

Agroalimentaria arriba a su N° 59 y cumple 29 años de haber nacido (26 de septiembre de 1995, Universidad de Los Andes-ULA, Venezuela, Centro de Investigaciones Agroalimentarias «Edgar Abreu Olivo»), para contribuir con la difusión de resultados de investigación en las ciencias sociales de lo agroalimentario. Estamos de plácemes y esperamos que nuestros lectores compartan con nosotros este logro.

Abre este número el artículo que llega de Brasil, titulado «*La conservación de la biodiversidad agrícola como estrategia para garantizar la seguridad y soberanía alimentaria en Brasil*», cuyos autores son: *Joyce Melo Carvalho de Lima, Luis Felipe Lima e Silva y Ana Elisa Spaolonzi Queiroz Assis*. El objetivo del artículo fue discutir la contribución de la agrobiodiversidad preservada por las comunidades tradicionales, representada por las semillas criollas o nativas, desde una perspectiva agroecológica, en tanto estrategia para garantizar la seguridad y soberanía alimentaria. Se trata de variedades de semillas que comúnmente son seleccionadas y cultivadas en lugares particulares por diferentes pueblos, a menudo para su propia subsistencia. La metodología utilizada fue cualitativa, para lo cual realizaron una comparación entre la evolución agrícola y la crisis alimentaria. Los autores constataron que el mantenimiento de las semillas nativas contribuye a la seguridad y soberanía alimentaria, en consonancia con el enfoque agroecológico, destacando la urgencia escoger entre dos alternativas: el modelo de producción agrícola capitalista, o uno de «territorios recalcitrantes» bajo la actuación de pueblos tradicionales que intentan transformar el escenario actual, aportando estrategias para resolver problemas tales como la crisis alimentaria, misma que expone otros problemas que amenazan a las comunidades que habitan dichos territorios.

El segundo de los artículos viene de Argentina y se titula: «*Agroecología vs. Agronegocio en el Valle de Calamuchita, Córdoba, Argentina. ¿A quién le damos de comer cuando comemos?*» y su autora es *Delia Fiama Villa*. Se trata de un estudio con metodología etnográfica y participación de los productores agroecológicos de la región, que aborda la preocupación por la calidad y el origen de los alimentos que llegan a la mesa de los consumidores. Los objetivos de la investigación fueron: i) rastrear el recorrido de los alimentos que llegan al Valle de Calamuchita, desde sus condiciones de producción en origen hasta las vicisitudes previas a su comercialización; y, ii) analizar el impacto del agronegocio a nivel local, su expansión y retroceso frente a los

movimientos de resistencia. La investigación presenta alternativas que las experiencias agroecológicas han introducido en el Valle de Calamuchita, en la medida que se han expandido –principalmente lo relacionado con el abastecimiento de frutas y verduras de producción local–, a la vez que se muestran posibilidades y desafíos para la agroecología en un futuro que clama por una agricultura ambientalmente sustentable y justa.

El tercer artículo también viene de Argentina: «*Mapeos alimentarios: aportes antropológicos para pensar cartografías colectivas en una organización campesina argentina*», de la autoría de *Nuria Caimmi*. El objetivo fundamental fue recuperar la construcción y realización de la cartografía social, conocida como «mapeos alimentarios», por parte de una organización campesina argentina. En palabras de la autora, el mapeo alimentario «permite dar cuenta la forma en que las personas se sitúan en el mundo y lo transforman, a partir de sus alimentos». El mapeo se realizó principalmente en los cordones hortícolas platense y bonaerense (Provincia de Buenos Aires, Argentina). La metodología se basó en la antropología etnográfica y utilizó dos técnicas: i) la lectura de los mapas según la frecuencia de las preparaciones en ellos mencionadas; y, ii) la participación observante y observación participante durante la realización de los mismos. La investigación concluyó que el mapeo excedió los propósitos iniciales de reflexión sobre los consumos de alimentos de manera individualizada y es una herramienta útil para caracterizar y reconstruir las transformaciones de todo el modelo agroalimentario.

Seguidamente se presenta el artículo: «*Convergencias entre resiliencia comunitaria, convivencia con el semiárido y agroecología en el Semiárido Brasileño*», cuyos autores son: *Maitê Edite Sousa Maronhas, Caetano de Carli Viana Costa, Horasa Maria Lima Da Silva Andrade y Thais Faria Castro*. El objetivo de la investigación fue analizar la resiliencia de agroecosistemas gestionados por campesinos en el Semiárido Brasileño, en comunidades asesoradas por organizaciones no gubernamentales orientadas por la convivencia con el semiárido y por la agroecología, focalizado en la colonialidad, gestión de los agroecosistemas, acceso al agua y políticas públicas y el rol de la innovación social. Metodológicamente se basó en el método del caso extendido, combinado con las visitas de campo para hacer la observación participante, los registros diarios en cuadernos de campo, los registros fotográficos, la línea del tiempo y el análisis documental. Para el análisis de datos cualitativos usaron el software MAXQDA. Los principales resultados se resumen en: i) existe una relación negativa de la resiliencia comunitaria con la colonialidad y una relación ambigua con la fe y religiosidad; ii) existe una relación positiva entre la resiliencia comunitaria y el acceso al agua, acceso a conocimientos, aumento de la agrobiodiversidad, comercialización, reducción del aislamiento social, aumento de la cooperación comunitaria, el rol pionero de las mujeres para el establecimiento de las ferias; iii) existe un proceso de consolidación de la agroecología en el Semiárido Brasileño; iv) hay necesidad de acceder y adquirir conocimientos y habilidades; y, v) las asociaciones, asesorías y redes demuestran un rol crucial en el fortalecimiento de la resiliencia comunitaria.

El quinto artículo viene de México. Se titula «*Perfiles de los consumidores de vino en la ruta del queso y vino de Querétaro, México*» y sus autores son: *Ignacio López Moreno, Miguel Adolfo Guajardo Mendoza y Omar Miranda-Gómez*. El objetivo de esta investigación fue generar una caracterización de los consumidores de vino, para lo cual se tomó como caso de estudio la Ruta del Arte, Queso y Vino de Querétaro (México). Este tipo de destinos se han posicionado como espacios orientados a atraer turistas enológicos, a quienes interesa explorar aspectos culturales, naturalistas y gastronómicos únicos presentes en los territorios en donde se localizan. La metodología aplicó 379 encuestas a enoturistas, para conocer sobre los hábitos generales de consumo de vino, la frecuencia, razones de consumo y los motivos de elección del vino. También se obtuvo información general de orden sociodemográfico de los entrevistados.

Entre los resultados más importantes se mencionan los siguientes: i) los consumidores no cuentan con la experiencia o conocimientos suficientes para identificar elementos clave que distinguen la calidad del vino; ii) predomina el consumo de vino con fines recreativos; y, iii) entre los factores clave que determinan la elección de este producto se encuentran el costo y la recomendación de otras personas con las que existe una relación de confianza.

El sexto artículo nos llegó de Colombia. Lleva por título: «*Uso de residuos vegetales para la generación sostenible de energía calórica: una revisión*», siendo sus autores: *Andrés Camilo Castro Pérez, Lida Mercedes Téllez Rincón, José Fernando Solanilla Duque y Margarita del Rosario Salazar Sánchez*. Bajo un enfoque más próximo a la economía circular, en esta revisión los autores examinaron alternativas en cuanto a las potencialidades de uso de desechos y/o subproductos derivados de distintas actividades que se realizan en el sector primario. De modo particular, se centraron en las briquetas elaboradas a partir de residuos vegetales, un producto que puede utilizarse como biocombustible sólido, en tanto forma de implementar prácticas orientadas hacia una economía más circular y sostenible. Las briquetas se pueden fabricar a partir de una variedad de materiales vegetales, forestales y agrícolas en general, así como con restos orgánicos urbanos –residuos de podas y cortes de áreas verdes–. Destacan, entre otros aspectos, la necesidad de considerar en su producción factores tales como densidad, presión, contenido de humedad y el tipo de aglutinante utilizado, siendo la lignina presente en ellos clave en su densidad, resistencia y capacidad de combustión. Concluyen subrayando que se trata de solución innovadora y sostenible para la gestión de residuos y generación de energía, con beneficios ambientales, sociales y económicos –*e.g.* reducción del volumen de residuos/subproductos y de emisiones de gases de efecto invernadero–.

El séptimo artículo viene de Ecuador y se titula: «*Aprovechamiento sostenible del lactosuero: oportunidades y desafíos para la economía circular*», cuyos autores son *Mabel Laz-Mero, Miguel Alejandro Tuárez-Párraga, Alexandra Córdova-Mosquera, Ramona Panchana-Cedeño, Liceth Solórzano Zambrano y Pablo Gavilanes-López*. El objetivo principal de la investigación fue profundizar en la revalorización del lactosuero, por su alto contenido proteico y su importancia en los ámbitos agroalimentario y socioeconómico. La metodología realizó una revisión sistemática de la literatura científica, usando bases de datos de impacto, tanto globales y regionales (Scielo, Redalyc, Scopus, FAO e INEC, entre otras). Efectuaron un análisis de la producción de lactosuero en el Ecuador y de las tecnologías de procesamiento disponibles. También subrayaron el hallazgo de aplicaciones sostenibles para el lactosuero, incluyendo su aprovechamiento en la fabricación de bioplásticos, bioproductos, biocombustibles y otros productos beneficiosos tanto para la industria alimentaria como para el medio ambiente, lo que a su vez potencia su aprovechamiento y fomenta la economía circular. La investigación concluyó que el lactosuero contiene nutrientes de gran importancia procedentes de la leche. Estos pueden ser aprovechados por diversas industrias, como la alimentaria, química, cosmética y biomédica, según los estudios revisados.

Finalmente, presentamos un artículo que viene de Ecuador: «*Efecto de tres raciones alimenticias en la producción familiar de patos Pekin (Anas platyrhynchos)*», cuyos autores son *Rubén Carrera D., Natacha Fierro J. y Daniel Capa M.* El objetivo principal de esta investigación fue realizar un análisis comparativo del desarrollo corporal de patos alimentados con tres tipos de raciones, para determinar cuál de ellas ofrecía los mejores resultados en términos de ganancia de peso corporal, rentabilidad económica y aceptación del mercado; todo ello bajo un sistema de producción familiar. La metodología se basó en utilizar 96 patos, a los cuales se aplicaron cuatro tratamientos de alimentación. Los resultados encontrados muestran que el tratamiento T3 (B/M³⁰- A/W²⁰) [*i.e.*, una mezcla de 30% de alimento balanceado, 30% de maíz, 20%

avena y 20% de trigo, que fue combinados y suministrados diariamente a los animales], resultó la conversión alimenticia más eficiente. Estaba mostró un adecuado rendimiento en canal, lo que indica un uso más efectivo de los recursos alimentarios en su nutrición. Igualmente, este tratamiento alimenticio presentó una relación de beneficio/costo de 1,86, demostrando diferencia significativa en comparación con los restantes tratamientos, siendo el que mayor rentabilidad produciría. En cuanto al mercado se encontró que los consumidores prefieren el pato faenado, considerada la opción más saludable para ellos en comparación con el pato ahumado.

Como es usual, cierra este número la sección de *RESEÑAS Y MISCELÁNEOS*. Incluye una reseña del profesor e investigador *Frank Tovar* del libro «*Potencialidades agroalimentarias de productos tradicionales de regiones deprimidas de la Costa del Pacífico de Ecuador*» (publicado este año por Luis Dionicio Andrade Alcívar, Rafael Cartay y Henry Xavier Mendoza Ponce). Igualmente se reseñan los números más recientes de nuestras dos publicaciones hermanas: la *Revista Economía Agraria y Recursos Naturales (EARN)* número 47 (Vol. 24, No. 1, enero-junio 2024), de España; y la *Revista Mexicana de Agronegocios*, con su número 54 (Año XXVIII, Vol. 54, enero-junio 2024).

Esperamos que este número 59 de *Agroalimentaria* sea de interés y utilidad para los lectores. *Agroalimentaria*, como dijimos al comienzo, ha cumplido 29 años sirviendo a los estudiosos, diseñadores de políticas e interesados en temas sociales, económicos y políticos de lo agroalimentario, en cualquier lugar del planeta.

Alejandro Gutiérrez S.
Editor Jefe

José Daniel Anido R.
Editor Adjunto