



PRESENTACIÓN

Con el número 54 de *Agroalimentaria* (Vol. 28, N° 54, enero-junio 2022) iniciamos un nuevo año de nuestra labor editorial, como medio de difusión académica de estudios originales sobre agricultura, alimentación, desarrollo rural, nutrición y otros temas relacionados con ambiente y sustentabilidad de los sistemas alimentarios. Son ya 27 años de actividad ininterrumpida, cuando el 26/09/1995 se fundara el *Centro de Investigaciones Agroalimentarias* (CIAAL-EAO) de la Universidad de Los Andes (ULA, Venezuela); y con él, viera la luz nuestra Revista. Durante este tiempo han sido publicados artículos de muy variados autores de Venezuela, América Latina, EE.UU., Canadá, Europa e incluso de otras latitudes, reafirmando su carácter universal y abierto a la difusión científica, en sus idiomas oficiales. En este número 54 se incluyen ocho artículos originales provenientes de Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador y Venezuela, que en algunos casos corresponden colaboraciones interinstitucionales.

El primero de ellos se titula «*El papel de las redes de cooperación en la gestión del conocimiento para el desarrollo territorial rural en Latinoamérica*», de la autoría de *María Isolina López Pérez* (Profesora e Investigadora del Grupo de Investigación de Estudios de Gestión Empresarial-EGE-UNESUR, Venezuela) y *Ligia Nathalie García Lobo* (Profesora e investigadora del CIAAL-EAO, Universidad de Los Andes-ULA, Venezuela; Profesora invitada del Doctorado en Ciencias Humanas-LUZ, Venezuela y de la Maestría en Educación y Desarrollo Sostenible de la Universidad Popular del Cesar-UPC, Valledupar, Colombia). El objetivo del estudio fue analizar el papel de las redes de cooperación en la generación de conocimiento para el desarrollo territorial rural, tema de creciente importancia en las últimas décadas, en particular con la aplicación del enfoque de desarrollo territorial rural. Así, más allá de la relevancia del rol atribuido a las ventajas competitivas de los territorios, subrayan el rol fundamental que tiene la conformación de redes de cooperación para la generación, intercambio y aplicación del conocimiento como base para la producción de innovaciones. Tales procesos son, según las autoras, los que permiten aprovechar los recursos, la diversificación del tejido productivo, la capacitación de los recursos humanos, el fortalecimiento de las relaciones entre los diferentes actores de la sociedad, la solución de problemas y el emprendimiento de proyectos colectivos. La investigación se basa en una revisión documental, con el fin de analizar los fundamentos teóricos que sustentan la construcción de redes de cooperación como fundamento del desarrollo territorial rural. Si bien es un aspecto universal, las fuentes y el enfoque empleado

enfatan en el caso latinoamericano. Entre otros aspectos destacan que, basado en los referentes teóricos, la gestión adecuada del conocimiento en los territorios rurales se sustenta en la construcción de redes estratégicamente articuladas entre los diferentes actores que conforman el territorio. Acá se puntualiza el papel de las universidades, las que a través de sus funciones naturales (investigación, docencia y extensión) generan el conocimiento que demandan los territorios, al tiempo que garantizan la formación y capacitación de los recursos humanos. Para ello es necesario crear sinergias entre los diferentes actores el desarrollo, junto con el desarrollo de investigaciones y de procesos de capacitación ajustados a las necesidades y problemas presentes en esos territorios. Para implementarlo en la realidad señalan la necesidad de reestructurar el rol de las universidades y la forma como estas llevan a cabo las funciones universitarias, condición adicional para que tales organizaciones se erijan como promotoras del desarrollo territorial, a través de las redes examinadas a lo largo del estudio.

El segundo artículo lleva por título «*Competitiveness in meso-level of biofortified foods in the south of Brazil*». Corresponde su autoría a *Simone Bernardes Voese* (Profesora de la Universidade Federal do Paraná-UFPR, Brasil), *Marcia Maria dos Santos Bortolucci Espejo* (Profesora de la Universidade Federal do Mato Grosso do Sul-UFMS, Brasil) y *Marivânia Rufato da Silva* (Profesora de la Universidade Tecnológica Federal do Paraná-UTFPR, Brasil). El objetivo fue analizar la cadena de valor de los alimentos biofortificados en el Sur de Brasil. La competitividad sistémica en el nivel meso permite comprender la interconexión entre actores, que involucra empresas privadas, entidades no gubernamentales y políticas públicas para un arreglo o sector particular de la economía. Supera por tanto algunas limitantes de los estudios de competitividad basados en los niveles micro, en los que emergen limitaciones que resultan de una serie de arreglos comerciales propios de la era contemporánea. Con este fin llevaron a cabo una investigación de tipo cualitativo, descriptivo y exploratoria, basada en entrevistas semiestructuradas con preguntas abiertas, orientada a comprender la participación de los distintos actores en el contexto de los alimentos biofortificados, así como las interacciones e interrelaciones para sostener la competitividad al nivel meso en la región estudiada. Los principales resultados de la investigación se resumen en la identificación de la ruta evolutiva de la competitividad en los alimentos biológicos en la fase de origen, debido al desarrollo de reglas iniciales a partir de concepciones de nivel meso y la interacción entre los diferentes actores. No obstante, esta requiere ajustes en aspectos como la remodelación de las relaciones y en la inserción de nuevos actores para maximizar la competitividad del sector. Otros hallazgos revelaron que las actividades de nivel meso en tecnología, capacitación y educación, finanzas, infraestructura, comercio y asociaciones han sido contempladas por varios de los actores estudiados. También identificaron asociaciones entre los tres principales actores estudiados (Fundetec, Biolabore y Fundação Itaipu) cuando se trata de apoyar a los productores rurales. En cuanto a la comercialización, esta se realiza con múltiples fuentes, incluyendo compras institucionales, ventas a la industria y al consumidor final. Destacan también el notable uso de la tecnología para desarrollar el material genético, los sistemas de monitoreo; para hacerle seguimiento a la producción y los puntos de venta, así como a la industrialización. Por último, si bien reconocen fragilidad en la competitividad de los alimentos biofortificados en el sur de Brasil, dado que este tipo de productos implican grandes innovaciones para la seguridad alimentaria mundial, la constitución de relaciones al nivel meso se considera un factor coadyuvante para la continuidad del Proyecto y la construcción de la competitividad en el mediano y largo plazos.

El tercer artículo se titula «*Agroecología: fundamento educativo indispensable en la educación postmoderna*» y son sus autores *Pablo Lleral Lara-Calderón* (Profesor e Investigador del Programa de Ciencias Naturales y Educación Ambiental de la Corporación Universitaria Minuto de Dios-UNIMINUTO, Colombia) y *Oscar Aguilera-Dugarte* (Profesor e Investigador de la

Universidad de Los Andes-ULA, Venezuela). Es una investigación documental, cuyos objetivos fueron: i) revisar aspectos conceptuales y epistemológicos de la aplicación de la agricultura basada en la revolución verde (uso de paquetes basados en insumos químicos, semillas certificadas y animales de alto potencial genético) y las ingentes consecuencias ambientales, sociales, culturales y educativas de esta práctica a lo largo de su historia; y, ii) explicar la agroecología como alternativa para alcanzar un desarrollo sostenible y sustentable en el contexto económico. De partida, el estudio reconoce la complejidad de las prácticas agrícolas actuales/recientes y la multiplicidad de sus implicaciones, en particular sobre el recurso suelo, el ser humano que interactúa con este y el alimento resultante del proceso, con sus vínculos e interacciones. Del examen histórico y epistemológico de la agroecología sintetizan las coincidencias de distintas corrientes y posiciones en términos de promover una relación armoniosa entre la naturaleza y la agricultura, que implica por tanto el rechazo del uso de agroquímicos para aumentar los rendimientos del agroecosistema; además, enmarca bajo la acepción de agricultura ecológica aquellas prácticas de agricultura biodinámica, orgánica, biológica y cualquier otro sistema que prescindan de productos sintéticos o de organismos transgénicos. Por último, resumen los beneficios de la agroecología en mayor diversificación de especies o genética; reciclaje y optimización de nutrientes y materia orgánica; condiciones edáficas óptimas para el crecimiento de cultivos; minimización de pérdidas de suelo, agua, insectos, patógenos y malezas; control de plagas, erosión y microclimas; desarrollo de sinergias por interacciones entre plantas y animales; policultivo; adaptación de variedades; protección del cultivo; bajos impactos sobre ambiente y la salud; sostenibilidad; bajos costos de investigación y de capital; bajos riesgos; balance energético positivo; desarrollo tecnológico en armonía con el medio ambiente; mayor participación de los agricultores y valorización del saber tradicional. Su adopción, por lo tanto, genera beneficios para mejorar la conciencia sobre el espacio natural.

El cuarto artículo lleva por título «*Turismo y agricultura: una relación lógica desde la concepción de la gastronomía como un proceso integral*». Son sus autoras Luz Mary Castellón-Valdez, Indira Andrea Quiroga-Dallos y Anastasia Espinel-Suares, Profesoras de la Universidad de Santander-UNDES (Colombia) e Investigadoras adscritas al grupo de investigación GUANE de dicha organización. El objetivo de su trabajo fue analizar el vínculo entre turismo y agricultura, en tanto factor que podría generar un impacto positivo en el sostenimiento del campo, el desarrollo de la producción agrícola y de la actividad turística en el departamento de Santander, Colombia. Se trata de una investigación no experimental basada en la observación directa de la realidad, junto con el análisis de diversos aspectos descriptivos, a partir de entrevistas semiestructuradas realizadas a agricultores localizados en el espacio de influencia de la investigación. En ella, el énfasis estuvo en mostrar que la relación turismo-gastronomía es posible mediante modalidades como el turismo rural, comunitario, gastronómico o agroalimentario, donde la gastronomía integre a todos los actores y actividades que participan en los procesos de producción, transformación y consumo de alimentos. El fin último, en consonancia con lo observado como tendencia a nivel mundial, sería fomentar el turismo como una actividad sostenible; que se traduzca en beneficios económicos y calidad de vida para quienes conforman las comunidades rurales, pero bajo una relación coherente y lógica concebida de manera responsable y que tiene en cuenta a las comunidades locales y sus especificidades. En particular, al proponer la gastronomía como parte fundamental en la relación turismo-agricultura se persigue hallar mecanismos que, además de incentivar la actividad turística, fortalezcan la economía campesina y coadyuven al sostenimiento de los espacios rurales como lugares para la recreación, el ocio y la producción agrícola. De esta manera, las propias comunidades pueden gestionar sus proyectos turísticos sostenibles, en los que los alimentos allí producidos forman parte del atractivo para los visitantes. Ello proporciona adicionalmente al campesino otros medios de subsistencia complementarios a su labor agrícola, que constituyen un reconocimiento a su aporte al proceso gastronómico de la localidad, al tiempo que se adaptan a las necesidades del turista actual.

El quinto artículo se titula «*Pequeña vitivinicultura en el Valle del Itata: construcción de comunes, tragedia, despojo y reemergencias territoriales*». Son sus autores *Beatriz Cid-Aguayo* (Profesora del Departamento de Sociología de la Universidad de Concepción-UdeC, Chile), *Pablo Rebolledo*, *Pablo Allende* y *Victoria Medina* (los tres, Tesisistas del proyecto FONDECYT N° 1190020 y egresados de la UdeC, Chile). El objetivo de su trabajo fue explorar en el conjunto de comunes bioculturales y socioterritoriales que han sido creados y salvaguardados por comunidades campesinas en el valle del río Itata (Región de Ñuble, la XVI de Chile, donde tuvo sus raíces la vitivinicultura en esta nación sudamericana) y que permiten lo que denominan la «re-existencia» vitivinícola. Este ámbito es considerado como un común ampliado, no delimitado, conformado por una red socionatural en la que participan tanto actores humanos como no humanos (e.g., cepa, clima, sol, tierra, bacterias), que en última instancia conforman un modo de vida y una historicidad: el «*terroir*», donde viven las comunidades campesinas y que es a su vez recreado como patrimonio. La zona estudiada se caracteriza por la hegemonía de plantaciones de monocultivo forestales, en la que la vitivinicultura moderna ha soslayado a los vinos campesinos (elaborados a partir de cepas tradicionales por pequeños productores que no entraron en procesos de tecnificación), que llegaron a ser considerados los mejores vinos de la zona de Concepción. Entre los principales hallazgos subrayan el que este «común» ha sido preservado y ampliado por las formas de vida campesinas, frente a prácticas modernas e industriales fuertemente homogeneizadoras. El mismo ha sido recientemente «redescubierto» y revalorizado, tanto por sus propios cultores como por los mercados de consumo. Sin embargo, han surgido nuevos actores -especialmente la gran industria vitivinícola-, que actuando como polizontes (*free riders*) intentan aprovecharse de este común, aunque no han sido parte de la red socionatural responsable de su preservación, resguardo y revalorización. Frente a ello, los autores destacan la necesidad de buscar mecanismos institucionales y protocolos locales y regionales, orientados a la protección del común frente a estos intentos de apropiación. Dicha protección ha de basarse en alianzas entre las comunidades de productores, gobiernos locales e incluso las organizaciones de consumidores, así como también a través de mecanismos (como bandas de precios justos) que regulen la relación entre pequeños viticultores y la industria oligopsonica.

El sexto artículo se titula «*Innovación, redes y territorio. Un análisis del sistema apícola del centro de Santa Fe, Argentina*» y es de la autoría de *Andrea Balletta* (Becaria del Programa de becas de estímulo a las vocaciones científicas del Consejo Interuniversitario Nacional, Argentina) y *María Valentina Locher* (Profesora de la Universidad Nacional de Entre Ríos-UNER, Argentina e Investigadora del CONICET). El objetivo fue caracterizar las redes de actores que articulan los procesos de innovación en el sistema de producción apícola del centro de la provincia de Santa Fe, Argentina. Esta es una región con importante concentración de productores apícolas e instituciones vinculadas, en tanto que la Argentina es uno de los principales productores y exportadores de miel al nivel mundial. Se trató de un estudio cualitativo, a partir de entrevistas semiestructuradas efectuadas a actores clave del proceso de innovación apícola, con el fin de indagar cómo participan y se relacionan en el proceso de innovación de la cadena apícola en la zona objeto de estudio. Utilizaron un enfoque teórico relacional, mediante el denominado Análisis Comparativo Constante, para comprender los diferentes tipos de vínculos mercantiles o no mercantiles que se establecen entre los actores, i.e., las relaciones socioeconómicas que regulan los procesos de innovación en dichos sistemas productivos. Los principales actores de la cadena fueron agrupados en cuatro categorías: apicultores, cabañas apícolas (establecimientos productores y comercializadores de material apícola vivo), asociaciones y cooperativas de productores y sector público (nacional y provincial). En cuanto a la innovación, los resultados revelaron que los procesos que tienen lugar en la apicultura de la región se desarrollan de forma interactiva y articulada por parte de distintos actores. Así mismo, definieron y caracterizaron la red de actores del proceso de innovación del sistema apícola en la zona estudiada, que

dan lugar al sistema de innovación entre el sector productivo (apicultores, salas de extracción, cabañas apícolas, empresas y organizaciones que los agrupan) y el no productivo (sector gubernamental y el sector científico-tecnológico). Los primeros se relacionan entre ellos para apoyar el proceso de innovación (dar respuestas a las necesidades de su sector). Por su parte, el INTA constituye el principal agente coordinador de innovaciones, en el que también participan INTA Rafaela, Ministerio de la Producción de Santa Fe y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca nacional, el INTI, universidades y centros de investigación. Así mismo, en el sistema de producción se realizan innovaciones de productos (en genética de abejas y productos de la colmena y derivados), de procesos (vinculadas al manejo de colmena y uso de maquinarias y equipos) y organizacionales (referidas a la forma de asociación de los apicultores y a la profesionalización de la actividad). Las mismas se dan dentro de una red de innovación estructurada en torno a apicultores y organizaciones que los agrupan, con presencia del gobierno y organizaciones de ciencia y tecnología, con predominio de mecanismos de coordinación cooperativos basados en relaciones de confianza.

El séptimo artículo lleva por título «*El uso de plantas alimentarias no convencionales (PANC) en la gastronomía brasileña*». Son sus autores *Roberta Aparecida Fantinel* (Doctoranda del Programa de Pós-Graduação em Engenharia Florestal de la Universidade Federal de Santa Maria-UFSM, Brasil); *Caroline Ciliane Ceretta* (Profesora del Curso en Tecnología en Gestión de Turismo de la UFSM, Brasil); *João Batista Cecchin* y *Guilherme de Oliveira Armanini* (ambos estudiantes del Curso en Tecnología en Gestión de Turismo de la UFSM, Brasil). El objetivo fue realizar un inventario de las plantas populares no convenciones (PANC) utilizadas para la elaboración de platos típicos en las distintas regiones brasileñas como elemento identificador del aprecio hacia la cultura local. Se trató de un estudio exploratorio y cualitativo, a partir de la revisión de fuentes en revistas científicas, libros, disertaciones, tesis, informes y sitio web, sobre los principales PANC empleados en la gastronomía del país. Dos premisas consideradas por los autores resultan claves para entender la relevancia del estudio de los PANC: la primera, la similitud entre la cocina y el turismo cultural; la segunda, el que la identidad de un lugar determinado está marcada en parte por los hábitos alimenticios y los diferentes productos utilizados en sus cocinas. Si bien en el estudio original identificaron un número mayor, el artículo se limita a la caracterización de cinco PANC, a saber: *Schinus terebinthifolius* Raddi (aroeira-vermelha), *Xanthosoma sagittifolium* Schott (taioba), *Tropaeolum majus* L. (Capuchinha); *Pereskia aculeata* Miller (ora-pro-nóbis) y *Acmella oleracea* (L.) o R. K. Jansen (jambu). Todas ellas son especies estudiadas de gran importancia ecológica y económica en Brasil, que además podrían reemplazar a algunos alimentos tradicionales que se sirven en diferentes sectores gastronómicos. De hecho, por su gran potencial en la gastronomía, paulatinamente son incluidas en los menús, con diversos chefs y cocineros que buscan nuevas fuentes de alimentos ricos en vitaminas y cultivados de forma más natural, como vía para ofertar la experiencia del disfrute de platos y bebidas utilizando los PANC. Ello, aunado al creciente rol que tiene la innovación para los restaurantes, el uso de los PANC podría convertirse en una estrategia para diversificar los menús y como forma para elevar la soberanía alimentaria. Finalmente, los autores destacan la necesidad de más estudios sobre la flora brasileña relativos a los PANC, de manera que puedan utilizarse de manera saludable, intencionada y sostenible, al tiempo que se eviten o minimicen los riesgos por intoxicación alimentaria.

El artículo que cierra de la sección regular de la Revista se titula «*Buenas prácticas agrícolas y sostenibilidad del cultivo de cebolla de rama (Allium fistulosum L.) en la cuenca del lago de Tota (Boyacá, Colombia)*». Corresponde su autoría a *Karla Juliana Rodríguez-Robayo*, *Víctor Camilo Pulido-Blanco*, *Diego Alejandro Rojas Ramírez* y *Fabián Enrique Martínez Camelo*, investigadores de la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA, Colombia). El

objetivo fue evaluar la sostenibilidad en el sistema productivo de cebolla de rama (*Allium fistulosum* L.), hortaliza que se cultiva en 20 de los 32 departamentos de Colombia. La zona estudiada -cuenca del lago de Tota, provincia de Sugamuxi- se ubica en el departamento con mayor producción a nivel nacional. Para ello los autores combinaron -en cuatro pasos- dos metodologías de uso extendido en la evaluación de sostenibilidad: el Marco para la Evaluación de Sistemas de Manejo de Recursos Naturales Incorporando Indicadores de Sostenibilidad (MESMIS) y el marco internacional para la Evaluación de la Sostenibilidad de los Sistemas Agrícolas y Alimentarios (SAFA). Construyeron así 25 indicadores ambientales, socioeconómicos y de gobernanza, que con base en información primaria a partir de entrevistas estructuradas a tres grupos de productores: aquellos que tenían vigente su certificación en buenas prácticas agrícolas (BPA), los que tenían la certificación vencida y los interesados en certificarse. Entre los principales resultados señalan que contar con la certificación vigente incrementa el número de indicadores de sostenibilidad con puntuación elevada. Así mismo señalan que las diferencias identificadas entre los tres grupos de productores en BPA revelan que, si bien tales prácticas coadyuvan a la sostenibilidad del sistema productivo de cebolla de rama en la zona estudiada, no la garantizan. Luego, la valoración de intermedia a baja en nueve indicadores del componente ambiental da cuenta de la presión de dicho cultivo sobre recursos como el suelo, el agua y la biodiversidad, por lo que es urgente mejorar prácticas relacionadas con fertilización, riego, control fitosanitario y armonización con el paisaje, considerando la importancia de la cuenca en términos hídricos y el marco legal vigente para la gestión integral de los páramos. Por último, destacan el creciente interés de un grupo de productores en adoptar la certificación, junto con sus compromisos éticos para alcanzar procesos de reconversión productiva basada en las BPA.

Para el cierre editorial, en la sección de RESEÑAS Y MISCELÁNEOS se incluyen nuevamente las síntesis de contenidos más recientes publicados por nuestras revistas hermanas: el número 43 de la *Revista Economía Agraria y Recursos Naturales (EARN)* de España (Vol. 22, N° 1, enero-junio 2022); y el volumen 50 de la *Revista Mexicana de Agronegocios* (Año XXVI, Vol. 50, enero-junio 2022). El número 54 incluye también una reseña del profesor e investigador (del CIAAL-EAO, ULA-Venezuela y de la Universidad Técnica de Manabí-UTM, Ecuador), *Rafael Cartay*: «Ricardo Chaneton, primer venezolano en recibir una estrella Michelin», como un homenaje a este representante de la cocina y gastronomía venezolana allende los mares.

Como siempre esperamos que este nuevo número sea de provecho para todos ustedes, al tiempo que les invitamos a compartirlo con cualesquiera interesados en estos temas. ¡Hasta el número 55, una *edición especial* dedicada a los temas de la Cumbre Mundial de Sistemas Alimentarios organizada en 2021 por Naciones Unidas, para discutir sobre las transformaciones necesarias de los mismos y para coadyuvar con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS-2030)!

Alejandro Gutiérrez S.
Coordinador del Comité Editorial

José Daniel Anido R.
Editor Adjunto