

Patrimonio biocultural alimentario y sus contribuciones a la sostenibilidad y resiliencia territorial

*Erika Zarate Baca**

RESUMEN

ESTE ARTÍCULO PROFUNDIZA LA DISCUSIÓN QUE RECONOCE EL ROL QUE EL PATRIMONIO BIOCULTURAL ALIMENTARIO JUEGA EN LOS PROCESOS DE DESARROLLO TERRITORIAL, EN TÉRMINOS DE SOSTENIBILIDAD Y AHORA, CADA VEZ MÁS, EN TÉRMINOS DE RESILIENCIA Y ADAPTACIÓN A EFECTOS EXTERNOS CRÍTICOS.

LA REFLEXIÓN DE LA RELACIÓN PATRIMONIO Y DESARROLLO – SOSTENIBLE- NO ES NUEVA, Y YA SEA DESDE EL ÁMBITO CULTURAL, SOCIAL, ECONÓMICO, O DESDE LAS AGENDAS DE DESARROLLO, SE HAN EXPLORADO VARIOS CAMPOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS QUE EXPLIQUEN O RELATEN EL ROL QUE TIENE LA IDENTIDAD CULTURAL, INTERIORIZADA COMO PATRIMONIO COLECTIVO, EN LA CALIDAD DE VIDA Y BIENESTAR DE LAS COMUNIDADES Y TERRITORIOS.

EL DEBATE O LA REFLEXIÓN MUCHAS VECES RECAE EN EVIDENCIAR COMO UN INDICADOR DE DESARROLLO SOSTENIBLE A LA PROMOCIÓN O FORTALECIMIENTO DE LAS IDENTIDADES CULTURALES, Y QUE, SIN DEJAR DE SERLO, VALE LA PENA INVERTIR EL ORDEN Y RECONOCER CÓMO ES COMPRENDIDO E IMPULSADO EL DESARROLLO Y LA SOSTENIBILIDAD, A PARTIR DE LA DIVERSIDAD CULTURAL, LAS IDENTIDADES TERRITORIALES Y EL PATRIMONIO CULTURAL. ESTE DOCUMENTO BUSCA REPRESENTAR ESTA RELACIÓN – PATRIMONIO Y DESARROLLO SOSTENIBLE - A PARTIR DE LA EXPERIENCIA TERRITORIAL DE RECONOCIMIENTO DE LA CHAKRA COMO SISTEMA AGROALIMENTARIO ANCESTRAL EN SUS ESQUEMAS DE DESARROLLO TERRITORIAL: EL CANTÓN COTACACHI Y CON ELLO RECONOCER LOS ESFUERZOS COMUNITARIOS POR SALVAGUARDAR SU PATRIMONIO CULTURAL.

PALABRAS CLAVE: PATRIMONIO BIOCULTURAL - SISTEMA AGROALIMENTARIO - DESARROLLO SOSTENIBLE - RESILIENCIA

FOOD BIOCULTURAL HERITAGE AND ITS CONTRIBUTIONS TO SUSTAINABILITY AND TERRITORIAL RESILIENCE

ABSTRACT

THIS ARTICLE EXAMINES THE DISCUSSION OF SUSTAINABILITY, RESILIENCE, AND ADAPTATION TO CRITICAL EXTERNAL EFFECTS IN THE ROLE OF BIOCULTURAL FOOD HERITAGE IN TERRITORIAL DEVELOPMENT. THE REFLECTIONS ON THE RELATIONSHIP BETWEEN HERITAGE AND SUSTAINABLE DEVELOPMENT ARE NOT NEW. WHETHER FROM THE CULTURAL, SOCIAL, AND ECONOMIC AMBITS OR DEVELOPMENT AGENDAS, VARIOUS THEORETICAL AND EMPIRICAL FIELDS HAVE EXPLORED AND EXPLAINED THE ROLE OF CULTURAL IDENTITY (INTERNALIZED AS COLLECTIVE HERITAGE) IN THE WELL-BEING OF COMMUNITIES AND TERRITORIES. OFTEN, THE DEBATE SHOWS THE PROMOTION OR STRENGTHENING OF CULTURAL IDENTITIES AS AN INDICATOR OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT. WITHOUT LOSING SIGHT OF CULTURAL IDENTITIES, IT IS WORTH REVERSING THE ORDER AND RECOGNIZING HOW DEVELOPMENT AND SUSTAINABILITY ARE UNDERSTOOD AND PROMOTED BASED ON CULTURAL DIVERSITY, TERRITORIAL IDENTITIES, AND CULTURAL HERITAGE. THIS DOCUMENT SEEKS TO REPRESENT THIS RELATIONSHIP (HERITAGE VERSUS SUSTAINABLE DEVELOPMENT) FROM THE TERRITORIAL EXPERIENCE OF RECOGNIZING THE CHAKRA AS AN ANCESTRAL AGRI-FOOD SYSTEM IN ITS TERRITORIAL DEVELOPMENT PLAN IN THE COTACACHI CANTON, THEREBY RECOGNIZING COMMUNITY EFFORTS TO SAFEGUARD ITS CULTURAL HERITAGE.

KEYWORDS: BIOCULTURAL HERITAGE - AGRI-FOOD SYSTEM - SUSTAINABLE DEVELOPMENT - RESILIENCE.

* Máster en Sociología por FLACSO Ecuador. Estudios de postgrado en Patrimonio Agroalimentario Universidad de Florencia – Italia. Posgrado en políticas públicas para la Economía Social y Solidaria, Universidad General Sarmiento – Argentina. Diplomado superior en Gestión Cultural de FLACSO Ecuador. Correo electrónico: erikazarate@gmail.com

Patrimonio alimentario – expresión de la diversidad biocultural de los territorios

Comemos no sólo porque nuestro cuerpo biológico necesita de alimento, sino también y, sobre todo, porque existen condicionamientos de tipo cultural que modelan esta necesidad natural. La cultura alimentaria se ve definida por algunos elementos de la identidad o principios comunes a cualquier cocina, pero que se expresan de manera distinta en cada contexto (Armélagos, 2003). Cuando estos elementos de identidad o principios comunes han sido interiorizados desde y para lo colectivo, pueden reconocerse como un patrimonio cultural alimentario. Si bien existen varias definiciones, y sin buscar reducirlos solo a uno, podríamos resumir que de patrimonio alimentario es: “...el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, es decir, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un grupo social, lo que hace posible su vigencia y sentido” (MCYP, 2014).

Vale la pena además reconocer, que estas prácticas, conocimientos, manifestaciones llegan a constituirse a partir de la interrelación con el entorno y particularmente con la agrobiodiversidad, por ello, al hablar de patrimonio alimentario, se reconoce mucho más viva la relación entre patrimonio cultural y patrimonio natural, de ahí, el hablar del patrimonio alimentario como un patrimonio biocultural, que debe ser reconocido y salvaguardado, desde una visión de conjunto e integrada, que además estarán influenciados por otras relaciones dentro del sistema agroalimentario.

Por ello, más allá de encontrar una sola definición resulta relevante partir desde una comprensión amplia de las identidades y el patrimonio alimentario, una visión sistémica y dinámica, por un lado desde las ciencias sociales y culturales que abren la mirada al desarrollo y construcción de los sentidos, significados, conocimientos y saberes alrededor del alimentos; así también desde un enfoque socio-económico y de las ciencias ambientales, que describen y caracterizan el manejo del paisaje productivo, la conservación y uso de la agrobiodiversidad y su impacto en la conservación eco-sistémica de los territorios y la generación de medios de vida para las poblaciones; y, finalmente un abordaje más pragmático sobre el ejercicio de la política para la promoción de este patrimonio en el ejercicio y garantía de derechos a través de la agricultura y la alimentación en los territorios.

Como se mencionó previamente, se presenta aquí al patrimonio alimentario asociado al concepto de lo biocultural, pues como parte del debate se ha procurado reconocer que las categorías natural y cultural no son separadas, y que las manifestaciones culturales de una sociedad se desarrollan y toman forma a partir de una estrecha interrelación con su entorno, su ambiente, su territorio; y, al mismo tiempo la acción humana inspirada en su cultura impacta, modifica y da forma a este entorno.

Se trata entonces del resultado de relaciones socio-ecológicas de larga data y de múltiples escalas, lo que muchos han incorporado como una visión de co-evolución del paisaje o ecosistema. Esta visión co-evolutiva, permite entender el funcionamiento de los sistemas agroalimentarios modelados desde la interacción de las sociedades y los ecosistemas, a partir de la comprensión y adaptación a los procesos ecológicos desde estructuras sociales y culturales, que dependiendo del valor, percepción y conocimiento que tengan los enriquecerán o degradarán y recíprocamente, el ambiente le proveerá a la sociedad recursos de alta o baja calidad, según el nivel de degradación o cuidado que se le ha proporcionado (Gutiérrez, et al, 2008).

A su vez, la dinámica de interrelación dada en los procesos propios del sistema agroalimentario, permite la configuración de una racionalidad y una estructura simbólica que define las formas de organización social y política, que genera una plataforma tecnológica y de conocimientos que da sentido de identidad a las comunidades y los territorios. Este sería el sentido por el cual algunas sociedades, como la andina, es definida y reconocida como agrocentrica.

Existe entonces, un nexo claramente establecido entre la diversidad cultural y la diversidad biológica o en adelante la biodiversidad en los territorios. En ese sentido, el estado de conservación y uso de la biodiversidad será también un indicador de la (s) cultura(s) que operan en ella.

El patrimonio alimentario, como patrimonio biocultural es entonces una representación material e inmaterial de la interrelación de las comunidades humanas con su ecosistema para el uso y aprovechamiento agrícola y alimentario de la biodiversidad, y que en ello configura características de identidad territorial (Rotherham, 2007), pero que también, puede ser manifestación de otras funciones, además de las alimentarias como tecnológicas, festivas, rituales, medicinales, políticas y espirituales.

Vale reconocer que al ser la alimentación un elemento sensible y vital en la vida de las sociedades humanas, su abordaje estará siempre presente en esferas de lo político y económico lo que vuelve a lo cultural patrimonial igual de relevante.

Chakra kichwa, patrimonio biocultural alimentario en los Andes ecuatorianos.

Existen algunos principios en el mundo quichua, que son necesarios conocer para ampliar la comprensión de la chakra, más allá de su definición como práctica agrícola o huerta familiar. En la cosmovisión andina no hay una separación entre comunidad humana y naturaleza, todo y todos somos parte de la naturaleza y las relaciones dentro de ella se desarrollan entre “personas”, no objetos, cada uno de los elementos: agua, aire, tierra, animales, plantas, minerales, posee una subjetividad y es considerado como persona, que se relacionan unas con otras a través de la “conversación”, el acto de conversar, comunicarse y desarrollar sintonía entre sí, pues en la medida que la conversación mutua brote, la crianza fluye y la vida se reproduce en materia y en significado (Rengifo, 1995).

Lo que en el pensamiento occidental es una relación netamente productiva, en el pensamiento quichua es una conversación que permite que las personas sean ‘criadas’ entre sí, la acción comunicativa no termina en una acción que recae sobre alguien para cambiarlo, sino en crianza recíproca. Esto desarrolla un sentido de interdependencia entre todos los elementos del territorio.

En ese marco chakra significa el lugar de la “crianza”, que con lo antecedido es una palabra polisémica, alude a un lugar, pero es más que ello, refiere a un ambiente engendrador de la vida, donde crío y soy criado (Ibíd.). Entonces, a través de la agricultura, la comunidad humana contribuye continuamente a la renovación de la vida, de una parte, de la naturaleza y de contribuir al renacer de la vida cada año (Ibíd.), esta racionalidad de los pueblos andinos es la que ha ido definiendo su carácter agrocéntrico.

El sistema chakra, la chakra andina, chakra campesina o simplemente chakra es la forma de agricultura propia de los pueblos indígenas quichuas de la sierra ecuatoriana, pero extendida también a población campesina mestiza de dicha región, como una de las prácticas más utilizada por la agricultura campesina. Puede identificarse a lo largo de todo el callejón interandino, desde el sur de la provincia de Carchi hasta norte de la provincia de Loja, aunque con distintos niveles de conservación en zonas específicas.

Este sistema se caracteriza principalmente por implementar modelos agroecológicos integrados y conectados entre sí en los diversos pisos climáticos de la zona interandina, que va desde los 2.500 hasta los 3.400 msnm. El sistema chakra andina en Cotacachi ha permitido la conservación in situ de especies y variedades como el maíz, frejol, quínuva, papas, entre muchas otras, razón por la cual se ha considerado a este territorio como una de las zonas de mayor y mejor conservación de agrobiodiversidad en el Ecuador y la región.

Algunas características del sistema:

- El máximo aprovechamiento y adaptación de los pisos ecológicos, de los climas y microclimas.

- La conservación de una amplia Agrobiodiversidad a partir sobre todo del manejo y reproducción de semillas nativas y de adaptaciones varietales de los bosques o de otros pisos agroclimáticos,
- La complementariedad de cultivos entre pisos climático,
- El desarrollo de activas y variadas redes de intercambio y conectividad,
- La existencia de fuertes mecanismos de cohesión de la comunidad.

Esto nos muestra, uno de los valores fundamentales de esta visión de la agricultura: que no está en contraposición con el entorno natural, se integra a él, porque se reconoce parte de él o de la Pacha Mama o madre Tierra. La presencia de la chakra no está para dominar a la naturaleza, sino para acompañarla, para dialogar y reciprocitar con ella, la agricultura significa acrecentar la variabilidad de la naturaleza y aumentar aún más la multiplicidad de formas de vida (Ibid.). La chakra es una recreación de la naturaleza con participación de la comunidad humana.

Esta conservación y multiplicación de la diversidad biológica a partir de la agricultura ha permitido y se ha desarrollado también a partir de conocimientos detallados sobre constelaciones, plantas, animales, hongos, rocas, nieve, agua, suelo, paisajes y vegetación, o sobre procesos geo físicos, biológicos y ecológicos, tales como movimientos de tierras, ciclos climáticos o hidrológicos, ciclos de vida, períodos de floración, fructificación, germinación, celo o nidación, y fenómenos de recuperación de ecosistemas (sucesión ecológica) o de manejo de paisajes, dimensiones dinámicas (de patrones y procesos), relacionales (ligado a las relaciones entre los elementos o los eventos naturales) y utilitarias de los recursos naturales y paisajes (Hernández, 1997).

Por todo esto las chakras trascienden la noción del huerto productivo que impulsan la economía familiar y contribuyen a la seguridad y soberanía alimentaria de las familias que las cultivan. Para las familias quichuas, resguardan un entramado de creencias, conocimientos y prácticas que les otorgan un valor cultural y espiritual de vital relevancia dentro de la cosmovisión quichua, al tiempo que permiten la conservación y gestión dinámica de su ecosistema y la configuración particular del territorio.

Ahora, cuidando de no hablar de la chakra como un espacio abstracto y vacío, no está demás, recordar que todo lo antes relatado, es el resultado del pensamiento, cosmovisión y acción humana, individual y comunitaria, y entonces el corazón de esa riqueza biocultural que se manifiesta en las chakras, está en los miembros de las comunidades kichwa. Vale recalcar que, en la cosmovisión andina, la chakra tiene un carácter femenino, el conocimiento y saberes para su manejo y conservación ha sido sobre todo desarrollado por las mujeres de la comunidad; sin embargo esto no significa que los hombres no sean parte o deban participar de la vida en la chakra. Mujer, hombre, comunidad son parte fundamental para asegurar que el sentido de multiplicación de la vida se mantenga a través de las chakras.

Patrimonio y desarrollo territorial – sostenibilidad y resiliencia

La relación patrimonio y desarrollo, una fórmula sobre la cual se ha venido reflexionando y gestionando también agendas sociales, políticas y económicas es una relación estrecha, sin embargo, vale asentar que, el sentido de esta relación no puede ser la subordinación del patrimonio al desarrollo. La subordinación tiene que ver con el acto o intención de cosificar las manifestaciones culturales y sus bienes asociados, a fin de que sean “aprovechados” para contribuir al desarrollo.

Si bien la definición de activos culturales o activos patrimoniales, que ha ayudado mucho en términos de cuantificación y visualización del valor y contribución del patrimonio a indicadores de desarrollo social o económico, sirve precisamente como un instrumento de cuantificación, sin embargo, existe el riesgo y experiencias no satisfactorias en las que a partir de la valoración o cuantificación de los aportes se transite hacia procesos de despojo y mercantilización de las

identidades, saberes e incluso de los recursos, de sus portadores. Esto sobre todo porque los procesos de valoración, medición o cuantificación son exógenos a los procesos comunitarios o territoriales, además de contar con débiles instrumentos normativos de regulación y control.

Reversar esa visión de subordinación o cosificación de la cultura a la esfera económica, significa también replantear y reconfigurar la visión misma de desarrollo, sostenibilidad y progreso. En ese sentido, es posible reconocer que el verdadero potencial de esta relación patrimonio y desarrollo no es el aprovechamiento económico del patrimonio material o inmaterial, sino el pensar, definir y construir el desarrollo a partir de los principios de identidad y cosmovisión presentes en el patrimonio y como se integra, de manera autónoma no subordinada, a las esferas económicas y políticas en los territorios.

Además de ello, esta relación entre patrimonio y desarrollo deberá medirse a partir de su contribución al ejercicio y garantía de derechos individuales y colectivos de los sujetos vinculados en los procesos de preservación, uso y circulación del patrimonio, y de los territorios en los que operan.

Si bien, lo mencionado anteriormente tiene aplicabilidad al patrimonio cultural en su sentido más amplio, en el patrimonio alimentario, en sus ámbitos agrícola o culinario, se puede encontrar mucho más concreta esa tensión y la necesidad de encontrar fórmulas más igualitarias y respetuosas. Esto además tomando en cuenta que las demandas de desarrollo territorial son cada vez más complejas y multidimensionales.

De las muchas contribuciones que el patrimonio biocultural alimentario puede generar para el desarrollo territorial y a la luz de los contextos globales y nacionales en los que nos encontramos (pos pandemia COVID-19, efectos de cambio climático, conflictos bélicos internacionales), considero pertinente focalizar el análisis de cómo la valorización y apropiación social del patrimonio contribuye en términos de resiliencia y sostenibilidad en los territorios.

El desarrollo y permanencia de manifestaciones culturales alimentarias se encuentran en estrecha relación con los elementos de producción, circulación y consumo de bienes y servicios agroalimentarios, la conservación y cuidado ambiental y las estructuras de participación y gobernanza social para su desarrollo y administración. Todo esto se verá determinado también por sistemas de valores, conocimientos y tecnologías agro – alimentarios que impactan, definen y recrean los conocimientos y prácticas alrededor de la alimentación.

En ese sentido, el patrimonio biocultural alimentario, como el sistema chakra presentado en este documento, tiene un rol de conductor o dinamizador del desarrollo sostenible y resiliencia de los territorios, a escala local, pero también para regiones y naciones enteras, en términos de soberanía alimentaria, gestión integral de los paisajes y cohesión social. El punto de partida será esta noción de que la agricultura – y toda acción humana – no puede estar en contraposición a la naturaleza, debe reconocerse integrada a ella y co-responsable de su cuidado, regeneración y ampliación de la vida.

Sostenibilidad y resiliencia

Se había descrito previamente que la chakra es el lugar de la crianza y que el sentido de este espacio es la multiplicación de la vida. Este principio vital tiene muchas contribuciones y materializaciones en los territorios, que van más allá de la sola producción y distribución de productos agrícolas. Este enfoque de multifuncionalidad biocultural significa que el tipo de agricultura y la alimentación que se desarrolla están más ligados y procuran la sostenibilidad ecológica (Altieri, 1999) y de la vida del territorio.

Existe entonces un valor adicional por su capacidad de ampliarse a niveles mayor escala de paisaje y conectividad y con sentido de alcanzar un desarrollo, productividad y utilidad social y ambiental a largo plazo, cuyo fin es la sustentabilidad, tanto en el manejo de los recursos naturales en las zonas rurales, como en la integración y equilibrio entre sistemas naturales y sociales (Gutiérrez et al., 2008) y la capacidad de adaptación y resiliencia a eventos externos.

La suma de esta diversidad de saberes, conocimientos, relaciones y modelos de chakras, han configurado paisajes productivos y culturales, a partir de parcelas familiares que se integran en sus agro ecosistemas y desarrollan práctica de manejo de elementos como el agua y cuencas hídricas, manejo de semillas y especies silvestres, entre otras, a partir de la comprensión de las condiciones propias de cada territorio o zonas agro climáticas.

Por ello las chakras en su materialidad y también en el entramado de conocimientos, prácticas y tecnologías asociadas son contribuyentes fundamentales a la sostenibilidad de los territorios, pero no solamente desde la gestión sostenible de la actividad agrícola, o el manejo sostenible y regenerativo de los recursos naturales agua, suelo y biodiversidad.

Para la mayoría de las comunidades en las que se mantiene el sistema chakra, esta es la fuente principal de sus medios de vida, tanto por la generación de ingresos económicos, por la comercialización de sus productos, como por servicios o derivados; así como la generación de bienes individuales o comunitarios de hábitat, autoabastecimiento alimentario, medicina tradicional, que garantizan el cuidado de la vida que se mencionaba en apartados previos, desarrollándose circuitos económicos locales y espacios de economías sociales y comunitarias para ello.

Elementos como la diversificación productiva, el mantenimiento de bancos de semillas, circuitos económicos locales y mecanismos de asociatividad y organización social son la base para sistemas alimentarios resilientes, con la capacidad para afrontar y responder ante eventos externos.

Otra dimensión a resaltar es la socio política: en los territorios en los que el sistema chakra se mantiene dinámico, que no significa libre de amenazas o riesgos, se encuentran espacios organizados de participación e incidencia política, en los cuales se gesta y moviliza la acción colectiva para la gobernanza de sus territorios; existen asociaciones comunitarias, cantonales o provinciales que han impulsado los procesos de valorización y reconocimiento del sistema chakra y demandando políticas y mecanismos de protección, conservación e integración en las políticas públicas locales, regionales o nacionales. En la mayoría de ellos la participación de las mujeres es protagónica, como el caso del Comité Central de Mujeres de UNORCAC – Cotacachi; este es un ejemplo de fortalecimiento de la gobernanza territorial y el encauce de acciones para el pleno ejercicio de derechos como el de la Soberanía Alimentaria, Derechos colectivos, la libre determinación y otros.

A manera de resumen se presenta la siguiente tabla 1, sobre la cual se presentan algunas de las contribuciones que el patrimonio biocultural alimentario, manifestado en el sistema chakra, genera en el desarrollo territorial en términos de sostenibilidad y resiliencia.

Retos y desafíos para la conservación y salvaguarda de las chakras y sus contribuciones

Al presentar la chakra como un patrimonio biocultural con contribuciones multidimensionales al desarrollo territorial, nos enfrentaremos también a desafíos sistémicos y diversos, que si bien encuentra aterrizaje en los ámbitos agrícolas y alimentarios, su conservación y salvaguarda demandará la intervención en ámbitos más generales.

Sea desde el sector público o desde la organización social, la atención que se preste al reconocimiento, revitalización, valoración del patrimonio, deberá procurar siempre una intervención intersectorial articulada, que permita el reconocimiento de la multi dimensionalidad sin que esto implique la inactividad, siempre existirán ámbitos de mayor urgencia – lo económico, lo ambiental, lo político- y este puede ser un criterio de entrada que abra la puerta a las otras dimensiones.

En términos de acción, también resulta complejo el identificar instrumentos de política pública ágiles y adaptados a los contextos territoriales en los cuales se desarrollan estas acciones. En nuestro país ha existido un reconocido avance en términos de marcos normativos, la Ley

TABLA 1: CONTRIBUCIONES DEL SISTEMA CHAKRA COMO PATRIMONIO BIOCULTURAL A LA SOSTENIBILIDAD Y RESILIENCIA TERRITORIAL.

<p>Contribución a la alimentación sana, nutritiva, suficiente y con pertinencia cultural</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diversificación de cultivos alimentarios y no alimentarios, basados sobre todo en la conservación de recursos fitogénicos y especies propias de los territorios y adaptadas a los patrones de alimentación locales. • Sistemas de producción, en su mayoría agroecológicos, adaptados a los ecosistemas y con baja dependencia a insumos externos. • Producción y reproducción de prácticas gastronómicas identitarias.
<p>Generación y diversificación de medios de vida</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ingresos familiares agropecuarios y no agropecuarios. • Agregación de valor a producción primaria • Negocios asociativos • integración y redes de comercialización
<p>Conservación y usos de la Agro-biodiversidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Preservación de patrimonios genéticos y conocimientos asociados a su conservación y reproducción. • Manejo del sistema de producción y del hábitat en relación con las condiciones de los ecosistemas. • Diversificación de usos no alimentarios a los recursos de la biodiversidad: nutracéuticos, medicinales, ocio y hábitat.
<p>Servicios ecosistémicos, adaptación y resiliencia a efectos externos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Modelos agroforestales o prácticas agrícolas de adaptación y/o mitigación a efectos de cambio climático, captura de carbono. • Mecanismos de regeneración de suelos, manejo sostenible de cuencas hídricas • Autosuficiencia alimentaria • Instrumentos de gestión de riesgos y contingencias.
<p>Manifestaciones culturales y gestión de los patrimonios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Preservación de manifestaciones de identidad cultural, tangibles o intangibles • Participación y vinculación social y comunitaria en la gestión los patrimonios • Difusión y puesta en valor de las manifestaciones culturales vinculadas. • Espacios y mecanismos diálogo intercultural e intercambio y gestión de conocimientos.
<p>Organización y participación para la gobernabilidad del territorio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Estructuras de participación y representación a nivel productivo, social o político. • Redes de integración territorial • Incidencia social y política.

Elaborada por la autora.

Orgánica de Cultura reconoce “...como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiverso, en articulación con organismos competentes” Art. 80.

La Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria, la Ley de Tierras y Territorios Ancestrales, La Ley de Agrobiodiversidad y Semillas y otros cuerpos normativos se identifican apartados que reconocen el valor del patrimonio biocultural alimentario, y la obligación del Estado en garantizar su conservación y salvaguarda. Sin embargo, no existen instrumentos claros de protección, fomento y preservación que superen la visión sectorizada de la política pública, que en muchos casos no solo no protege a estos patrimonios, sino que vulnera y debilita los procesos sociales.

Es evidente la distancia que existe entre los postulados legales y normativos y la operatividad que pueda existir en las políticas o programas de gestión. Abordar la soberanía alimentaria desde la dimensión cultural exige varios retos y uno de los principales es superar la contradicción que se genera en muchos casos en enfocar la atención en el objeto patrimonial (los alimentos, las unidades productivas, áreas protegidas) y movilizarlas hacia los sujetos, que son los portadores y gestores del patrimonio

Uno de los casos más comunes es que tradicionalmente, la conservación de la naturaleza se ha perseguido por separado de los aspectos de patrimonio cultural; una situación que parece desconcertante si consideramos la importancia de la gestión tradicional en el mantenimiento de la biodiversidad en muchas zonas. La agricultura familiar campesina ha demostrado no solamente aportar en términos de abastecimiento alimentarios, sino también por ser el sector que más ha contribuido a la sostenibilidad ambiental y conservación de la agrobiodiversidad; sin embargo, no solo no es un actor incluido activamente en los procesos de gestión territorial, sino que además, sus saberes y comprensión del entorno no son garantizados mecanismos de transmisión y aplicación. La erosión de saberes, conocimientos y tecnologías tradicionales en la agricultura y la alimentación es sumamente alarmante.

En ese sentido, nos enfrentamos al reto de no solo reconocer y celebrar la diversidad agroalimentaria de nuestros territorios sino valorar todo el entramado de conocimientos, saberes, prácticas y bienes colectivos que existen alrededor del patrimonio biocultural alimentario en los territorios, para desarrollar programas formales y estables de transmisión y desarrollo de conocimientos y principios. El sector educativo, la academia, tienen mucho que aportar en este sentido, transformando la visión de “territorio objeto de estudio” y generar comunidades de aprendizaje enraizadas al territorio y sus identidades culturales.

Lo anterior se enlaza a la necesidad de afianzar la apropiación comunitaria y social del patrimonio alimentario, y del sentido y valor de sí que se tenga en el territorio, de manera simbólica y material. Solamente en los espacios en los que existe esta apropiación social han podido desarrollarse y mantenerse procesos de fomento, difusión y hasta protección, pues con mucha frecuencia los derechos no nacen a la vida social cuando son proclamados sino cuando la sociedad en efecto los reclama. Pero son pocos los territorios que han desarrollado y se encuentran desarrollando procesos de apropiación, demanda y ejercicio de derechos. La formación es entonces necesaria no solamente en términos técnicos o científicos sino también en participación política y ciudadana.

Los sistemas alimentarios todavía se reconocen fuertemente segmentados, aunque existan iniciativas para reducir barreras o acortar distancias y como tales los actores en muchos casos aún estamos sumamente desconectados. Los esfuerzos por identificar o reconocer los patrimonios aún no pueden ser democratizados y puestos en valor para un real uso y disfrute de los valores culturales y por otra parte la gestión territorial se encuentra aún segmentada por sectores o ámbitos de la producción y resulta compleja la visión sistémica en la gestión de las políticas.

Un ámbito débilmente abordado es el de la protección a los patrimonios agroalimentarios, a partir de su reconocimiento como un bien colectivo no solamente como una marca comercial o una distinción de origen, esto vinculado al latente riesgo de mercantilizar el patrimonio. Uno de los más grandes desafíos es el desarrollo y aplicación de los mecanismos concretos que reconozcan al patrimonio alimentario como un derecho colectivo, lo que incluso puede implicar el fortalecimiento de garantías constitucionales.

Bibliografía

- Acevedo, Á. 2016, “Contribuciones y retos de la agricultura familiar en Colombia”, en: Acevedo, Á. y J. Martínez (Comps.) *La agricultura familiar en Colombia. Estudios de caso desde la multifuncionalidad y su aporte a la paz*, ediciones Universidad Cooperativa de Colombia - Corporación Universitaria Minuto de Dios – Agrosolidaria, Bogotá, pp. 31-45, consultado en: doi: <http://dx.doi.org/10.16925/9789587600476>
- Altieri, M. A. 2013, “Agroecología y resiliencia al cambio climático: principios y consideraciones metodológicas”, en: *Agroecología*, 8(1), pp. 7-20.
- Armelagos, G. y Farb, P. 1983, *Consuming Passions – The Anthropology of Eating*, Houghton Mifflin Company, Boston.
- Bridgewater, P. 2018, “A critical perspective on the concept of biocultural diversity and its emerging role in nature and heritage conservation”, en: *People and Nature*, London, pp. 291-305.
- FAO. 2018, *FAO’s Work on Family Farming. Preparing for the Decade of Family Farming (2019–2028)*, consultado en: <http://www.fao.org/3/ca4672es/ca4672es.pdf>
- FAO. 2018. *Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS). Combining agricultural biodiversity, resilient ecosystems, traditional farming practices and cultural identity*, FAO, Roma.
- FAO, 2018. *FAO’s Work on Agroecology. A pathway to achieving the SDGs*, FAO, Roma.
- Ley Orgánica de Cultura de Ecuador, 2017.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio de Ecuador y FAO-Ecuador. 2015, *Iniciativa SIPAN – Ecuador Primer Informe De Caracterización de 8 Sistemas Ingeniosos De Patrimonio Agrícola Nacional*, Quito.
- Tapia, C. et al. 2018, *Zonas para la conservación en el Ecuador de diez cultivos nativos*, INIAP/MAG/FAO/GEF/UTN. Quito, Ecuador, pp. 29- 31.
- Gliessman, S. R. 2011, “Sustainability and landscape multifunctionality”, en: *Bioscience*, 61(1), pp. 77-78.
- Gutiérrez, J. et al. 2008, “Agroecología y sustentabilidad”, en: *Convergencia*, 15(46), pp.51- 87, recuperado en: de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-14352008000100004&lng=es&tlng=es. 17 mayo 2016.
- Heifer. 2016. *Plan de negocios feria agroecológica de la UNORCAC La Pachamama nos alimenta*, FAO/GEF/MAGAP/ INIAP/ Fundación Heifer Ecuador/Quito, Ecuador, pp. 7-12.
- HLPE. 2013, *Investing in Smallholder Agriculture for Food Security. Informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial*, Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, Roma.
- Rengifo, G. 1995. “La crianza recíproca: Biodiversidad en los Andes”, en: *Revista Biodiversidad*, Compendio 2, transgénicos.
- Rotherham, I. D. 2007, “The implications of perceptions and cultural knowledge loss for the management of wooded landscapes: A UK case-study”, en: *Forest Ecology and Management*, 249, pp. 100-115, consultado en: <https://doi.org/10.1016/j.foreco.2007.05.030>
- Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi-UNORCAC. 2017, *Inventario de Agrobiodiversidad de la zona Andina*, no publicado.
- Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi-UNORCAC. 2020, *Sistema Chakra Andina de las Comunidades Kichwas Cotacachi*, no publicado.