



Ciclo temático SARAS

Alimentos y Sostenibilidad: Saberes sobre la Mesa

INFORME FINAL



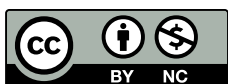
Saberes sobre la mesa
Hacia sistemas y prácticas alimentarias sostenibles



SARAS²
South American Institute for
Resilience and Sustainability Studies

Informe final de síntesis y productos
Ciclo temático “Alimentos y Sostenibilidad”
Instituto SARAS, Diciembre 2021.

Instituto SARAS © 2021 Derechos Reservados.



Ciclo temático SARAS: Alimentos y Sostenibilidad - Saberes sobre la Mesa. Informe final, por Silvana Juri se distribuye bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional.

Más detalles sobre la licencia en <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/deed.es>

Citación recomendada:

Juri, S. (2021). Ciclo temático SARAS: Alimentos y Sostenibilidad—Saberes sobre la Mesa. Informe final (p. 104). Instituto SARAS.

DOI: 10.5281/zenodo.5800040

Compilado y redactado por: Silvana Juri

Editado por: Alejandra Bentancur

Con participación y contribuciones de: Micaela Trimble, Mariana Meerhoff y Lisa Deutsch

Prólogo: Rafael Calderón Contreras

Diagramación y diseño: Isabel Cabezudo, Silvana Juri

Créditos de imágenes:

Imagen de portada: Foto por Toa Heftiba en Unsplash (unsplash.com)

Imágenes tomadas en diciembre de 2019: por Instituto SARAS y Silvana Juri.

Infografías y gráficas de resultados: Silvana Juri



Calle Los Teros y Cardenales, Bella Vista, Maldonado - Uruguay

Email: info@saras-institute.org





Índice

1. Introducción	9
1.1 SARAS con foco en los sistemas alimentarios	9
1.2 Equipo Organizador	11
2. SARAS y su proceso de tres años	13
2.1 El ciclo temático: introducción.....	14
2.2 Un proceso multiactoral	22
2.3 Participación y co-creación como principios	24
3. El ciclo “Saberes sobre la Mesa”	27
Evento 1 - Marzo	28
Evento 2 - Junio	32
Evento 3 - Octubre	36
Menú de Contribuciones	40
4. Productos y resultados	45
4.1 Proyectos del ciclo.....	45
4.2 Resultados y mensajes principales del Ciclo	82
5. De cara al futuro(s)	87
6. Conclusiones	91
6.1 Reflexiones y evaluación de los objetivos propuestos	91
6.2 Impacto del Ciclo y aprendizajes	93
6.3 Reflexiones en torno al rol de SARAS	96
Agradecimientos	102



Prólogo

Las grandes soluciones al cambio ambiental global, no saldrán de un laboratorio, sino de una cocina. La crisis climática que actualmente afronta el planeta requiere soluciones innovadoras que permitan entender las consecuencias del cambio climático desde una perspectiva completamente nueva. El conocimiento tradicional, la tradición oral, la importancia y el impacto de la producción alimentaria en el mundo, implican una concepción radicalmente diferente sobre el significado de la sustentabilidad, sobre todo a escala global. Las nociones de sustentabilidad más tradicionales, que desvinculan a las generaciones, y que suponen que el conocimiento científico formal es la única fuente de soluciones a los problemas que nos afectan, se ponen en entredicho al momento de rescatar los saberes tradicionales alrededor de la cocina y sus ingredientes.

La incertidumbre que trajo consigo la pandemia de SARS CoV-2 en el mundo, ha forzado a repensar la manera en la que producimos y consumimos nuestros alimentos. Desde el origen de la enfermedad en un mercado tradicional de China, hasta la necesidad de producir alimentos de traspatio dados los meses de aislamiento que se vivieron, se ha puesto en evidencia la importancia de la alimentación para hacer frente a los grandes retos de las crisis ambientales que nos aquejan. Los alimentos y su consumo trastocan absolutamente todos los límites planetarios que necesitamos considerar para tener un mundo más sustentable y resiliente: desde la reducción de biodiversidad, el cambio de uso de suelo, el uso y explotación de agua potable y la acidificación del océano, hasta la modificación de los ciclos biogeoquímicos del nitrógeno y fósforo.

Es momento de voltear la atención de la sociedad global a la manera en la que consumimos y producimos alimentos. En la cocina convergen no solamente los conocimientos tradicionales milenarios alrededor del uso de ciertos ingredientes, sino también los rasgos culturales más importantes para la transformación hacia la conformación de una masa crítica que nos permite entender el cambio ambiental global de una manera radicalmente diferente. Durante 2021, y justo en medio de los momentos más álgidos en torno al desarrollo de la pandemia a escala global, el Instituto SARAS diseñó e implementó una serie de actividades tanto virtuales como presenciales encaminadas a contribuir a entender mejor el rol de la alimentación (desde la producción hasta la mesa) para hacer frente a las crisis anteriormente mencionadas. El ciclo temático Alimentos y Sustentabilidad – Saberes Sobre la Mesa, reunió en cocinas y conversaciones de muchos países de América Latina, Norteamérica y Europa principalmente, a un gran número de actores tanto dentro como fuera de la academia para reflexionar en torno a la importancia de la alimentación en estos tiempos convulsos y de gran incertidumbre.

Las actividades que conformaron el ciclo temático, permitieron no solamente compartir experiencias y saberes alrededor de la cocina, las recetas, los ingredientes tradicionales y los commodities, y las prácticas detrás del proceso de producción y consumo, sino también sobre las innovaciones socio ecológicas más importantes que surgen o se vinculan con los diferentes platos y que nos ayudan a entender mejor y de manera co-responsable nuestro impacto como seres humanos sobre la base biofísica de nuestro planeta. Las actividades mostradas en este reporte, ilustran una gran diversidad de estrategias que contribuyen a vislumbrar un futuro más sustentable para los sistemas alimentarios globales y para la conformación de una nueva concepción de la sustentabilidad; una sustentabilidad más cercana a las necesidades socio ecológicas de nuestro entorno y con una visión global sobre el actuar local, pugnando a revalorar las acciones y sobre todo las implicaciones que nos llevan a poner un plato en nuestra mesa. ¡Provecho!

Rafel Calderón Contreras

Universidad Autónoma Metropolitana (México)

Miembro del Consejo Asesor de SARAS



¿Qué es SARAS?

El Instituto Sudamericano para Estudios sobre Resiliencia y Sostenibilidad (SARAS por sus siglas en inglés) es un centro de investigación inter y transdisciplinaria que busca contribuir sustantivamente con la producción de conocimiento y construcción de capacidades sobre los procesos y mecanismos que determinan la sostenibilidad de los servicios ecosistémicos indispensables para el bienestar humano.

SARAS fue diseñado para generar puntos de vista críticos con el fin de colaborar con la construcción de futuros sustentables para Sudamérica, mediante el uso de enfoques innovadores, la combinación de dominios disciplinares (ciencias sociales, naturales, exactas), diversos saberes, y la interacción arte y ciencia.

1. Introducción

1.1 SARAS con foco en los sistemas alimentarios

La semilla del interés por la alimentación como foco temático en el contexto del Instituto SARAS estuvo plantada durante mucho tiempo antes de que viera la luz. Varios de los investigadores y miembros de la red tienen una trayectoria de trabajo vinculado a sistemas alimentarios desde facetas, áreas y abordajes diversos -desde las ciencias naturales, sociales, las humanidades y las artes. En el año 2018, la propuesta de adoptar esta temática como foco de las conferencias anuales de SARAS finalmente germinó tras una serie de diálogos con el particular impulso de Laurie Beth Clark (en ese momento co-directora del Consejo Asesor del Instituto). Se inició entonces un proceso de trabajo en equipo entre miembros de SARAS y así delinear y materializar un ciclo temático centrado en la Alimentación y la Sostenibilidad.

Las temáticas vinculadas a la alimentación y la sostenibilidad son sumamente amplias y complejas, y a su vez, nos tocan a todos y todas en nuestros múltiples roles como humanos cohabitando este planeta. Asegurar sistemas alimentarios sostenibles y resilientes es un desafío que sólo puede abordarse colectivamente.

Es así que a inicios del año 2019 se consolidó el ciclo de la IX Conferencia Pública de SARAS (2019-2021) cuya proyección buscó realizar un proceso participativo para definir sus objetivos, actividades y estrategias. El ciclo inicialmente proyectado tuvo varios ajustes durante el camino -especialmente debido a la pandemia causada por el COVID-19- lo que determinó cambios en la trayectoria y en la extensión del mismo. Fué así que finalizamos con un amplio y enriquecedor espacio de reflexión, investigación, imaginación y aprendizaje que no sólo buscó afrontar la complejidad de la temática sino integrar y valorizar miradas y voces plurales. Este informe propone hacer un recorrido sobre el proceso de trabajo, las actividades y los proyectos realizados, así como resaltar y sintetizar los aprendizajes y los mensajes claves co-creados durante más de tres años de trabajo colectivo.

*Imagen inferior:
Salida de campo, tercer día del taller
realizado en diciembre de 2019. Foto
tomada al finalizar la visita al predio
productivo de María González (Presidenta
de la Sociedad de Fomento Rural de
Garzón).*



1.2 Equipo organizador

Los ciclos temáticos de SARAS son organizados por investigadores y artistas miembros de la red, los cuales se constituyen en un equipo de trabajo junto a miembros del staff del Instituto. En este ciclo temático, el equipo que lideró el proceso tuvo dos etapas: la primera tuvo lugar durante 2018 y 2019 (fase preparatoria), y la segunda a partir del 2020 cuando se consolidó un grupo de trabajo interdisciplinario e internacional que se presenta a continuación. Este grupo humano estuvo a cargo de planificar y proyectar objetivos, actividades y proyectos durante todo el transcurso del trabajo. En cada caso se indica el período durante el cual cada integrante participó en la planificación.



Matilda Baraibar
Stockholm University,
SARAS
[2018-2021]



Gabriela Bardecio
Staff de SARAS
[2019-2021]



Laurie Beth Clark
University of Wisconsin-
Madison, SARAS
[2018-2021]



Mauricio Cheguhem
Integrante de RESACA Red
- SARAS
[2020-2021]



Lisa Deutsch
Stockholm Resilience
Centre, SARAS
[2018-2021]



Esteban Jobbágy
Universidad Nacional de
San Luis, SARAS
[2018-2021]



Silvana Juri
Carnegie Mellon
University, SARAS
[2018-2021]



Jesse Lee Kercheval
University of Wisconsin-
Madison, SARAS
[2018-2019]



Jorge Marcone
Universidad de Rutgers-
New Brunswick, SARAS
[2020-2021]



Néstor Mazzeo
CURE-Udelar
SARAS
[2018-2021]



Mariana Meerhoff
CURE-Udelar
SARAS
[2018-2021]



Fiorella Polcaro
Staff de SARAS
[2020-2021]



Gabriela Torchio
Universidad Nacional
Arturo Jauretche
[2020-2021]



Micaela Trimble
SARAS
[2018-2021]

+



Isabel Cabezudo
Apoyo en diseño y
comunicación visual
[2021]



**Alejandra
Bentancour**
Apoyo en Gestión de
Proyecto
[2021]



Imagen de fondo:
Sesión de trabajo, segundo día del
taller realizado en diciembre 2019.
Bella Vista, Uruguay.

2. SARAS y su proceso de 3 años

Límites planetarios: refiere a un marco conceptual que identifica 9 procesos y sus límites como fundamentales para asegurar la estabilidad de la vida en el planeta. Algunos de estos límites son: el cambio climático, la acidificación de los océanos; la pérdida de biodiversidad; la deforestación y el cambio de uso del suelo; el ciclo del nitrógeno; el ciclo del fósforo; el uso del agua; etc. Trascender estos límites representaría un riesgo para la vida como la conocemos.

Ver más en Rockström, J., Steffen, W., Noone, K., Persson, Á., Chapin III, F. S., Lambin, E., Lenton, T. M., Scheffer, M., Folke, C., & Schellnhuber, H. J. (2009). Planetary boundaries: Exploring the safe operating space for humanity. *Ecology and society*, 14(2).

Como se hizo especialmente evidente a partir de la pandemia causada por el COVID-19, los alimentos se ubican como eje clave y motor de nuestras vidas.

El ciclo de su producción y consumo (así como tantos procesos asociados) presenta múltiples desafíos a nivel social, cultural, productivo, económico, político, ambiental y para la salud humana. Entendiendo los alimentos como fuerza determinante de realidades existentes y posibles, hoy más que nunca, es necesario avanzar hacia la transformación de los sistemas alimentarios globales para que sean sostenibles, equitativos y resilientes, y permitan formas de vida apropiadas, saludables y justas dentro de los **límites planetarios**.

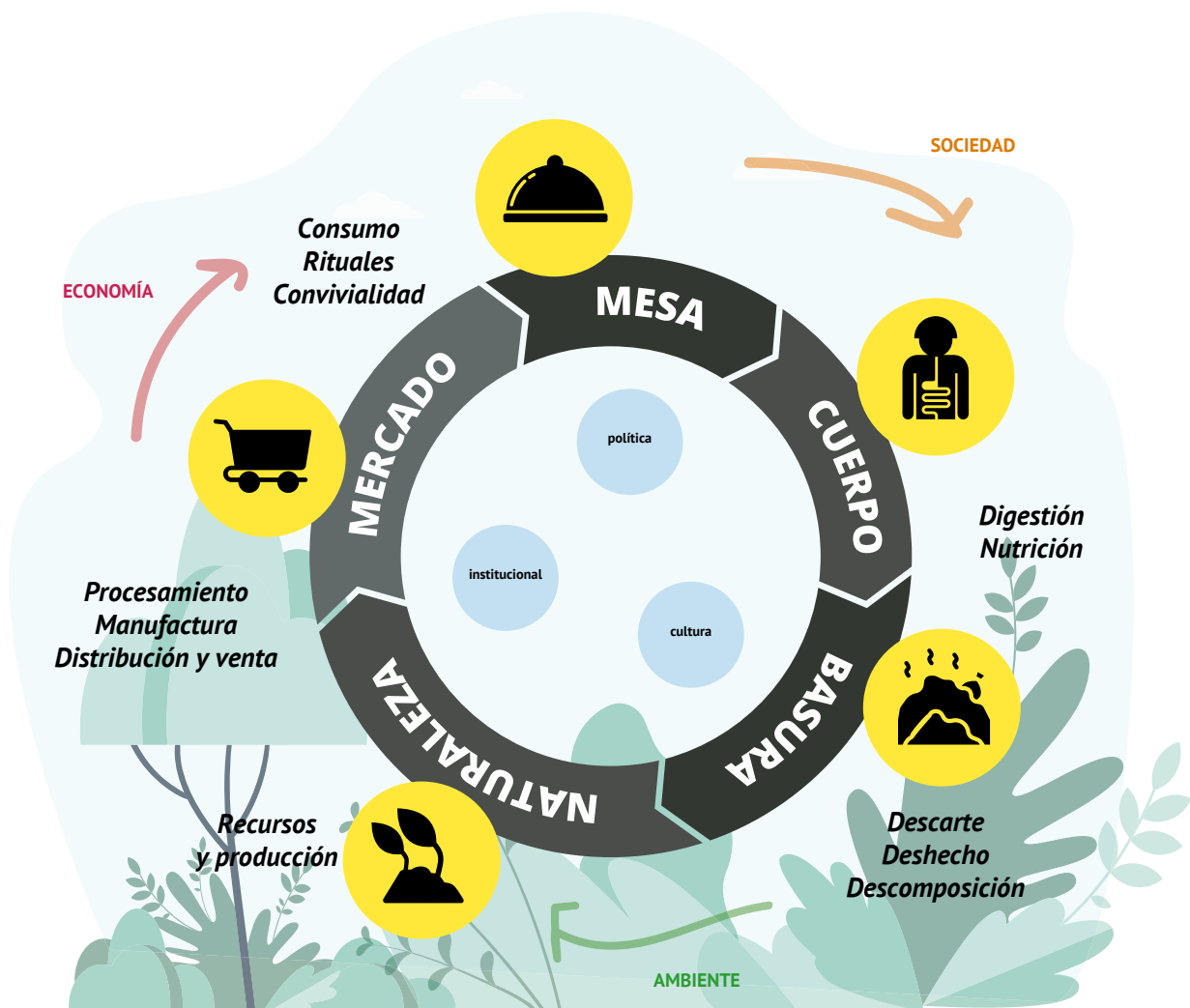
Los alimentos se ubican en el corazón de la sostenibilidad. Brinda significado, bienestar y sustento, y es una fuerza impulsora del cambio planetario, así como de agitaciones y crisis socioeconómicas, culturales y políticas.

2.1

Sistemas alimentarios y sostenibilidad: abordando un problema complejo

La comida nos permite abordar una gran variedad de temas y problemáticas al tiempo que permite mejorar la comprensión de la sostenibilidad, la resiliencia y las relaciones que los humanos tenemos con los **sistemas planetarios**, especialmente dado que la multiplicidad y complejidad de temas que están interconectados es tal, que es sencillo perder de vista varias de sus aristas e interacciones.

Con **sistemas planetarios** nos referimos a los procesos existentes en la naturaleza y vinculados a los recursos naturales y los flujos de energía, junto a sus dinámicas con la sociedad, por ejemplo, procesos atmosféricos, geológicos, etc.



A modo de laboratorio: con la lupa en el Cono Sur

Uruguay es un país pequeño con una larga historia como proveedor internacional de alimentos de origen agropecuario. En el presente, la industria asociada a los alimentos (el sector primario) constituye el principal dinamizador de la economía del país, en donde los bienes de mayor exportación (82%) son de base agropecuaria (FAO, s.f.) los cuales alcanzan a alimentar a un estimado de 30 millones de personas (Gómez Perazzoli, 2019).

Durante la historia, el cambio en las demandas agroalimentarias mundiales ha sido el principal impulsor del cambio agrario en este país (Baraibar, 2020) donde coexisten perspectivas de producción altamente contrastantes (desde engorde a corral para los últimos 100 días, ganadería de campo natural, agroecología, producción convencional intensiva, a la pesca artesanal y la pesca industrial).

El reciente Plan Nacional Ambiental de Uruguay (MVOTMA, 2019) identifica los sistemas de producción de alimentos como la principal zona conflictiva para la sostenibilidad. Al mismo tiempo, la producción de alimentos presenta diversos desafíos y oportunidades dadas la situación sanitaria existente -coexistencia de obesidad y malnutrición por deficiencia, representando uno de los países de la región con más alta prevalencia de obesidad en todos los grupos etarios y la necesidad de asegurar una alimentación sana, accesible y culturalmente apropiada para su población en un contexto de transición epidemiológica y nutricional (Medina et al., 2020). Así, Uruguay representa un excelente caso de estudio para la investigación y funciona a modo de laboratorio dado su pequeña escala y sus múltiples conexiones regionales y globales.

La foto inferior muestra una de las sesiones de trabajo del grupo centrado en Agroexportación en el taller realizado en Bella Vista, diciembre del 2019.

REFERENCIAS:

MVOTMA. (2019). Plan Nacional Ambiental para el Desarrollo Sostenible (p. 175). Ministerio de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente. https://www.gub.uy/ministerio-ambiente/sites/ministerio-ambiente/files/documentos/publicaciones/Plan_Nacional_Ambiental_para_el_Desarrollo_Sostenible_.pdf

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: Uruguay en una mirada | FAO en Uruguay | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (s. f.). Recuperado 16 de diciembre de 2021, de <https://www.fao.org/uruguay/fao-en-uruguay/uruguay-en-una-mirada/es/>

Gómez Perazzoli, A. (2019). Uruguay: País productor de alimentos para un sistema alimentario disfuncional. *Agrociencia (Uruguay)*, 23(1), 92-100. <https://doi.org/10.31285/agro.23.1.8>

Medina, M., Barreto, P., Natero, V., Moratorio, X., & Severi, C. (2020). Prevalence of malnutrition among children and women of reproductive age in Uruguay by socio-economic status and educational level. *Public Health Nutrition*, 23(S1), s101-s107. <https://doi.org/10.1017/S1368980020000804>

Baraibar Norberg, M. (2020). *The Political Economy of Agrarian Change in Latin America: Argentina, Paraguay and Uruguay*. Springer Nature. <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:su:diva-173411>



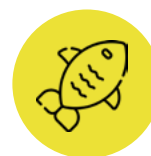
Objetivos del Ciclo

En el año 2019 SARAS proyectó realizar una conferencia centrada en la alimentación y la sostenibilidad en el año siguiente. Para lograr este objetivo de una forma participativa e inclusiva de miradas diversas, se realizó una actividad presencial de tres días (en la sede de Bella Vista) con la participación de casi 60 personas incluyendo miembros de la red de SARAS y actores locales e internacionales. El taller “Saboreando la sostenibilidad en Uruguay: hacia sistemas alimentarios que funcionen para las personas y el planeta” se organizó a partir de ejes temáticos de trabajo que adoptaron una visión integradora a través del continuo de: Tierra / Naturaleza – Mercado – Mesa – Cuerpo – Baño / Basura – Tierra / Naturaleza nuevamente. Se utilizaron tres ejes de trabajo y debate para identificar el estado del arte y los principales desafíos y oportunidades en torno a: **Pesquerías, Agroexportación, y Agroecología.**

El trabajo grupal desarrollado en dichos ejes tocó temas tales como: modelos de desarrollo para el país, lógicas de comercio y políticas locales y globales, hábitos y prácticas de consumo de la población, costumbres e identidad cultural, iniciativas emergentes y oportunidades de cambio social, oportunidades para la educación y alfabetización alimentaria, y revisión y exploración de visiones y escenarios futuros, entre otros. Estas conversaciones permitieron expandir y nivelar la comprensión sobre las temáticas, trazar un territorio de problemáticas interconectadas y visualizar áreas en donde se hace necesario y/o posible actuar. Al cierre del taller, se buscó codefinir y cocrear propuestas para desarrollar actividades que abordaran dichos desafíos o pudieran generar aportes a la comprensión y al compromiso con estos temas, sin perder un espíritu cautivante, optimista e innovador.

Se propuso desarrollar un ciclo con los objetivos de:

1. Comprender y mapear las necesidades y los deseos de diferentes actores así como las brechas de conocimiento que impiden establecer sistemas agroalimentarios más sostenibles.
2. Desarrollar alianzas y espacios de conversación que puedan informar la toma de decisiones a diferentes escalas y entre varios actores.
3. Explorar las diferencias y las similitudes de lo que constituye la alimentación sustentable para la región del Cono Sur (y Uruguay especialmente), y en relación con otras regiones del mundo.
4. Crear estrategias innovadoras e integradoras para abordar problemas complejos y sintetizar resultados.



PESQUERÍAS



AGROEXPORTACIÓN



AGROECOLOGÍA



Esta perspectiva considera diferentes entendimientos y marcos que van desde lo más local, a un nivel global, a medida que se tejen patrones complejos de transporte y consumo para diferentes productos, sus medios de producción y abastecimiento.

Dado que la comida es un tema vasto e importante, y con el fin de crear un evento verdaderamente **diverso, participativo, innovador y cautivante** que pudiera contribuir al desarrollo de una estrategia alimentaria sostenible y resiliente del Cono Sur, SARAS proyectó avanzar hacia desarrollar una conferencia vinculada a Alimentos y Sostenibilidad.

El taller “Saboreando la sustentabilidad en Uruguay” constituyó el primer esfuerzo de grandes magnitudes en donde desde el Instituto SARAS se propuso trabajar colaborativamente hacia la co-creación del evento público a llevarse a cabo en el año 2020.

Imagen inferior:

Sesión de bienvenida e inicio del taller “Saboreando la sustentabilidad en Uruguay” realizado en la sede de SARAS en Bella Vista, el diciembre de 2019





Saboreando la sustentabilidad en Uruguay

La fase preparatoria fue clave para definir un formato innovador de Conferencias Anuales.

El camino de la planificación y la preparación del ciclo de Conferencias Anuales dedicado a la Alimentación y la Sostenibilidad comenzó su trabajo en el año 2018. A través de una serie de reuniones, el equipo conformado principalmente por Matilda Baráibar, Mariana Meerhoff, Lisa Deutsch, Laurie Beth Clark, Micaela Trimble, Néstor Mazzeo y Silvana Juri se centró en discutir y dar forma a una propuesta para la conferencia anual de SARAS 2019. Esta propuesta fue compartida en la reunión anual del Consejo Asesor de diciembre de 2018, en donde se buscó obtener comentarios y explorar el interés de otros miembros de la red de SARAS. Una vez aprobada la propuesta, el equipo continuó trabajando durante el 2019. Desde el inicio en la planificación, el equipo propuso avanzar a realizar un formato de encuentro que saliera de la tradicional conferencia con exposiciones de expertos que había caracterizado muchas de las instancias anteriores. En particular, se buscó trascender el foco en invitados internacionales y poder generar una instancia más inclusiva, relevante al ámbito local de Uruguay y en donde se pudiera fomentar la concreción de conocimientos. Con este fin, el equipo dedicó el año 2019 a organizar y diseñar un evento dialógico (con aprendizajes y transferencias de conocimiento en ambos sentidos) que permitiera abrir el espacio de diálogo, debate y cocreación con los actores locales. Ese trabajo resultó en el diseño de un taller de 3 días que contó con dos jornadas completas de trabajo en grupos basados en ejes temáticos, y una jornada dedicada a una salida de campo al Área Nacional Protegida de Laguna Garzón en el límite entre los departamentos de Maldonado y Rocha.

El diseño de la estructura del taller, los materiales de trabajo (kits que utilizaron los grupos para facilitar y plasmar las discusiones) y la facilitación estuvo a cargo de Laurie Beth Clark, Lisa Deutsch y Silvana Juri. Cada eje contó con un miembro del equipo que actuó como moderador y facilitador/a: Micaela Trimble (Pesquerías), Mariana Meerhoff (Agroecología) y Esteban Jobbágy (Agroexportación). Estas jornadas se centraron en explorar el territorio de temáticas, desafíos, oportunidades y necesidades locales, y en torno a ese entendimiento discutir y dar forma a una propuesta para la conferencia anual de SARAS 2019 que pudiera ser verdaderamente relevante al contexto local. Un aspecto a destacar sobre el proceso fue que cada uno de los 3 equipos y ejes adoptaron estrategias de trabajo colectivo muy diferentes y que incluyeron desde presentaciones y mesas de diálogo o dinámicas para compartir experiencias hasta la elaboración colectiva de una gran sopa. La sesión plenaria que buscó idear colectivamente propuestas para las actividades durante 2020 mostró gran entusiasmo y una diversidad de ideas, proyectos, y actividades que pudieran dialogar con diferentes tipos de públicos. El equipo facilitador del taller realizó una síntesis de las propuestas y de los compromisos aceptados en este taller y sugirió los pasos siguientes para el inicio de la fase pública del ciclo.



Ver noticia publicada al respecto en el sitio web del Instituto SARAS: <http://saras-institute.org/es/comenzamos-a-cocinar-la-sustentabilidad/>

Siguiendo la tradición de SARAS, los equipos conformados en los 3 ejes de trabajo enfatizaron particularmente la integración de jóvenes académicos, investigadores, artistas y una serie de actores locales, regionales y/o internacionales: chefs, productores, miembros de organizaciones sociales, tomadores de decisión de instituciones públicas, etc.



Imagen superior:

Vista de uno de los tableros de trabajo y notas del grupo centrado en Pesquerías, durante el taller realizado en diciembre de 2019



Conoce más sobre el taller de diciembre 2019 en <http://saras-institute.org/es/saboreando-la-sustentabilidad-en-uruguay/>

Video de síntesis sobre este taller: <https://youtu.be/28oWx6W4zJg>

Algunos de los mensajes clave que emergieron como síntesis del trabajo de los 3 grupos al finalizar el taller



PESQUERÍAS

Una mirada de la pesca en Uruguay arrojó que el sector pesquero se encuentra en crisis. Sin embargo, se considera que hay suficientes razones para dedicar esfuerzos para buscar soluciones a la realidad del sector: podría alimentar unas 3 millones de personas al año, es una actividad económica que ocupa gran parte del territorio uruguayo (igual de grande que el terrestre). Existen iniciativas innovadoras que involucran cocineros y pescadores, científicos y el público en general. Resulta necesario comunicar los valores de la pesca. La pesca es vista con impacto negativo en los ecosistemas; sin embargo, en la pesca los recursos se extraen de su ambiente natural, no como sucede en el agro.



AGROEXPORTACIÓN

Uruguay es un caso particular visto como un país exportador a diferencia de un país importador, el ángulo desde el cual es más frecuente encontrar datos. Así, permite contar una historia posiblemente útil para el mundo. Se considera imposible separar las transformaciones sostenibles del sistema alimentario uruguayo de la escala global (se debe ver a Uruguay desde y para el mundo), y esta complejidad implica apuntar a desglosar y conectar con varios públicos, siendo especialmente importante propiciar la concientización del público general.



AGROECOLOGÍA

Se detectaron preocupaciones comunes en relación a obtener y hacer visible la información sobre los orígenes de los alimentos y su producción y la consideración de los diferentes efectos en los procesos. Se coincidió en la necesidad de aumentar la conciencia individual y colectiva sobre dichos procesos, la importancia de las dimensiones afectivas, culturales e históricas tanto a nivel individual como de las comunidades. Se rescataron conceptos de apertura, flexibilidad, nexos entre la soberanía y justicia alimentaria, ver al alimento (y no comida) como un derecho y las diferencias en relación a otros derechos que sí están asegurados. Se revisaron definiciones de agroecología, lo orgánico y lo local, y se vio la oportunidad de promover la agroecología por sus aspectos humanos y ambientales, donde un foco en la salud podría ser positivo. Se discutieron desafíos en torno a aumentos de la demanda, limitaciones para asegurar la oferta y el aumento de este tipo de producción. Se identificó un cuello de botella en relación a estos aspectos unidos a la necesidad de mejorar la distribución de estos productos. Surgió la necesidad de una transición cultural junto al cambio de hábitos de consumo, pero también cambios en relación a paradigmas y discursos actuales. Se discutió sobre las dificultades para la coexistencia de formas agroecológicas con formas convencionales de producción en un mismo paisaje.

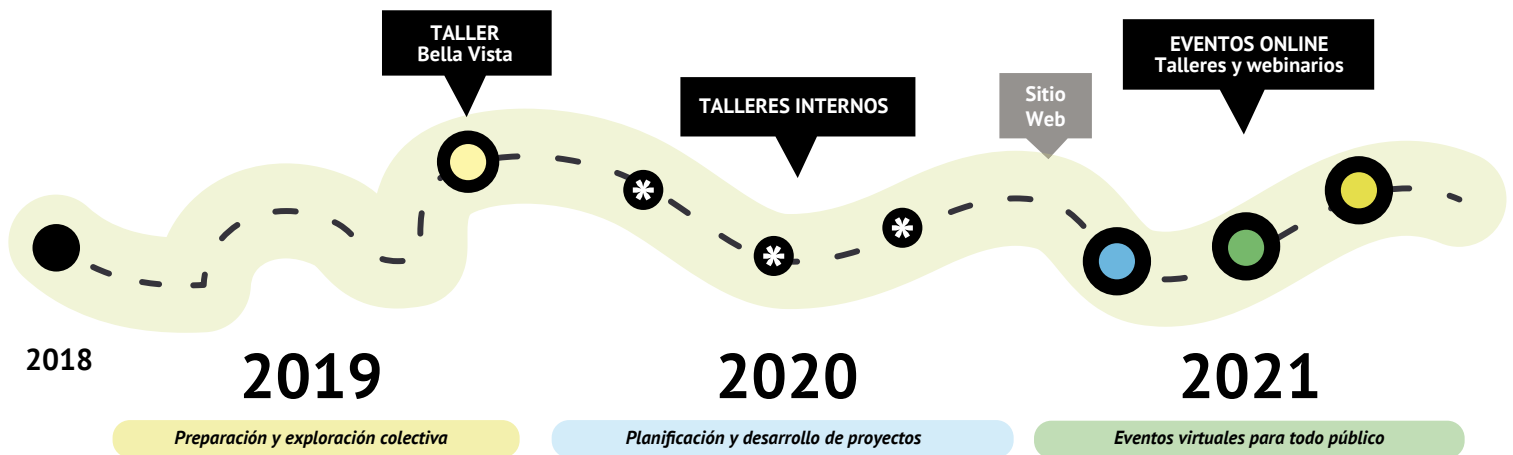
2.2 Un proceso multiactoral

Uno de los objetivos principales del Equipo Organizador, desde el inicio, se centró en asegurar un diálogo amplio e inclusivo en donde participaran una multiplicidad de voces y miradas, es decir, múltiples actores.

Reconociendo que no existe ningún área, disciplina o solución única que pueda abordar la complejidad extrema de los sistemas alimentarios y su transformación, SARAS propuso navegar un proceso de trabajo transdisciplinario -en donde convergen no sólo las disciplinas y las áreas académicas (las diferentes ciencias humanas y naturales) sino también el saber popular y tradicional, la política y las diferentes creencias o formas de ver el mundo, con las artes o múltiples expresiones estéticas y los conocimientos basados en la experiencia.

Imagen inferior:
Grupos trabajando en las consignas planteadas en el taller de diciembre de 2019. En este caso, dentro del eje de Agroexportación.





El proceso de trabajo buscó asegurar:

TRANSDISCIPLINARIEDAD: Involucrar a diversos actores y fortalecer los vínculos y las redes con agentes, organizaciones e instituciones clave.

INTEGRACIÓN: Desarrollar colectivamente estructuras integradoras para las actividades, donde las partes interesadas locales co-creen conocimientos conjuntamente.

APERTURA: Mantener un enfoque y una actitud abierta, colaborativa y creativa.

Con la inclusión de una diversidad de actores locales e internacionales, se conformó un **proceso multiactoral** o proceso de múltiples partes interesadas, en donde actores con miradas e intereses diversos se reúnen en torno a un objetivo común y donde lo que se desarrolla es un trabajo colectivo en donde existe un aprendizaje, deliberación y reflexión constante. Para poder asegurar este proceso y ofrecer una plataforma para la comunicación, discusión, debate e imaginación colectiva, nos basamos en dos principios fundamentales: la participación y la cocreación.

Brower y Woodhill definen a los **procesos multiactorales** como “un proceso de aprendizaje interactivo, empoderamiento y gobernanza participativa que se relaciona con las partes interesadas, con los problemas interconectados y las ambiciones, pero a menudo con intereses diferentes, para ser colectivamente innovadores y resilientes cuando se enfrentan a los riesgos emergentes, las crisis y las oportunidades de un entorno complejo y desafiante” (p. 14).

Ver más en Brouwer, Herman y Woodhill, Jim, con Hemmati, Minu, Verhoosel, Karen y van Vugt, Simone (2016) La Guía de las MSP, cómo diseñar y facilitar asociaciones con múltiples partes interesadas, Wageningen: Universidad de Wageningen, CDI y Rugby, Reino Unido: Practical Action Publishing, <http://dx.doi.org/10.3362/9781780447520>

2.3 Participación y co-creación como principios

Así, en un **proceso inter y transdisciplinar** (que integra y a la vez trasciende las disciplinas académicas), los principios fundamentales que guiaron la metodología de trabajo fueron la **participación** (apertura y colaboración) y la **cocreación** (creación y desarrollo colectivo).

En este sentido, en todo momento durante el ciclo y a través de sus proyectos se invitó y motivó a la participación activa de miembros de la sociedad civil, de sectores productivos y de servicios, tomadores de decisión de política pública y de académicos, permitiendo a todos “sentarse a la misma mesa” figurativamente.

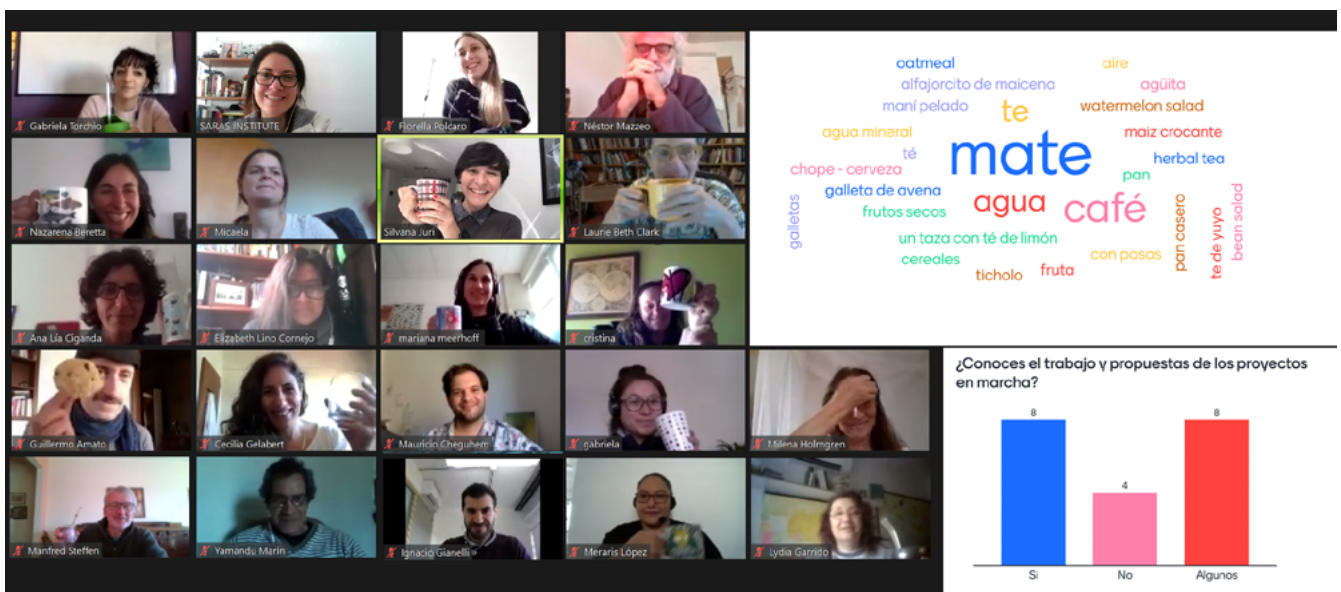
Tanto los resultados del ciclo como los productos de los proyectos vinculados son por ende, fruto de este trabajo colaborativo y colectivo, fruto de la inteligencia colectiva que se animó a participar y a nutrir el proceso.

Imagen en página siguiente:

Vista de unos de los tableros hacia el cierre del taller de diciembre de 2019 en Bella Vista. Las notas adhesivas recuperan ideas para la organización de la IX Conferencia SARAS.

Imagen inferior:

Encuentro virtual denominado "Hola Que Tal I" (Agosto 2020) donde los proyectos del ciclo se reunieron a compartir sus avances y aprendizajes con el objetivo de reforzar sinergias. Esta imagen captura el "brindis" de cierre y lo que cada uno/a trajo para compartir en la mesa (nube de palabras). El gráfico muestra una rápida encuesta para identificar en qué medida los/as participantes estaban al tanto de los proyectos en marcha.





En marzo de 2020 la pandemia causada por el COVID-19 forzó al equipo a reconsiderar los objetivos y cronogramas proyectados. Fue así que se optó por postergar las actividades presenciales y abiertas al público para el 2021.

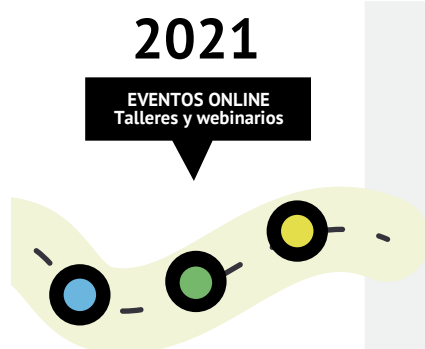
3. El ciclo "Saberes sobre la Mesa"

Durante todo el año 2020, el Equipo Organizador trabajó en desarrollar una decena de proyectos transdisciplinarios y en fomentar el aprendizaje mutuo, potenciando sinergias entre quienes estaban involucrados, y así luego planificar objetivos y actividades para el año siguiente.

En marzo del año 2021 se lanzó el sitio web del ciclo temático (www.saboreandosostenibilidad.net) y se presentó un programa de actividades online denominado "**Saberes sobre la mesa: hacia sistemas y prácticas alimentarias sostenibles**". El programa propuso una serie de tres encuentros virtuales para comprender, discutir e imaginar colectivamente cómo navegar la complejidad de nuestros sistemas alimentarios para permitir futuros sostenibles.

- **Primer evento: "Alimentación y crisis: resiliencias" (marzo)**
- **Segundo evento: "Alimentación, sociedad y naturaleza: sinergias" (junio)**
- **Tercer evento: "Alimentación y futuros justos: transiciones" (octubre)**

A continuación se describe cada uno de estos eventos.



Objetivo

En las instancias de trabajo interno, el colectivo del ciclo definió como brújula trabajar hacia la transformación de sistemas alimentarios para asegurar el bienestar planetario, lo cual conlleva la necesidad de un cambio social y cultural (micro y macro) y cambio en percepciones y en el vínculo con la naturaleza. Para lograrlo, se buscaría facilitar el diálogo, la información, el entendimiento y la reflexión.

Resultado del Taller sobre Teoría del Cambio, 29 de setiembre, 2020



MARZO: Evento 1

"Alimentación y crisis: Resiliencias"



Descripción

En esta primera instancia, buscamos aproximarnos a los principales desafíos y oportunidades vinculados a la alimentación y a la sostenibilidad, reconociendo especialmente un contexto de diversas crisis que atraviesan nuestras vidas. Nos centramos en comprender la resiliencia y sus aportes en relación con las crisis que enfrentan nuestras comunidades y que fueron potenciadas por la pandemia causada por el COVID-19. Buscamos delinear la constelación de problemas relacionados a los sistemas alimentarios, y cómo se conectan geográfica y temporalmente con todos nosotros y nuestro amplio espectro de prácticas que atraviesa disciplinas, sectores, actores, regiones y culturas. Adoptamos una perspectiva global, pero resaltando los conocimientos y experiencias regionales y locales para así comprender mejor las implicaciones, los impactos y las estrategias adoptadas en cada contexto. Nuestro objetivo se centró en converger una amplia gama de perspectivas y dimensiones (ciencia, arte, cultura, economía, política, etc.) e integrar voces (academia, tomadores de decisiones, industria, sociedad civil, etc.) de manera de involucrar a múltiples audiencias.

Este evento consistió de 2 días de actividades. El primer día contó con sesiones de presentación de aportes teóricos, perspectivas, datos y herramientas o productos generados en el contexto del Ciclo. El segundo día consistió en una variedad de talleres, conversatorios o actividades interactivas. El cierre del evento consistió en una sesión participativa y una sesión general.



Fecha:

23 y 24 de marzo

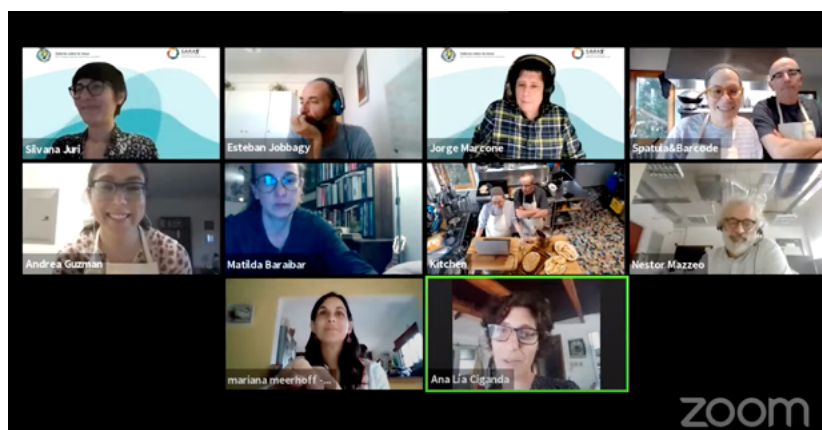
Formato:

Introducción al ciclo +
Presentaciones/exposiciones +
Diálogos y Debate + Talleres y
Conversatorios



Disertantes o invitados:

- **Juan Rocha**
Centro de Resiliencia de Estocolmo - Suecia
- **Maria Rosa Curutchet**
Instituto Nacional de Alimentación - Uruguay
- **Ezequiel Arrieta**
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas - Argentina
- **Guillermo Ortuño Crespo**
Centro de Resiliencia de Estocolmo - Suecia
- **Alejandra Girona**
Núcleo de Alimentación y Bienestar, Udelar - Uruguay
- **Miguel Sierra**
Consejo Nacional de Innovación, Ciencia y Tecnología - Uruguay



Bienvenidas/os a nuestra mesa

Un recorrido alrededor de los platos e ingredientes que forman parte de menú de eventos del ciclo "Saberes sobre la mesa".



Palabras clave: *hambre, inseguridad alimentaria, soberanía alimentaria, crisis ambientales y límites planetarias, desigualdades e inequidades (exclusiones, minorías, género), derecho a la alimentación, cultura y tradiciones, semillas de transformación, dietas sostenibles y resilientes, transición nutricional, sindemia de obesidad, resiliencia y transiciones, pandemia de COVID-19.*



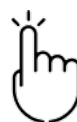
Mensajes clave

- Los cambios en nuestro continente siempre han tenido grandes implicaciones en la realidad del planeta, a nivel social y ecológico, así como han sido consecuencia de procesos generados en otras partes del mundo. Latinoamérica es protagonista de las principales transformaciones demográficas y climáticas.
- Hoy en día, en las Américas y Europa predomina la producción de granos para alimentar animales. La biomasa de humanos y animales está muy desproporcionada entre fauna silvestre (40 millones de toneladas), humanos (350 millones de toneladas) y los animales que comemos (+1000 millones de toneladas) -tres veces más. Los granos sostienen esta proporción.
- En el Cono Sur coexisten: el avance de ganadería hacia tierras con menor o escasa modificación antrópica (producido por las actividades humanas), el desplazamiento de la ganadería por el cultivo de granos, especialmente soja, y la aparición de nuevos cultivos como caña y especies forestales como eucaliptus (para etanol y pulpa de papel, respectivamente) -todos para exportación.
- La globalización que experimentó el planeta tiene a Latinoamérica como protagonista. Moldeó la sociedad local y global (intercambio global de 5 siglos entre patógenos, personas, alimentos, gases de efecto invernadero). La pregunta que surge para la sociedad con miras a futuro es: ¿qué queremos hacer con la tierra, su renta y sus múltiples contribuciones a la sociedad? Esto tiene que ver con: comercio global de alimentos, mitigación del cambio climático, prevención de zoonosis, hábitos dietarios de la sociedad.
- Necesitamos mejorar el análisis de datos sobre el cambio de uso del paisaje. Así se pueden proponer inversiones en tecnología, políticas públicas, etc. considerando los diferentes arquetipos de sistemas socio-ecológicos alimentarios en cada región del mundo.
- Podemos mejorar los datos y el análisis sobre las causas e impactos en los servicios ecosistémicos y así el bienestar humano. También entender cómo son afectadas las interacciones sociales y biofísicas a partir del comercio internacional, la deforestación, el desarrollo tecnológico, la demanda de alimentos, los precios, etc.
- Desde antes de la pandemia, el hambre en Uruguay no estaba resuelto. La prevalencia de malnutrición en todas sus formas sigue siendo un problema para Uruguay. Con la pandemia observamos un aumento en estas cifras.
- Algunos datos en Uruguay: inseguridad alimentaria y nutricional: 16.8% moderada y 6.4% grave; sobrepeso y obesidad: 10% (niños pequeños), 39% (escolares), 64% (adultos).
- Es importante comprender los problemas de los sistemas alimentarios con una visión sistémica: desde cadena de suministros de alimentos, entornos alimentarios y comportamiento de los consumidores. Estos determinarán la calidad de la dieta y los resultados sobre el estado de salud y nutricional, así como repercusiones sociales, económicas y ambientales.
- Las medidas regulatorias para mejorar entornos alimentarios son importantísimas (etiquetado y también regulación de publicidad), impulsar consumidores más informados.
- Más que mantener un cuerpo sano, la comida es una materialización de la condición social, de nuestra identidad. Debemos hablar de comida como una construcción ideológica con componentes simbólicos.
- La comida señala y destaca diferencias sociales, es una parte esencial de cómo la gente se organiza, cómo entendemos el cuerpo y nuestras necesidades.
- En Uruguay es contradictoria la producción y potencial disponibilidad de alimentos para toda la población (en base a la magnitud de la producción) coexistiendo con la inseguridad alimentaria de una parte importante de la población, mientras que la industria nos propone que debemos “super alimentarnos” para cubrir nuestras necesidades alimentarias.

- Durante la pandemia, muchas personas y organizaciones se han reorganizado para asegurar su alimentación, denunciando la injusticia e inseguridad alimentaria a la que están sometidas muchas familias en el Uruguay.
- Viendo al COVID-19 como una perturbación al sistema alimentario (en consumidores y productores), se estudia el efecto de las medidas tomadas (restricción de la movilidad, principalmente) sobre las prácticas en ambos sectores para identificar elementos resistentes y resilientes del sistema, que brinden aprendizajes a futuro.
- Los impactos no son iguales para los productores convencionales y los agroecológicos; aparentemente los últimos tuvieron mayor percepción de oportunidades a partir de la crisis (por ej. Nuevos canales de comercialización). Sin embargo, estas respuestas y aparente beneficio a la producción agroecológica fue de corto plazo, volviendo a las condiciones pre-pandémicas una vez aliviadas las restricciones a la movilidad social impuestas en Uruguay.
- Se notaron modificaciones en prácticas de venta y consumo de alimentos, dificultades en acceso a alimentos por poblaciones vulnerables, mientras que la producción y distribución de alimentos se identificaron como aspectos resistentes o resilientes (estrategias públicas y privadas, canastas, nuevas huertas, venta online, ollas populares, etc.).

Los talleres y conversatorios en este encuentro fueron los siguientes:

- Conversatorio y almuerzo compartido: Dinamizando semillas de cambio - primer encuentro de Cocinería Colectiva.
- Fluruguay Globalimentario: Hacia una visualización de la agroexportación del Uruguay
- Conversatorio sobre Ambiente y Desarrollo.
- Prácticas alimentarias en transición: reflexiones en tiempos de COVID-19.
- Conversatorio: Huella social y económica de la producción convencional y agroecológica de alimentos.
- Mesa Redonda. La producción ganadera ¿agravante o atenuante de la problemática del Cambio Climático? El rol estratégico de Uruguay en clave de Futuro como modelo productivo. Abriendo alternativas.



Más información

- Página del evento: <https://saboreandosostenibilidad.net/eventos/evento-marzo2021/>
- Video de síntesis: <https://saboreandosostenibilidad.net/2021/05/28/sintesis-marzo-video-2/>

JUNIO: Evento 2

"Alimentación, sociedad y naturaleza: Sinergias"



Descripción

La alimentación, más que cualquier otra área de nuestras vidas, depende de la naturaleza mientras que nuestras elecciones de alimentos tienen un impacto muy significativo en ella y también en nosotros mismos.

Dado que nuestros sistemas alimentarios actuales no son equitativos ni ambientalmente sostenibles, existen grandes tensiones. Sin embargo, la alimentación también ofrece oportunidades concretas de empoderamiento y de cambio, a través de nuestras experiencias diarias.

En el marco del Mes del Medio Ambiente, el 5 de junio se buscó abrir un espacio de reflexión en torno a la pregunta sobre cómo comer bien y a la vez mantenernos dentro de los límites planetarios. La buena alimentación (en cantidad, calidad y adecuación) depende de ecosistemas saludables, los cuales, a su vez, dependen de nuestra buena alimentación. Sin las correctas sinergias en las interdependencias socio-ecológicas del sistema alimentario, la humanidad no podrá garantizar un futuro seguro, justo y deseable para todos y todas.



Fecha:

29 de junio

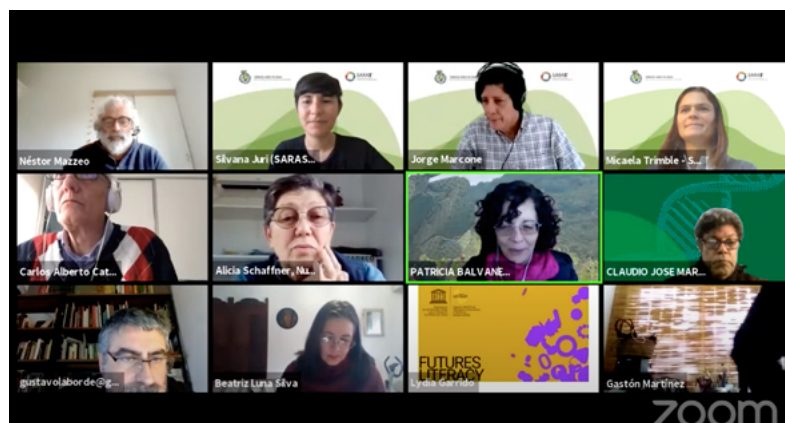
Formato:

Presentaciones a cargo de invitados especiales + espacio de diálogo e intercambio entre asistentes.

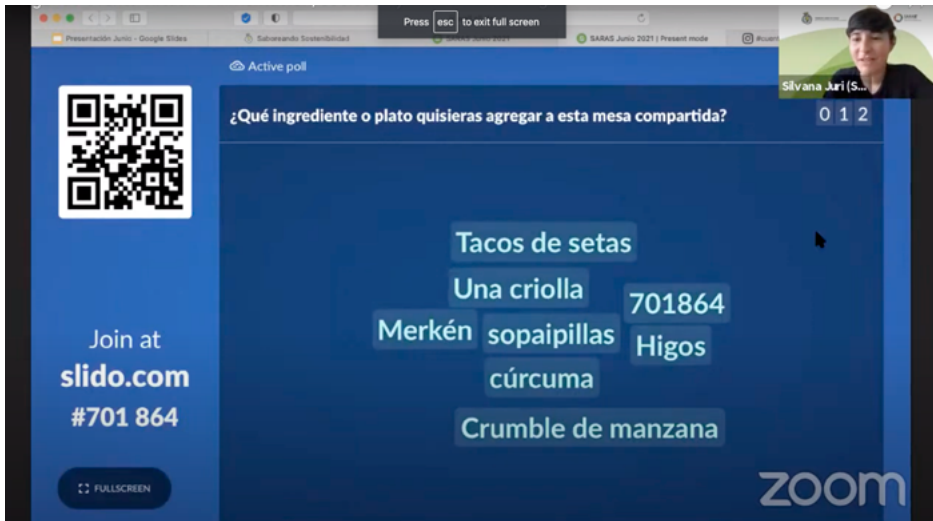


Disertantes o invitados:

- **Patricia Balvanera**
(Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad de la UNAM - México)
- **Mariana Martinez**
(Cocina Laboratorio - México/Holanda)
- **Gustavo Laborde**
(Periodista y antropólogo - Uruguay).



Palabras clave: *biodiversidad, contribuciones de la naturaleza, servicios ecosistémicos, cocina, conocimientos y saberes, experimentación, imaginación, compartir, cultura, identidad, micro-utopías, creatividad, co-creación de conocimiento, aspiraciones, turismo, identidades globales, narrativas, uso del suelo, valores, mesa, diálogo*



Mensajes clave:

- Aunque hemos escuchado mucho sobre el cambio climático, no hemos escuchado tanto sobre la pérdida de la biodiversidad. La naturaleza sostiene la calidad de la vida humana y hoy sabemos que se está deteriorando en todo el planeta.
- El 75% de la tierra ha sido transformada significativamente. El mayor impulsor en el cambio de uso del suelo ha sido la producción de alimentos o la necesidad de construir ciudades.
- Se trata de un problema de valores, es necesario repensar qué es una buena vida; reducir nuestro consumo y producción de desechos; reducir las desigualdades; la inclusión en la conservación; incorporar el comercio global en el diseño de las estrategias de crecimiento de los países en desarrollo y entender los impactos; cambiar las tecnologías y por último, promover la educación y la transferencia de tecnología.
- Desde Cocina Laboratorio, alrededor de la mesa de la cocina se cocinan acciones hacia un cambio de nuestra alimentación, de cómo consumimos y de cómo vivimos - a través de experimentar con los ingredientes y también en el trabajo en parcelas agroforestales y agroecológicas.
- La comida nos conecta a todos y nos une como humanos, sociedades, culturas y familias, por tanto la cocina funciona como puente o espacio común en donde el conocimiento situado y el científico pueden conversar, construir puentes.
- La cocina es un espacio social, un lugar común donde se cocinan alimentos, historias, ideas, aspiraciones, iniciativas y comunidades - micro utopías. Al poner la mesa, se pueden romper hegemonías del conocimiento para poder co-generarlo y co-construir con otras personas esas nuevas realidades.
- Las prácticas creativas ayudan a generar espacios y herramientas de diálogo, intercambio de información y nuevas ideas (co-creación de conocimiento) y eventualmente revelar las narrativas de cada uno de los actores del sistema alimentario. Las narrativas conectan con los sistemas de valores que explican cómo tomamos las decisiones.

- Las verdaderas cocinas son regionales. Por ejemplo el caso de Uruguay, algunas provincias de Argentina y el sur de Brasil, dado que tienen sistemas de producción similares y procesos históricos emparentados.
- No todos comen de la misma manera, hay que tener en cuenta aquellos productos culturalmente aceptables. Las pautas identitarias nos proporcionan las claves para entender los problemas de seguridad alimentaria y su propia definición.
- En Uruguay, en momentos en que se necesitó definir una identidad e ideas de la nación, la comida fue una de ellas. Quiénes se sientan a la mesa fue un tema de negociación y debate del siglo XIX. La asociación de ciertas comidas como identidad nacional pueden ser un problema.
- En el siglo XXI resurge el “nacionalismo culinario” respondiendo a una lógica del turismo en donde promocionar a los países en el mercado global de las identidades y las cocinas, en un contexto de turismo contemporáneo basado en el consumo de experiencias “únicas” - también asociado a la comida.
- Estamos en otro contexto global donde se configuran identidades globales que también afectan las prácticas locales como los movimientos vegetarianos y veganos, consumo de productos orgánicos o movimientos *slow food*.
- La cocina está siempre en constante cambio. Es tan importante la tradición como la innovación. La cocina está llena de paradojas, conviven los ultraprocesados y cosas tradicionales nacionales que, aunque pasen desapercibidos, nos identifican.



Links de interés

- Página del evento:
<https://saboreandosostenibilidad.net/evento-junio2021/>
- Video:
<https://saboreandosostenibilidad.net/2021/06/30/video-evento-junio/>

OCTUBRE: Evento 3

"Alimentación y futuros justos: transiciones"



Descripción

En el último evento, se hizo foco en abrir un espacio de diálogo para debatir qué trayectorias de cambio son necesarias para permitir que nuestras sociedades avancen hacia futuros alimentarios innovadores, justos y resilientes, desde una perspectiva de sostenibilidad. Como organización puente, SARAS actúa como plataforma de integración y articulación de conocimientos y actores (transdisciplinario y transectorial) que reconoce la complejidad de las temáticas. Tras varios meses de instancias y proyectos de co-creación de conocimiento y comprensión, la última instancia buscó ser más propositiva y hacer un ejercicio de debate e imaginación colectiva, integrando voces y perspectivas. El encuentro propuso el trabajo en grupos a partir de dos sesiones, una vinculada a visiones y otra enfocada a delinear trayectorias de cambio, es decir, poder identificar acciones concretas posibles a comenzar a realizar en el corto plazo. Las preguntas que guiaron este encuentro fueron: ¿Qué futuros alimentarios queremos imaginar y vivir? ¿Qué cambios sería necesario generar en relación políticas públicas, aspectos económicos, sociales y culturales, tecnología o ambiente? ¿Qué se necesita hoy para llevar adelante estas acciones y cómo podríamos generar sinergias entre ellas? Y por último, ¿qué nos limita o qué desafíos podemos anticipar?.



Fecha:

19 de octubre

Formato:

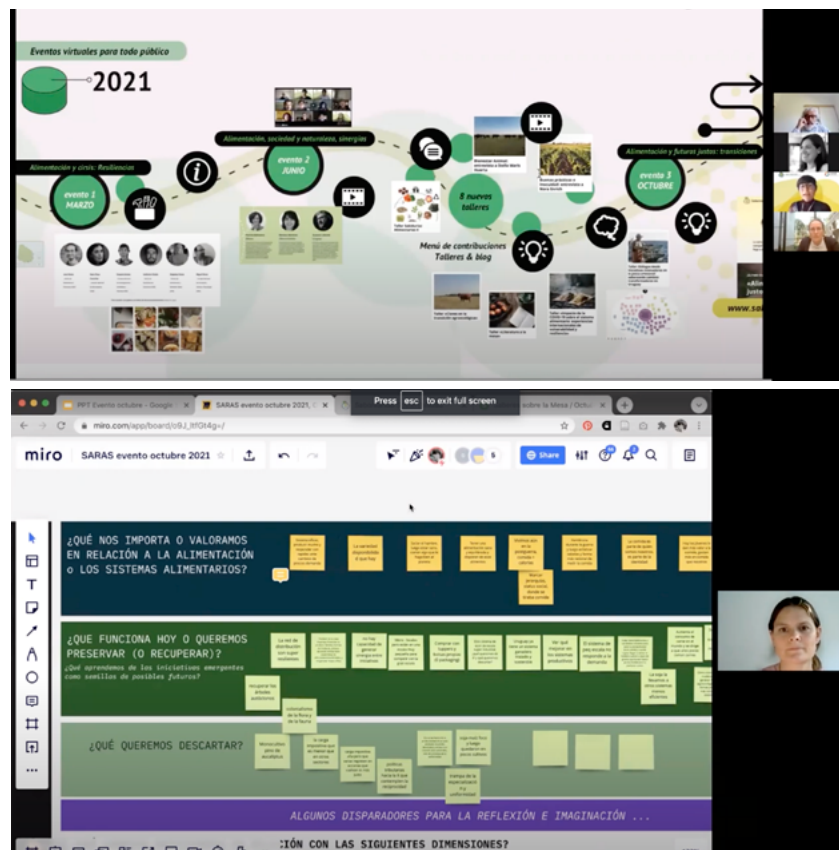
Presentación y síntesis + trabajo en taller en grupos pequeños + conversación en plenario y reflexiones finales del ciclo

Presentado y comentado por:

Silvana Juri
Laurie Beth Clark
Esteban Jobbágy



El foco de este encuentro y cierre de este proceso se basa en el concepto de **transiciones**. Hablar de transiciones implica pensar una trayectoria, y por ende la necesidad de expresar en qué dirección queremos ir como individuos, instituciones y como sociedad. Vivimos en épocas en transición donde el cambio es constante y la resiliencia, entendida como la capacidad clave para discernir qué necesito saber o aprender para poder cambiar de una forma apropiada y deseable, es cada vez más importante. Dado que tenemos la oportunidad de tener roles activos en estos procesos de cambio, no basta sólo con acumular información sobre la realidad, necesitamos también discutir qué tipo de transformaciones necesitamos y por qué, además de poder identificar qué acciones podemos realizar para avanzar hacia ellas.



Palabras clave: transiciones, justicia, saberes, conocimiento, acciones, cambio, iniciativas, revalorar, modelos productivos, flujos locales y globales, pequeña escala, futuros, bienestar, alimentación sana, cultura, rituales y prácticas, reflexión social, debate, seguridad alimentaria, narrativas, retórica, jóvenes, equilibrio, convivencia de modelos, expectativas, comensalidad, compartir, conexión, horizontalidad



Mensajes clave:

- La transformación requiere el aprendizaje y comprensión, pero también la acción, y en el punto intermedio encontramos al discernimiento, la anticipación y la reacción o adaptación, y especialmente la creatividad, sin la cual, estos caminos posibles que podríamos propiciar y las acciones que nos acercarán a ellas, no nos sacarían de un pronóstico limitante y pesimista de que el futuro está determinado. La pandemia causada por el COVID19 nos mostró que esto no es cierto, y que la capacidad, motivación, imaginación y acción colectiva nos puede ayudar a salir de nuestras crisis.
- Nos centraremos en explorar las transiciones deseables que necesitamos, y en comprender cómo podríamos navegarlas y empujarlas para hacerlas realidad. Así generamos 3 posibles caminos o trayectorias: (1) Modelos y patrimonios g/locales sanos: Resiliencia y sostenibilidad desde la cooperación regional, regulaciones, diversidad y no-colonialismo; (2) Cooperación y empoderamiento en circuitos de pequeña escala: Volver a la tierra y cuestionar discursos productivistas, avanzar hacia una sola salud; y (3) Comensalidad y trascendencia de dicotomías. Multiplicidad, intergeneracionalidad y sinergias en modelos, prácticas y saberes con foco en seguridad alimentaria.
- Estos caminos muestran diferencias, pero también similitudes o sinergias posibles. Aparecen puntos en común como ser: foco en la comensalidad, en aprovechar el espacio de la mesa y el compartir la comida como palanca de cambio y forma de educar y aprender en el ejemplo, que múltiples alimentos y sistemas productivos pueden coexistir porque tienen diferentes roles en nuestras vidas, que los productos del mar ofrecen grandes oportunidades especialmente en el contexto alimentario del Uruguay, que debemos cuidar del vínculo entre deforestación y producción de carne, y en el correcto equilibrio nutricional de nuestras dietas, que el rol de la academia y las instituciones educativas tienen potencial pero que deben trascender limitaciones actuales que no permiten procesos transdisciplinarios o motivar el cambio a nivel del territorio, que hay que tener cuidado, cuestionar y/o revisar las narrativas y discursos dominantes, y también observar el lenguaje y retórica que se utiliza en los mensajes para poder asegurar la confianza, la comprensión y el involucramiento de todos y todas, incluidas las generaciones jóvenes.



Ver los resultados de este taller en página 82.

- Como mensaje clave surge la necesidad de reconocer la existencia de diferencias y múltiples miradas o intereses, diferencias que igualmente es importante preservar, trascendiendo miradas dicotómicas y permitiendo la coexistencia y convivencia de alternativas y opciones.
- Existen muchas iniciativas que traen futuros interesantes al presente, pero muchas son un tanto débiles o no han propiciado el grado de debate y reflexión social (pública) que es necesario tener.
- Es claro que lo que nos une es querer avanzar y asegurar un futuro sostenible, sano, donde la alimentación esté asegurada y sea acorde a las identidades y culturas, y por sobre todo, que pueda ser disfrutada en todas sus dimensiones, especialmente a través del compartir la mesa.
- En estas conversaciones se identificaron una serie de preguntas abiertas y desafíos que es necesario continuar trabajando. Al mismo tiempo, es importante reconocer las limitaciones como lo fue, en esta instancia, no contar con la participación de actores de la industria alimentaria.



Más información en:

- Página del evento:
<https://saboreandosostenibilidad.net/eventos/octubre-2021/>

Menú de contribuciones

La complejidad de las temáticas relacionadas a las transformaciones de nuestros sistemas alimentarios nos obligan a un proceso de aprendizaje constante, de intercambio y consideración de diferentes y a veces opuestas miradas. Los eventos virtuales fueron apenas el puntapié para poder explorar diferentes perspectivas o expandir nuestro conocimiento y comprensión en un espacio de diálogo público. Para poder mantener y ampliar aún más este diálogo más allá de los eventos centrales, el ciclo desarrolló una bitácora online (blog) al que llamamos “Menú de contribuciones”. En este espacio buscamos plasmar nuevas ideas y miradas surgidas de los talleres y webinarios realizados entre junio y octubre, así como de una serie de entrevistas, al tiempo que ofrecimos un espacio en donde era posible verter comentarios propiciar el diálogo.

A continuación se resumen estas contribuciones. Para conocer más sobre cada una de los contenidos, siga los enlaces ofrecidos.



Talleres y webinarios desarrollados

1. Sabidurías alimentarias I: Resiliencia e integración de saberes

Taller organizado por: Silvana Juri. Fecha: 13 de julio.

En el taller se planteó un punto de vista centrado en la sabiduría a diferencia del conocimiento, y se nutrió del diálogo y aportes de los y las participantes. Surgieron como ideas clave el rescate y valorización de: saberes populares, los conocimientos con relación a la tierra, la transmisión intergeneracional especialmente en oralidad y hábitos, los saberes vinculados a valores, no institucionalizados, y los conocimientos aplicables a la vida en donde aparece la dimensión ética, y donde se mantiene la "cosmo-vitalidad".

<https://saboreandosostenibilidad.net/2021/07/25/taller-sabidurias-alimentarias-i-video-y-sintesis/>

2. Cosechando localidades: segundo encuentro de Cocinería Colectiva

Taller organizado por: Cristina Zurbriggen, Gabriela Torres, Florencia Alvarez y Silvana Juri. Fecha: 3 de agosto.

El Taller realizó un recorrido por el mapa del sistema alimentario y sus ocho ejes promoviendo que los participantes se ubicasen en un eje de interés para así conocerse, generar sinergias, reflexionar sobre las acciones y los apoyos que son prioritarios y proponer los aportes que cada uno desde su rol podía llevar adelante.

<https://saboreandosostenibilidad.net/2021/08/03/taller-cocineria-colectiva/>

3. Claves en la transición agroecológica

Taller facilitado por: Néstor Mazzeo, Co-organizado entre SARAS y FAO. Fecha: 3 de agosto.

Las exposiciones de tres invitados especiales, que abordaron el tema de la transición hacia la Agroecología, desde sus respectivas miradas y regiones ofreciendo algunas ideas clave: la necesidad de poner límites a los sistemas agropecuarios, definir las zonas que no se pueden tocar, las comisiones de cuenca (Uruguay) como herramientas prometedoras pero con dificultades en su aplicación. Se destacó la necesidad de lograr una visión conjunta sobre hacia dónde se quiere ir en la transición, e incluir los co-beneficios entre ambos sistemas productivos (convencional y agroecológico). A la vez, tener en cuenta que existen diferentes motivaciones en cada territorio, y esto va más allá de instrumentar políticas, la importancia de discutir qué se gana y qué se pierde desde una perspectiva multisectorial pública pero también a nivel de la sociedad toda. Uruguay está en un punto de inflexión. Existe un desafío para la academia: creación de puentes entre la teoría y la práctica, la formación de profesionales, nuevas carreras, incorporar y acercar los conocimientos a los territorios y saberes tradicionales (incluyendo grupos excluidos, indígenas, mujeres, los jóvenes).

<https://saboreandosostenibilidad.net/2021/08/03/taller-transicion-agroecologica/>

4. Literatura a la mesa: Nuevas perspectivas sobre alimentación y sabor

Taller organizado por: Jorge Marcone, Mauricio Cheguhem, Sofía Rosa. Fecha: 19 de agosto.

El taller generó un espacio de reflexión e intercambio sobre la vinculación entre la alimentación y la literatura, analizando temas como cultura, identidad y cocina, a partir de las vivencias y los estudios desarrollados por cuatro invitados especiales de Iberoamérica.

<https://saboreandosostenibilidad.net/2021/08/08/taller-literatura-a-la-mesa-2/>

5. Impact of COVID-19 on food systems: international experiences of vulnerability and resilience (Impacto del COVID-19 en los sistemas alimentarios: experiencias internacionales de vulnerabilidad y resiliencia)

Taller organizado por: Laurie Beth Clark, Matilda Baraibar y Mariana Meerhoff. Fecha: 27 de agosto.

El objetivo del encuentro virtual fue el de analizar los impactos del COVID 19 en diferentes países, ricos y pobres, poniendo foco en las vulnerabilidades de los sistemas alimentarios que quedaron expuestas durante la crisis sanitaria.

<https://saboreandosostenibilidad.net/2021/09/05/taller-impact-of-covid-19-on-food-systems-international-experiences-of-vulnerability-and-resilience/>

6. Sabidurías Alimentarias II: Nutriendo futuros alimentarios en la práctica

Taller organizado por: Silvana Juri. Fecha: 6 de setiembre.

La segunda instancia sobre el tema de Sabidurías alimentarias destacó la necesidad de desarrollar la creatividad como un ingrediente clave para poder navegar la complejidad y discernir el balance adecuado. La consigna de este taller práctico fue “desrecetar” un plato, es decir, generar un plato en una dinámica y formato de collage que permitir salir de las restricciones tradicionales de una receta, para promover la deconstrucción y la discusión e intercambio en torno a la elección de ingredientes y el sentido del plato. Como un caso de ejemplo presentado por Carolina Gutiérrez, conocimos como un ejemplo la experiencia de realización de un recetario comunitario vivo con miembros de la comunidad indígena de Kumeyaay (Baja California, México).

<https://saboreandosostenibilidad.net/2021/09/01/taller-sabidurias-alimentarias-ii/>

7. Diálogos desde iniciativas innovadoras en la pesca artesanal: saboreando cambios transformadores en Uruguay

Taller organizado por: Ignacio Gianelli y Micaela Trimble. Fecha: 6 de octubre.

El taller presentó el “Catálogo Transformador de la Pesca Artesanal”, una colección de relatos que entrelaza experiencias vivenciales y literarias profundizando en los objetivos de cada iniciativa y en las estrategias que han implementado para su consecución, y tres de las iniciativas relevadas fueron presentadas por sus protagonistas, propiciando un diálogo entre éstos y otros participantes.

<https://saboreandosostenibilidad.net/2021/10/06/taller-dialogos-desde-iniciativas-innovadoras-en-la-pesca-artesanal-saboreando-cambios-transformadores-en-uruguay/>

8. Alimentos y futuros: ¿Qué cambiamos? Exploramos mundos posibles.

Taller organizado por: Lydia Garrido y Constanza Bourdieu de la Cátedra UNESCO en Anticipación Sociocultural y Resiliencia en "Alimentos y Futuro, Transformando desde la Anticipación". Fecha: 16 de octubre.

El taller propuso situarse en el año 2035 y caracterizar ¿cómo es el mundo que se está viendo? A partir de cinco cosmovisiones presentadas por invitados especiales que reflejaron diferentes sistemas de producción y de consumo de alimentos.

<https://saboreandosostenibilidad.net/2021/10/08/taller-alimentos-y-futurosque-cambiamos-exploramos-mundos-posibles/>



9. Video: Buenas prácticas e inocuidad - entrevista a Nora Enrich

La entrevista ofrece información sobre el proceso de definir, caracterizar y difundir las Buenas Prácticas Agrícolas para la producción de frutas y hortalizas frescas que ha venido desarrollando la Dirección General de la Granja del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) junto a otras Unidades Ejecutoras del Ministerio relacionadas a la temática y a otros organismos públicos con mandato en alguno de estos temas.

<https://saboreandosostenibilidad.net/2021/10/10/buenas-practicas-e-inocuidad-entrevista-a-nora-enrich/>

10. Video: Bienestar Animal - entrevista a Stella Maris Huerta

Esta entrevista brinda información sobre el concepto de bienestar animal y su relación con el concepto de “Un Solo Bienestar”, las características diferenciales de nuestra ganadería y cómo se viene trabajando para generar información científica sobre la emisión de gases efecto invernadero de nuestros rumiantes y los beneficios de los servicios ecosistémicos de la ganadería.

<https://saboreandosostenibilidad.net/2021/10/10/bienestar-animal-entrevista-a-stella-maris-huerta/>

¿CÓMO ESTAMOS?

TENDENCIA

TENSIONES

Economía especulativa

reprod. capital

vs.

comida doméstica

reprod. lab

generación de empleo

Commodities de grano

vs

carne

compra de la fuerza

CONTINUIDAD HISTÓRICA

de INSERCIÓN

INTERNACIONAL

Imagen de fondo.

La imagen documenta las discusiones tenidas en los primeros días del taller realizado en diciembre de 2019. Esta captura pertenece al trabajo realizado por el grupo centrado en Agroexportación.

4. Productos y resultados

4.1 Proyectos del Ciclo

Las temáticas exploradas en diciembre del año 2019 dieron lugar a la propuesta de una serie de proyectos para ayudar a la comprensión, la traducción y la diseminación de conocimientos y debates sobre estas temáticas. A inicios del año 2020 se consolidaron unos 10 proyectos, la mayoría de los cuales lograron llevarse a cabo y generar una diversidad de productos y herramientas interesantes.

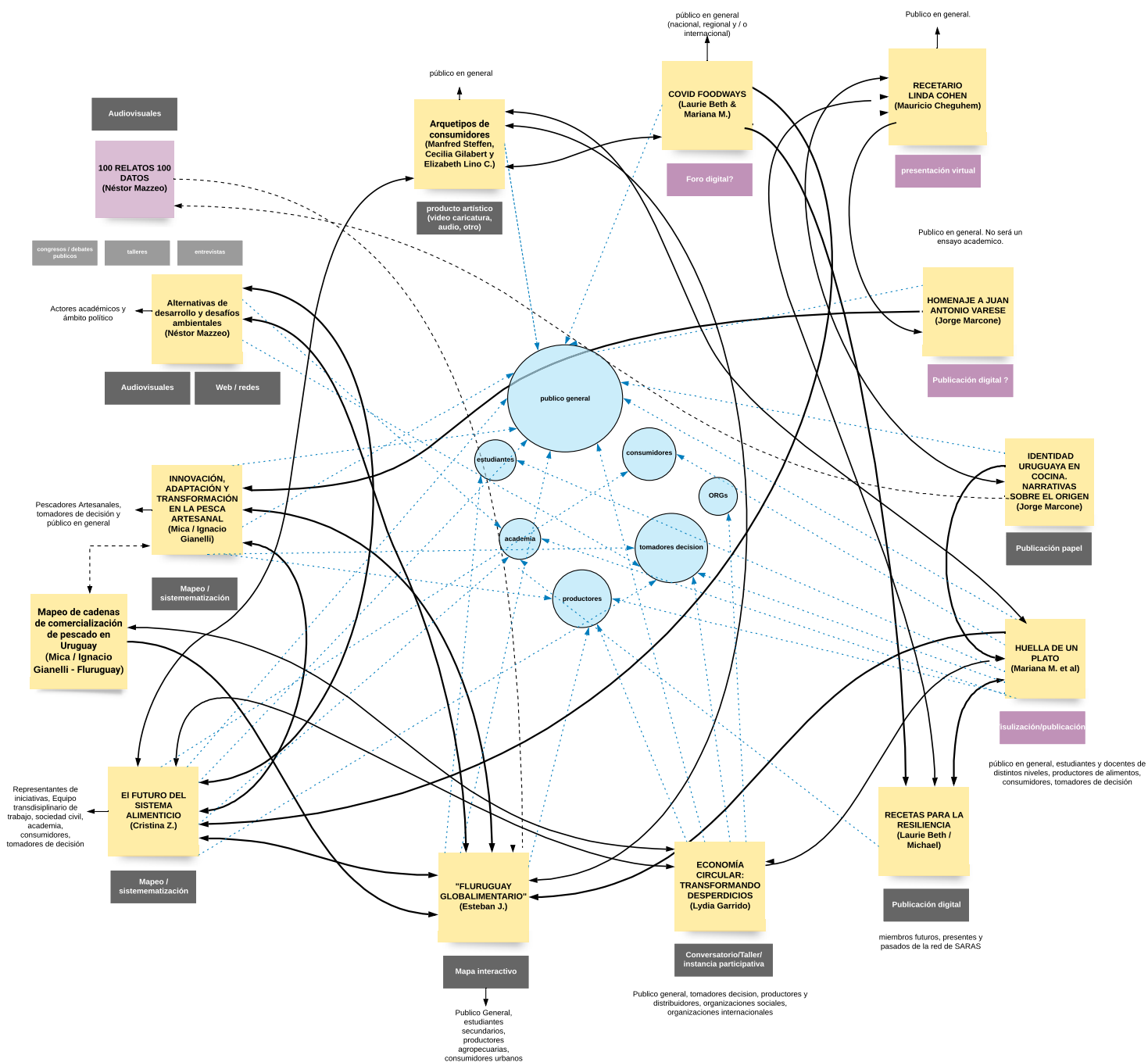
Muchos de estos proyectos resultaron en equipos de trabajo inter o transdisciplinarios, que no sólo involucraron participantes del Ciclo sino que además lograron diferentes alianzas, involucrando a muchas más personas, grupos y organizaciones a sus espacios de trabajo. De esta forma, no sólo tuvieron impacto en el ciclo en general, sino que tuvieron repercusiones en los espacios en donde los proyectos desarrollaron sus acciones.

El Ciclo sirvió de plataforma para impulsar, apoyar, compartir y materializar varias de las propuestas y herramientas de los proyectos. Los eventos virtuales y las reuniones internas del Equipo Organizador y de los participantes de los proyectos permitieron compartir el trabajo realizado, los hallazgos o aprendizajes, buscando generar sinergias y colaboraciones más fuertes e incluso más allá del Ciclo. Al momento de escribir este informe, varios proyectos siguen aún su trabajo y tienen proyectado seguir generando subproductos o nuevas líneas de trabajo.

A continuación se presentan los proyectos y sus productos o resultados alcanzados.

Múltiples miradas y abordajes a la complejidad

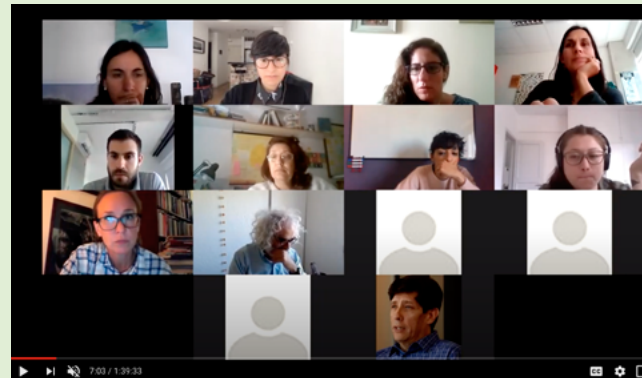
Los proyectos y sus sinergias



El gráfico muestra la lista de proyectos que fueron propuestos a partir del taller realizado en diciembre de 2019. Se pueden ver las 14 propuestas iniciales (de las cuales nueve avanzaron y se concretaron). La imagen busca destacar posibles sinergias entre ellas, a la vez que destaca el tipo de productos esperados y los públicos objetivo. Gráfico desarrollado por Silvana Juri (Marzo 2020).

Durante el año 2020 el Equipo Organizador se reunió regularmente para compartir y avanzar en la ejecución de los proyectos y en la planificación de los eventos virtuales. Se realizaron tres reuniones de trabajo internas denominadas **“Hola Que Tal 1”**, **“Hola Que Tal 2”**, y **“Taller de Teoría del Cambio”**. Estos espacios permitieron un aprendizaje transversal y, a la vez, poder trabajar objetivos comunes transversales al Ciclo. Estos espacios fueron fundamentales y resultaron positivos para mantener el proceso continuo de aprendizaje, colaboración y reflexión.

Destacamos abajo algunas de las reflexiones vertidas por los y las participantes de estas reuniones.



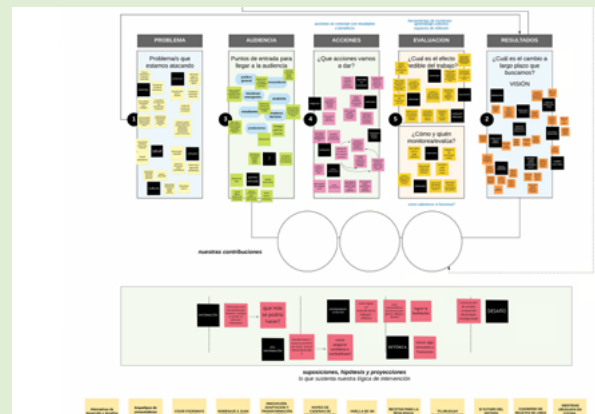
Una buena puesta a punto, es tan diverso el espectro de proyectos que un evento periódico que reúna los avances o estados de cada uno se vuelve necesario. No para medir el adelanto, sino para no perder una perspectiva o percepción amplia.



Me enteré de proyectos que no tenía idea y me parecieron muy interesantes. De los que ya conocía estuvo bueno saber los avances y que se dé la posibilidad de generar sinergias entre ellos.



Muy interesante para difundir, acercar a la población, en el interior del país. Y para enlazar con otras iniciativas, proyectos. Muy valorable lo colaborativo.



Ambiente y Desarrollo hacia 100 relatos y 100 datos



Descripción

Este proyecto se propone indagar sobre posibles visiones comunes sobre alternativas de modelo de desarrollo para el país que puedan trascender las dicotomías político partidarias. Intenta identificar sus supuestos y sus posibles trayectorias hacia una transición que vaya más allá de la producción de *commodities* y se mueva hacia productos de mayor valor agregado, identificando los principales desafíos y las barreras ambientales asociadas. El proyecto desarrolló una serie de mesas redondas y debates en el contexto de diversos eventos internos y externos al Ciclo, en alianza con el Consejo Nacional de Innovación, Ciencia y Tecnología (CONICYT) y la Universidad de la República (Udelar). Las sesiones de debate exploraron especialmente las principales prioridades en una agenda académica y de políticas de ambiente en clave de desarrollo; desafíos fundamentales en el diseño de política pública ambiental y estructura institucional asociada, con especial referencia a la interacción ciencia, tecnología e innovación. Se produjeron una serie de videos que documentan tales conversaciones y síntesis. Inicialmente se proyectó la realización de audiovisuales bajo el título “100 relatos/100 datos”. Este producto se desarrollará una vez se aseguren los fondos.



Integrantes

Néstor Mazzeo (coordinador),
Gabriela Bardecio, Manfred Steffen
y Guillermo Amato



Actividades o productos desarrollados

- Mesa redonda "Alternativas de desarrollo y desafíos ambientales asociados en Uruguay", en el marco del X Congreso de la Red Latinoamericana de Ciencias Ambientales (CURE-Udelar, Maldonado); Marzo 2019. Moderaron: Néstor Mazzeo y Manfred Steffen. Invitados: Lucía Pittaluga (Udelar), Lydia Garrido (SARAS), Javier Taks (Udelar), Eduardo Blasina (consultor).
- Ciclo de mesas de diálogo: "Principales desafíos en la interacción Ambiente - Desarrollo en Uruguay" co-organizadas con el Consejo Nacional de Innovación, Ciencia y Tecnología (CONICYT). Dos instancias: 13 de octubre junto a Esteban Jobbagy (IMASL-UNSL-CONICET, Argentina / Instituto SARAS), Lucía Pittaluga (Facultad de Ciencias Económicas y de Administración, Udelar), Eduardo Blasina (Comisión de Agroecología - MGAP y asesor agropecuario), Matilda Baraibar (Universidad de Estocolmo, Suecia / Instituto SARAS), Jorge Acosta (Dirección de información y análisis económico - INAC) y como moderadores: Isabel Bortagaray (IDIIS-Sede Tacuarembó, Udelar), Miguel Sierra (CONICYT - INIA), Néstor Mazzeo (CURE, Udelar - Instituto SARAS). El 27 de octubre participaron: José Paruelo (INIA), Soledad Gutierrez (Facultad de Ingeniería - Udelar), Javier Taks (Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación - Udelar), Cristina Zurbriggen (Facultad de Ciencia Sociales-Udelar / Instituto SARAS), Eduardo Gudynas (CLAES, Uruguay).
- Conversatorio sobre Ambiente y Desarrollo (Primer Encuentro de Saberes sobre la Mesa). Contó con aportes disparadores de la Dra. Cristina Zurbriggen, el Dr. Rodrigo Arocena y el Ing. Agr. Eduardo Blasina; Marzo 2021.
- Taller "Claves en la transición agroecológica" (Ciclo de talleres Saberes sobre la Mesa), co-organizado por SARAS y FAO con la participación de Ana Posas Guevara (FAO), Federico Brizzozero (CEUTA, Uruguay) y Lucas A. Garibaldi (IRNAD, Argentina); Agosto 2019.
- Proyecto en desarrollo: "Transición Agroecológica en Uruguay", a través de convenio FAO-SARAS.

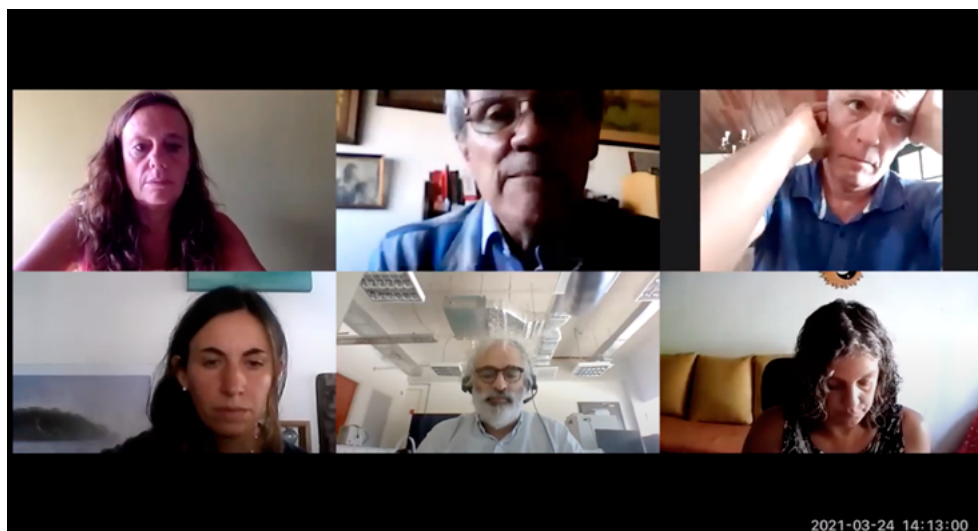
Alianzas

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Consejo Nacional de Innovación, Ciencia y Tecnología (CONICYT)

Mensajes principales:

- Uruguay no cuenta con una estrategia de ambiente y desarrollo de consenso o compartida., pero los esfuerzos más recientes son: El Plan Nacional Ambiental para el Desarrollo Sostenible (MVOTMA 2019), Aportes para una estrategia de desarrollo 2050 (OPP 2019), Transiciones hacia el desarrollo sostenible en Uruguay (PNUD 2021).
- Existen múltiples ámbitos formales e informales, tanto académicos como no académicos, de discusión y debate sobre la temática pero sin mayores interacciones entre sí ni visibilidad hacia el resto de la sociedad.
- La ausencia de consensos y de visiones compartidas ocurren dentro de los partidos políticos, coaliciones de gobierno y organizaciones sociales por múltiples factores (i.e ideológicos, cosmovisiones).
- La fragmentación y el reduccionismo dificultan el análisis sistémico y la definición de estrategias multisectoriales, aspecto clave para propiciar sinergias entre los diferentes sistemas productivos. A su vez, los múltiples formatos de intercambio entre los actores: evidencia científica, narrativas, y mitos, representa un considerable desafío, tanto desde la perspectiva de las asimetrías de información y de poder entre los actores.
- Uruguay navega una interesante ventana de oportunidad vinculada a las transformaciones de los sistemas de producción de alimento a nivel global relacionados con componentes donde existen importantes ventajas comparativas: inocuidad, sostenibilidad, trazabilidad, cambios en los patrones de consumo y sistemas de valores en las relaciones hombre-naturaleza. Todos estos aspectos se sinergizan en una producción de mayor calidad y valor agregado, muy apropiada para la escala, las condiciones ambientales y productivas del Uruguay.
- En la trayectoria reciente de Uruguay, existen múltiples ejemplos de transformaciones exitosas en el país de las cuales aprender (transformación de la matriz energética, producción audiovisual, industria del software, entre otras). En este sentido, la consolidación de un sistema potente de ciencia + tecnología + innovación representa un tema pendiente y de singular importancia.

Palabras clave: ambiente, desarrollo, modelos productivos, ciencia, tecnología, innovación, consensos, visiones, transiciones, espacios de diálogo, sinergias, comunicación, narrativas, transformaciones, valor agregado, experiencias exitosas, estrategia nacional, perspectiva sistémica, Uruguay



1ra. Mesa de diálogo: "Principales desafíos en la interacción ambiente-desarrollo en Uruguay"



Videos y enlaces relacionados:

- Video de síntesis:
https://www.youtube.com/watch?v=FTzKclt_FOg (marzo 2021)
- Video Taller Agosto 2021:
<https://saboreandosostenibilidad.net/2021/08/03/taller-transicion-agroecologica/>
- Videos del Ciclo CONICYT:
<https://www.youtube.com/playlist?list=PLdL4sEy2I5x7cBO57dPY4RqqCOYEagi5l>

Cocinería Colectiva



Descripción

Cocinería Colectiva (www.cocineriacolectiva.net) es una herramienta online amigable para pensar el futuro de la alimentación sustentable. El proyecto propuso plasmar el mapeo de iniciativas emergentes vinculadas a la alimentación sostenible, con la inicial recopilación de 62 iniciativas de las cuales se generaron una serie de entrevistas disponibles en el sitio web. Dicho material recupera aprendizajes y reflexiones desde una serie de actores principalmente emergentes en el sistema. La herramienta se construyó con un modelo de ocho ejes para categorizar y visualizar de forma sistémica (interrelaciones/solapamientos) las diferentes áreas de acción en torno a la alimentación y la sostenibilidad. El sitio web plasma en formato de fichas las iniciativas entrevistadas a través de una serie de dimensiones, valores y preguntas clave. Uno de los puntos surgidos ha sido referido al impacto de la pandemia en cada iniciativa. La plataforma existe como sitio web en construcción constante, abierta y pública, de forma tal de visibilizar las iniciativas, propiciar aprendizajes y fomentar la interacción de iniciativas. En el marco del proyecto, se organizaron una serie de encuentros en donde se buscó ofrecer el espacio de colectivización de las iniciativas y actores existentes, y abrir posibilidades para futuras cooperaciones.



Integrantes

Cristina Zurbriggen, Gabriela Torres, Florencia Alvarez y Silvana Juri



Actividades o productos desarrollados

- Taller “Conversatorio & almuerzo compartido: Dinamizando semillas de cambio - primer encuentro de Cocinería Colectiva” (Primer encuentro Saberes sobre la Mesa). Buscó abrir un diálogo horizontal, circulación de aprendizajes y generación de nuevas conexiones que permitan a las iniciativas emergentes intercambiar y tomar impulso. Marzo 2021.
- Taller “Cosechando localidades: segundo encuentro de Cocinería Colectiva”. Esta instancia se centró en intercambiar qué oportunidades existen hoy en el ámbito local para inspirar la transición hacia la alimentación sustentable. Agosto 2021.
- Curso de Educación Permanente SARAS-Udelar: “Provocando transiciones: cruzando diseño, alimentación y sostenibilidad en el contexto local”. Como producto secundario, las líderes del proyecto desarrollaron un curso en el cuál se integró la herramienta y la temática como foco principal de trabajo. Allí se lograron comenzar varios vínculos con actores relevantes, especialmente desde Municipios, la Escuela de Nutrición y otros servicios universitarios, participantes de la Red Latinoamericana de Food Design y representantes del sector gastronómico. Octubre-Noviembre 2020.

Alianzas

Facultad de Ciencias Sociales, Escuela de Nutrición (Universidad de la República, Uruguay)

¿Por qué acciones comenzar?

apoyo a la comunicación de las políticas públicas existentes	campañas de información sobretodo en el medio rural	facilitar la compra directa en el medio rural, otros tipos de instrumentos	las escuelas contribuyen significativamente a la función social	comunicación e integración para mejorar la implementación de leyes y políticas con el medio urbano	importancia de las economías locales	entornos alimentarios que tipo de oferta existe y como podemos acceder a esta	educación alimentaria para el consumo del futuro, que está influyendo como alimentación en las escuelas	marketing de alimentos para niños	atención al participante, atención a las necesidades, atención a las expectativas, atención a las dificultades
ley de meriendas saludables	falta de fiscalización es un problema	como colectivo podemos ir a defender el alimento en pedro de la fuente merienda y relación con la comunidad y barrio	importancia de las sinergias entre iniciativas	iniciativas micro, abren oportunidades de nuevos debates y mantienen sus valores iniciales	iniciativas micro: se pueden potenciar unas a otras	se espera que el estado genere las políticas y apoyos...	cuestionar el lecho utilizado en la conversación, jerarquías, trabajo de abogacía hacia arriba	reconocer las distintas motivaciones que tienen las iniciativas	conectar y vincular las iniciativas les da fuerza a nuevos emprendimientos e ideas

¿Cuáles priorizamos?

generar huertas	alfabetización padres y madres	mito colectivo: permitimos vincular algunas de las experiencias que se están comentando	hacer piezo colectivo, ruta de muestras de experiencias	hablar de cosas de manera colectiva, de manera que se pueda generar un espacio de diálogo y de intercambio de experiencias, de manera que se pueda generar un espacio de diálogo y de intercambio de experiencias, de manera que se pueda generar un espacio de diálogo y de intercambio de experiencias	desarrollar una herramienta que sea usable en una comunidad de manera que se pueda generar un espacio de diálogo y de intercambio de experiencias, de manera que se pueda generar un espacio de diálogo y de intercambio de experiencias	una agenda compartida, un presupuesto compartido, un espacio compartido, un tiempo compartido, un espacio compartido, un tiempo compartido, un espacio compartido, un tiempo compartido	el análisis colectivo ayuda a identificar las acciones clave para generar cambios, con acciones de efecto público, de efecto público, de efecto público	lo vivencial tiene un gran poder transformador
-----------------	--------------------------------	---	---	--	--	---	---	--

Reflexiones principales:

- Los encuentros propuestos y la visibilización de iniciativas en la plataforma web fueron recibidos con gran interés en múltiples ámbitos. Se reconoció que hay una diversidad amplia de iniciativas emergentes, de las cuales las plasmadas en la plataforma son apenas un pequeño grupo de ellas, las cuales están centradas especialmente en la zona Metropolitana del Uruguay.
- Los espacios de diálogo generados (principalmente los dos talleres) permitieron abrir espacios para conocernos, entender nuestras motivaciones y los desafíos que enfrentamos como comunidad al trabajar con el alimento.
- Algunas reflexiones a destacar: la alimentación es un acto político, se necesitan políticas públicas con visión sistémica, se necesita promover la educación de la alimentación como un derecho humano, no es suficiente trabajar en las cocinas de las escuelas, sino también con las familias, en ámbitos laborales, así como la relevancia del activismo social se podrían encontrar cambios en las políticas públicas.
- Aunque los intercambios resultaron fructíferos en las instancias en vivo (y llevaron a colaboraciones o alianzas adicionales entre algunos de los participantes), la plataforma digital no consiguió construir una comunidad virtual en torno a ella y continuar el diálogo y aprendizaje.
- Cabe continuar la reflexión sobre lo complejo del desafío de generar este tipo de espacios y su uso. La experiencia en esa plataforma no muestra un cambio de paradigma en la forma en que las personas se han venido relacionando unas con otras, sólo demuestra la existencia de un nuevo espacio desde el cual es posible ampliar las posibilidades sociales existentes, un medio para asentar, intercambiar, compartir.

Palabras clave: *sistemas alimentarios sostenibles, alimentación sostenible, cambio sistémico, iniciativas emergentes, nichos, innovación, co-creación, participación, transiciones, colaboración, sinergias, comensalidad, acción, investigación-acción, aprendizaje experiencial, valores, complejidad, abordaje sistémico*

Reforzando sinergias, valores y circulando aprendizajes para contribuir hacia la transformación de un sistema alimentario sostenible, saludable y justo.

COCINERA COLECTIVA

Inicio La Plataforma Semillas Comunidad Calendario Contacto

tierra a la mesa

saludable y balanceada

rescate de saberes

renovabilidad de recursos

aprovechamiento de residuos

producción primaria

COCINERA COLECTIVA

Inicio La Plataforma Semillas Comunidad Calendario Contacto

Sabores Andantes

Conecta > 1 - Recetas de saberes > Sabores Andantes

Tipo de emprendimiento
Proyecto en marco de Udelar - Núcleo Alimentación y Bienestar

Localización y Alcance
Montevideo (particularmente actividades en MAM e INDA) Alcance Departamental

Valores promovidos desde la iniciativa
compartir, creatividad, lúdico, placentero, interactivo, saludable, rico, desarrollar capacidades, cambio de percepciones

Compartir

Sobre la iniciativa

Sabores Andantes es un proyecto del Núcleo de Alimentación y Bienestar de la Udelar dentro



Enlaces relacionados:

- Sitio web y herramienta online:
<https://cocineriacollectiva.net/>
- Curso de Educación Permanente:
<https://cienciassociales.edu.uy/historial-de-cursos-ep/provocando-transiciones-cruzando-diseno-alimentacion-y-sostenibilidad-en-el-contexto-local/>
- Síntesis y video de taller:
<https://saboreandosostenibilidad.net/2021/08/03/taller-cocinera-colectiva/>

COVID Foodways



Descripción

Con la irrupción de la emergencia sanitaria, se propuso ver cómo la nueva situación y el distanciamiento social impactaron en las prácticas alimentarias. Para ello se realizaron cuestionarios que se difundieron entre productores y consumidores en el ámbito local uruguayo e internacional. Se buscó identificar experiencias resilientes y vulnerabilidades en los distintos nodos del sistema alimentario, en particular en producción y consumo. Este proyecto buscó también visibilizar y reflexionar sobre los cambios en las prácticas alimentarias a nivel individual y colectivo, así como el compromiso con el sistema alimentario. El proyecto ha generado datos primarios a partir de encuestas desarrolladas especialmente y dirigidas a consumidores de alimentos así como a productores convencionales y agroecológicos de alimentos. También se ha nutrido de las experiencias de distintos actores sociales, desde activistas a académicos, que han aportado sus visiones y conocimientos sobre lo acontecido en sus áreas desde marzo de 2020. Esta información se sintetizará en una serie de videos y materiales escritos, además de haberse generado instancias de reflexión colectiva a lo largo del desarrollo del proyecto. Este proyecto generó múltiples sinergias con otras instituciones y obtuvo financiación por la Comisión Sectorial de Extensión y Actividades en el Medio (Udelar) (responsable Mariana Meerhoff) a partir del cual se generaron alianzas con diferentes organizaciones e instituciones como la Red de Agroecología y el Programa APEX de Udelar. Cuenta con sinergias con el proyecto "Huella de un Plato" y por lo tanto, algunos miembros participan en ambos.



Integrantes

Laurie Beth Clark y Mariana Meerhoff (coordinadoras), Matilda Baraibar, Mauricio Cheguhem, Michael Peterson, Alvaro Adib, Alfredo Blum, Micaela Trimble, Silvana Juri, Rafael Calderón Contreras (red de SARAS), junto a Belen Benegas, Lucia Alves, Ignacio Padilla, Ignacio, Carolina, Geraldine Matas, Ademir Peña, Alana Carballo (estudiantes de la Licenciatura de Gestión Ambiental -CURE, Udelar) .



Actividades o productos desarrollados

- Video de presentación del proyecto y sus integrantes <https://www.youtube.com/watch?v=qUfdvjmcxq0>
- Taller-conversatorio “Prácticas alimentarias en transición: reflexiones en tiempos de COVID-19” (Primer encuentro Saberes sobre la Mesa). Organizado y facilitado por: Mariana Meerhoff; Laurie Beth Clark, Matilda Baraibar, Mauricio Cheguem, Micaela Trimble, Michael Peterson, Alvaro Adib, Alfredo Blum, Rafael Calderón-Contreras y Silvana Juri. Marzo 2021. El taller consistió en una breve presentación del proyecto y presentaciones de 4 invitados (Laura Rosano, coordinadora de Slow Food, Pablo Pereira, programa APEX, Federico Bizzozzero, CEUTA, y Beatriz Bellenda, Facultad de Agronomía), que dieron su visión sobre el impacto de la pandemia y las medidas de restricción de movilidad en el Uruguay, sobre sus actividades y áreas de experiencia. Los invitados cubrieron aspectos de los impactos observados en población de contexto socio-económico vulnerable (oeste de Montevideo, programa APEX), la producción agroecológica de alimentos y la distribución de alimentos; y el aumento de la demanda social de apoyo técnico para la realización de huertas familiares y comunitarias (Facultad de Agronomía).
- Presentación oral en Primer Encuentro “Saberes sobre la mesa”. “Impactos de la emergencia sanitaria por COVID-19 sobre componentes del sistema alimentario del Uruguay”, por Alves, Lucía, Banegas, Belén, Caraballo, Alana, Fernández Muszwic, Ignacio, García, Geraldine, Gomez, Carolina, Padilla, José Ignacio, Peña, Ademir, Mariana Meerhoff.
- Taller “Impacto de la COVID-19 sobre el sistema alimentario: experiencias internacionales de vulnerabilidad y resiliencia”. Participaron los invitados internacionales: Michelle Miller (University of Wisconsin, Center for Integrated Agricultural Systems, EEUU), Felix Bengtsson (Global Political Economy, Stockholm University, Suecia), Elena Lazos (Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM, México), Alvir Longhi (Centro de Tecnologías Alternativas Populares do Rio Grande do Sul, Brasil), Br. Armin A. Luistro FSC (Former President De La Salle, Philippines). Agosto de 2021

Alianzas

Universidad de Wisconsin, Universidad de Estocolmo, Universidad Nacional de México, CURE-Udelar, Programa APEX Udelar, Red de Agroecología, Comisión Nacional de Fomento Rural. Organizaciones sociales vinculadas a la alimentación en tiempos de pandemia, tales como red de Ollas populares de Uruguay.



Mensajes principales o resultados:

- Se destaca que la situación generada por la pandemia y las medidas tomadas en los primeros meses de 2020 generaron mucha incertidumbre en la población y respuestas improvisadas ante la crisis económica que se inició poco después.
- Se observó una gran sobrecarga en las mujeres, debido al aumento de las tareas de cuidados familiares, así como por la mayor inestabilidad laboral. Se constató un deterioro de la seguridad alimentaria de muchas personas de forma casi inmediata.
- Las organizaciones locales fuertes respondieron rápidamente con actividades colectivas solidarias, tales como las ollas populares y la generación de huertas familiares y vecinales. Muchas de estos colectivos y organizaciones denuncian la ausencia o débil respuesta del Estado para apuntalar la inseguridad alimentaria que se profundizó con las medidas de restricción a la movilidad primero, y luego con la crisis económica y laboral que aún persiste, a más de un año y medio de declarada la pandemia.
- Se espera mostrar distintas experiencias en torno a la inseguridad alimentaria, así como otras en torno a la soberanía alimentaria, y cómo ambas facetas del sistema alimentario fueron afectadas directa e indirectamente por la COVID-19.
- Si bien el foco central está puesto en lo ocurrido en el Uruguay, se quiere destacar que varios procesos han sido similares en distintos países, destacando la vulnerabilidad de los sistemas alimentarios en general, y de grandes sectores de la población mundial con las idiosincrasias de cada sitio.

Palabras clave: *resistencia, resiliencia, comunidad, consumo, producción, prácticas, agroecología, adaptación, persistencia, modelo convencional, canales de venta, disrupción, colectivo, cooperación, acceso*



Ver más en:

Página de Facebook:

<https://www.facebook.com/COVID-Foodways-101557031617954/>

Video del Proyecto:

<https://saboreandosostenibilidad.net/portfolio/covid-foodways/>

Video y síntesis del taller:

<https://saboreandosostenibilidad.net/2021/09/05/taller-impact-of-covid-19-on-food-systems-international-experiences-of-vulnerability-and-resilience/>

Fluruguay Globalimentario



Descripción

El proyecto "Fluruguay Globalimentario" (Flujo Alimentario Global desde el Uruguay) se propuso dar una mirada sobre la producción y el intercambio global de alimentos del Uruguay. El proyecto buscó ilustrar los flujos de alimentos, incluidas las exportaciones de productos agrícolas / forestales / mariscos y el consumo local del país intentando un equilibrio entre la información cuantitativa y cualitativa. Al representar las ubicaciones de producción de tierra (u océano), la magnitud del flujo de productos en diferentes "monedas" y sus destinos en todo el mundo, se agregó información cuantitativa de una manera pseudogeográfica. En cada enlace de producción-envío-consumo agregamos información cualitativa adicional para dar un "sabor" más real sobre un flujo dado. En particular, se concentraron en productos dominantes para su tierra, masa, dinero o importancia cultural, por tanto, observaron datos desde cinco cadenas productivas principales de Uruguay: pesca, papel, carne, soja y arroz. Como resultado, se desarrolló una herramienta online para ver y entender la producción alimentaria de Uruguay y sus vínculos y flujos locales y globales a través de mapas, visualizaciones, tablas de datos y mensajes clave, permitiendo navegar por las diferentes áreas de foco y obtener información y comparativas relativas a cada flujo. El colectivo del proyecto buscó especialmente sintetizar y ofrecer una diversidad y complejidad de información a través de una herramienta con un formato más amigable que espera ser de utilidad como recurso educativo o informativo.



Integrantes

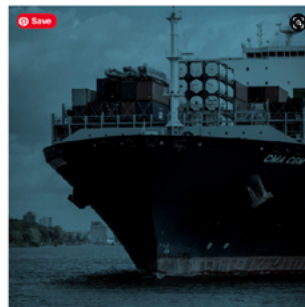
Esteban Jobbágy (coordinador), Ana Lia Ciganda, Silvana Juri, Rafael Calderon, Miguel Carriquiry, Matilda Baraibar, Lisa Deutsch, e Ignacio Gianelli (con apoyo de Yamandú Marín y Micaela Trimble).

PROYECTO: Fluruguay Globalimentario: Uruguay dentro del Flujo Alimentario Global

Fluruguay

Una mirada sobre la producción e intercambio global de alimentos del Uruguay.

Esta es una herramienta online para aproximarnos a ver y entender la producción alimentaria del Uruguay y sus vínculos y flujos locales y globales a través de mapas, visualizaciones, tablas de datos y mensajes clave.



Cada vez más platos reciben productos cosechados en sus antípodas planetarias. Mientras el comercio internacional total parece estancarse por primera vez después de medio siglo de aumento, el de los productos agropecuarios y forestales está en su etapa de mayor crecimiento. La cantidad de productos de la tierra que hoy cruzan fronteras es el doble que en el año 2000 y su valor, el triple.

Uruguay ha sido un jugador importante en esta transformación, enviando al resto del mundo la mayor parte de lo que obtiene de su tierra y de su mar.

¿Cuáles son estos productos? ¿Vienen cambiando en el tiempo? ¿De dónde salen y a dónde van? ¿Cuánto dinero implica su intercambio? ¿Que impactos dejan en el ambiente local? ¿Cómo se compara este aporte uruguayo a la mesa global con el alimento que se compra y se consume en el país?

Fluruguay Globalimentario busca dar una respuesta visual a estas preguntas. Es un proyecto alimentado por estadísticas globales y nacionales e información de expertos de todo el mundo.

**
Nunca en la historia fue tanto el alimento que recorre el mundo*

SOBRE EL PROYECTO

Nuestras áreas de foco

En este proyecto estamos observando los datos desde 5 cadenas productivas principales en el Uruguay. Las hemos denominado **áreas de foco**:



PESCA



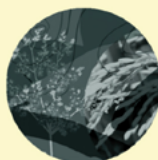
PAPEL



CARNE



SOJA



ARROZ



Actividades o productos desarrollados

- Herramienta online incluyendo mapas, tablas comparativas y datos: saboreandosostenibilidad.net/proyectos/fluruguay-1/
- Taller “Fluruguay Globalimentario: Hacia una visualización de la agroexportación del Uruguay” (Primer encuentro Saberes sobre la Mesa). Organizado por Esteban Jobbágy, Silvana Juri, Ana Lia Ciganda, Lisa Deutsch y Matilda Baraibar. Esta instancia buscó mejorar esta herramienta visual online con el apoyo de usuarios, expertos y actores de la agroexportación. Marzo 2021.

Mensajes principales:

- Además de la tierra, el agua es un soporte fundamental de las agro exportaciones uruguayas. Esto es especialmente importante en el caso de la pulpa de papel, que hace un uso intenso del agua de lluvia que reciben los lotes que se van forestando, o en el caso del arroz, abastecido principalmente por agua de arroyos embalsada.
- Si bien el comercio internacional de alimentos es una fuerza de cambio importante en el mundo, todavía 4/5 de las calorías producidas se consumen en el país de origen y no cruzan fronteras. Uruguay supera con creces esta proporción, dedicando más del 60% de sus tierras a abastecer a otros países.
- La revisión de números muestra que Brasil, Argentina y Uruguay tienen mercados internos muy grandes en sus economías y por ende, se podría hacer un mejor provecho de esa circulación interna, generando una mayor robustez regional.



Ver más en:

Página y herramienta del proyecto:

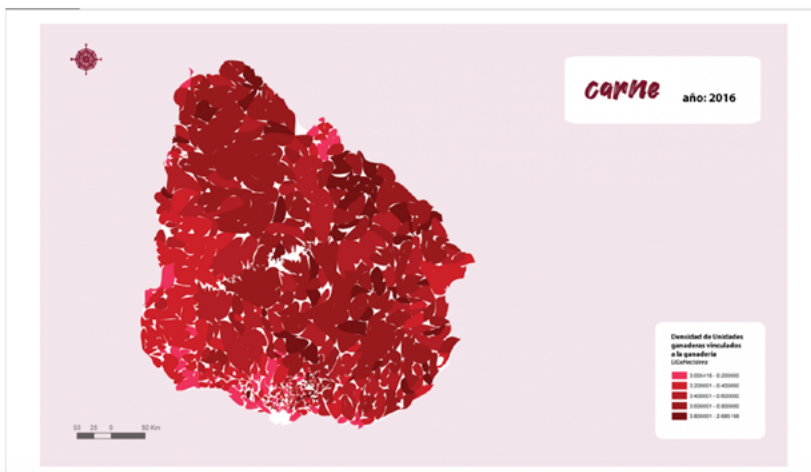
<https://saboreandosostenibilidad.net/proyectos/fluruguay-1/>

Palabras clave: *flujos, agroexportaciones, cadenas de valor, huellas ecológicas, uso del suelo, huella hídrica, balance comercial (importación/exportación), commodities, carne, arroz, forestación, soja, pesca, glocal, mercado, mapas, territorio.*

Carne

Flujos y dimensiones

2016



Tablas comparativas

AÑO	ÁREA (Hectáreas)	PRODUCCIÓN (Toneladas)	EXPORTACIÓN (Toneladas)	% DE EXPORTACIÓN	VALOR (USD)*
2000	13.543.000	453.123	227.714	50%	387 millones
2011	12.135.000	524.000	409.709	78%	1266 millones
2018	12.000.000	580.320	435.043	75%	1994 millones

Enlaces útiles para profundizar

Visualizando flujos globales:

Recomendamos visitar el siguiente sitio web de Chatham House para ver una visualización muy útil sobre los flujos.



Huella de un Plato



Descripción

Este proyecto está centrado en identificar y visualizar la huella ambiental, social y económica de los alimentos en Uruguay, especialmente enfocado en un plato tipo sandwich como ser el Chivito. Una de las motivaciones principales detrás de este proyecto es la intención de salir de una visión única, derribando límites disciplinares e integrando diferentes capacidades y saberes. El colectivo propuso realizar talleres con distintos actores: productores, cocineros, distintos colectivos, etc. y producir contenidos multimedia a publicar en web y redes sociales, aparte de la realización de publicaciones en revistas, gigantografías y muestra itinerante para promover discusión y debate a distintos lugares. El proyecto destaca la intención de salir de una visión única, derribando límites disciplinares.

El proyecto fue financiado por el “Fondo para la comprensión pública de temas de interés general 2019” de la Comisión Sectorial de Investigación Científica de la Udelar bajo el título “De la naturaleza a tu mesa: huella ambiental, social y económica de los alimentos en Uruguay” (responsables Mariana Meerhoff y Rafael Bernardi).



Integrantes

Mariana Meerhoff y Rafael Bernardi (coordinadores), Alfredo Blum, Silvana Juri, Cristina Zurbriggen, Catherine Rivero, Claudio Martínez-Debat, Alvaro Adib, Beatriz Bellenda, Meraris López, Lucía Cabrera, Ezequiel Arrieta, y Lucía Alves.



Actividades o productos desarrollados

- Página del proyecto, herramienta online y materiales secundarios:
<https://saboreandosostenibilidad.net/proyectos/huella-plato>
- Taller "Huella social de la agroecología" (VIII Congreso Latinoamericano de Agroecología). Organizado por Rafael Bernardi, Alvaro Adib, Lucía Alves, Beatriz Bellenda, Alfredo Blum, Lucía Cabrera, Silvana Juri, Meraris López, Claudio Martínez-Debat, Cristina Zurbriggen y Mariana Meerhoff. Este taller se centró en problematizar con el colectivo de asistentes de diversas partes del continente sobre una serie de posibles indicadores de la huella social de la agroecología y a expandirlos, para luego ahondar en las formas o métodos necesarios para desarrollarlos. Noviembre 2020.
- Taller "Huella social y económica de la producción convencional y agroecológica de alimentos" (Primer Encuentro de Saberes sobre la Mesa). Organizado por Rafael Bernardi, Alvaro Adib, Lucía Alves, Beatriz Bellenda, Alfredo Blum, Silvana Juri, Claudio Martínez-Debat, Cristina Zurbriggen y Mariana Meerhoff. En esta instancia se buscó avanzar desde los aprendizajes del primer taller y contribuir a entender qué deja, en términos sociales y económicos, la producción de alimentos de manera convencional y de manera agroecológica. Se trabajó con actores y expertos vinculados a ambas formas de producción y con aportes del público, , que habían sido contactados anteriormente y participado de una encuesta especialmente diseñada. Marzo 2021.

Alianzas

El proyecto ha generado contacto con expertos y conocedores vinculados a distintos sectores de la producción, así como diversos actores académicos, principalmente en Uruguay pero también algunos extranjeros.

Mensajes principales o resultados:

El plato seleccionado cuya huella se quiere deconstruir es un sandwich de carne (o chivito), debido a una serie de características que lo convierten en un excelente modelo para la reflexión individual y colectiva (plato típico de la cocina tradicional y cocina rápida del Uruguay, variedad amplia de ingredientes de origen animal y vegetal, incluyendo varios de los items descritos como de mayor huella ambiental en la actualidad).

El análisis de la bibliografía internacional y nacional, así como las entrevistas a distintos expertos, permiten afirmar claramente que la elección de comida, tanto del plato en sí como de la forma en que fueron generados los alimentos, tiene un gran impacto ambiental y social.

Como consumidores tenemos la posibilidad de disminuir nuestra huella ambiental y social eligiendo realizar cambios en nuestra dieta y en nuestros hábitos de producción, compra, y consumo de alimentos. En particular, disminuir algunos items de la dieta (como la carne), así como priorizar el consumo de producción de cercanía y de producción agroecológica, tiene el potencial de disminuir la huella ambiental, potenciar impactos sociales positivos, así como contribuir a una mejor salud y bienestar humanos.

Este mensaje se vehiculará mediante diversos productos, siendo el principal un material audiovisual interactivo que apunta principalmente a un público joven.



Enlaces relacionados:

Ver más en: <https://saboreandosostenibilidad.net/proyectos/huella-plato>

Palabras clave: *huella ecológica, huella social, huella económica, agroecología, arte, visualizaciones, historia, platos, chivito, producción convencional, comprensión pública, video interactivo, salud, juego, herramienta, entrevistas, educación, producción*



Captura del video interactivo que conformará la herramienta principal producida por el proyecto.

Objetivos del proyecto

"De la naturaleza a tu mesa: huella ambiental, social y económica de los alimentos en Uruguay"

Identificar los distintos componentes que hacen a la huella global de un plato, producido de forma agroecológica versus el mismo plato producido de manera convencional.

Contribuir a la reflexión colectiva sobre la complejidad de los impactos que tienen los alimentos que producimos y consumimos.



Capturas de los talleres virtuales desarrollados en el contexto del ciclo.

Libro "Identidad uruguaya en la cocina"



Descripción

Este proyecto planteó la revisión y la edición de la tesis doctoral "Identidad uruguaya en la cocina. Narrativas sobre el origen" (2017, Universidad de Barcelona), de Gustavo Laborde, periodista y doctor en antropología (Uruguay). Partió de la consideración de este aporte e investigación como un trabajo fundamental que indaga sobre la cultura alimentaria del Uruguay y sus aspectos identitarios, a través de un análisis centrado en las narrativas, informadas en parte por la revisión de una multiplicidad de publicaciones de cocina realizadas o influyentes en la región. Esta iniciativa busca llamar la atención y acercar a públicos no académicos hacia los problemas alimentarios, relacionándolos con las identidades en Uruguay, sus tensiones y los múltiples imaginarios existentes.



Integrantes

Jorge Marcone y Gustavo Laborde.

Alianzas

Editorial Banda Oriental



Mensajes a destacar

- La identidad de la cocina uruguaya tiene relaciones con la construcción de la nación y ha estado históricamente vinculada a dinámicas globales o de arriba hacia abajo, en todas sus etapas históricas, incluida la emergente ola de la “cocina nativa”.
- Los recetarios nacionales tienen un rol definitorio en los discursos nacionales, y son una evidencia de procesos de inclusión y exclusión, señalando quién “se sienta a la mesa de la nación y quién no”.
- La identidad culinaria uruguaya se define más por la negativa que por un carácter intrínseco fuerte, va más orientada a definir qué no es o hacia la diferenciación como una experiencia particular (especialmente para la promoción en mercados globales / turismo).
- El turismo tiene un rol fundamental en transmitir significados e imágenes sobre la herencia de una nación. El considerado discurso criollista (anteriormente necesario para generar cohesión en el proceso de construcción de la nación uruguaya) sirve hoy para posicionar al país en un “mercado de identidades” promovido por el capitalismo.
- El imaginario elaborado durante el Centenario (Uruguay como un “crisol de razas europeas”, un “país transplantado” y “sin indios”) tuvo repercusiones en eliminar no sólo las alusiones a lo nacional, uruguayo u oriental en las recetas, sino también buscó borrar toda alusión a la diferencia.
- La cocina tradicional uruguaya debe entenderse como un ensamblaje que se hace fuerte más como performance que como discurso - existe, se reproduce y reconoce en la práctica doméstica, aunque recientemente se ha percibido el comienzo de la formación de un “campo gastronómico” (liderado por chefs, profesionales, gourmands, académicos y validado por intereses políticos congruentes a dinámicas y demandas globales).
- “En el replanteamiento identitario que se da en el contexto uruguayo, no se discute tanto quiénes somos, sino quiénes queremos ser”. La “cocina nativa de Uruguay” aunque hable de rescate y autenticidad se caracteriza hoy por los ingredientes nativos, por su empuja desde arriba (alta cocina, academia, sector productivo, políticas, etc.), se encuentra especialmente en los balnearios del Este del país y se trata especialmente de una cocina turística.

Palabras clave: *identidades, cultura alimentaria, origen, imaginarios, narrativas, cocina, asado, historia, cocina criolla discurso, prácticas culinarias, turismo, marca país, gaucho, mitos, comunidades imaginadas, recetarios, inmigración*

Saboreando cambios en la pesca artesanal: innovación, adaptación y transformación en la pesca artesanal en Uruguay



Descripción

Este proyecto se propuso realizar una identificación, mapeo y sistematización de experiencias de innovación, adaptación y transformación que están sucediendo en la pesca artesanal en el contexto uruguayo, como un primer paso para buscar puntos en común, sinergias y barreras a lo largo del territorio. El primer mapeo se presentó en las X Jornadas de la Red Latinoamericana de Ciencias Ambientales, celebrado en marzo de 2020 en la sede del CURE, Maldonado. Durante la segunda etapa de trabajo, se realizaron entrevistas con 11 iniciativas innovadoras identificadas, se avanzó en la categorización y análisis de éstas, y se propuso la co-creación de un catálogo para poder visibilizar y poner en valor dichas iniciativas. El “Catálogo Transformador de la Pesca Artesanal” consta de una colección de 11 relatos correspondientes a cada iniciativa que entrelazan experiencias vivenciales y literarias para conocer de primera mano el quién, cómo y por qué detrás de cada semilla de cambio. Se hace especial énfasis en los objetivos de cada iniciativa y en las estrategias que han implementado para su consecución. Con cada historia nos atrevemos a imaginar que la pesca artesanal es protagonista de nuestro sistema alimentario. Los objetivos más frecuentes entre iniciativas fueron el aumento del valor agregado, la valorización de la cultura de la pesca y el posicionamiento gastronómico, mientras que las estrategias más frecuentes fueron la formación de alianzas, la diversificación en las fases de captura y post-captura, y la venta directa al consumidor. El análisis de los vínculos entre iniciativas mostró que existen individuos e iniciativas, particularmente aquellas vinculadas a la gastronomía, que actúan como elementos cohesivos. El trabajo transdisciplinario y de coproducción llevado adelante sienta las bases para entretener, de forma participativa y plural, el futuro de la pesca artesanal de Uruguay.



Integrantes

Ignacio Gianelli y Micaela Trimble (coordinadores), Henrik Österblom, Yamandú Marín, Marcelo Kurta, Mario del Bó, Sofía Rosa, Nazarena Beretta, Ana Carolina Dias, Sebastián Villasante

El equipo también aportó datos al proyecto Fluruguay. El enfoque adoptado en este caso estuvo centrado en las cadenas de suministro. Se recolectó información sobre el flujo de materia prima, procesamiento y comercialización en el Terri/maritorio (en un contexto de globalización) para analizar la evolución temporal de dichos flujos e identificar vías/trayectorias innovadoras. Esto llevó a la generación de un esquema conceptual para permitir visualizar esta información en donde se identificaron zonas o regiones de producción, actividades, nodos, puertos, sumado a qué intermediarios existen, puntos de venta y cual es el destino de productos del mar.



Actividades o productos desarrollados

- Catálogo Transformador de la Pesca Artesanal - versión online: <https://saboreandosostenibilidad.net/pesca/>
- Catálogo Transformador de la Pesca Artesanal - publicación digital 2021
Gianelli, I., Trimble, M., Rosa, S., Beretta, N., Dias, A.C., Villasante, S. (2021). Catálogo Transformador de la Pesca Artesanal. Ciclo: “Saberes sobre la mesa. Hacia sistemas y prácticas alimentarias sostenibles”. Instituto Sudamericano para Estudios sobre Resiliencia y Sostenibilidad (SARAS), Maldonado, Uruguay.
- Taller “Diálogos desde iniciativas innovadoras en la pesca artesanal: saboreando cambios transformadores en Uruguay” (Ciclo de talleres Saberes sobre la Mesa). Se propuso un diálogo con representantes del proyecto y protagonistas de las iniciativas del catálogo. Se generó un intercambio y discusión en torno a la pregunta ¿Cómo se verá el futuro de la pesca artesanal?. Octubre 2021.
- Presentación Oral en Simposio Pesca artesanal en el contexto latinoamericano: desafíos comunitarios, gestión y gobernanza. X Jornadas RELACIAM, Maldonado, Uruguay. 4 de marzo, 2020
Gianelli, I., Trimble, M., Österblom, H., Marín, Y., Kurta, M. & Del Bó, M. 2020. Innovación, adaptación y transformación en la pesca artesanal en Uruguay: mapeo y sistematización de experiencias. X RELACIAM, marzo de 2020, Maldonado, Uruguay
- Artículo para revista Tekoporá: “Entretejiendo el futuro: semillas de cambio en la pesca artesanal de Uruguay”. Autores: Gianelli, I., Trimble, M., Rosa, S., Beretta, N., Dias, A.C., Villasante, S. (en revisión).

Alianzas

COOPESCONAND, Grupo POPA, Almejas Palmares, Aquí se Pesca, Aquí se Cocina, Pacto Oceánico, Cocina de la Barra, Abono de Mar, Hermanos Kurta, Armonía, Escuelita de Pesca Artesanal, Jardín Primitivo, Núcleo Interdisciplinario para Estudios de la Pesca en Uruguay (Espacio Interdisciplinario, Udelar), Red Socioecológica de Co-creación para América Latina (RESACA), Centro de Resiliencia de Estocolmo, Universidad de Santiago de Compostela.

Mensajes principales o resultados:

- La pesca artesanal es parte de un sistema alimentario que conecta transversalmente los sabores y la cultura del mar, lagunas y ríos entre pescadores, pescadoras, chefs y comensales.
- Históricamente la pesca artesanal en Uruguay ha recibido menos atención de la que merece, pero una ola creciente de pescadores/as y emprendedores/as están desafiando el statu quo. A través de alianzas con el sector gastronómico, investigadores/as, actores gubernamentales e iniciativas de desarrollo local, se están gestando y afianzando iniciativas innovadoras y transformadoras que tienen el potencial de cambiar la marea.
- El punto de partida para una transformación del sector de la pesca artesanal en Uruguay es la necesidad de desprenderse de un imaginario colectivo, profundamente arraigado en la sociedad, de la pesca artesanal como una actividad poco productiva, marginal y obsoleta. Las iniciativas de sustentabilidad identificadas en el catálogo no son del todo representativas de la situación general de la pesca artesanal en Uruguay. Sin embargo, permiten sugerir posibles cambios y articular visiones a futuro. Dichos cambios tendrán que sucederse en un horizonte temporal cercano para asegurar la continuidad de elementos críticos (tales como el conocimiento local adquirido a través de la experiencia, la cultura de la pesca), y para permitir un recambio generacional fluido en la pesca artesanal.

Algunas reflexiones destacadas:

“El Catálogo Transformador de la Pesca Artesanal es una paradoja. La pesca artesanal apenas empieza a insinuar todo su potencial; sin embargo, aquí se reúnen once relatos con historias intensas, casi de aventuras, de innovación y de recuperación de formas de bienestar en riesgo de ser olvidadas. (...) Reúne historias de uruguayos que están dando pasos muy firmes hacia la transformación de los sistemas alimentarios para que sean sostenibles y resilientes, pero también para que nos permitan formas de vida apropiadas, saludables y justas dentro de los límites planetarios” - Jorge Marccone.

Palabras clave: *pesca artesanal, alimentos, sostenibilidad, innovación, adaptación, transformación, comercialización, economía circular, emprendimiento, historias, semillas de cambio, futuros, humanidades ambientales, chefs, pescadores, mariscos, cultura del mar, maritorio, desarrollo local, experiencias, resiliencia*



Imágenes superiores

Ilustración realizada por Denisse Torena como síntesis visual en el taller organizado por el proyecto y realizado en octubre de 2021. Vista de una de las páginas del catálogo en su versión de publicación digital.



¿En qué consiste el Catálogo?

El Catálogo Transformador de la Pesca Artesanal consta de una colección de relatos correspondientes a cada iniciativa que entrelazan experiencias vivenciales y literarias para conocer de primera mano el quién, cómo y por qué detrás de cada semilla de cambio. Hacemos especial énfasis en los objetivos de cada iniciativa y en las estrategias que han implementado para su consecución.

Apostamos a la narración para despertar el interés y conocer más de cerca el mundo de la pesca. Con cada historia nos atrevemos a imaginar que la pesca artesanal es protagonista de nuestro sistema alimentario.



Enlaces relacionados

- Artículo de prensa publicado en La Diaria: <https://ladiaria.com.uy/trabajo/articulo/2021/11/lanzaron-catalogo-transformador-para-revalorizar-la-pesca-artesanal/>
- Video y síntesis de taller: <https://saboreandosostenibilidad.net/2021/10/06/taller-dialogos-desde-iniciativas-innovadoras-en-la-pesca-artesanal-saboreando-cambios-transformadores-en-uruguay/>
- Catálogo online: <https://saboreandosostenibilidad.net/pesca/> y para descarga en PDF en <https://zenodo.org/record/5751841#.Ybyg9mhBw2y>

Sobremesa podcast



Descripción

Este proyecto consiste en una temporada de 15 episodios de un Podcast (programa de radio pre-grabado) a partir de un personaje ficticio y sus dilemas como consumidor. El objetivo de este proyecto es reflexionar sobre las prácticas alimentarias desde la perspectiva del consumidor desde un enfoque artístico y humorístico. El proceso de trabajo estuvo marcado por la definición de las temáticas o dilemas a trabajar y la construcción de su personaje principal, Toti Fernández, quien es la protagonista de los relatos. Todo esto estuvo especialmente basado en las experiencias propias de los miembros del grupo. Este proyecto buscó provocar interés, sonrisa y reflexión, pero no intentó proveer las posibles soluciones. Se propuso como producto a explotar a partir de redes sociales y tuvo un rol principal en la difusión e instancia de los eventos principales del ciclo.



Integrantes

Elizabeth Lino, Cecilia Gelabert y Manfred Steffen.

Alianzas

Las ilustraciones fueron desarrolladas con fondos del Proyecto Pereira (Argentina).



Actividades o productos desarrollados

Podcast de 15 episodios (disponibles en Youtube y plataformas de podcast)



Mensajes principales o resultados:

- Redes Sociales:
<https://www.facebook.com/Sobremesa-con-Toti-Fern%C3%A1ndez-10774187775291/>
- Más información en: <https://saboreandosostenibilidad.net/proyectos/sobremesa/>



Sensibilización y experimentación en capacidades y competencias anticipatorias para expandir el diálogo sobre los futuros de la alimentación



Descripción

Desde la Cátedra UNESCO en Anticipación Sociocultural y Resiliencia se propuso abrir espacios de taller para la sensibilización y experimentación en capacidades y competencias anticipatorias (laboratorio de futuros) en base a la oportunidad y la necesidad de expandir el diálogo sobre los futuros de la alimentación como forma de abordar la complejidad e incertidumbre que nos presentan los sistemas alimentarios en la vida cotidiana y a nivel de la toma de decisiones en general. Se propusieron 4 talleres centrados en las temáticas de: producción ganadera, desperdicios de alimentos, cambios en la cultura alimentaria, imaginación de futuros alimentarios alternativos.



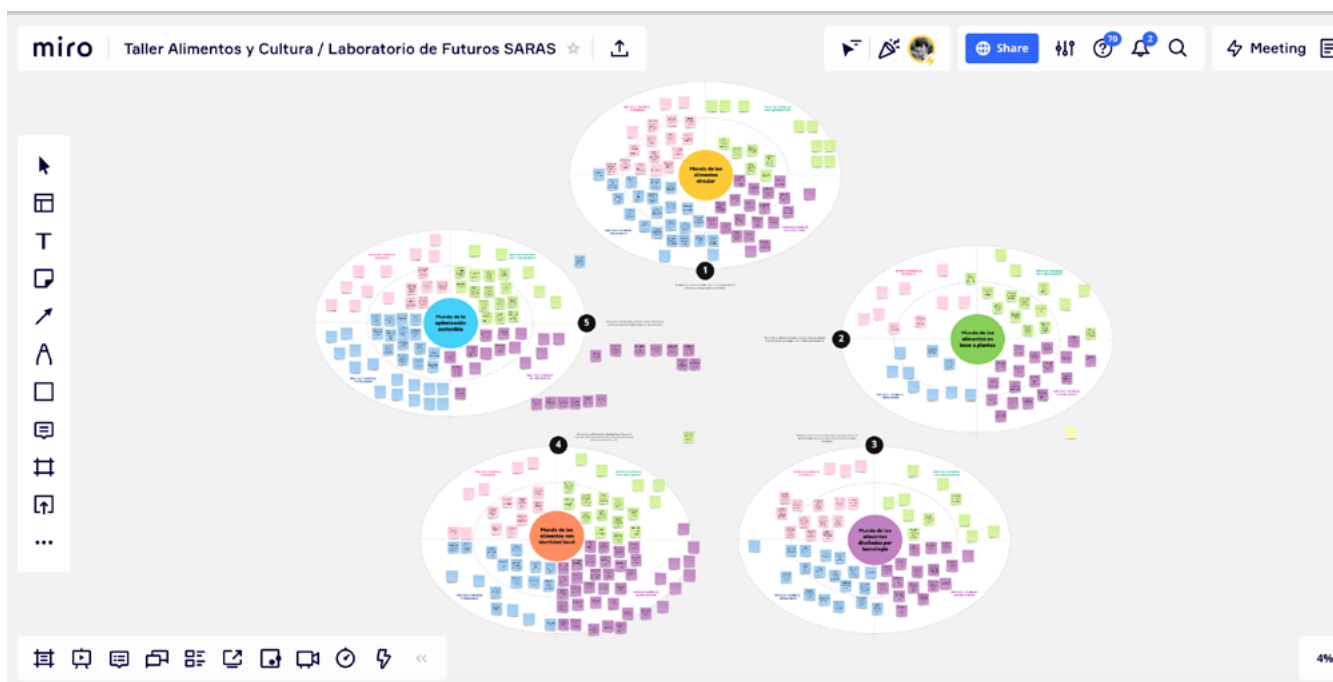
Integrantes

Lydia Garrido, Constanza Bourdieu
y colaboradores invitados



Actividades o productos desarrollados

- “La producción ganadera ¿agravante o atenuante de la problemática del Cambio Climático? El rol estratégico de Uruguay en clave de Futuro como modelo productivo. Abriendo alternativas...”. Fecha: miércoles 24 de marzo. Formato de Mesa redonda realizado en el primer encuentro de Saberes sobre la Mesa. Buscó contribuir desde la anticipación a una reflexión provocativa en relación a la producción ganadera (y agrícola en general) y las problemáticas del cambio climático. Contó con los siguientes invitados: Eduardo Blasina (PNA), Gerardo Amarilla (Subsecretario del Ministerio de Ambiente), Vicente Plata (FAO), Fabio Montossi (INIA), Carlos Uriarte (Ex-ministro del MGAP), Walter Oyhantcabal (Director de la Unidad de Agricultura y Cambio Climático MGAP), Lauraro Perez (INAC).
- Sensibilización sobre economía circular y residuos en el sector gastronómico y servicios. Esta línea de trabajo implicó la definición de un proyecto y una serie de experiencias de sensibilización para fomentar la reflexión colectiva sobre el sistema de alimentos (con foco en los últimos eslabones de la cadena: distribución, elaboración y consumo) en clave de futuros. En particular se busca generar una conversación de reflexión e ideación colectiva para imaginar alternativas en relación al desperdicio de alimentos y la generación de desechos de alimentos (con especial foco en el sector gastronómico y de supermercados), enmarcado desde una reflexión de futuro, atendiendo tendencias de transformación vinculadas a cambios en los modos y maneras de entender el alimento y la alimentación.
- “Alimentos y Cultura: ¿Cómo cambiamos?”. Fecha: sábado 16 de octubre. Formato de taller utilizando la modalidad de “Café del Mundo” en donde se generaron conversaciones que conectaron cinco mundos posibles y se enriquecieron desde la pluralidad de visiones de invitados especiales y participantes. En esta instancia participaron en darle forma a los mundos: Carolina Bluguermann (Becaria Doctoral del CONICET, Argentina), Daniel Andreu (Agrosingularity, España), Ezequiel Arrieta (Becario Doctoral del CONICET, Argentina), Alexandre Bardouillet (Ing. Agrónomo, Uruguay), Suraia Abud (Antropóloga/Chef/Artista - Uruguay-España)
- “Re imaginando la alimentación: generando alternativas creativas y sostenibles con identidad local”. Fecha: lunes 29 de noviembre en el marco del 1er Multiforo Anticipación y Alfabetización en Futuros (Futures Literacy, UNESCO). Modalidad de taller organizado por FUEGOS Ecuador (Orazio BELLETTINI y Michelle FRIED). A partir de una serie de 5 ejes se Intercambiaron aprendizajes y experiencias buscando alternativas desde la creatividad para re-pensar temáticas vinculadas a alimentos, producción y consumo sostenible desde un enfoque de anticipación transformativa y responsable. Los invitados especiales incluyeron a Estefanía SIMON SASYK (BCC Innovation, España). Stephen SHERWOOD (Granja Urkuwayku, EkoRural, Universidad de Wageningen, Holanda), Vicente PLATA (FAO Uruguay), Ana LOBATO (Laboratorio Gastronómico Fundación FUEGOS)



Enlaces relacionados

- Síntesis y video de taller:
<https://saboreandosostenibilidad.net/2021/10/08/taller-alimentos-y-futurosque-cambiamos-exploramos-mundos-posibles/>
- Multiforo de Futuros:
<http://saras-institute.org/es/multiforo-alfabetizacion-futuros/>

Palabras clave: *futuros, capacidades anticipatorias, alternativas, imaginación, innovación, cambio, cultura alimentaria, agricultura regenerativa, desperdicios de alimentos, dietas sustentables, alfabetización en futuros, UNESCO, carne, intensificación sostenible, economía circular, circuitos cortos, cambio climático*



Saberes sobre la mesa

Hacia sistemas y prácticas alimentarias sostenibles

La serie de **encuentros virtuales** para comprender, discutir e imaginar colectivamente cómo navegar la complejidad de nuestros **sistemas alimentarios** para permitir **futuros sostenibles** llega a su fin.

¡ÚLTIMO EVENTO!

«Alimentación y futuros justos: transiciones»

Martes 19 de Octubre | 14:00hs. GMT-3 | Online y gratuito

Proceso

Este ciclo es el producto de un proceso de trabajo colectivo que lleva 2 años de desarrollo en el marco de la IX Conferencia Pública SARAS sobre Alimentación y Sostenibilidad del Instituto SARAS.

Enriquecido por el **espacio colectivo generado en 2019** (ver video), desde el año 2020 el equipo organizador viene promoviendo una serie de iniciativas y proyectos que trabajan -desde miradas múltiples y focos temáticos- los temas y desafíos que hacen a la sostenibilidad y resiliencia de los sistemas alimentarios locales.

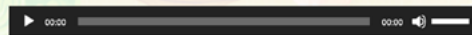


3 EVENTOS

- 1º Marzo 2021**
Alimentación y crisis: resiliencias
- 2º Junio 2021**
Alimentación, sociedad y naturaleza: sinergias
- 3º Octubre 2021**
Alimentación y futuros justos: transiciones

¿Ya escuchaste a Toti Fernandez?

Los temas vinculados a la comida, qué y cómo comer, son complejos y como consumidores, nos presentan múltiples dilemas día a día. En el podcast *Sobremesa*, podés explorar junto a Toti, varias de las preguntas que nos hacemos todos, desde un tono artístico y humorístico.



Más información

Aprendizajes de las interacciones y diálogos online

¿Qué me enseñó de la naturaleza, comer y cocinar durante la pandemia?

MÁS TIEMPO / DISFRUTAR

La vida pre-pandemia no permitía el tiempo de cocinar y obligaba a recurrir a productos más contaminantes

El teletrabajo permite compartir más comidas en familia y cocinar en familia

La comida sabe mejor si se comparte

Más tiempo para dedicarle a la cocina y la huerta

CONEXIÓN CON NATURALEZA / CULTIVAR

Mayor contacto con la naturaleza, yo comencé mi huerta por ejemplo

Importancia de los huertos caseros, para la seguridad alimentaria, alimentos más sanos, y por la conexión con la tierra y la naturaleza

La necesidad de cultivar nuestros alimentos

COCINAR / COMIDA CASERA

Valorar la comida casera y el tiempo dedicado a disfrutar de una comida

La inocuidad de los alimentos y volver a la cocina casera.

Hacer mi propio pan, integral y con semillas, me cambió mucho la digestión dejar el pan blanco

SALUD / SISTEMA INMUNE

Lo importante que es la alimentación para tener un sistema resiliente y sano. El tremendo rol de la alimentación en el mantenimiento de un buen sistema inmune.

Darle más importancia a la comida sana, sobre todo al pescado para atacar de forma natural a todas las nuevas enfermedades

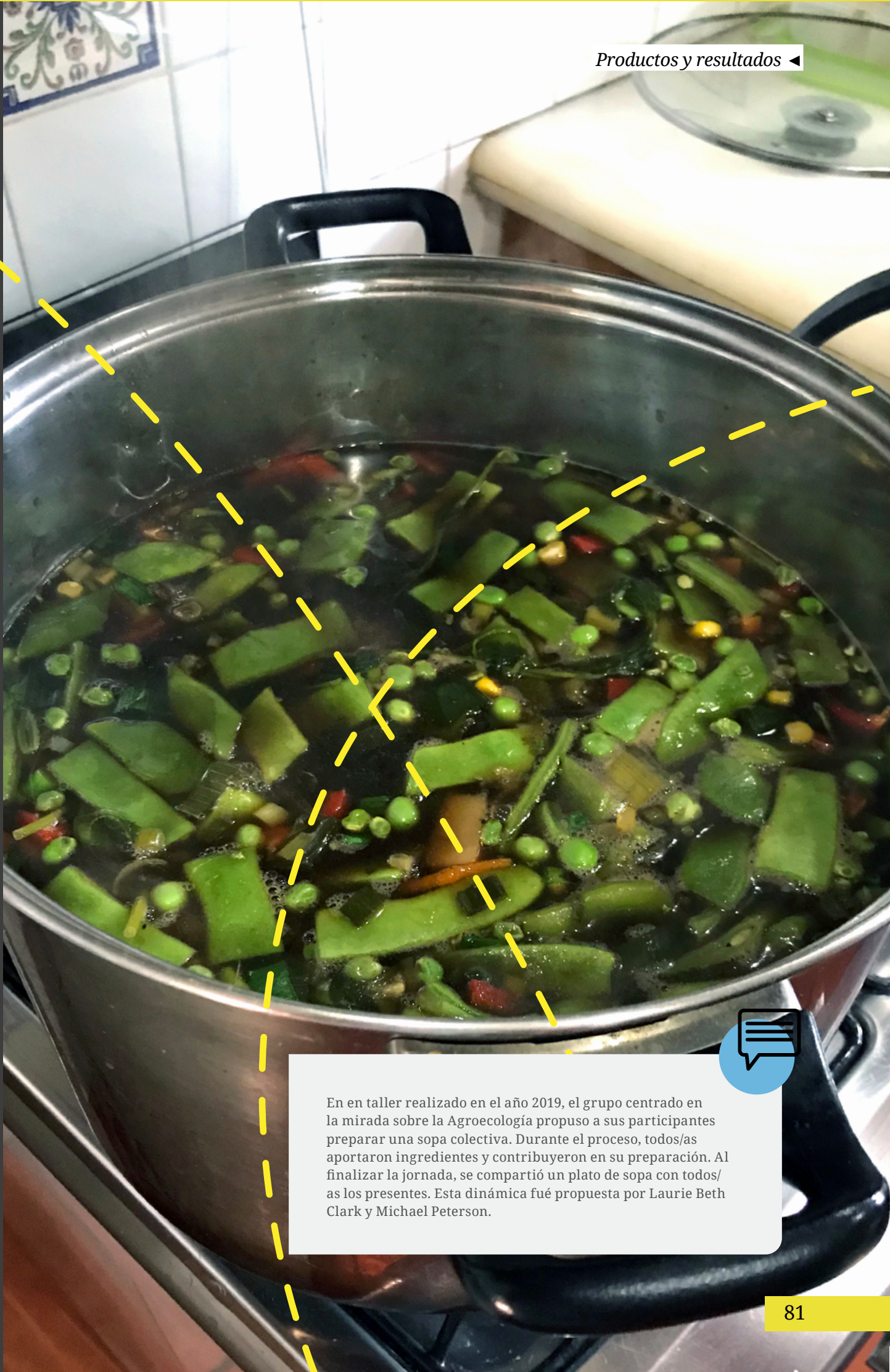
PRIVILEGIO / DESIGUALDADES / COMPLEJIDAD

Lo desconectados que estamos del proceso de nutrir.

Lo complejo de las redes de distribución de alimentos.

El surgimiento de nuevas ollas populares.

Algunas personas nos podemos dar el lujo de reflexionar al respecto de la alimentación pero muchísimas están pasando muy mal.



En un taller realizado en el año 2019, el grupo centrado en la mirada sobre la Agroecología propuso a sus participantes preparar una sopa colectiva. Durante el proceso, todos/as aportaron ingredientes y contribuyeron en su preparación. Al finalizar la jornada, se compartió un plato de sopa con todos/as los presentes. Esta dinámica fue propuesta por Laurie Beth Clark y Michael Peterson.



4.2 Resultados y mensajes principales del Ciclo

A lo largo de este informe se recogen una serie de ideas, preguntas, datos y resultados arrojados o desarrollados colectivamente durante todo el proceso del ciclo, sus proyectos y las instancias de encuentro virtuales.

Hacia el final de la etapa, el equipo se propuso utilizar los aprendizajes y puntos de vista desarrollados durante el proceso para **debatir, imaginar y proponer acciones concretas, a modo de ideas y recomendaciones que puedan trazar posibles múltiples trayectorias de cambio y transformación.**

En el último evento los equipos de trabajo buscaron **construir visiones colectivas para utilizar como brújula** que guíen una serie de acciones posibles. Así se generaron tres visiones y una serie de trayectorias posibles que podrían ofrecer mejoras en condiciones sociales, ambientales, culturales, sanitarias y económicas para el país e incluso para el planeta. Ninguna de estas trayectorias son pronósticos ni proponen establecerse como únicas. Se muestran estas tres propuestas surgidas de las consultas para hacer visible la diversidad de posibilidades y alternativas, y poder ver cómo se construyen sobre acciones que ya están en marcha y es necesario rescatar, valorizar o potenciar. A su vez, nos parece es importante destacar tanto los desafíos identificados y asociados a estas trayectorias como hacer explícitos las principales ideas, acciones y principios que se quiere valorar y preservar, y que ayudan a delinear el tipo de mirada aquí reflejada.

¿Qué valoramos?



En las propuestas generadas en el último encuentro (visiones y trayectorias), lo que resulta claro es que a pesar de las diferencias de enfoque, ninguno de estos posibles caminos está desconectado o es independiente del otro. En última instancia, reconocemos que todos tienen puntos de sinergia y a su vez, desafíos asociados. Expuestos aquí, representan **un punto de partida para continuar el trabajo**. Es claro que necesitamos mantener abiertos los canales de comunicación y diálogo, y en éstos, es tan importante el rol de la academia, como el de la sociedad civil, el sector de industria y servicios y los tomadores de decisión.

En última instancia, este diálogo y las acciones a seguir proponiendo deberán mantener un espíritu de apertura, escucha, colaboración y necesitarán abogar por la justicia y la equidad (reintegrando voces y miradas que siguen manteniéndose excluidas), como forma de asegurar el bien común de la humanidad, permitiendo no sólo futuros sostenibles, resilientes a actuales y futuras crisis, sino también permitiendo el tipo de futuros ricos y sabrosos que deseamos vivir.

Imagen en página anterior:

Sesiones de trabajo en el taller realizado en diciembre de 2019 en Bella Vista.

Imagen superior:

Los aspectos valorados vinculados al sistema alimentario Uruguayo actual. Nube de palabras en base a resultados del Evento 3.

Resultados del último evento del ciclo: Trayectorias de transición



Modelos y patrimonios locales

Acciones destacadas:

Reducción y control de la industria forestal en Uruguay, evitar fomento de consumo de carne causante de deforestación, mejor gestión de residuos y compostaje, fomento de huertas comunitarias, festivales y ferias, aprendizaje experiencias para fomentar el saber comer y comprar, potenciar la cultura alimentaria, comensalidad y el acto de cocinar o autoproducir alimentos, permitir diferentes opciones (comida natural y sintética) especialmente para hacer frente a hambre o necesidades insatisfechas, fomento de explotación del mar para producción de alimentos (algas, antropoceno oceánico), consideración de huellas hídricas, fomentar especies nativas, generar redes de distribución resilientes (diversidad para trascender vulnerabilidad), evitar centralización, uniformidad y especialización en cultivos y flujos (monocultivos).

Cooperación y empoderamiento en circuitos de pequeña escala

Acciones destacadas:

Cuestionamiento de discursos y narrativas, proteccionismo, cambio de lógica no guiada por mercado, decisión de producción en base a necesidades, descartar contaminantes de suelo, agua y aire, descargar agronómicos y ultraprocesados, mejorar etiquetado, bajar consumo de carne y aumentar leguminosas, empedrar familias productoras, motivar reflexión social, fomento de buenas prácticas y prácticas generativas, fomento variedades resistentes, promover energías limpias, no dependencia recursos hídricos, fomentar la escucha, promover la educación desde niños, mejorar gestión de desechos urbanos y de la producción

Comensalidad y trascendencia de dicotomías.

Acciones destacadas:

Giro hacia el bienestar, cruce de agendas, nuevos esquemas de comercialización, limitación consumo de carne basado en deforestación, Campus comestibles, cambios en academia, coproducción de conocimiento, múltiples modelos productivos, revisar narrativas y relatos, gestión de información (hipermercados), uso de herramientas tecnológicas como IA, involucramiento de jóvenes, cambios en estilos de vida y patrones de consumo, educar con el ejemplo, revisar mensajes y retórica, fomento de producción urbana, participación de gobiernos municipales, rol de la universidad en territorio (extensión)

Una trayectoria de transición hace referencia al "camino" a recorrer en un proceso de cambio y transformación. Esta trayectoria conecta el presente con un futuro deseado que es definido a partir de una "visión" (una imagen ese futuro). Las tres visiones generadas muestran o resaltan diferentes aspectos de esos futuros posibles (que no son excluyentes) y actúan como brújulas para permitirnos proponer acciones concretas que puedan mover nuestros sistemas en las direcciones o caminos trazados. Esta página muestra un esquema visual de esta idea y plantea las acciones sugeridas para cada visión (en página siguiente). Este trabajo constituye la síntesis y resultado del taller realizado en el último evento virtual del ciclo (octubre 2021).

Visiones generadas: tres brújulas para el cambio



Modelos y patrimonios glocalsanos: Resiliencia y sostenibilidad desde la cooperación regional, regulaciones, diversidad y no-colonialismo

Se proyecta que exista: mayor control del Estado (etiquetado alimentos/ultraprocesados, bienestar animal, etc.), control de la especialización para evitar extremos, avanzar hacia modelos de distribución y flujos de alimentos más descentralizados (no centralistas). Uno de los caminos es el ajuste de la carga impositiva, para volver algunos procesos o sectores más justos (destacando la reciprocidad en políticas tributarias).

En cuanto a prácticas, pueden convivir diferentes modelos, y en espacios domésticos está la opción de ir hacia la autoproducción (por ejemplo, generando comidas a base de soja y maíz para sacar el mayor provecho dada su abundancia). Lo sintético existirá para una parte de la sociedad (algunas comidas en polvo solo para saciar el hambre). En cuanto a alimentos del mar, mínimamente explorados, pero se podrá fomentar el cultivo de algas, entre otros. Se busca seleccionar alimentos que requieran poca agua.



Cooperación y empoderamiento en circuitos de pequeña escala: Volver a la tierra y cuestionar discursos produccionistas, avanzar hacia una sola salud

Se imagina un mundo en donde se valoren un ambiente sano y la necesidad de "volver a la tierra". Se destacan los circuitos cortos y de cercanía, y la producción y consumo a pequeña escala. En particular, se enfatiza en respeto por los ciclos de la naturaleza y el conocer las historias de las familias productoras. Para ello se fomentan las redes de colaboración y de intercambio de saberes y haceres, potenciando las capacidades individuales existentes.

Se reforzaría y preservará la producción a pequeña escala y con sustento social (no en base altercado). El fomento de variedades resistentes, las posibilidades locales (pastizales) y prácticas generativas. Se quiere preservar y revalorizar los ritos de la alimentación en la vida. Se tiene en cuenta, sin embargo, que no todos podrán producir alimentos y surge la pregunta de cómo pensar flujos de importación y/o qué tipos de productos deberían ser importados (y desde dónde) o no.



Comensalidad y trascendencia de dicotomías. Multiplicidad, intergeneracionalidad y sinergias en modelos, prácticas y saberes con foco en seguridad alimentaria.

Se imagina un futuro en donde exista una nueva forma de producción y consumo, donde la tecnología se use de forma equilibrada y permita apoyar la inocuidad y trazabilidad de alimentos, navegar la hiperinformación. Donde se puedan trascender las dicotomías y se puedan mantener tradiciones junto a nuevos espacios y modelos de producción local (sinergias), no sólo basados en importación - una multiplicidad de formatos/modelos productivos. Se de un equilibrio en el fenómeno de la inmigración (ingredientes propios y su impacto social y ambiental) y el rol social del alimento en trascender barreras de acceso y discriminación. Donde haya mayor igualdad, mejora en las dietas (más frutas y verduras), más experiencias multisensoriales en comensalidad y menos desechos.

El término "glocal" es un anglicismo que hace referencia a la unión de dinámicas o características globales y locales, o en otras palabras, a como lo local dialoga con lo global y viceversa.



5. De cara al futuro(s)

Durante los tres años del Ciclo, hemos logrado nutrir nuestra comprensión y expandir nuestra mirada.

En diciembre del año 2019 nos embarcamos en **un proyecto multifacético y ambicioso** que se propuso ampliar la comprensión sobre el rol que juega la alimentación en nuestras vidas y como fuerza transformadora del planeta. En ese momento, no imaginamos que estaríamos cerrando esta etapa a fines del año 2021 en un mundo sacudido por una pandemia y tras haber generado la multiplicidad y diversidad de espacios, proyectos y colaboraciones que tuvieron lugar, algunos de los cuales fueron posibles gracias a la virtualidad.

El equipo a cargo buscó no perder de vista la multiplicidad de temas existentes y sus intrincados aspectos sociales y ambientales (una mirada holística y sistémica), aspectos que quedaron cada vez más de manifiesto a medida que el Ciclo transcurrió. Sin embargo, aún queda mucho por hacer. Los aprendizajes de este proceso se siguen plasmando en productos (herramientas online, artículos académicos, etc.), nuevas alianzas o ideas para futuros proyectos o acciones, como queda de manifiesto en las trayectorias delineadas en el último encuentro. Quedan también múltiples desafíos, que nos interpelan desde múltiples roles en la sociedad y que, en nuestro caso como participantes de espacios académicos en su mayoría, nos empuja a seguir trabajando en mejorar los vínculos entre las ciencias, las artes, la política y la sociedad toda, apuntando quizás a cambios más radicales en cómo entendemos y cómo operacionalizar el rol del conocimiento y de las universidades de cara a los desafíos presentes y futuros.

El escenario global en el año 2021 resaltó la importancia de las discusiones sobre alimentación y su conexión con desafíos ambientales y socio-económicos múltiples: desde la **Cumbre sobre Cambio Climático COP26** (<https://ukcop26.org/>) hasta la **Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios 2021** (<https://www.un.org/es/food-systems-summit>), marcando especialmente un desafío importante, la necesidad de la inclusión de miradas plurales muchas veces divergentes (política, industria, organizaciones sociales, productores, etc. – diferentes intereses o cosmovisiones).

El cierre de esta etapa no podría estar en mayor sintonía dado que los desafíos locales y globales nos presionan cada vez más, y es hora de trascender la información, y pasar de la deliberación a la acción. Se trata nada más y nada menos que de **apostar a transformaciones ya no inteligentes sino sabias: que entretejen la razón, el corazón, los valores, la creatividad y la acción.**

Como colectivo, es importante destacar también que todo proceso de este tipo trae consigo múltiples limitaciones: desde adaptarnos a las tecnologías y posibilidades existentes en cuanto a actividades, la armonización de agendas, la competencia por el espacio virtual, la hiperinformación, la multiplicidad de eventos virtuales, las limitaciones en cuanto a fondos para remunerar todo el trabajo invertido en el Ciclo, la ausencia de actores o sectores de las partes interesadas que tuvieron poca o nula participación -como la industria alimentaria o minorías culturales y étnicas. Estos aspectos nos hicieron llegar a un cierre del Ciclo con conversaciones y conclusiones un tanto íntimas, pero que nos permitieron trazar líneas de acción y delinear un territorio que aún deja mucho para explorar.

Tomamos todos estos aprendizajes para continuar el camino reflexionando en que, aún así, hemos trascendido las expectativas e ideas iniciales y esperamos que esta suerte de consomé que hemos cocido lentamente, sirva para nutrir nuevas colaboraciones, sinergias, debates y aprendizajes.

Imagen inferior

Vista de cierre del taller realizado en diciembre de 2021. Sesión final en la cual los 3 grupos compartieron los mensajes principales sobre su trabajo en los 2 días previos.





Desafíos abiertos y preguntas para seguir masticando

- Evitar la tendencia de la compra de tierra transnacional por parte de estados fuertes.
- El colonialismo de flora y fauna con la preferencia de especies exóticas sobre las autóctonas.
- Generación de políticas tributarias justas (equilibrio o igualdad en subsidios, retribución y uso). Falta de organismos supranacionales que regulen flujos e impactos globales.
- Reforzar sinergias entre iniciativas pequeñas o débiles ya existentes y fomentar una mayor masa crítica.
- Generar y reforzar alianzas regionales (países/bloques) para afrontar desafíos globales con mayor poder de decisión e impacto. Incluye revalorizar la dimensión de los mercados internos.
- Trascender silos y avanzar a enfoques sistémicos y holísticos, dentro y fuera de la academia.
- Propiciar un cambio en la estructura y en las políticas universitarias que se basen en otras formas de valorar, producir y aplicar el conocimiento.
- Lograr un equilibrio entre los productos exportados e importados, atendiendo a qué mercados y consumidores acceden a éstos productos, sin incurrir en flujos sin sentido.
- Asegurar y mantener (en el caso de Uruguay) trazabilidad y transparencia de información sobre los alimentos locales y especialmente importados.
- Poner foco en lo local, fomentando la pequeña escala y las dinámicas de cercanía, atendiendo a las limitantes que pueden tener en cuanto a cantidad de producción (satisfacer demanda, competir a otros niveles).
- Uruguay, como país agroexportador, no puede perder la mirada y vínculo global-local para no quedar excluidos de dinámicas internacionales que impacten en cambios locales que no se logren anticipar.
- Atender las tendencias en nuevos esquemas de comercialización, y especialmente, atender a la adopción de tecnologías de la información para reforzar y apoyar cambios deseables.
- No perder de vista los cambios ya realizados, seguir aprendiendo de las transformaciones, revalorizarlas y comprender cómo éstas impactan o son propiciadas por el rol de la identidad (personal, local o regional).
- Que el interés por lo culinario no conlleve una fetichización de los platos, es importante atender a las historias, mensajes y la retórica que se utilizar al relatar experiencias.
- Evitar caer en la trampa de querer resaltar experiencias indígenas como relatos decoloniales desde la academia por las expectativas que puede generar.
- La necesidad de trascender dicotomías y considerar que diferentes modelos y prácticas deban coexistir para asegurar diferentes objetivos (atender diferentes prioridades de necesidades).
- Reflexionar de forma madura qué queremos mantener y descartar del sistema actual globalizado, industrial y en base a economías de escala. Demandar una transformación implica considerar realmente cuál es la alternativa propuesta y/o si algunos de los aspectos actuales sí es necesario preservar (especialmente para lidiar con el hambre).



RECORDAMOS LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

1. Comprender y mapear las necesidades y deseos de diferentes actores y las brechas de conocimiento que impiden establecer sistemas agroalimentarios más sostenibles.
2. Desarrollar alianzas y espacios de conversación que puedan informar la toma de decisiones a diferentes escalas y entre varios actores.
3. Explorar las diferencias y similitudes de lo que constituye la alimentación sustentable para la región del Cono Sur (y Uruguay especialmente), y en relación con otras regiones del mundo.
4. Crear estrategias innovadoras e integradoras para abordar problemas complejos y sintetizar resultados.

6. Conclusiones

6.1 Reflexiones y evaluación de los objetivos propuestos

En relación con los objetivos planteados, podemos decir que en términos generales logramos cumplirlos.

En relación a los **objetivos 1 y 2**, este reporte permite observar algunos de los desafíos y necesidades detectadas desde diciembre del 2019 en adelante, muchas de las cuales siguen siendo relevantes a ser estudiadas en detalle. El Ciclo permitió profundizar éstos análisis, generar proyectos concretos para estudiarlos en profundidad o identificar áreas a reforzar a futuro, como ser la necesidad de mantener plataformas de diálogo y debate multiactorales y la generación de visiones comunes. Logramos generar varios espacios de diálogo, colaboración y nuevas alianzas. En particular, tanto el Ciclo transversalmente como los proyectos en particular, generaron una serie de colaboraciones y vínculos nuevos. Sin embargo, el impacto que este trabajo ha tenido en los tomadores de decisión aún no es claro.

Considerando los **objetivos 3 y 4**, queda claro que existen diferencias entre los aspectos que caracterizan la sostenibilidad de los sistemas alimentarios en Uruguay en comparación con el mundo (coexisten igualmente diferentes significados y miradas contratantes), especialmente dado que se considera que Uruguay tienen mucho potencial y valor en torno a prácticas ya existentes. La coexistencia de modelos muy diferentes y existencia de opciones de producción y consumo es una característica que puede resultar un desafío, así como el rol de la producción y consumo de carne y su diálogo con aspectos identitarios o culturales. Las estrategias adoptadas en el Ciclo han resultado innovadoras y se diferencian ampliamente de dinámicas desarrolladas previamente, se logró un proceso más participativo y dirigido a promover el intercambio de saberes. La cocreación de conocimientos tuvo lugar tanto a nivel del ciclo como en la interna de los proyectos, sin embargo, el rol y participación de profesionales, expertos o investigadores fué

predominante en todo el transcurso. Esto se explica principalmente dado que este grupo de personas logran asociar su participación y dedicación horaria a estas actividades con sus tareas o espacios laborales mientras que el público general debió dedicar su tiempo libre o de ocio. Cabe igualmente destacar que la mayor parte de las personas que aportaron a la organización del Ciclo y especialmente trabajaron en los proyectos, lo hicieron de forma honoraria (excepto en casos financiados por proyectos o en roles técnicos durante la generación de productos específicos, o en roles financiados o presupuestados por SARAS -staff estable o temporal). La mayoría de los investigadores que trabajaron en el Ciclo asociaron su trabajo en sus instituciones correspondientes a este proceso y sus productos.

En torno a los principios y estrategias buscadas:

El proceso logró ser **transdisciplinario**, a través del involucramiento de actores diversos y la integración de conocimientos y saberes de diversa índole. Sin embargo, algunos sectores y miradas como la industria o minorías como grupos indígenas no llegaron a reflejarse. Por otro lado, se realizó un gran esfuerzo en permitir **estructuras y actividades verdaderamente integradoras**, para favorecer la concreción de conocimientos y ámbitos participativos o dialógicos, es decir, que trascendiera la comunicación en un solo sentido o donde las voces de expertos dominaran la conversación. A pesar de los desafíos propuestos por la virtualidad, logramos generar múltiples instancias y estructuras abiertas y participativas (gratuitas, con oportunidad de conversación, debate y generativos, incluyendo plataformas y herramientas web con espacios para verter comentarios). La propuesta de realizar múltiples talleres buscó mantener siempre un diálogo con participantes y diversos sistemas de conocimiento o saberes. A su vez, los proyectos del Ciclo lograron generar interesantes acercamientos con diversos actores en múltiples territorios y regiones, incorporando sus miradas o saberes. Cabe destacar que a pesar de ello, los participantes del Ciclo fueron en mayor medida: profesionales, representantes de organizaciones de la sociedad civil, el gobierno o de la academia.

En todo momento se buscó mantener un enfoque y actitud abierta y colaborativa, lo cual se logró a partir de la organización de una serie de actividades internas para la colaboración transversal entre proyectos. Adicionalmente, se buscó fomentar propuestas creativas, la integración de las artes y las humanidades, y se reforzó especialmente el esfuerzo en la comunicación visual: divulgando contenidos en formato audiovisual (gráficos y videos), la generación y traducción de contenidos en forma de herramientas online. El Ciclo contó con tres personas (responsable de comunicaciones, diseñadora gráfica y una diseñadora/investigadora) trabajando en reforzar de diferentes formas, la comunicación y comprensión de la información para un público amplio.



6.2 Impacto del ciclo y aprendizajes

Al cerrar el ciclo buscamos obtener **testimonios y reflexiones** adicionales de sus asistentes. Circulamos una **encuesta online que fue respondida por 22 personas** al momento de cerrar la redacción de este Informe. Destacamos el análisis sobre el impacto y las consideraciones a futuro que surgieron de esta revisión.

Durante el proceso del Ciclo, **la mayor parte de la vinculación con personas externas a la red de SARAS o a los integrantes de los proyectos sucedió durante 2021**, en el transcurso de los eventos y talleres online. El 95% de las personas que contestaron nuestra encuesta se vincularon al Ciclo en este momento.

Reflexionando sobre los impactos generados, la amplia mayoría de los participantes confirmaron que participar del Ciclo les **generó un alto grado de aprendizajes** (promedio de 8 en un rango de 1 a 10) y una **ampliación de la mirada y comprensión** en torno a la complejidad de los sistemas alimentarios. Entre los aspectos destacados en las respuestas a la encuesta cabe resaltar: la diversidad de los aprendizajes obtenidos y la expansión de saberes, el cambio en percepciones, la posibilidad de reconocer miradas nuevas y contrastantes, la actualización de conocimientos y el conocer más sobre el contexto del sistema alimentario uruguayo.

Uno de los impactos generados tuvo que ver con fomentar alianzas o permitir la posibilidad de visibilizar nuevos actores y/o redes. De las respuestas obtenidas, un tercio confirmó haber generado nuevos vínculos o alianzas a partir del Ciclo, y casi la mitad de los encuestados afirmaron haber conocido nuevas personas, proyectos e instituciones aunque sin haber entablado alianzas hasta el momento.

En relación con el cambio en percepciones, es interesante destacar que casi la mitad de los participantes de la encuesta destacaron que **sus miradas no cambiaron en gran medida pero reconocieron contar con más información o herramientas sobre estos temas tras participar del Ciclo.** Casi un tercio de las personas igualmente destacaron haber notado un cambio importante en sus percepciones.

Imagen en pagina anterior

Salida de campo en el tercer día del taller realizado en diciembre de 2019. Recorrida en embarcación por la Laguna Garzón, con pescadores y otros habitantes del área - Maldonado, Uruguay.

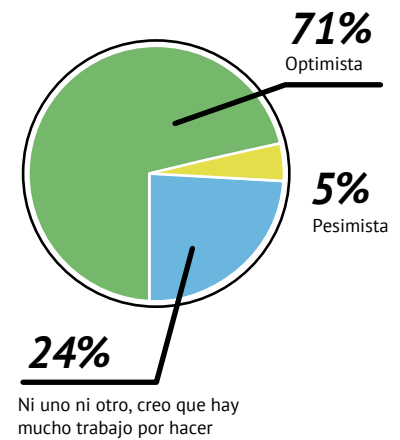
En general, la participación en el Ciclo ha dejado una **sensación optimista sobre el futuro de los sistemas alimentarios** para el 70% de los encuestados. Sin embargo, una cuarta parte de las respuestas resaltan no sentirse ni optimistas ni pesimistas y reconocen que queda mucho trabajo por hacer. Sólo una de las respuestas reflejó una mirada pesimista.

Al consultar sobre la percepción en torno a la capacidad individual de influir en cambios en el sistema alimentario (agencia), la percepción media asegura creer que **las acciones individuales podrían tener mayor influencia pero que aún faltan condiciones favorables para que ellas logren un impacto importante**. Destacamos que cerca de la mitad de las respuestas aseguraron reconocer su poder transformador y tener un rol activo en los cambios, estando dispuestos a hacer más, mientras que el 19% creen que sus acciones diarias suman a los cambios positivos e intentan aportar en ese sentido cotidianamente. Sin embargo, las acciones y roles identificados trascendieron la esfera personal y cotidiana.

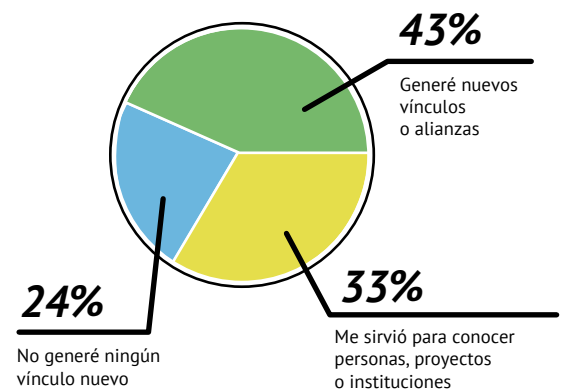
En la mayoría de las respuestas, **los participantes reconocieron ser parte de diferentes espacios o plataformas en donde pueden tener roles de influencia en apoyar o motivar los cambios**, a destacar: plataformas institucionales o profesionales relacionados a educación o investigación, espacios de divulgación de información o comunicacionales, vínculo con actores en el territorio (jóvenes, productores, emprendimientos, etc.). En este sentido, surgieron **una serie de acciones o prácticas que ya se están llevando a cabo o que se podrían instrumentar a futuro**. Cabe destacar: acciones de educación alimentaria, fomento de prácticas sustentables en producción de alimentos, implementación de nuevas huertas hogareñas o comunitarias, desarrollo de contenidos, actividades o herramientas, apoyo técnico en territorio, apoyo en procesos colectivos de transición e involucramiento de nuevos actores de toda la cadena alimentaria.

De los **aspectos valorados en este Ciclo**, los participantes de la encuesta destacaron: la participación activa y amplia, el uso de formatos innovadores, el abordaje de trabajo, la valoración de los aspectos locales (tantos productos como saberes), el desarrollo de productos, la apertura de un espacio online y gratuito, el intercambio y espacio para compartir conocimientos y saberes (tanto técnicos como tácitos), la oportunidad para la reflexión colectiva y la posibilidad de generar vínculos.

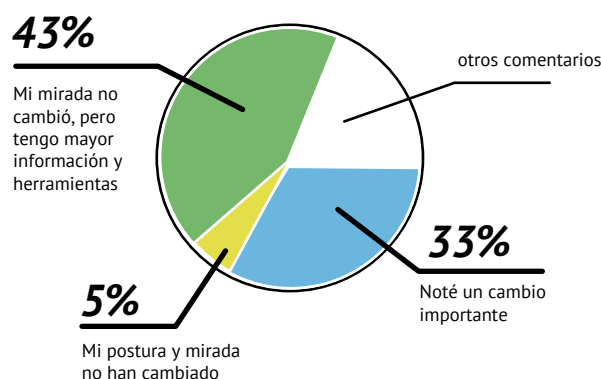
Sensación optimista vs. pesimista



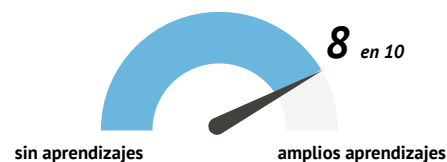
Nuevos vínculos o alianzas



Cambio en percepciones



Grado en el que el ciclo generó aprendizajes o amplió la comprensión



En cuanto al rol de las plataformas virtuales y la comunicación, **hubo una importante percepción de la utilidad de la información** (50% de las respuestas), en donde todas las personas confirmaron conocer el sitio web del ciclo. Los eventos virtuales y el sitio web permitieron ofrecer información y herramientas útiles (casi la mitad de las respuestas), y **la información fue muy clara y accesible** (45%). Además, cuatro personas indicaron haber utilizado los materiales del Ciclo (videos, sitio web, herramientas) en otros espacios por considerarlos relevantes y accesibles.

Sin embargo, todo proceso deja múltiples **aprendizajes y aspectos a mejorar a futuro**. Algunas personas encontraron dificultades en el acceso a cierta información; en especial, se destacó que el registro a algunas actividades resultó confuso, especialmente dada la multiplicidad de herramientas o plataformas utilizadas. Los eventos tuvieron fechas, horarios y modalidades que funcionaron para algunos y no tanto para otros. En algunos casos se indicó que hubiera sido deseable que las actividades se repitieran en otros horarios o que tuvieran una mayor o menor extensión. Esto confirma lo complejo de la planificación y la realización de eventos virtuales. Cabe destacar que se hizo mención a los conflictos de agenda debido a la multiplicidad de actividades online y demandas sufridas en el contexto de la pandemia.

Como **elementos a considerar a futuro en torno a contenidos y miradas, destacamos de las encuestas: ampliar la integración de saberes ancestrales, mejorar el vínculo con el sector empresarial y la llegada a otros actores.**

6.3 Reflexiones en torno al rol de SARAS y el proceso desarrollado

Destacamos algunas de las reflexiones vertidas por miembros del equipo organizador, al cierre de este Ciclo, que resultan en impresiones y aprendizajes sobre el proceso en general y el rol que tuvo el Instituto SARAS.

→ *Procesos multiactorales plantean desafíos sobre la generación y gestión de la información y la comunicación*

“En este proceso que involucra muchos actores, tenés intercambio de información pero que es de muy diversa naturaleza: evidencia científica, conocimiento científico, narrativas, relatos, mitos, etc.. Creo que ahí hay un primer desafío en identificar dónde está la intersección de esos diferentes modos de comunicación o de información. Parte de las narrativas tienen un sustento o se construyen sobre espacios que siguen siendo incertidumbres en la evidencia científica, pero entonces esto implica realizar un esfuerzo en entender todos esos formatos de comunicación y sus intersecciones. Se vuelve importante identificar qué corresponde a aspiraciones, utopías y deseos y cómo se ordenan esos paquetes de información“.

Néstor Mazzeo - Investigador Asociado del Instituto SARAS (ex Director Ejecutivo. Departamento de Ecología y Gestión Ambiental del Centro Universitario Regional del Este (CURE).

→ *Pensar en la comida nos empujó a fortalecer los lazos locales y articular las preguntas que más importan*

“Por primera vez, SARAS reunió a muchas partes interesadas locales, no para presenciar presentaciones de expertos extranjeros y nacionales como lo habíamos hecho en el pasado, sino para articular las preguntas que más importan a nuestra comunidad uruguaya. Después de la reunión en 2019, teníamos la intención de producir un ambicioso ciclo de eventos de un año de duración que incluiría conferencias, talleres e intervenciones artísticas. Y entonces, el COVID sucedió. Sin embargo, persistimos, y hemos realizado un programa notable. Lo que perdimos en la interacción cara a cara, lo compensamos en el ámbito internacional, involucrando a colegas en nuestras conversaciones de más países de los que podríamos permitirnos acoger en Uruguay. Estoy asombrada de la profundidad y el alcance de los proyectos de alimentos que están en marcha. Este ciclo temático ha producido películas y podcasts, talleres y mesas redondas, solicitudes de subvenciones y redes comunitarias. Todavía están por venir proyectos de libros de cocina, experiencias de web, artículos académicos y más. Yo diría que lo hemos hecho mejor en estos últimos tres años, durante



Sesión de cierre del segundo día del taller realizado en Bella Vista en diciembre de 2019. El grupo dedicado a Pesquerías sintetiza su trabajo.

el ciclo alimentario, con la concepción de proyectos que desde el principio tienen artistas y científicos que definen problemas y resultados de manera colaborativa. Creo que es porque hay algo sobre la forma en que se entiende la comida en términos vernáculos como un impacto en cada una de nuestras vidas cotidianas que nivela el campo de juego y nos permite pensar juntos. También me empuja a concretar nuestro análisis, encontrando formas no sólo de describir el hambre, sino también de mejorarla.”

Laurie Beth Clark - Fellow Honoraria del Instituto SARAS (ex miembro del Consejo Asesor y Directora de éste). Departamento de Arte de la Universidad de Wisconsin-Madison, EEUU

→ **No sólo conversación, la importancia de la comensalidad**

“De los cambios que veo ya ocurriendo, a mí me interesó mucho esto de explorar nuevas formas de comensalidad, que sea creativo, original, que genere conciencia pero que al mismo tiempo sea divertida, recreativa y sobre todo, que sean intergeneracionales. Hay conversaciones que son la oportunidad para discutir un montón de cosas, de lo mal que está el mundo, y por eso, la conversación sola es difícil que genere el tipo de cambio necesario. Para ello, las nuevas prácticas de comensalidad involucran el cuerpo, la gente caminando, contactándose, afectos, que te sacan de la rutina cotidiana. Pareciera ser un paso importante para embarcarte en un proceso de transición el necesitar salir de la rutina y de la conversación cotidiana.”

Jorge Marcone - Director del Consejo Asesor SARAS. Departamento de Español y Portugués, Universidad de Rutgers-New Brunswick, EEUU

→ ***El rol dialógico del sitio web y las herramientas materializadas fue fundamental para facilitar el diálogo y mejorar la comprensión transversal***

“Pasar de imaginar un gran encuentro presencial con el espíritu de un festival a buscar este tipo de espacio, involucramiento e interacción en un mundo forzado a funcionar de forma online fué un desafío enorme. Creo que pudo ser resuelto a través de la creación de una plataforma digital aglutinante, que no sólo comunicó las actividades sino que sirvió de mapa de navegación durante todo el ciclo. En este espacio confluyen la información de una gran diversidad de acciones y personas y buscó abrir un espacio para sintetizar y ofrecer los resultados y reflexiones de forma asincrónica, y así, permitir nuevas interacciones y la ampliación de miradas, temas y voces. En un mundo en donde la competencia por nuestra atención en las redes y nuestras agendas se vieron explotadas, poder ofrecer mantener un faro y una brújula con los cuales movernos en las aguas agitadas fue clave. Aún más ¿cómo asegurar llevar adelante un proceso transdisciplinario en donde no sólo podamos dialogar entre diversos saberes sino también descomplejizar la maraña de los desafíos alimentarios de forma únicamente virtual? El sitio web del ciclo, las herramientas generadas en otras plataformas web, las publicaciones, las herramientas utilizadas en los talleres, los videos y gráficos desarrollados fueron resultado de la inclusión en todo momento, de una mirada proactiva y práctica de la comunicación, el arte y el diseño que no sólo trabajaron en ilustrar sino en ayudar a definir, facilitar y traducir los mensajes y la complejidad de temas, acciones y conversaciones. Cerramos el ciclo con una diversidad de elementos comunicacionales que nos ayudan a continuar el diálogo y seguir reforzando la comprensión y la reflexión retrospectiva y hacia el futuro. ¡Hay mucho en nuestro sitio web y en el informe para seguir masticando y digiriendo!”.

Silvana Juri - Investigadora Asociada del Instituto SARAS. Candidata a PhD - Escuela de Diseño, Universidad Carnegie Mellon, EEUU.

→ ***La alimentación fue un éxito***

“Fué un éxito como tema, por su capacidad de conectarnos, de remitirnos no sólo al conocimiento y a la información sino a las vivencias. Las vivencias que nos engancharon de alguna manera en este tema nos nivelaron, permitieron que todos pudieran hablar desde su experiencia muy directa. Este trabajo funcionó porque en todo el recorrido, esos circuitos que van del individuo al globo, los tratamos de adentro hacia afuera y no de afuera hacia adentro. Creo que esta es una de las formas más fascinantes que tiene SARAS de abordar las cosas.”

Esteban Jobbágy - Director Ejecutivo del Instituto SARAS
Universidad Nacional de San Luis y CONICET, Argentina



Datos y números interesantes

- De 2019 a 2021 organizamos y concretamos: **15 actividades o eventos** (1 presencial y 14 virtuales), 4 fueron internas o por invitación, 11 fueron abiertas a todo público.
- Se llevaron adelante **10 proyectos inter y transdisciplinarios**, todos los cuales generaron diferentes productos, herramientas y resultados.
- Los proyectos **integraron más de 40 personas** (entre miembros de SARAS y participantes externos).
- El interés en los **3 eventos virtuales** de 2021 **cautivó a unas 300 personas**. Tuvimos números de registro e inscripción de alrededor de 100 personas (para los eventos 1 y 3) y casi 200 personas (evento 2).
- En total se realizaron **14 instancias participativas y/o generativas** (talleres, conversatorios y mesas de debate), 6 dentro del evento de marzo y 8 entre junio y octubre.
- El programa de talleres junio-octubre incluyó **8 talleres que captaron el interés de más de 400 personas** (en base a registros) y a los cuales asistieron alrededor de 200 personas. En los 6 talleres de marzo participaron unas 180 personas.
- El ciclo desarrolló **un sitio web especial** con sub-secciones para alojar diferentes productos y plataformas generadas por los proyectos.
- Se produjeron profesionalmente una serie de **2 videos de síntesis y documentación del proceso transversal** del ciclo (se proyecta uno más). En paralelo, todos los eventos virtuales fueron documentados en video y compartidos a través del sitio web y canal de YouTube de SARAS.
- Se desarrollaron **una serie publicaciones vinculadas al ciclo** en vínculo con investigadores participantes, dos de los cuales se encontraban realizando sus doctorados (Silvana Juri por el presente informe final e Ignacio Gianelli por el catálogo innovador de la pesca artesanal).
- En paralelo, el Ciclo tuvo presencia en la **prensa local y en publicaciones científicas**. Al momento de cerrar este Informe, y se están escribiendo y revisando artículos para revistas académicas que verán la luz en el año 2022.



Artículos publicados vinculados al ciclo:

“Lanzaron catálogo transformador para revalorizar la pesca artesanal” (23 de noviembre, 2021 - publicado en periódico La Diaria)

<https://ladiaria.com.uy/trabajo/articulo/2021/11/lanzaron-catalogo-transformador-para-revalorizar-la-pesca-artesanal/>

“Día Mundial de la Alimentación: contribuciones individuales-grupales y transformaciones globales” (16 de octubre de 2020 - publicado en periódico La Diaria)

<https://ladiaria.com.uy/opinion/articulo/2020/10/dia-mundial-de-la-alimentacion-contribuciones-individuales-grupales-y-transformaciones-globales/>

“Día Mundial de la Alimentación: una oportunidad para comprender la interconexión entre la salud humana y la planetaria” (Octubre, 2019 - publicado en sitio web de SARAS)

<http://saras-institute.org/es/dia-mundial-de-la-alimentacion-una-oportunidad-para-comprender-la-interconexion-entre-la-salud-humana-y-la-planetaria/>

Videos del ciclo:

Síntesis Taller Bella Vista, Diciembre 2019

Trailer de promoción eventos virtuales 2021 - corto

Organizaciones, instituciones y colectivos que acompañaron y apoyaron el Ciclo

A continuación compartimos la lista de organizaciones o instituciones con las que el Ciclo ha articulado en los 3 años de desarrollo. Estas incluyen las instituciones y redes de los miembros participantes del equipo organizador.

Alianza del Pastizal (Uruguay)	Universidad de la República (Uruguay)
Cátedra UNESCO en Anticipación Sociocultural y Resiliencia (SARAS)	Universidad de Rutgers-New Brunswick (EEUU)
Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza - CATIE (Costa Rica)	Universidad de Salamanca (España)
Centro de Resiliencia de Estocolmo (Suecia)	Universidad de San Pablo (IEE/USP) (Brasil)
Centro Universitario Regional del Este - CURE, Udelar (Uruguay)	Universidad de Wageningen (Holanda)
Restaurante Arazá (Uruguay)	Universidad de Waterloo (Canadá)
Movimiento Slow Food Uruguay	Universidad de Wisconsin-Madison (EEUU)
Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (Uruguay)	Universidad Federal de Río Grande del Sur (Brasil)
Federación Rural (Uruguay)	Universidad Nacional Arturo Jauretche (Argentina)
Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable (Uruguay)	Universidad Nacional de Rosario (Argentina)
Instituto Nacional de Carnes (Uruguay)	Universidad Nacional de San Luis (Argentina)
Instituto Serrapilheira (Brasil)	Universidad Tecnológica de Sydney (Australia)
Instituto Uruguayo de Gastronomía de Punta del Este (Uruguay)	Programa APEX - Universidad de la República (Uruguay)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (Uruguay)	Colectivo Spatula & Barcode (EEUU)
Ministerio de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente (Uruguay) (pre 2020)	Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria - INIA (Uruguay)
Ministerio de Ambiente (Uruguay)	Consejo Nacional de Innovación, Ciencia y Tecnología - CONICYT (Uruguay)
FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura	Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas - CONICET (Argentina)
Pontificia Universidad Católica de Chile	Instituto Nacional de la Alimentación-INDA (Uruguay)
Pontificia Universidad Católica del Perú	Ministerio de Desarrollo Social-MIDES (Uruguay)
Red de Agroecología del Uruguay	Grupo Ambiente y Desarrollo Espacio Interdisciplinario - Udelar (Uruguay)
Sindicato Único de Patrones de Pesca de Uruguay Tráfico y Cabotaje (Uruguay)	Corporación Gastronómica del Uruguay
Universidad Autónoma Metropolitana de Ciudad de México	Intendencia de Maldonado (Uruguay)
Universidad Católica del Uruguay	Red RESACA - SARAS
Universidad Carnegie Mellon (EEUU)	Observatorio de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición - OBSAN (Uruguay)
Universidad de Buenos Aires (Argentina)	Cocina Colaboratorio (México)
Universidad de Concepción (Chile)	Plataforma Intergubernamental sobre Biodiversidad y Servicios de los Ecosistemas (IPBES)
Universidad de Estocolmo (Suecia)	

Agradecimientos

El Equipo Organizador del Ciclo agradece especialmente la participación de todas las personas que asistieron y participaron activamente de los eventos y talleres virtuales, aportando su mirada, opiniones y preguntas en las múltiples plataformas online. Agradecemos especialmente a la lista de individuos, agrupaciones e instituciones que brindaron su conocimiento y tiempo en los eventos virtuales, ofrecieron presentaciones, nutrieron el debate o brindaron experiencia técnica o disciplinar. Hacemos una mención especial al apoyo, el involucramiento y la creatividad del colectivo Spatula & Barcode, especialmente a Laurie Beth Clark y Michael Peterson por sus constante empuje e ideas. Agradecemos particularmente a los y las participantes del taller realizado en SARAS en el 2019, donde se generó la base para el desarrollo de todo este trabajo. Los eventos virtuales no podrían haber tenido lugar sin el apoyo técnico de Pablo Améndola y Guillermo Paulino, y las interpretaciones simultáneas de Patricia Wild.

La comunicación virtual y el desarrollo de la web fueron apoyados por: Gabriela Bardecio (SARAS) y SUBTE cooperativa. El Ciclo contó con el apoyo de Isabel Cabezudo (en diseño y comunicación visual) y Alejandra Bentancur (en gestión de proyecto y síntesis para la elaboración de este informe). Por último, varias instituciones apoyaron el desarrollo de los productos y proyectos del Ciclo, incluyendo: Comisión Sectorial de Extensión y Actividades en el Medio - CSEAM Udelar y Comisión Sectorial de Investigación Científica - CSIC Udelar (Uruguay), Fundación Proyecto Pereyra (Argentina), Centro de Resiliencia de Estocolmo (Suecia), Consejo Nacional de Innovación Ciencia y Tecnología - CONICYT (Uruguay),

Por último, Silvana Juri agradece al Instituto Steinbrenner para la Educación e Investigación Ambiental en la Universidad Carnegie Mellon por su beca “Steinbrenner Research Fellowship” para estudiantes de doctorado (2020), cuyos fondos apoyaron el desarrollo de este trabajo. Adicionalmente, la investigación que da origen a los resultados presentados en la presente publicación recibió fondos de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación bajo el código POS_EXT_2018_1_154248.

Instituto SARAS

Calle Los Teros y Cardenales
Bella Vista, Maldonado - Uruguay

Email: info@saras-institute.org

Twitter: [@sarasinstitute](https://twitter.com/sarasinstitute)

Facebook: [saras.institute](https://www.facebook.com/saras.institute)

www.saras-institute.org



SARAS²

*South American Institute for
Resilience and Sustainability Studies*