafetero de Colombia (PCCC) declarado por la UNESCO en el año 2011 como patrimonio de la humanidad, representa una oportunidad para fortalecer de desarrollo rural integral, beneficiando los departamentos de Caldas, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca, ubicados en las estribaciones Central y Occidental de la cordillera de los Andes, territorio que ha sido reconocido a nivel nacional e internacional como el Eje Cafetero; se trata de la región colombiana que concentra la mayor parte de la producción cafetera del país. Es un territorio en el que se conjugan elementos naturales,

económicos y culturales con un alto grado de homogeneidad en la región y que constituye un caso excepcional en el mundo. Está conformado por zonas cafeteras que conjugan la biodiversidad de los trópicos, los bosques nativos y corredores biológicos, los cuales son considerados estratégicos para la conservación de la biodiversidad mundial. También se caracteriza por ser un territorio con unidades ecológicas prioritarias para la regulación del agua, por ejemplo páramos y subpáramos, con cuencas y microcuencas abastecedoras, lagos, lagunas, represas y aguas subterráneas. La declaratoria de PCC consideró ocho atributos básicos dentro de los que se destaca la exuberancia natural representada en su biodiversidad. Sin embargo muchas de nuestras acciones en este territorio vienen generado afectaciones a esta dinámica natural entre el cultivo del café y la biodiversidad que lo acompaña.

Palabras clave: valorización, sustentabilidad, patrimonio biocultural, territorio, comunidades de aprendizaje.

Simposio V
Género y sostenibilidad en los SIAL de zonas marino-costeras de Chile

Coordinación: María Pía Torres, José Barriga

El trabajo de las mujeres de bordemar: creatividad, reexistencia y disputas por el futuro desde el sur de Chile.

María Pía Torres Zamora, Universidad Católica de Temuco

Resumen

Se propone analizar cómo en el marco de los procesos de globalización, industrialización rural, campesinización y descampesinización experimentados desde 1980 en la costa de Valdivia, Calbuco, y Quellón en el sur de Chile, junto a la expansión y crisis de la Salmonicultura Industrial (IS), se ha propiciado un escenario de desarrollo de diversas estrategias de resistencia ideadas y trabajadas por las familias de arraigo pesquero en el seno de la economía local, encabezadas por las mujeres y la arquitectura económica del "hogar". La discusión se propone en torno a lo que históricamente se ha problematizado como «los escenarios públicos y privados» del trabajo femenino en las sociedades pesqueras, y su potencial visibilización en el desempeño de un rol central en los procesos de comercialización, la participación activa en ferias locales, la asignación de valor agregado a los productos pesqueros, la creación de cocinerías costeras, la elaboración de artesanías, el desarrollo de la agricultura y ganadería de micro-escala, la incorporación de mujeres jóvenes a los oficios de bordemar liderados por mujeres y, en consecuencia, las disputas por la creación de otros futuros posibles y sostenibles para las actividades pesquero-artesanales, lo cual se presenta como uno de los nudos críticos de las comunidades pesqueras. Desde un enfoque metodológico y etnográfico de carácter feminista, se observa que, a través de las distintas labores realizadas por las mujeres en el escenario económico pesquero, serán las pioneras en elaborar alternativas y establecer límites al desarrollo industrial, desplegando una serie de estrategias de resistencia y reexistencia ideadas desde la subjetivación, el saber local y la construcción colectiva de identidades de género.

Palabras clave: Economía del hogar, estrategias de reexistencia, futuros posibles, pesca artesanal, mujeres pescadoras.

Resistencia de las memorias culinarias: Experiencias a partir de la recolección en Pehuén y Quiapo, Lebu

Paula Fuentealba Urzúa , Valentina González-Rojas, Claudia Flores y Victoria Suazo, Fondecyt 1221641

Resumen

La presente propuesta se interesa por analizar las memorias locales de mujeres recolectoras en la provincia de Arauco, tomando como base el caso de Pehuén y Quiapo. En un territorio cargado por la presencia histórica de extractivismos, tales como la industria forestal, la industria pesquera y la industria energética, se abren paso ontologías relacionales que se vinculan con el entorno a través de la recolección (Carrasco y Vergara-Pinto, 2023). Con ello, las recolectoras de bosque y mar han desempeñado un importante rol en la mantención de sistemas de conocimiento y cuidados de los ecosistemas y productos locales, dando cuenta de un vínculo profundo con el territorio, que se manifiesta en la diversidad de alimentos y preparaciones presentes en sus cocinas, marcadas por la estacionalidad. Estos conocimientos se encuentran en permanente tensión producto de las dinámicas globales, procesos de turistificación y gourmetización, que tienden a homogeneizar los territorios y sus dinámicas alimentarias, transformando sabores, formas de preparación y comensalidad. A partir de diferentes instancias sostenidas desde procesos de investigación transdisciplinaria y gestión cultural, se generaron encuentros entre recolectoras y cocineras que, desde ensayos de diálogo intercientífico y ejercicios de cocina colectiva, permitieron reflexionar acerca de las ontologías relacionales vinculadas a la recolección y sus tensiones en un escenario globalizado.

Palabras claves: Recolección, Memorias culinarias, Diálogo intercientífico, Arauco

Sostenibilidad y culinaria de base local: expresiones contemporáneas de la complementariedad costera en la provincia de Valdivia, Chile

José Barriga Parra, Universidad Austral de Chile, Centro de Estudios Socioambientales Cesta SpA

Resumen

Entendiendo que las zonas costeras pueden ser estudiadas más allá de su dimensión político-administrativa, centramos el estudio en las dinámicas culinarias que expresan la complementariedad devenida de la interfaz mar y tierra (Skewes, Álvarez y Navarro, 2011). Tomamos como caso de estudio la provincia de Valdivia (región de Los Ríos), cuya dinámica territorial ha posicionado al litoral de las comunas de Valdivia y Corral como zonas de interés para el desarrollo turístico. En particular, mediante un enfoque etnográfico analizamos expresiones culinarias que posicionan algunos recursos hidrobiológicos de "menor importancia económica" dentro de la canasta de alimentos que se ofrecen junto al territorio.

Se reconoce que son principalmente las mujeres de la costa de Valdivia y Corral quienes permiten mantener la complementariedad mar y tierra, ya que desde un posicionamiento económico-cultural han recreado espacios alimentarios que utilizan los circuitos cortos de comercialización para que las historias de mar y la preocupación por la sostenibilidad de los sistemas alimentarios se desplieguen junto a las preparaciones gastronómicas. Esta mirada permite abrir la sostenibilidad de los sistemas alimentarios localizados hacia una complejidad que no se centra en un producto o actividad en particular, como puede ser aquel asociado a los espacios pelágicos o bentónicos, sino que nos invita a pensar en los SIAL desde una perspectiva que involucre heterogeneidad de iniciativas alrededor de significados que constituyen al territorio; permitiendo posicionar a las mujeres como actrices claves para la mantención creativa de estos significados, en particular, de la complementariedad mar-tierra del sur de Chile.

Palabras claves: Sostenibilidad, Culinaria de base local, Complementariedad, Etnografía, Valdivia.

Roles de género en el sistema de pesca artesanal en la Comuna de Los Vilos.

Paula Espinoza Leiva, Municipalidad de Los Vilos.

Se busca dar a conocer los resultados de una investigación desarrollada desde la antropología económica y de género en la comuna de Los Vilos, visibilizando la transformación progresiva de la participación femenina en las actividades del sistema de pesca artesanal. La base económica local, sustentada en la pesca artesanal, ha vivido una serie de transformaciones de la mano de los cambios económicos locales y globales, como la llegada de la minera Los Pelambres, nuevas formas de intercambio, la escasa participación de la población joven en la actividad pesquera y la normatividad nacional. De esta forma, se analiza comparativamente el pasado, presente y las proyecciones futuras de la participación de las mujeres en la economía costera, evidenciando las principales problemáticas asociadas al desarrollo de sus actividades y la visibilización/invisibilización de las mismas en los procesos de comercialización, pesca artesanal, recolección de orilla, desarrollo gastronómico local y administración de la economía del hogar. En este sentido, la aproximación metodológica ha sido eminentemente etnográfica y cualitativa, abordando las representaciones tanto femeninas como masculinas. Los resultados dan cuenta de que en diversas caletas y sindicatos de pescadores artesanales se visualiza cada vez más la participación de mujeres, las cuales cumplen diversos roles, tales como: pescadoras, recolectoras de orilla, mariscadoras, artesanas, dirigentas, entre otros. Es importante destacar, que hoy en día también nos encontramos que muchas de estas personas también han ido luchando por su reconocimiento como parte del Pueblo Chango, en donde la participación de las mujeres ha sido primordial. De esta manera, se espera dar cuenta de cómo las personas que participan de este sistema económico, van significando el territorio y el maritorio, acorde a las actividades que realizan, como lo habitan y se van relacionando en estos espacios.

Palabras claves: Los Vilos; Pesca Artesanal; Pueblo Chango; Rol de género.

Percepciones en torno al Paisaje Alimentario Insular de Adultas Mayores en Isla Quehui, Archipiélago de Chiloé

Fernanda Sofia Bórquez Solís, Universidad Austral de Chile

Resumen

La ponencia nace a raíz de los resultados de la tesis del mismo nombre, que surge del interés en conocer las estrategias agroalimentarias y de asociatividad que las adultas mayores de sectores rurales implementan con la intención de asegurar su sustento alimentario en las islas Quehui, Chelín y Lemuy ubicadas en el

archipiélago de Chilé, Chile. Realizada entre los años 2022-2023. Para esto llevo a cabo una revisión de bibliografía donde se identificaron cuatro variables necesarias de investigar para dar a conocer este fenómeno: Alimentación, Género, Vejez y Ruralidad. La presente investigación es de carácter cualitativo, realizándose un estudio de tipo etnográfico, donde se recopilaron y analizaron relatos de mujeres con alrededor o más de 60 años que estuvieran involucradas en alguna fase de la cadena agroalimentaria (producción, transformación, distribución, consumo y desecho de alimentos). Se indaga respecto a las estrategias productivas de alimentos de estas adultas mayores habitantes de sectores rurales; caracterizar las formas de intercambio de alimentos que establecen y, se planea identificar las formas de consumo de alimentos implementadas por estas. El estudio resalta la transformación sistemática que han atravesado las áreas rurales que habitan estas mujeres debido a la intervención de empresas apoyadas por políticas estatales, las cuales debido a la introducción del dinero a cambio por el trabajo han producido un quiebre en el tejido social y sobre todo del trabajo en comunidad que antes caracterizaba a estas zonas. Las relaciones de cooperación que sustentaban la calidad de vida y la soberanía alimentaria de la población comienzan a resquebrajarse dejando a la parte de la comunidad que no posee los recursos económicos para comprar los bienes o que en el caso de querer mantener su forma de vida produciendo sus propios alimentos pero no puede hacerse cargo de las labores más pesadas del cultivo, como las mujeres adultas mayores, en una grave situación de inseguridad alimentaria mientras intentan compensar los agujeros donde se ubicaban las dinámicas de colaboración de producción de alimentos.

Palabras clave: vejez, alimentación, archipiélago de Chiloé, sistemas agroalimentarios.

Simposio VI
Cambio climático, biodiversidad, medioambiente y agroecología

Coordinación: Javier Sanz Cañada; Gastón Vergara

La Capacidad Adaptativa Subyacente amortigua shocks y fortalece la resiliencia en el sistema agroalimentario. Experiencias en México y Escocia.

Ana Elisa Peña del Valle Isla y Matt Hare, The James Hutton Institute

Resumen

Este trabajo muestra el uso del enfoque de modelado sistémico participativo que permitió identificar la presencia de una capacidad adaptativa subyacente (CAS) en dos sistemas agroalimentarios locales, en México y Escocia. Se considera que dicha capacidad adaptativa es subyacente pues se encuentra latente u oculta, y emerge como epifenómeno resultado de ciertas interacciones sistémicas entre elementos socio-ecológicos en dichos sistemas. En ambos países, el modelado sistémico participativo se llevó a cabo mediante talleres con pequeños productores vinculados a una economía local y marginal con relación al sistema alimentario dominante. Los modelos causales cualitativos obtenidos representan las perspectivas de los pequeños productores sobre las interacciones clave entre los elementos del sistema socio-ecológico que mantiene sus modos de vida. Para ambos casos fue posible identificar tanto la conformación de la CAS como el papel diferenciado de la misma para fortalecer la resiliencia del sistema agroalimentario local de acuerdo con las condiciones de contexto en cada país. Para el caso de México, la CAS surge como un amortiguador ante los eventos climáticos extremos y las fallas locales de mercado, manteniendo la seguridad alimentaria en la unidad productiva familiar. Para el caso de Escocia, la CAS permite amortiguar el impacto de la volatilidad de los mercados y el alza de los precios en los alimentos, manteniendo el abastecimiento de alimentos frescos en el sistema alimentario local. Conocer más sobre el tipo y la escala de las interacciones sistémicas que potencialmente detonan la emergencia de la CAS y determinan el alcance potencial de sus beneficios a lo largo del sistema es relevante para el fortalecimiento de la resiliencia en los sistemas agroalimentarios frente a las crecientes crisis e incertidumbre.

Palabras clave: capacidad adaptativa subyacente, modelado sistémico, resiliencia, México, Escocia

Enriquecimiento del Herbario del INIFAT a través de las colectas en áreas protegidas de Cuba.

Guillermo Ramón Díaz González, Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical Alejandro de Humboldt.

Resumen

El Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical, cuenta con un herbario dedicado fundamentalmente a especies importantes de la Agrobiodiversidad. Sin embargo, la colección contempla pocos ejemplares de parientes silvestres de plantas afines a las cultivadas. El objetivo de este trabajo fue colectar los principales parientes silvestres de interés en el marco del Proyecto "Conservación de la Biodiversidad y Manejo Agrícola Sostenible". Se realizaron seis expediciones entre los años 2022 y 2023, a dos Áreas Protegidas de los Recursos Manejados (Ciénaga de Zapata y Jobo Rosado) y dos Refugios de la Fauna (Tunas de Zaza y Delta del Cauto). Se herborizaron 100 nuevos ejemplares representados en 18 especies, 6 géneros y 6 familias. Se recopilaron los datos geoespaciales de los puntos de colecta, de modo que se conformaron capas de mapas que caracterizan estos sitios con su entorno. Los géneros más representados son: Ipomoea (39%), Annona (26%), Capsicum (11%) y Oryza (10%). Además, se colectaron ejemplares de importancia local pertenecientes a los géneros Vigna y Dioscorea, cuyas especies silvestres pueden servir para el fitomejoramiento de estos cultivos. La distribución de las colectas del género Ipomoea se localizaron principalmente en Ciénaga de Zapata, mientras que para el género Annona, se observó mayor presencia de Bagá y la guanábana Cimarrona en Tunas de Zaza y Jobo Rosado, respectivamente.

Palabras clave: agrobiodiversidad, datos geoespaciales, ejemplares, herborización, parientes silvestres.

Técnicas de estadística espacial y clasificación supervisada para la estimación del cambio de uso del territorio en la zona central de Chile

Gastón Vergara Díaz, Universidad Austral de Chile

Resumen

Una de las grandes preocupaciones de los científicos en las últimas décadas tiene relación con el cambio de uso del suelo, el efecto que se provoca en la alteración de los ciclos y procesos naturales, asociados directamente al calentamiento global. La zona central de Chile es uno de los territorios más industrializados del país, con elevada actividad forestal, afectada además por mega incendios que han generado en el territorio una gran dinámica en el cambio de uso del suelo. Para determinar los tipos de usos del suelo, se han utilizado técnicas de clasificación en imágenes satelitales para el periodo 2015-2023 y para la determinar el cambio en el territorio se usaron matrices de transición, se utilizaron además técnicas de estadísticas espaciales para describir la composición de los patrones territoriales en los diferentes usos del suelo. El programa QGis fue utilizado para realizar clasificaciones de imágenes y representaciones de mapas, el software GeoDa se utilizó para calcular los índices de Moran global y local. El índice Moran global indica que la distribución de las plantaciones forestales ocurre como un fenómeno aleatorio en todo el territorio y el índice de Moran Local revela la formación de grandes clústeres asociados a las grandes empresas forestales, la matriz de transición de probabilidades permite describir el flujo y la dinámica de los diferentes usos del territorio.

Palabras clave: clúster, Getis-Ord, cambio de uso, imagen satelital

Cadenas de valores de la alimentación sostenible en la región de Madrid, España: más allá de la rentabilidad económica y de la competitividad.

Javier Sanz Cañada, Instituto de Economía, Geografía y Demografía (CSIC), España.

Resumen

La transición hacia sistemas alimentarios sostenibles requiere de un cambio en el universo simbólico y cultural de los distintos agentes de la cadena alimentaria. A diferencia del modelo alimentario globalizado y hegemónico, cuyo fin esencial es la búsqueda del beneficio económico, el elemento distintivo de las Redes Alimentarias Sostenibles (RAS) es la influencia de los valores que trascienden la rentabilidad económica o la competitividad, tales como el respeto al medio ambiente, el aprecio por lo local o la justicia social. El objetivo del trabajo es investigar el proceso de construcción social de los valores asociados a la producción, distribución y consumo de alimentos, que resultan de la interacción, tanto económica como política o social, entre los agentes que integran las RAS de la región de Madrid, España. Se ha realizado 52 entrevistas semidirectivas de larga duración a agentes estratégicos, que han sido seleccionados en función de la fase de la cadena de valor, del subsector alimentario y de la modalidad de iniciativa en la que participan: agricultores, ganaderos, agroindustrias, centros logísticos y distribución mayorista, tiendas especializadas, mercados de productores, grupos de consumo, CSAs, supermercados cooperativos y restaurantes. Se han aplicado técnicas de investigación cualitativa al análisis del discurso, mediante la ayuda del programa Atlas.ti, mediante la realización de una codificación deductiva y un análisis de co-ocurrencias. Se han identificado diez valores principales: cuatro de ellos tienen un carácter central y articulador: "sostenibilidad ambiental", "proximidad y aprecio por local", "calidad" y "salud y nutrición". Otros seis valores que aparecen en el discurso de los entrevistados son los siguientes: "justicia social y equidad", "reproducción de comunidad", "artesanía y tradición", "alimentos frescos y de temporada", "procesos de producción éticos" (honestidad y esfuerzo) y "rentabilidad económica y precios", si bien este último se considera como elemento de contraste más que como valor.

Palabras clave: redes alimentarias sostenibles, valores, transición alimentaria, investigación cualitativa

Interculturalidad y cambio climático.

Delfín Miguel López, Nuevo modelo de Fundación Integrado Indígenas de las Amazonias del Perú (NUMFIIAP)

La interculturalidad implica una acción dinámica entre diferentes culturas enfocado en dialogo con los actores directos de las comunidades afectados del cambio climático. La interculturalidad es un método de intervención por medio del cual la interacción de diferentes culturas sea una fuente de enriquecimiento

mutuo de la diversidad social y condiciones para mejorar la calidad de vida, adaptarse del cambio climático y reducir la pobreza extrema en las comunidades amazónicas

Palabras clave: interculturalidad, adaptación al cambio climático.

Aproximación metodológica para evaluar la captura de carbono en suelo y planta en el sistema productivo de caña de azúcar para producción de panela y mieles en el Departamento del Guaviare -Colombia.

Bellanid Huertas Carranza, Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA)

Resumen

El cambio climático es una consecuencia de procesos naturales y factores antropogénicos, este evento da lugar a problemáticas ambientales como el calentamiento global; fenómeno que surge a raíz de la acumulación de gases de efecto invernadero en la atmosfera (Al, 2019). La concentración atmosférica de CO2 anual está aumentando de manera constante, para el 2021 se registra un valor de 415,68 ppm NOAA (2021). Uno de los elementos de gran importancia es el carbono presente en el suelo, siendo este perturbado por actividades antropogénicas que disminuyen su stock y que finalmente aumentan sus concentraciones en la atmosfera. Por lo anterior, las apuestas en términos de conservación de suelo, a partir de la producción de sistemas agroalimentarios en condiciones agroecológicas, surgen para contribuir a la mitigación de estos cambios. El cultivo de caña de azúcar (Saccharum officinarum) para producción de panela presenta un alto potencial en la captura de carbono y su estabilidad en el suelo y por ser una planta con metabolismo C4, presenta alta tasa fotosintética y eficiencia en la utilización y asimilación de CO2 . Para evidenciar este potencial, se debe llegar a la cuantificación directa, que nos permitiría evaluar el stock de Carbono orgánico del Suelo (COS) y el contenido de carbono en los reservorios de la planta (parte aérea, raíces y capas descompuestas en el suelo, entre otros). En este contexto se definió una metodología de campo denominada "Protocolo de toma de información de captura de carbono en suelo y planta del cultivo de caña de azucar para producción de panela y mieles en el departamento del Guaviare (Colombia), cuyo objetivo es demostrar o evidenciar la importancia de los productores y su papel en la mitigación de gases efecto invernadero resultantes del cultivo de caña de azúcar para producción de panela.

Palabras clave: Carbono, cambio climático, suelo, mitigación

Políticas de desecación agrícola y cambio climático en la región bananera del trópico húmedo mexicano.

Fermín Ledesma Domínguez, Universidad Autónoma Chapingo

Resumen

La política de modernización agrícola mexicana implementada desde mediados del siglo XX implicó la deforestación de selvas y bosques en el sureste del país mediante procesos de colonización agraria y ganaderización, pero también significó la puesta en marcha de una lucha por el control y uso de las aguas en las planicies de Tabasco, con obras hidráulicas y estrategias de desecación de humedales, para ganar e incorporar tierras agrícolas al desarrollo nacional, de tal forma que se instauró el paradigma de drenar al trópico húmedo, en oposición a las formas naturales y ancestrales de gestión y ocupación del delta tabasqueño, al grado de extinguir por completo la selva inundable, un ecosistema que regulaba las corrientes de las aguas y sostenía el modo de vida de la población humana y no humana en la Cuenca Baja del Río Grijalva. Esta ponencia explora las fuerzas y procesos socioambientales que llevaron a la degradación de la selva inundable, así como las transformaciones y el impacto del cambio climático sobre la región agrícola bananera en los estados de Tabasco y Chiapas.

Palabras clave: cambio climático, selva inundable, banana

Experiencias de Producción y Certificación Agroecológica en el Campo de la Ciudad de México.

Feliciano Velázquez Rincón y Paulina Fabiola Salas López, Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco

El Suelo de Conservación de la Ciudad de México ocupa el 59% del territorio de la capital, abarca siete de 16 alcaldías, en este espacio existe una amplia diversidad de agroecosistemas donde campesinas y campesinos han preservado, durante cientos de años, una importante tradición agrícola, la cual, los vincula de maneras diversas con el territorio. Este vínculo con la tierra ha posibilitado la preservación de cultivos

estratégicos para la seguridad y soberanía alimentaria como el maíz nativo, el amaranto, nopales, frutas, hortalizas y, además, ha posibilitado una importante producción pecuaria en unidades de producción familiar. En los últimos años esta producción ha sido impulsada y respaldada por la Certificación Agroecológica Sello Verde, a través de la cual se ha buscado consolidar formas de organización y participación social que posibiliten fortalecer esfuerzos productivos de las familias en los pueblos y comunidades originarios a fin de encaminarlos a procesos de economía social y solidaria, generando alternativas diversas para sus empren Con la certificación Agroecológica se ha logrado articular esfuerzos de instituciones gubernamentales, organizaciones de la sociedad civil y productoras y productores del Suelo de Conservación en un esfuerzo conjunto para la consolidación de la transición agroecológica.

Palabras clave: agroecología, certificación agroecológica, participación social.

Potenciales Usos de Salicornia magellanica: Diversificación Agroalimentaria.

Pamela Bahamóndez Morales, Instituto de Investigación Agropecuaria

Resumen

El presente trabajo explora los usos potenciales de Salicornia magellanica, una planta halófita nativa de la Región de Magallanes, con aplicaciones en las industrias alimentaria, cosmética y terapéutica. En el marco del cambio climático y la creciente necesidad de diversificar los sistemas agroalimentarios, S. magellanica emerge como una solución prometedora para el cultivo en suelos salinos, contribuyendo a la sostenibilidad y resiliencia agrícola en la comuna de Laguna Blanca. Este estudio incluye la caracterización nutricional y bioactiva de la planta, revelando un alto contenido de proteínas (14%), polifenoles totales (188,4 ± 7,69 mg EAG/100 g) y una notable capacidad antioxidante (12.679,6 ± 401,64 µmol de ET/100 g). Estos resultados son comparables con investigaciones previas en otras especies del género Salicornia, lo que posiciona a S. magellanica como una fuente de compuestos bioactivos con potenciales aplicaciones en la formulación de productos funcionales y cosméticos. Además, se realizaron ensayos de citotoxicidad utilizando extractos de S. magellanica en células humanas. Los resultados indicaron un efecto citotóxico selectivo en células tumorales de adenocarcinoma gástrico (AGS) a concentraciones superiores a 15,6 µg/mL tras 24 horas de exposición, mientras que no se observó toxicidad en fibroblastos humanos normales (HDF). Esto sugiere un potencial uso terapéutico de S. magellanica en el tratamiento del cáncer. El estudio concluye que S. magellanica es una planta versátil con aplicaciones agroalimentarias, cosméticas y médicas. Su cultivo en suelos salinos ofrece una solución sostenible para la diversificación agrícola en la Región de Magallanes, al tiempo que sus compuestos bioactivos abren nuevas oportunidades para el desarrollo de productos saludables e innovadores.

Palabras clave: Salicornia magellanica, diversificación agroalimentaria, bioactivos, antioxidantes, citotoxicidad, sostenibilidad

Tratamiento con luz ultravioleta LED como una potencial alternativa al tratamiento térmico convencional en la producción de cervezas artesanales.

Fernando Salazar González, Oscar Cavieres, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso

La cerveza es la bebida alcohólica más consumida en el mundo, destacando por su diversidad de estilos y composición. La tecnología UV-LED se está consolidando como una prometedora tecnología de procesamiento no térmico, con aplicaciones en alimentos sólidos, semisólidos y líquidos. En esta investigación, se estudió el efecto sinérgico de los alfa ácidos del lúpulo y el tratamiento UV-LED en la inhibición de Lactobacillus brevis y la preservación de la calidad de la cerveza. Se elaboraron cervezas tipo American Pale Ale (APA) con diferentes niveles de amargor y se trataron con UV-LED. Los resultados mostraron una disminución logarítmica en Lactobacillus brevis de 3,2, 7,1 y 7,4 para cervezas con baja, media y alta concentración de alfa ácidos, respectivamente, utilizando una dosis de 448 mJ/cm² durante 15 minutos a una longitud de onda de 278 nm. El tratamiento UV-LED no afectó significativamente las características de calidad como el contenido de fenoles totales, flavonoides totales y capacidad antioxidante.

Palabras clave: cerveza, UV LED, Lactobacillus brevis, compuestos bioactivos.