

Seminario virtual n°9

Desarrollo de cadenas de valor de alimentos tradicionales

16 de junio de 2020, 9:00 hrs, Bogotá.

Contexto

En los países miembros del programa EUROCLIMA+ se están generando experiencias integrales que buscan apoyar el escalamiento de buenas prácticas de gestión de agua, suelo y biodiversidad, prevención de riesgos hidrológicos, articulación interinstitucional; entre otros, para promover el acceso de alimentos tradicionales a mercados diferenciados, implementar políticas públicas mejoradas, desarrollar mecanismos de financiamiento para adaptación y mitigación del cambio climático en el sector producción de alimentos, o para reforzar sistemas de monitoreo de impacto. El enfoque de género y transgeneracionalidad es un elemento transversal. Con la sistematización de estas experiencias se pretende apoyar la implementación de las contribuciones determinadas nacionalmente (por sus siglas en inglés: NDC) al Acuerdo de París de la Convención Marco de las Naciones Unidas para el Cambio Climático.

Desde septiembre 2019, la Serie de Seminarios Web mensuales facilita el intercambio intersectorial entre los actores clave del programa EUROCLIMA+ para promover el fortalecimiento de capacidades técnicas y metodológicas con base en experiencias que el programa genera mediante su asistencia técnica y subvención de proyectos. Se dirige primeramente a los Puntos Focales Nacionales y Sectoriales del programa y representantes de las organizaciones involucradas en la implementación de proyectos apoyados en el sector producción de alimentos. Además, está abierto a todo público interesado en los temas a presentar.

La conservación y el uso de la biodiversidad para alimentos tradicionales han permitido a la humanidad adaptarse a los cambios ambientales del pasado. El traspaso de conocimientos de generación a generación siempre jugaba un rol importante en este proceso.

El rescate de saberes ancestrales sobre el manejo de suelos y cultivos, la conservación de la agro-biodiversidad y producción agroecológica, el monitoreo agroclimático y la cosecha y post-cosecha permite capitalizar las experiencias y fortalecer las capacidades requeridas para cadenas de valor de productos tradicionales resilientes al

cambio climático. Entre los retos que enfrentan las comunidades locales y los pueblos indígenas en América Latina figuran la falta de reconocimiento de las comunidades locales a la conservación de la riqueza genética en la agricultura tradicional, la pérdida de conocimientos para obtener productos tradicionales a causa de la falta de oportunidades para su comercialización, la falta de conciencia del rol de las mujeres, la huida de los jóvenes hacia las ciudades y, la inclusión de alimentos menos saludables en las dietas familiares, resultado de la sustitución de los alimentos ancestrales comercializados. Algunas experiencias también se reportan de la producción de alimentos tradicionales en Europa. Este evento presenta casos de ambos continentes y recomendaciones para la comercialización de alimentos tradicionales.

Cofinanciado por:



Implementado por:



Comercialización de productos tradicionales en la región andina: éxitos y fracasos

Panelista: Ing. Martin Morales, Coordinador del Proyecto EUROCLIMA+ Promoviendo la Herencia de Nuestros Ancestros: Producción Resiliente, Comercialización y Consumo de Cañahua y Tarwi”, SWISSCONTACT, Bolivia.

La región Andina se ha caracterizado por su amplia agrobiodiversidad, ofertando al mundo alimentos ricos en su composición nutritiva, como la quinua, la cañahua, el tarwi, la carne de camélido entre otros muchos. La producción de estos productos ha permitido a las culturas de estos territorios a lograr una adaptación a todo tipo de fenómenos adversos durante miles de años. Su comercialización tradicional estaba caracterizada por una reserva destinada al autoconsumo y a la preservación de las especies en el cuidado de sus semillas. Las presiones de mercado ya sea en la denominación de estos productos como super alimentos, o la homogeneización de ciertos tipos de variedades en la preferencia de los mercados están alterando drásticamente la agrobiodiversidad existente con la consecuente mayor susceptibilidad de las familias a los cambios climáticos.

Un ejemplo de este hecho es la quinua. Inicialmente, los proyectos que promocionaban este alimento tenían como objetivo el de incrementar el consumo interno y favorecer con los remanentes la exportación. Pero la realidad tomó otro camino. El 88% de la quinua hoy se exporta y solo el 22% está a disposición de las familias de los Andes. Se debe a que este producto se vende en el exterior a muy altos precios que generan beneficios económicos en las familias que producen la quinua. Al mismo tiempo se observa que la respuesta a las exigencias de los mercados del exterior está llevando a que factores de manejo y pérdida de agrobiodiversidad se aceleren.



IMAGEN 1: Siembra de cañahua

Fuente: Martin Morales (2020)

Ante esta experiencia, el proyecto apoyado por EUROCLIMA+ propone una metodología que evite replicar este escenario. En el cultivo de cañahua se está trabajando en medidas sistémicas e inclusivas que permitan, primero, una revalorización de los saberes ancestrales de las familias en la producción. Con ello se busca en el mediano plazo una producción sostenible. Esta producción aunada con la comercialización a través de alianzas y planes de negocios inclusivos. Así se espera lograr una relación entre empresas y productores sostenible y de mutua confianza.

Finalmente, se propone incentivar el consumo del alimento tradicional tanto a nivel de las familias de productores, así como también a nivel de las familias consumidores que viven en los centros urbanos. A través de *jóvenes chefs*, el proyecto quiere promocionar el rescate de formas tradicionales en la preparación de alimentos en base a cañahua y tarwi, otro cultivo enfocado por el proyecto. Además, se desarrollan innovaciones con nuevos productos que facilitan el consumo de ambos cultivos.

RECOMENDACIONES

- Los productos tradicionales de los Andes al momento de implementar una estrategia de comercialización no deben ser considerados como meras mercancías, pero son productos del desarrollo milenario de las culturas de estos territorios.
- La pérdida de la agrobiodiversidad por las exigencias del mercado hace que las estrategias de adaptación desarrolladas por las culturas milenarias de los Andes se vean debilitadas y en muchos casos pérdidas, lo que además incrementa su vulnerabilidad ante los efectos del cambio climático.
- Un enfoque sistémico inclusivo permite mejores resultados para las familias del área rural.
- Se debe cuidar el mercado local - nacional que permite una estabilidad de la producción y venta en el tiempo, en vez de priorizar específicamente el mercado internacional por sus mejores precios aunque sean fluctuantes.
- La inclusividad permite que los acuerdos comerciales se mantengan más estables y por más largo tiempo. Se debe romper el mito que los productores son (empresarios) informales o que los empresarios se aprovechan de los productores.

Rescate y fortalecimiento de conocimientos ancestrales sobre producción y comercialización de alimentos tradicionales en Centroamérica

Panelista: Lic. Ramiro Batzín - Coordinador del Proyecto EUROCLIMA+ Fortaleciendo sistemas indígenas resilientes al Cambio Climático, Sotz'il-FPCI, Guatemala-Panamá.



IMAGEN 2: Bendición de Semilla, Iximche Guatemala, 2019

Fuente: Ramiro Batzín (2020)

El proyecto Fortalecimiento de sistemas indígenas de producción sostenible de alimentos, como medidas resilientes al cambio climático en Centroamérica, es ejecutado por Sotz'il y la Fundación para la Promoción del Conocimiento Indígena (FPCI) con el apoyo de EUROCLIMA+. El proyecto fortalece los sistemas, capacidades y prácticas indígenas de agricultores y pescadores garífunas, mayas kaqchikel y q'eqchi' de Guatemala y gunas de Panamá. Se promueven medidas de adaptación y mitigación al cambio climático, mismas que les permiten garantizar su soberanía alimentaria, sostenibilidad, derechos, identidad y cultura.

Los pueblos indígenas poseen una cosmovisión e historia sobre sus sistemas de producción agrícola y pesquera, relacionadas con la creación del universo. Para dar un ejemplo, para los mayas el maíz, fuente principal de alimento, está ligado a la creación del ser humano. Al igual, para el pueblo guna el maíz, cacao y la tortuga están estrechamente ligados a su identidad y cultura.

Los mayas y gunas ancestralmente han estudiado las propiedades de las plantas y animales creando sistemas alimenticios, como el sistema maya "Rusamajixik Awän" o el sistema guna "Nainu". Estos sistemas son resultado de estudios y conocimientos trasladados de generación en generación.

Estos sistemas son la base de su soberanía alimentaria y frente a este mundo globalizado, están incursionando en la comercialización a nivel internacional, afrontando retos sobre estándares y certificaciones de calidad, infraestructura y equipamiento básico, acceso a mercados de forma equitativa. El programa EUROCLIMA+ está apoyando este proyecto que promueve el establecimiento de cadenas de valor agrícola, marino-costera de 27 especies agroalimentarias.

RECOMENDACIONES

- Recuperar, fortalecer y posicionar el conocimiento indígena como base para promover el desarrollo de las comunidades y pueblos.
- Fomentar mediante apoyo directo a las comunidades el potencial de mejorar la economía indígena a través de la consolidación de clústeres agrícolas, agroforestales, industrias comunitarias, artesanales y conocimientos tradicionales.
- Aplicar el establecimiento de cadenas de valor agrícola (27 especies agroalimentarias) y marino-costera.

Promoción de alimentos tradicionales en mercados diferenciados en Europa

Panelista: Lic. Hugo René Rivera Mendoza, Sub-Director del Proyecto POST2020 del Marco Referencial de Biodiversidad, un apoyo de la Unión Europea, por encargo de la Agencia Austriaca para el Medio Ambiente, Austria

La integración del saber tradicional en la creación y fortalecimiento de cadenas de valor para productos tradicionales en Europa Central ha sido parte del desarrollo rural desde principio de los noventas del siglo XX. En Austria, se han realizado varias iniciativas específicamente destinadas al fomento de estas cadenas. Todas ellas aúnan ciertos elementos claves para su éxito, así como algunos desafíos.

La iniciativa "Genuss-Region Österreich" se fundó como una marca propiedad del Ministerio de Agricultura, Regiones y Turismo en el 2005 e incluye hoy en día a más de 100 asociaciones locales miembros. Sus principales metas son la promoción de elementos ecológicos en la producción y la mejora del valor agregado y comercialización de productos tradicionales. Éstos deben ser de materia prima local y tener ingredientes o una receta tradicional de más de 30 años.



IMAGEN 3: Agrobiodiversidad en el Sureste de Europa

Fuente: GIZ, citado por Hugo Rivera Mendoza (2020)

Resultados similares se identificaron en un estudio sobre agrobiodiversidad en el Sureste de Europa, que identificó la concienciación de productores locales y consumidores, la mejora del material genético de especies tradicionales, la cooperación local y trans-sectorial y la capacitación técnica en producción, procesamiento y distribución, aúñado a incentivos económicos para la conservación de la agrobiodiversidad como los factores claves de éxito.

En general, los efectos positivos duraderos a lo largo de las cadenas de valor de productos tradicionales se observan sobre todo en casos en los que hay un enfoque holístico, integrado e inclusivo en los proyectos e iniciativas, que logran crear alianzas sustentables a nivel regional y trans-sectorial con el turismo, la gastronomía y el comercio.

RECOMENDACIONES

- Concientizar y desarrollar estructuras locales para el desarrollo de cadenas de valor.
- Elaborar planes concretos de desarrollo comunitario.
- Enfocar calidad y valor agregado de los productos a comercializar.
- Fomentar alianzas inclusivas.
- Abrazar el cambio.

Conclusiones

Moderadora: Dra. Andrea Schloenvoigt, *Experta Técnica del programa EUROCLIMA+ para la Asistencia Técnica del sector Producción Resiliente de Alimentos, por encargo de Expertise France*

De los tres casos se puede concluir que la promoción de alimentos tradicionales en mercados diferenciados debe contar con una estrategia que tome en cuenta los efectos meta y los riesgos para efectos no deseados, sobre todo en la cultura de las comunidades. Los pueblos indígenas tienen una relación cultural muy estrecha con la (agro-)biodiversidad y los alimentos que obtienen de estos. El desarrollo unilateral para la venta de productos sin tomar en cuenta esta relación corre el riesgo de resultar en efectos negativos como se aprendió con la exportación de la quinua de los Andes.

Por eso es importante que

- la venta de alimentos tradicionales tenga un enfoque inclusivo cubriendo procesos de producción, procesamiento y comercialización;
- recupere, fortalezca y posicione el conocimiento tradicional o ancestral como base para promover el desarrollo de las comunidades y pueblos, respetando la diversidad de las culturas;
- el apoyo directo a las comunidades incremente el potencial de mejorar la economía indígena a través de la consolidación de clústeres agrícolas, agroforestales, industrias comunitarias, artesanales y conocimientos tradicionales;
- concientice y desarrolle estructuras locales para el desarrollo de cadenas de valor; y
- se aprovechen experiencias de otras regiones del mundo para anticipar posibles efectos y riesgos.

Referencias para conocer más detalles:

Enlace del webinar (Youtube)

PDF de las presentaciones de los panelistas:

- Martín Morales, Organización, País (2020)
- Ramiro Batzin, Sotz'il, Guatemala (2020)
- Hugo Rivera Mendoza, Agencia Austriaca para el Medio Ambiente, Austria (2020)

Contacto: alimentos.comunicacion@euroclimaplus.org



Desde 2016, EUROCLIMA+ promueve diálogos políticos y aporta un apoyo técnico y financiero al desarrollo e implementación de políticas de adaptación y mitigación del cambio climático en la región latinoamericana. En el sector Producción Resiliente de Alimentos, se apoyan 10 proyectos que contribuyen al aumento de la resiliencia climática de sistemas de producción agropecuarios y cadenas de valor alimentarias, entre 2019 y 2021. Los proyectos comparten un enfoque territorial generando experiencias desde el nivel local al nivel nacional con intercambios internacionales, contemplando uno a varios rubros agropecuarios o cadenas de valor. La Asistencia Técnica del programa EUROCLIMA+ en este sector apoya el intercambio estructurado y organizado entre los actores clave del programa, considerando a las organizaciones implementadoras de los proyectos, socios estratégicos y Puntos Focales Nacionales.