

Coloquio Internacional

Patrimonios alimentarios en América latina

Recursos locales, actores y globalización

27 y 28 de Octubre de 2016 – Quito, Ecuador



Fotografías: Anne-Gaël BILHAUT © y Nasser REBAÍ ©.

Organizado por



Con el apoyo de



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



COORDINADORES CIENTÍFICOS – Anne-Gaël BILHAUT (IFEA/IKIAM), Esther KATZ (IRD), Myriam PAREDES (FLACSO-Ecuador), Nasser REBAÍ (IRD-Ecuador) y Charles-Édouard de SUREMAIN (IRD)

LUGAR – Hemiciclo de FLACSO-Ecuador (Torre 1) – Dirección: Calle La Pradera E7-174 y Avenida Diego de Almagro, Quito

CONTACTO – patrimonios.alimentarios.2016@gmail.com

Objetivo académico

Este coloquio internacional busca reunir investigadores de diferentes disciplinas (antropología, sociología, geografía, ciencias políticas, economía, historia) para desarrollar una reflexión sobre el tema “Patrimonios alimentarios en América latina: recursos locales, actores y globalización”. Se propone analizar tanto los efectos de las políticas públicas como los de las movilizaciones de la sociedad civil para el reconocimiento y la promoción de saberes locales en el contexto de la globalización, caracterizada por un movimiento acelerado de intercambios de ideas y mercancías, que han provocado por una parte la homogenización de las prácticas culturales y, por otra, la visibilización y el fortalecimiento de las habilidades locales.

Se justifica la organización de este coloquio por la necesidad de entender, desde una perspectiva comparativa a nivel regional, como el patrimonio alimentario se convirtió recientemente en un proyecto social y económico en varios países, mientras que las definiciones del “patrimonio alimentario” y del “patrimonio gastronómico” siguen muy imprecisas y muy diversas en función de los actores que las utilizan, y aún más cuando las emplean en el debate más amplio de la “soberanía alimentaria”. Por eso, un análisis pluridisciplinario permitirá apreciar mejor las herramientas actualmente utilizadas para construir los patrimonios alimentarios en América latina y entender las lógicas de los diferentes agentes sociales involucrados en los procesos de patrimonialización. A continuación del coloquio, organizado en Quito, las comunicaciones más relevantes serán reunidas y publicadas.

Reflexión

Las investigaciones actuales sobre los patrimonios alimentarios analizan los procesos institucionales, económicos, políticos, sociales, culturales, identitarios de la valorización de la agrobiodiversidad, de los alimentos y de la gastronomía. Estos procesos son muy complejos, ya que los patrimonios alimentarios, como las prácticas alimentarias, son el resultado de cambios económicos a escalas local, regional y global que tienen influencias importantes sobre las transformaciones de los espacios cultivados, lo que genera la evolución continua de las recetas. Así, las políticas agrícolas, las formas de cocinar, influenciadas por las movilidades humanas y la difusión de informaciones y conocimientos por los diferentes medios de comunicación o por agentes (ONG, Instituciones internacionales, Ministerios), y el comportamiento de los consumidores dispuestos a comprar productos específicos, con orígenes certificados, modifican tanto los cultivos como las formas de cocinar y de comer. En este contexto, la noción de patrimonio, que conoce un desarrollo importante por ya no concernir únicamente los “grandes monumentos” o artefactos materiales, parece ser una herramienta que sirve para todo y todos, no obstante pierde en ciertas circunstancias su significado. En consecuencia, ya no se puede circunscribir con facilidad el espacio del “patrimonio alimentario” porque las zonas de producción de los alimentos no son necesariamente las de consumo ni de promoción.

En las políticas interculturales de América latina, el “inventario del patrimonio” sigue siendo discriminante. Por ejemplo, en los países andinos, la cocina de la costa y de los Andes es más investigada y promovida que la cocina amazónica. Igualmente, se puede percibir un aprecio mayor por las cocinas burguesas catalogadas de “alta gastronomía”, mientras que la cocina indígena no encuentra el mismo interés de parte de quienes fabrican y promueven el patrimonio alimentario. Sin embargo, el patrimonio y la patrimonialización pueden convertirse también en herramientas pragmáticas de reconocimiento para las poblaciones excluidas de los grandes procesos de globalización, a pesar de que la patrimonialización comporta ciertos riesgos como el congelamiento de prácticas y saberes. Así, puede tornarse un ejercicio más de catalogación, inventario, registro que conlleva un interés “objetivante”.

También, los inventarios realizados por los poderes públicos están, a veces, al origen de los conflictos entre comunidades y parecen por lo general muy limitados, mientras que las orientaciones productivistas, a gran escala, predominan en las estrategias económicas de los gobiernos. No obstante, existe una voluntad, de parte de ciertos gobiernos de conocer el patrimonio alimentario de las poblaciones más vulnerables con el propósito de proponerles políticas de alimentación culturalmente aceptadas, que pueden requerir un fomento productivo, o con el objetivo de iniciar procesos de desarrollo local gracias a la construcción de redes agrícolas de comercialización o la promoción de proyectos turísticos asociando turismo y gastronomía. Además, la valorización de productos locales puede constituir un eje estratégico para dinamizar la agricultura familiar, dominante en el medio rural latinoamericano, y hacer de ella un elemento clave de la soberanía alimentaria regional, entendida como la capacidad de las personas a acceder sin ninguna restricción a alimentos suficientes, seguros y nutritivos para cubrir sus necesidades nutricionales.

Debate

Entonces, el debate que el coloquio “Patrimonios alimentarios en América latina: recursos locales, actores y globalización” propone abrir se articulará alrededor de diferentes preguntas: ¿cuáles son los efectos de las políticas públicas de “patrimonialización alimentaria” para las poblaciones y los territorios? ¿Cuáles son las consecuencias de dejar a las políticas públicas la investigación y la promoción de los “patrimonios alimentarios”? ¿Cómo se generan beneficios, ambientales, sociales y económicos a partir de la promoción del patrimonio alimentario, y quiénes son los beneficiarios? ¿Cómo los poderes políticos, las empresas turísticas y las comunidades construyen y se apropian del “patrimonio alimentario”? ¿Cuál es el rol específico de las mujeres, dentro de los territorios rurales, para la valorización de cultivos y la promoción de los patrimonios? ¿Cuáles son los criterios movilizados para la construcción de los patrimonios gastronómicos? ¿Existen prácticas, grupos sociales o territorios discriminados en el mapa de los patrimonios alimentarios? ¿Cómo interpretar las reivindicaciones y los conflictos que surgen cuando se habla de patrimonios alimentarios? Por fin, y más allá de las producciones primarias ¿se reconocen los saberes, prácticas alimentarias y las cocinas locales como marcadores de identidades y de culturas vivas?

Para intentar responder a estas preguntas, no exhaustivas, el coloquio se organiza alrededor de tres ejes temáticos:

1. **Patrimonios alimentarios y soberanía alimentaria:** cuando la valorización de recursos y de saberes se vuelve una política social.
2. **Patrimonios alimentarios y desarrollo territorial:** cuando la valorización de recursos y de saberes se vuelve una estrategia económica a nivel local.
3. **Patrimonios alimentarios latinoamericanos en la era de la globalización:** difusiones, mutaciones y reinvencciones.

Comité de Organización

Anne-Gaël BILHAUT, Instituto Francés de Estudios Andinos (IFEA)/Universidad Regional Amazónica (IKIAM)/Centro EREA (UMR 7186) /UMR 208 PaLoc

Francisco ENRIQUEZ, FLACSO-Ecuador

Esther KATZ, Instituto Francés de Investigación para el Desarrollo (IRD, UMR 208 PaLoc)

Myriam PAREDES, FLACSO-Ecuador

Nasser REBAÏ, Instituto Francés de Investigación para el Desarrollo en el Ecuador (IRD-Ecuador)

Charles-Édouard de SUREMAIN, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS-DF México)/Instituto Francés de Investigación para el Desarrollo (IRD, UMR 208 PaLoc)

Comité Científico

Sarah BAK-GELLER CORONA, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)

Anne-Gaël BILHAUT, Instituto Francés de Estudios Andinos (IFEA)/Universidad Regional Amazónica (IKIAM)/Centro EREA (UMR 7186) /UMR 208 PaLoc

Esther KATZ, Instituto Francés de Investigación para el Desarrollo (IRD, UMR 208 PaLoc)

Raul MATTA, Universidad de Göttingen/UMR 208 PaLoc

Myriam PAREDES, FLACSO-Ecuador

Nasser REBAÏ, Instituto Francés de Investigación para el Desarrollo en el Ecuador (IRD-Ecuador)

Charles-Édouard de SUREMAIN, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS-DF México)/Instituto Francés de Investigación para el Desarrollo (IRD, UMR 208 PaLoc)

Ivette VALLEJO, FLACSO-Ecuador

Francisco VALDEZ, Instituto Francés de Investigación para el Desarrollo (IRD, UMR 208 PaLoc)

María Gabriela ZURITA, Universidad Regional Amazónica (IKIAM)/UMR 208 PaLoc

Jueves 27 de Octubre

8H30 ACOGIDA DE LOS PARTICIPANTES

9H APERTURA DEL COLOQUIO PAAL 2016

Anita KRAINER (Coordinadora del Departamento "Desarrollo, Ambiente, Territorio" de FLACSO-Ecuador), Anne-Gaël BILHAUT (IFEA), Charles-Édouard de SUREMAIN (IRD), Edwin MIÑO (CONGOPE), Jorge SAMANIEGO (FAO), Cecilia PONCE (MAGAP) y Carlos AVILA (IKIAM)

9H45 INTRODUCCION Y PRESENTACIÓN DE LOS OBJETIVOS DEL COLOQUIO

Anne-Gaël BILHAUT (IFEA/IKIAM), Esther KATZ (IRD), Myriam PAREDES (FLACSO-Ecuador), Nasser REBAÏ (IRD-Ecuador) y Charles-Édouard de SUREMAIN (IRD)

10H15 PRIMERA CONFERENCIA MAGISTRAL

Modera: Nasser REBAÏ (IRD-Ecuador)

Análisis y proyección de las políticas para la conservación del patrimonio alimentario en Ecuador

Erika ZÁRATE (Directora de gestión de circuitos alternativos de comercialización, MAGAP)

10H45 RECESO

11H15 EJE 1 – PATRIMONIOS ALIMENTARIOS Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

Modera: Myriam PAREDES (FLACSO-Ecuador)

Alimentación indígena del Rio Negro en Brasil: biodiversidad, soberanía y patrimonio

Esther KATZ (IRD)

La fauna silvestre como patrimonio en la región Caribe de Colombia. Dinámicas y tensiones en torno a la biodiversidad alimentaria, las tradiciones culinarias y las políticas sociales y ambientales

Elizabeth RAMOS ROCA (Universidad de los Andes, Colombia)

Cocina vivida o exotizada. Prácticas, sabores y saberes de la cocina de productores de alimentos de los Andes Argentinos

Gloria Verónica SAMMARTINO (Universidad de Buenos Aires)

12H45 ALMUERZO

14H15 EJE2 – PATRIMONIOS ALIMENTARIOS Y DESARROLLO TERRITORIAL

Modera: Francisco VALDEZ (IRD)

Patrimonios líquidos: agua y humedales en el Caribe colombiano

Juana CAMACHO (Instituto Colombiano de Antropología e Historia)

Higiene, salud y valorización del patrimonio alimentario: el ejemplo de los Negros esmeraldeños (Ecuador)

Armelle LORCY (Centro EREA, Francia)

Agrobiodiversidad y alimentación en comunidades peri-urbanas del Tena (Ecuador)

María Gabriela ZURITA (IKIAM)

Elixir de la vida: la patrimonialización del Guaraná en Maués – Amazônia

Fabiola BIGOSSI (Universidad de Tours, Francia)

16H15 RECESO

16H45 EJE 3 – PATRIMONIOS ALIMENTARIOS EN LA ERA DE LA GLOBALIZACIÓN

Modera: Raúl MATTA (Universidad de Göttingen/UMR 208 PaLoc)

Patrimonio y cambio en la alimentación en la Cuba "mundializada" de hoy

Niurka NUÑEZ (Instituto Cubano de Antropología)

Regímenes de etnicidad en contextos de multiculturalidad. La fabricación de recetarios indígenas como patrimonio culinario nacional

Sarah BAK-GELLER CORONA (Universidad Nacional Autónoma de México)

17H45 RECESO

18h15 CEREMONÍA DE SOCIALIZACIÓN

Difusión del documental **San Roque: una casa para todos** (24 min.), de Alejandro Cevallos y Lennyn Santa Cruz, y debate con los realizadores (15 min.)

Presentación del poster **El patrimonio alimentario de los Quiteños**, de Marie Sigrist (Museo Nacional de Historia Natural, París) con la colaboración de Anne-Gaël BILHAUT (IFEA/IKIAM) y Esther KATZ (IRD)

Cocktail de bienvenida con los participantes del coloquio PAAL 2016

Viernes 28 de Octubre

8H30 SEGUNDA CONFERENCIA MAGISTRAL

Moderadora: María Gabriela ZURITA (IKIAM)

Avances y retos sobre la conservación y uso de la agrobiodiversidad en provincias alto-andinas del Ecuador

David SUAREZ DUQUE (FAO-Ecuador), Cesar TAPIA (INIAP, Ecuador)

9H EJE 1 – PATRIMONIOS ALIMENTARIOS Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

Moderadora: Esther KATZ (IRD)

“La comida perturbante”. Razón y desatino patrimonial del *apthapi* en Bolivia

Charles-Édouard de SUREMAIN (IRD)

Heterogeneidad del consumo de quinua y chocho en Saquisilí (Ecuador)

Myriam PAREDES (FLACSO-Ecuador), Eduardo PERALTA (INIAP, Ecuador) y Peter BERTI (HealthBridge, Canadá)

El rol clave de los campesinos a favor de la diversidad agrícola y de la seguridad alimentaria en América latina: análisis desde los Andes ecuatorianos

Nasser REBAÏ (IRD-Ecuador)

10H30 RECESO

11H PATRIMONIALIZACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN EN AMÉRICA LATINA: ENCUENTRO CON ACTORES COMUNITARIOS CLAVES Y DEBATE

Moderadoras: Anne-Gaël BILHAUT (IFEA/IKIAM) e Ivette VALLEJO (FLACSO-Ecuador)

Participan: Ilma NERI (Associação das Comunidades Indígenas do Meio Rio Negro – ACIMRN, Estado de Amazonas, Brasil), Luis Alfonso YUMBAY ILIJAMA (Co-fundador de la Quesera de la Organización Inti Churi, Guaranda, Ecuador), Estela AYUI UNKUSH (Presidenta del Grupo de Mujeres Yurank Nua, Comunidad shuar Yawi, Gualaquiza, Ecuador), Carlos PAATI AYUI (Síndico de la Comunidad shuar Yawi, Gualaquiza, Ecuador) y Marcos SANDOVAL (Jefe del Departamento de Cultura y Lengua de la Secretaría de Asuntos Indígenas – SAI, del Gobierno del Estado de Oaxaca, México).

13H ALMUERZO

14H30 EJE 2 – PATRIMONIOS ALIMENTARIOS Y DESARROLLO TERRITORIAL

Moderador: Charles-Édouard de SUREMAIN (IRD)

El cacao amazónico, cacao nacional, cacao emblemático del Ecuador

Francisco VALDEZ (IRD)

El cacao en las provincias amazónicas ecuatorianas: eje de desarrollo integral

Anne-Gaël BILHAUT (IFEA/IKIAM)

Valoración de productos agroextractivistas del cerrado brasileño en la gastronomía

Laura DUARTE (Universidad de Brasilia), Stéphane GUENEAU (CIRAD, Francia), Janaína DINIZ (Universidad de Brasilia) y Carlos PASSOS (Universidad de Brasilia)

16H RECESO

16H30 EJE 3 – PATRIMONIOS ALIMENTARIOS EN LA ERA DE LA GLOBALIZACIÓN

Moderadora: Sarah BAK-GELLER CORONA (Universidad Nacional Autónoma de México)

La papa ecuatoriana y su proceso actual de patrimonialización

Margarita CAMACHO (Universidades Andina Simón Bolívar, Ecuador)

Patrimonio alimentario y justicia social: notas sobre las “cocinas tradicionales” de México

Raúl MATTA (Universidad de Göttingen/UMR 208 PaLoc)

Los chiles de México en la identidad y promoción de la diversidad biocultural gastronómica

Araceli AGUILAR MELÉNDEZ (Universidad Veracruzana, México) y Andrés LIRA NORIEGA (INECOL, México)

18H RECESO

18H30 TERCERA CONFERENCIA MAGISTRAL

Moderador: Francisco ENRIQUEZ (FLACSO-Ecuador)

La revalorización y permanencia del patrimonio alimentario en el Ecuador

Edwin MIÑO (CONGOPE)

19H CONCLUSIONES Y CLAUSURA DEL COLOQUIO PAAL 2016

Anne-Gaël BILHAUT (IFEA/IKIAM), Esther KATZ (IRD), Myriam PAREDES (FLACSO-Ecuador), Nasser REBAÏ (IRD-Ecuador) y Charles-Édouard de SUREMAIN (IRD)