

Coloquio Internacional

Patrimonios alimentarios en América latina

Recursos locales, actores y globalización

27 y 28 de Octubre de 2016 – Quito, Ecuador



Organizado por



Con el apoyo de



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

Comité de Organización

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

Francisco ENRIQUEZ, FLACSO-Ecuador

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

Myriam PAREDES, FLACSO-Ecuador

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

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

Objetivo académico

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

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



Reflexión

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

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

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



Debate

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

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

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

Comité de Organización

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

Francisco ENRIQUEZ, FLACSO-Ecuador

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

Myriam PAREDES, FLACSO-Ecuador

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

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

Comité Científico

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

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

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

Raul MATTA, Universidad de Göttingen/UMR 208 PaLoc

Myriam PAREDES, FLACSO-Ecuador

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

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

Ivette VALLEJO, FLACSO-Ecuador

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

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

Envío de propuesta y calendario pre-coloquio

Los investigadores interesados en enviar una propuesta de ponencia para el Coloquio “Patrimonios alimentarios en América latina: recursos locales, actores y globalización” podrán transmitirla al correo siguiente:

patrimonios.alimentarios.2016@gmail.com

Las propuestas serán escritas en español, en letra Times New Roman de 12 puntos, a espacio sencillo. Deberán constar de 600 a 700 palabras y presentar un título, una problemática clara, una breve presentación de la metodología y unos resultados claves. Además de los resúmenes, los documentos enviados deberán constar de una breve presentación de los autores (grado académico e institución). También, los autores tendrán que indicar en que eje temático del coloquio su propuesta debería integrarse.

Se esperan las propuestas hasta el **20 de mayo** de 2016. Los autores recibirán una respuesta del Comité de Organización a fines del mes de junio de 2016.

Criterios de selección de las propuestas

Las propuestas serán evaluadas por los miembros del Comité Científico. Los criterios de selección serán:

- 1) la calidad y la pertinencia de los trabajos propuestos;
- 2) la variedad de las áreas geográficas estudiadas;
- 3) la búsqueda de un equilibrio en términos de ponencias entre los tres ejes del Coloquio.

El Comité Científico informa a los autores que serán privilegiados los trabajos empíricos originales que permitirán tener un debate pertinente sobre los patrimonios alimentarios en América latina.

Organización del Coloquio

El Coloquio “Patrimonios alimentarios en América latina: recursos locales, actores y globalización” se organizará gracias a los apoyos de diferentes instituciones. No se espera ninguna participación económica de los investigadores cuyas propuestas serán seleccionadas. En retorno, el Comité de Organización no se hará cargo del transporte ni del alojamiento de los ponentes seleccionados.