

GASTROPOLÍTICAS

UCANSUCA



EDICIÓN NO. 9



GASTROPOLÍTICAS

DESARROLLO SOSTENIBLE Y SUSTENTABILIDAD GASTRONÓMICA

ENSAYOS DE REFLEXIÓN

Gastronomía Sostenible:
Expresión del apoyo al
producto y agro local por
Carolina Botero

ARTÍCULO DE OPINIÓN

Farm to table Vs los intermediarios:
¿Una lucha justa o una pelea sin
sentido? por Manuel Ricardo
Espinosa Ramírez de La
Universidad de La Sabana.

RESEÑAS

¿Ser Sabana para todos?
Por Karen Martínez de La
Universidad de La Sabana.

ÍNDICE

03 Nota del editor

07 Ensayos

- 08 **Gastronomía Sostenible: Expresión del apoyo al producto y agro local**
Carolina Botero
- 14 **La responsabilidad y posibilidad de explotación gastronómica colombiana**
Johanna Díaz Rumié
- 19 **La Industrialización como método de producción alimentaria es beneficiosa en el siglo XXI**
Valentina Mesa
- 23 **El producto local como valor social dentro de la industria alimentaria por**
William Álvarez
- 26 **La inocuidad debe ser incorporada en la sustentabilidad gastronómica**
García, Inzunza y Hernández.
- 29 **Colombia de la mano con el producto local**
Daniela Berdugo
- 32 **Consumo ético, más allá del “Made in Colombia”**
Gabriel Felipe Castro
- 35 **El producto local y su relación con la independencia y seguridad alimentaria**
Juan Camilo Borda
- 39 **Efecto de la guerra Ucrania-Rusia al sector alimentario**
Andrea Camargo
- 43 **La agricultura como base de la sociedad**
Gianluca Dorazio Cuellar
- 47 **Necesidad para disminuir el desperdicio de productos agroalimentarios en la cadena agroalimentaria a fin de disminuir nuestra huella ecológica**
Antonio Estevez Rioja, Linda Carolina Hernández Y Julieta Domínguez Soberanes
- 53 **Snacks de cereales como fuente de energía sostenible y saludable**
Ana de Jesús Vásquez

57 Artículos de reflexión

- 58 **Aranceles de importación y su impacto en el mercado interno, el productor y la sociedad**
Manuel Ricardo Espinosa Ramírez
- 70 **Importancia del valor simbólico del campesino para la comunidad y la pérdida de su reconocimiento en la sociedad actual**
Manuel Ricardo Espinosa Ramírez
- 80 **Farm to table Vs los intermediarios: ¿Una lucha justa o una pelea sin sentido?**
Manuel Ricardo Espinosa Ramírez

93 Reseñas

- 94 **Restaurante Embarcadero**
Alejandro Muñoz
- 96 **¿Ser Sabana para todos?**
Karen Martínez
- 98 **Living lab, expectativa sobrevalorada**
Andrés Sanabria
- 101 **Las mejores hamburguesas en la universidad de la Sabana**
Daniel Agudelo
- 103 **Presencia y carencia desde una visión sostenible en los puntos de alimentación universitaria**
Miguel Eduardo Villamizar

106 Equipo de Trabajo

Nota del Editor

La Revista Ucansuca es un espacio donde se reúnen distintas opiniones, modelos de pensamiento y argumentos en torno a temas gastronómicos que son de relevancia en la actualidad. Estas temáticas se abordan desde el ámbito cultural, debido a que este es uno de los pilares fundamentales de la gastronomía dándole identidad y dirección. En vista a que el mundo está dirigiéndose hacia economías sostenibles y autosuficientes, el mundo ha buscado hacer cambios que promuevan modelos económicos que tengan en cuenta la gestión ambiental y el aprovechamiento de materias primas y recursos. A partir de esto decidimos hablar del desarrollo sostenible y sustentable en el modelo gastronómico en Colombia, y dar una plataforma para promover temas que brinden soluciones a los problemas del modelo agrícola y gastronómico que tiene la industria alimenticia del país.

Para hablar del desarrollo sostenible y su unión con la cultura, consideramos que los modelos de pensamiento y costumbres que heredamos de generaciones pasadas donde se abordaba el desarrollo sostenible solo desde una perspectiva, no era suficiente ya que el desarrollo sostenible es una esfera tan amplia que abarca la cultura, gastronomía, economía, política y otras esferas que quizá no seamos capaces de dimensionar (Eschenhagen, 1998).





Pero es por esto que buscamos enfocarnos en lo correspondiente a la cultura y a la gastronomía, ya que son muy dinámicas y aportan a que lo que interpretamos como desarrollo sostenible evolucione y tenga propósitos aún mayores en su significado.

Sin embargo, al hablar de cultura no se pueden ignorar las costumbres que han permeado nuestro país y que nos generan un sentido de pertenencia e identidad cultural encerrando un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior (Molano, 2007). Por lo tanto, hoy en día estamos obligados a pensar en modelos de desarrollo sostenible que tengan sinergia con las costumbres previamente establecidas y nos permitan cambiar nuestra cultura y forma de pensar sin perder nuestra identidad. Esto nos lleva a ser más responsables con el planeta y hacer de nuestra cultura un instrumento de cambio y no un impedimento en el desarrollo del país.

Por otra parte, la cultura puede servir como instrumento para apoyar al desarrollo sostenible de la economía del país mediante el correcto aprovechamiento de patrimonio cultural en sectores como el turismo (Hierro & Fernández, 2013). Gracias a este concepto es posible obtener crecimiento económico sin generar grandes impactos ecológicos al mismo tiempo que se puede promocionar la marca de Colombia como nación con turismo sostenible en el mundo.



Aunque Colombia es un país que poco a poco se ha quedado fuera del margen en cuanto a desarrollo sostenible, tiene todas las capacidades y recursos para convertirse en un pilar dentro de las economías ecológicas. Colombia, en términos planetarios, es uno de los dos países con mayor expresión de la diversidad biológica en todos los niveles en que esta condición se expresa sea en especies, comunidades vegetales o tipos de vegetación y ecosistemas (Rangel, 2005).

Contamos con un país que tiene diversidad de biomas, fauna y flora que permitirían asegurar la alimentación de las futuras generaciones. Sin embargo, este potencial ha sido muchas veces dejado de lado y no se ha enfocado en solucionar los problemas que existen en la cadena de producción de alimentos. Es por esto que se debe empezar a proponer ideas y propuestas que busquen fomentar un cambio para promover mejoras en el modelo alimenticio con el que se cuenta hoy en día.



Finalmente, con este abre bocas deseamos invitarlos a leer nuestra 9na edición de la Revista Ucansuca donde se abordan todas las problemáticas previamente estipuladas, brindando diferentes propuestas soluciones y medidas, con el fin de mejorar los modelos alimenticios en un país como Colombia.

Se busca que los aportes que se brinden en esta revista sirvan de punto de partida para proyectos más grandes o para impulsar modelos de alimentación en otros países de América Latina.

Alejandro Muñoz y Daniel Felipe Agudelo
Comité de edición, Revista UCANSUCA

BIBLIOGRAFÍA

- Eschenhagen, M. L. (1998). Evolución del concepto "desarrollo sostenible" y su implantación política en Colombia. *Innovar*, (11), 111-120. Hierro, J. A., & Fernández, J. M. (2013). Activos culturales y desarrollo sostenible: la importancia económica del Patrimonio Cultural. *Política y Sociedad*, 50(3), 1133-1147. Molano, O. (2007). *Identidad Cultural un concepto que evoluciona*. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>.
Rangel, O. (2005). *Vista de La biodiversidad de Colombia*. Recuperado de: <https://revistas.unal.edu.co/index.php/palimpsestvs/article/view/8083/8727>



ENSAYOS

DE

REFLEXIÓN





GASTRONOMÍA SOSTENIBLE:

@carolinaboteron

@ambotero31

CAROLINA BOTERO
UNIVERSIDAD DE LA SABANA

Expresión del apoyo al producto y agro local



A pesar de ser un país lleno de absoluta riqueza en productos de agro local, Colombia no presenta una sostenibilidad perdurable en el tiempo para mantener su economía a través del agro colombiano, dado a las bajas posibilidades que se dan para realizar una red de apoyo sólida, entre el agro y la industria alimentaria, que permita usar adecuadamente los productos que el campo nos ofrece. Por ende, el presente ensayo tiene como objetivo crear reflexión sobre la importancia del apoyo al producto local y agro dentro de la industria alimentaria.

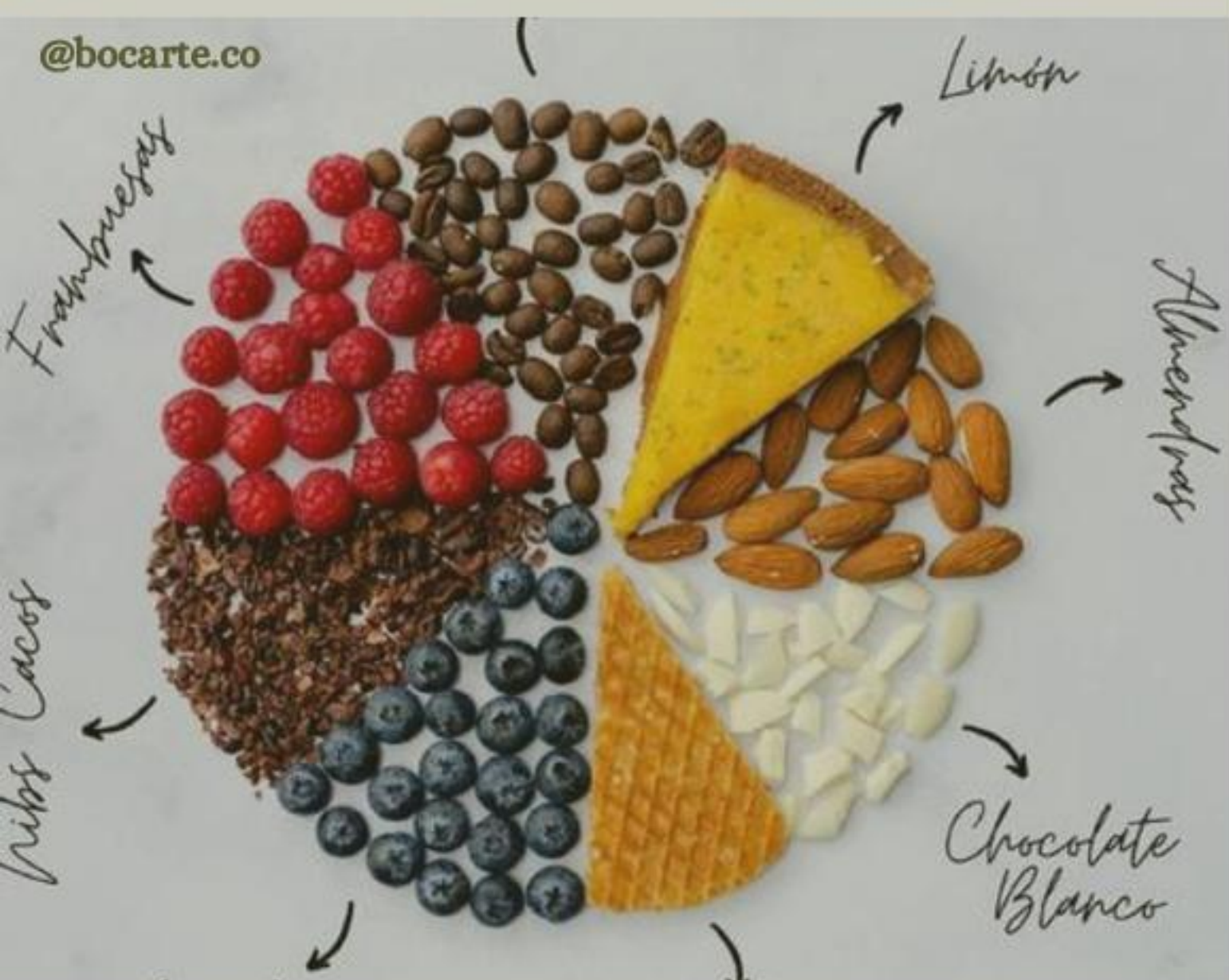
Como bien lo dice Alejandro Cappa, cofundador de Huicanna (compañía colombiana de cultivo sostenible y extracción de derivados del cannabis), “es necesario empezar a consumir producto local por encima de lo importado. Además, habitar un poco más el campo porque Colombia es uno de los países más ricos en biodiversidad” (Sociedad de Agricultores en Colombia, 2020). En adelante, esto nos ayudaría a crear una economía sostenible; productos más baratos en el mercado reduciendo los costos de importación y apoyo necesario al agro aprovechando los recursos que tenemos en el país.

A pesar de ser un país lleno de absoluta riqueza en productos de agro local, Colombia no presenta una sostenibilidad perdurable en el tiempo para mantener su economía a través del agro colombiano, dado a las bajas posibilidades que se dan para realizar una red de apoyo sólida, entre el agro y la industria alimentaria, que permita usar adecuadamente los productos que el campo nos ofrece. Por ende, el presente ensayo tiene como objetivo crear reflexión sobre la importancia del apoyo al producto local y agro dentro de la industria alimentaria.

Como bien lo dice Alejandro Cappa, cofundador de Huicanna (compañía colombiana de cultivo sostenible y extracción de derivados del cannabis), “es necesario empezar a consumir producto local por encima de lo importado. Además, habitar un poco más el campo porque Colombia es uno de los países más ricos en biodiversidad” (Sociedad de Agricultores en Colombia, 2020). En adelante, esto nos ayudaría a crear una economía sostenible; productos más baratos en el mercado reduciendo los costos de importación y apoyo necesario al agro aprovechando los recursos que tenemos en el país.

Siendo así, la industria alimentaria también debería aportar en este proceso de crecimiento circular. Por ejemplo, desde mi posición como gastronoma he estudiado diversos emprendimientos que buscan el apoyo al consumo local, entre ellos La Vacaquesi, un emprendimiento español que se dedica al consumo de productos locales cultivados en su región y considera tres puntos importantes: 1. El consumo de productos locales es beneficioso para la economía local, además de generar empleo.





2. Productos más frescos y saludables, manteniendo todas sus propiedades. No contendrán conservantes o estabilizantes químicos. Por lo tanto, aquellos productos que sean transportados desde grandes distancias, probablemente hayan sido congelados. 3. El consumo local reduce las emisiones de gases contaminantes a la atmósfera al reducir las distancias a las que llevar los productos (La Vacaquesi, 2019). Esto hace referencia a la importancia de crear esta red de apoyo que no solo aporte a la calidad de los productos sino también al crecimiento económico del país.

A partir de este punto, quisiera contar mi experiencia con la construcción de mi emprendimiento, Bocarte, creado en 2017 junto con mi hermana gracias a mi pasión por la repostería y su pasión por la gerencia, siendo ella la administradora y la gastronoma especializada. El objetivo de Bocarte fue usar siempre productos 100% colombianos, tales como huevos, cacao, frutas, mantequilla, entre otros, lo cual a la larga fue beneficioso para nuestro negocio.

En primer lugar, durante la pandemia muchos productos quedaban atascados en la importación, por lo que, como expresa Molano, la solución yace en el campo ya que “el campo ha demostrado que tiene mucho poder. Durante esta pandemia, no hemos tenido falta de alimentos y la inflación ha estado controlada gracias a que el campo no ha parado” siendo justamente una de las estrategias para apoyar el crecimiento del sector propuestas por Molano el promover el consumo local. Por otro lado la Sociedad de Agricultores establece que “Debemos enfocarnos en consumir lo local y comprar a los productores locales para mover la economía nacional” (Sociedad de Agricultores en Colombia, 2020).

En segundo lugar, el ayudarnos entre unos y otros a crecer con nuestros productos. Es decir, mientras yo estoy utilizando productos locales puedo conocerlos mejor y recomendarlos a otros emprendimientos. Un perfecto ejemplo sería Bocarte ya que al obtener ventas no solo están ayudando a crecer al emprendimiento sino que también crecen los proveedores asociados a este, creando así una red de apoyo que impulse a todas las partes interesadas: cultivadores, agroindustria y procesadores (chefs, gastrónomos), además favoreciendo a la promoción del consumo local en general pues tu negocio se vuelve importante para enriquecer el conocimiento gastronómico de los turistas que llegan a tu país.

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE: EXPRESIÓN DEL APOYO AL PRODUCTO Y AGRO LOCAL

En línea con lo anterior, el turismo gastronómico es otro punto clave, pues, como se puede evidenciar en el trabajo académico *Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado*, la importancia y riqueza cultural que brinda la gastronomía en el turismo es una gran oportunidad para el desarrollo económico de un país; “Los turistas podrían viajar sin visitar un monumento o lugar, pero nunca sin comer”. (Serafín, Roig, Valencia, Rabadán, & Martínez, 2008). Siendo así, utilizar productos locales en tu negocio con el tiempo podrá hacer que motive a los turistas a comprar algo de allí.

En conclusión, la importancia del apoyo al producto local y agro dentro de la industria alimentaria se encuentra en que, además de favorecer al crecimiento económico del país trae consigo la consolidación de una gastronomía sostenible para tu negocio, mejorando la condición de los alimentos, otorgando creación de empleo y promoviendo alimentos de calidad a precios justos. Además de hacer el proceso gastronómico más interesante favoreciendo el lugar al que pertenece.



BIBLIOGRAFÍA

Bocarte. (2017). Obtenido de <https://www.bocarte.co/>

La Vacaquesi. (2019). Obtenido de <https://www.lavacaquesi.com/razones-para-consumir-productos-locales/>

Secretaría de agricultura y apoyo rural de México. (11 de Julio de 2018). Gobierno de México. Obtenido de <https://www.agricultura.gob.mx/que-hacemos/procampo>

Serafín, J., Roig, B., Valencia, S., Rabadán, M., & Martínez, C. (2008). Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural.

Sociedad de Agricultores en Colombia. (2020). SAC en los medios. Obtenido de <https://sac.org.co/se-debe-apostar-por-el-consumo-de-productos-locales-para-dinamizar-la-economia/>



SOSTENIBILIDAD

GASTRONÓMICA



LA RESPONSABILIDAD Y POSIBILIDAD DE EXPLORACIÓN GASTRONÓMICA COLOMBIANA

Johanna Diaz Rumié
UNIVERSIDAD DE LA SABANA

Cartagena de Indias se ha convertido en un lugar destacado de Colombia, volviéndose sede de diferentes eventos desarrollados y celebrados tanto nacional como internacionalmente, esto dado a la ubicación costera que tiene y la dolorosa, pero consistente historia que alberga.

Con la llegada de los españoles a América y junto a ellos en condición de esclavos los africanos, se desencadenaron relaciones interraciales y con estas luchas y eventos que concluyeron en la formación grupos de esclavos libertos, conocidos como palenques; esta denominación representaba fortaleza e identidad para los esclavos que huían de sus amos, un espacio para la conservación de técnicas y conocimientos africanos tanto de tipo culinarios como de trato y uso de cultivos.

La cocina africana con sus técnicas le imprimían su sazón a los alimentos que habían aportado los españoles y los indígenas haciendo con esto un proceso de transculturización (Fabro, 2018). Las mujeres africanas o palenqueras que vendían en las diferentes plazas siempre hicieron uso de las palanganas y del pregonar que era en donde se guardaban los productos y alimentos que iban a comercializar, estos iban desde casabes hasta dulces (Activos Culturales Afro, 2019).

Los productos que utilizaban eran de fácil acceso para ellas y poco costosos, algunos de estos dulces se consiguen hoy en día en Cartagena, por la torre del reloj y en otras zonas del centro histórico. Siendo así, el propósito de este escrito es exponer mi experiencia con respectó a el festival de los dulces de Cartagena y la importancia de nosotros como gastrónomos de explotar, explorar y conocer los productos locales.

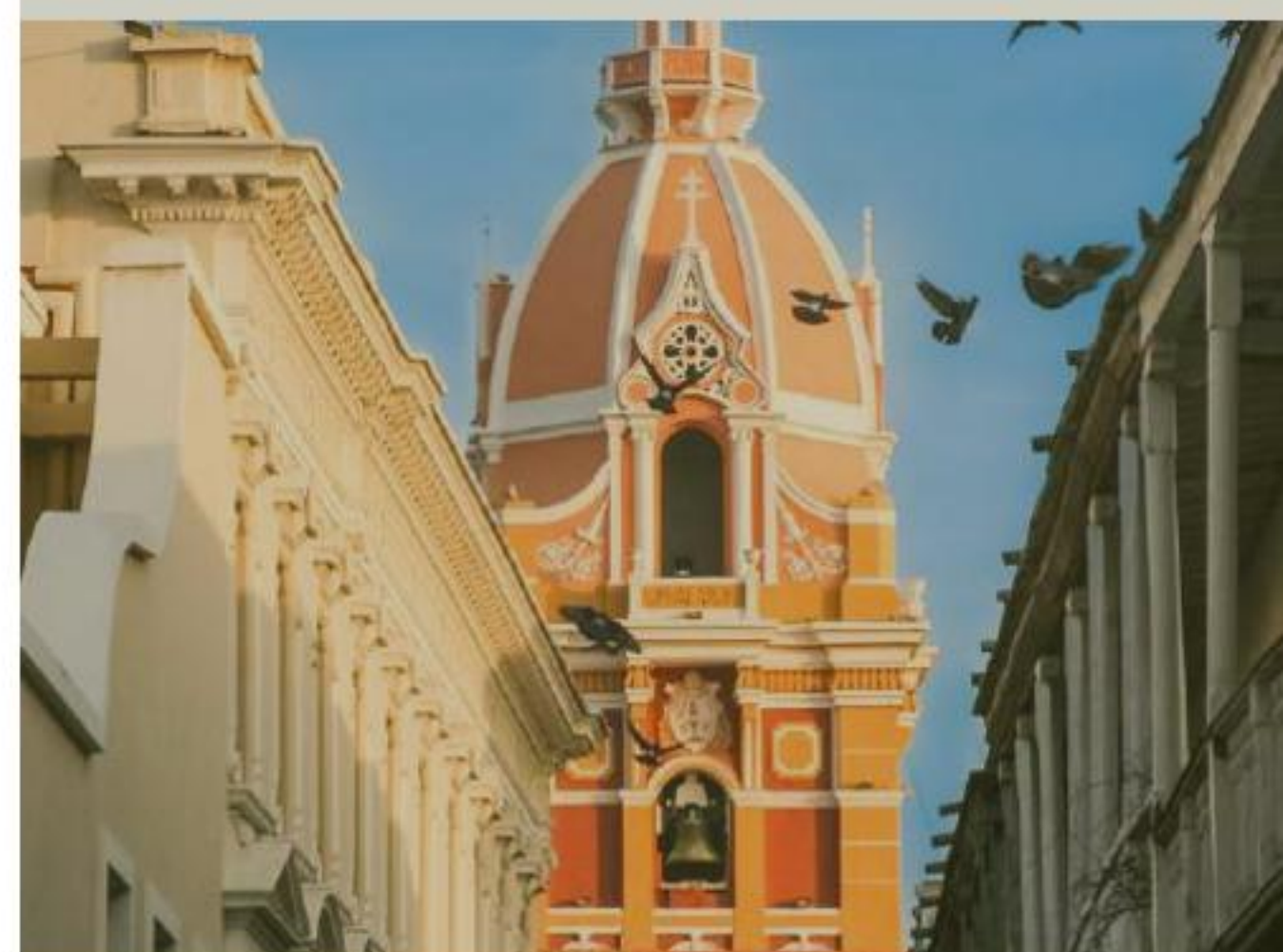
Lo que hacen algunas familias Bogotanas en semana santa es viajar a Cartagena para disfrutar del calor y la brisa que este lugar da. Uno de los lugares a los que se va es a la playa con la intención de disfrutar del mar, comerse un mango con limón y sal que usualmente sale del patio del vendedor, tomar agua de coco, y luego presenciar la sacada de la pulpa de coco, después de unas horas pedir una Kola Román y se puede terminar el día con un raspado de Kola mientras se presencia la caída del sol. En la noche la gente acostumbra a ir al centro histórico al parque Fernández Madrid, donde puede comer una de las mejores arepa e' huevo, caminar por el centro histórico y terminar en la torre del reloj.



La cocina africana con sus técnicas le imprimían su sazón a los alimentos que habían aportado los españoles y los indígenas haciendo con esto un proceso de transculturización (Fabro, 2018). Las mujeres africanas o palenqueras que vendían en las diferentes plazas siempre hicieron uso de las palanganas y del pregonar que era en donde se guardaban los productos y alimentos que iban a comercializar, estos iban desde casabes hasta dulces (Activos Culturales Afro, 2019).

Los productos que utilizaban eran de fácil acceso para ellas y poco costosos, algunos de estos dulces se consiguen hoy en día en Cartagena, por la torre del reloj y en otras zonas del centro histórico. Siendo así, el propósito de este escrito es exponer mi experiencia con respectó a el festival de los dulces de Cartagena y la importancia de nosotros como gastrónomos de explotar, explorar y conocer los productos locales.

Lo que hacen algunas familias Bogotanas en semana santa es viajar a Cartagena para disfrutar del calor y la brisa que este lugar da. Uno de los lugares a los que se va es a la playa con la intención de disfrutar del mar, comerse un mango con limón y sal que usualmente sale del patio del vendedor, tomar agua de coco, y luego presenciar la sacada de la pulpa de coco, después de unas horas pedir una Kola Román y se puede terminar el día con un raspado de Kola mientras se presencia la caída del sol. En la noche la gente acostumbra a ir al centro histórico al parque Fernández Madrid, donde puede comer una de las mejores arepa e' huevo, caminar por el centro histórico y terminar en la torre del reloj.





Es aquí principalmente donde se compran los dulces típicos de la costa, como las muñequitas de leche, bolas de tamarindo, los suspiritos, las cocadas, entre otros; es precisamente en este lugar, donde se celebra El XII festival de dulces de Cartagena, los dulces vendidos son diferentes a los que usualmente se venden ahí, son dulces de mongo-mongo, ñame, mamey, ciruela, orejero y algunos otros que parecen mermeladas y pastas. Desde la gastronomía es importante abrir la puerta a conocer y explorar sabores tanto autóctonos como nuevos, en este proceso es posible conocer y reconocer distintos sabores y usos para ciertos alimentos, el ñame en el festival fue usado para un dulce y las notas de sabor encontradas en él, fueron completamente ajenas a las que se evidencian en preparaciones saladas.

En el proceso de investigar más acerca de este alimento, los resultados acerca del ñame y recetas de este fueron escasos y antiguos, creando la necesidad y responsabilidad de investigar y usar más de este, ya que más allá de su valor nutricional, es un alimento utilizado por siglos y con un valor histórico, social e identitario muy marcado. Las vendedoras, conocidas también como portadoras de tradición, compartieron lo sencillo que muchos de estos dulces eran de preparar y como cada una de ellas mantiene la intención de conservar técnicas y sabores ancestrales que se han mantenido en algunas familias por generaciones.

LA RESPONSABILIDAD Y POSIBILIDAD DE EXPLOTACIÓN GASTRONÓMICA COLOMBIANA



Según la Dirección de seguimiento y evaluación de políticas públicas, más de 9,76 millones de toneladas de comida se pierden en Colombia al año (2016), esto se da bajo la luz de varios factores, desinformación de técnicas, falta de interés, falta de conocimiento en como consumirlos o simplemente falta de atracción hacía el producto; Colombia tiene una gran variedad de alimentos y a falta de un mayor proceso de comercialización se ha optado por dejar de cultivar algunos y apostarle a los más vendidos, generando así la desaparición de las frutas, técnicas y formas de consumo que alguna vez hicieron parte de estos manjares. (Espinosa, 2019).

Desde la gastronomía existe la responsabilidad de conocer y explorar la mayor cantidad de alimentos colombianos que sea posible, su uso, técnicas de preparación y costumbres que los atraviesan; informarnos de ferias gastronómicas, de la historia colombiana, de probar y conocer productos para eventualmente poder prepararlos. A partir de esto, la idea es reproducir los conocimientos adquiridos en la industria alimentaria tratando de explotarlos e incentivar a que el agro siembre y fomente más producto nacional para que no se desvanezcan las técnicas ni preparaciones hechas por los antepasados conservando no solo los sabores de Colombia, sino también su historia, contada a partir de estas.

BIBLIOGRAFÍA

- Fabro, P. K. (2018). Cambios y permanencias en la preparación de alimentos de las mujeres palenqueras: estudio de caso barrio Nariño de Cartagena 1980-1985 (Tesis, Universidad de Cartagena de Indias, Cartagena de Indias, Colombia. Recuperado de <https://repositorio.unicartagena.edu.co/bitstream/handle/11227/7403/TESIS%20FINAL%20KAREN%20%281%29%20%282%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Activos Culturales Afro. (2019). Palenqueras con la tradición a la cabeza. Recuperado de <https://programaacua.org/palenqueras-con-la-tradicion-a-la-cabeza/>.
- Dirección de seguimiento y evaluación de políticas públicas. (2016). Pérdida y desperdicio de alimentos en Colombia. Recuperado de https://mrv.dnp.gov.co/Documentos%20de%20Interes/Perdida_y_Desperdicio_de_Alimentos_en_colombia.pdf
- Espinosa, A. M. (Julio, 2019). Los 22 cultivos tradicionales que están desapareciendo en Colombia. El tiempo. Recuperado de <https://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/especies-de-papas-en-peligro-de-desaparecer-en-colombia-387312>

LA INDUSTRIALIZACIÓN COMO MÉTODO DE PRODUCCIÓN ALIMENTARIA ES BENEFICIOSA EN EL SIGLO XXI

Valentina Mesa

UNIVERSIDAD DE LA SABANA

Alrededor del mundo se discute rigurosamente la importancia del consumo y producción alimentaria local, con una serie de consecuencias de impacto positivo tanto a escala nacional como a nivel mundial ; cuidado del medio ambiente, apoyo y sustento a la economía barrial y campesina, aporte al crecimiento al sector económico rural y al consumo de productos de estación.

La crisis ambiental a nivel mundial actualmente es uno de los temas que más da de qué hablar. Un problema el cual se está tratando de confrontar con el mando de líderes y lideresas sociales. Sin embargo, también se encuentran varias figuras de poder político que afrontan de forma negativa una realidad inminente, la destrucción de nuestro planeta tierra. Uno de estos es el bien conocido expresidente de Los Estados Unidos de América, Donald Trump, un personaje que siempre llena de titulares de los diarios y periódicos más reconocidos a nivel mundial, y con este tópico tan controversial no iba a quedarse atrás.



El lunes 26 de Noviembre de 2018, se emite un documento por parte del mismo Gobierno de Estados Unidos, donde se redactan más de 1.600 páginas bajo el título de “Evaluación Nacional sobre el Clima”, el estudio científico más completo que existe hasta la fecha, en el que se detalla con precisión casi milimétrica los efectos que el cambio climático va a tener en las infraestructuras, la economía, la salud pública y las costas del país, a lo que el presidente a cargo Donald Trump responde con un controversial “no me lo creo”.

Estas empresas, llegan a tener ingresos de más de mil millones de dólares diarios, donde además llegan a determinar los hábitos de consumo y capacidad de distribución de cada país, evidencia que sostiene la campaña “Behind The brands” creada por Oxfam una ONG de origen inglés, e incluso por medio de esta campaña se muestra cómo estas marcas tienen el control de aproximadamente el 40% del mercado (Video sobre campaña “Behind the brands” Behind the Brands: On Food Justice, Oxfam Gives Coca Cola, Kello...).

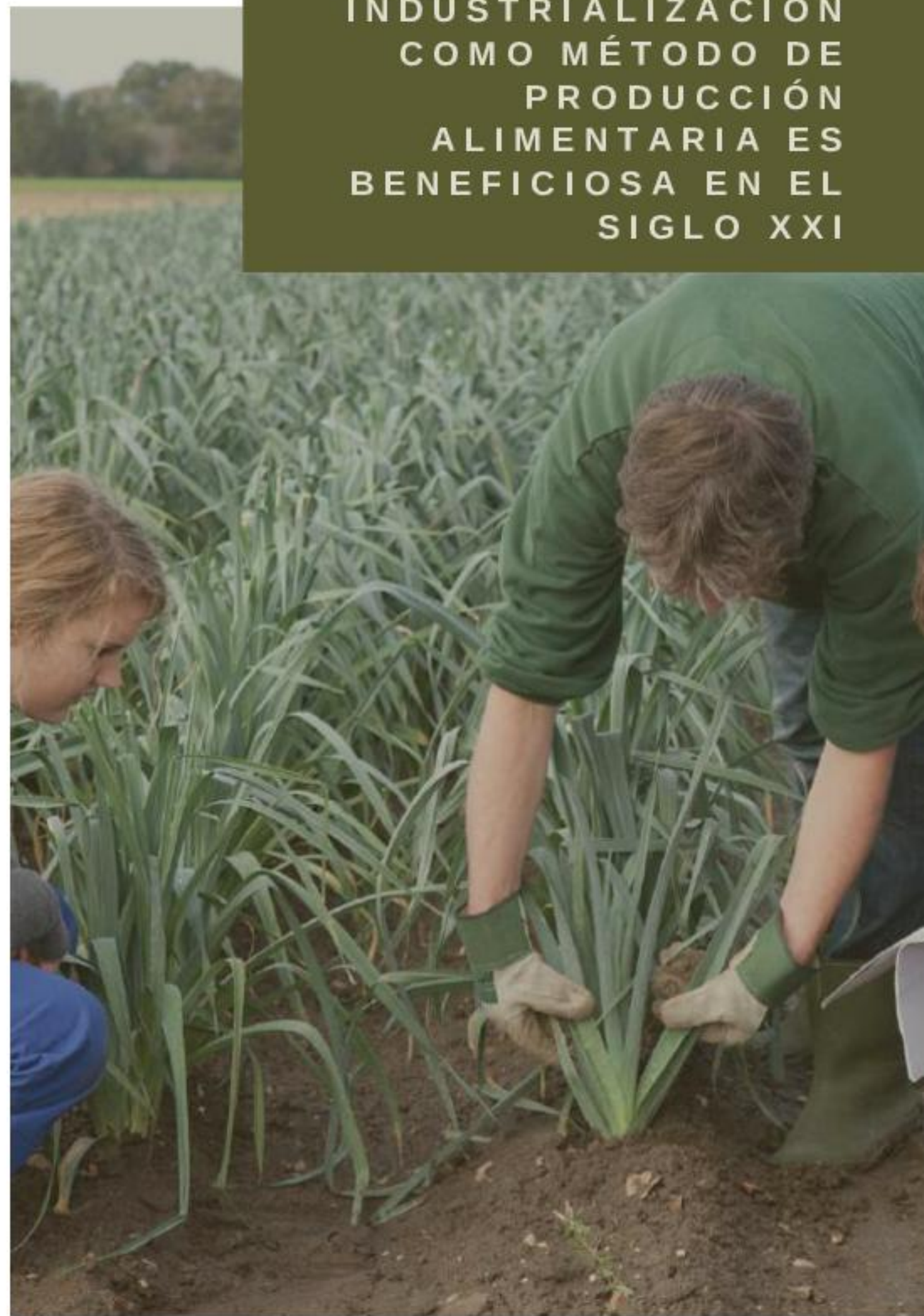
Asimismo, el apoyo a un mercado no industrializado como lo el sector campesino agricultor, que hoy en día no es favorecido por el estado ni por los gobiernos de turno que lo administran. Incluso mantienen un papel de favoritismo a la industrialización como modelo de producción en la industria alimentaria nacional e internacional.

Esta polémica y criticada respuesta es solo uno de los ejemplos de la posición que mantiene la élite política y económica global, dando a entender su desinterés con respecto a los problemas sociopolíticos que se avecinan para las clases bajas.

El apoyo a los sectores agrícolas campesinos es fundamental para combatir el cambio climático y a estas élites privilegiadas que sobreexplotan la industria alimentaria de cada país, puesto que más del 30% de los alimentos en el mundo se pierde o se desperdicia (FAO, 2016).

La globalización es el principal factor al cual se le atribuye la afectación de la industria alimentaria mundial, donde las empresas privadas más importantes y con mayor responsabilidad en la problemática; entre ellas, Nestlé, PepsiCo, Unilever, Mondelez, Coca-Cola, Mars, Danone, Associated British Foods (ABF), General Mills y Kellogg's , (Salazar, 2018).

En el transcurso de la pandemia se vio afectada la economía global y particularmente a los pequeños negocios cuyos ingresos dependen del comercio local. En los beneficios económicos que trae el apoyo a la economía barrial, la trazabilidad del producto es uno y se vuelve mucho más sencilla cuando se compra localmente, en su creación, cultivo producción, tratamiento, almacenaje y envío. Además, el mercado se ve beneficiado porque incentiva a que existan más competidores, lo que deriva a una mayor oferta y eventual bajada de precios, logrando una mayor accesibilidad para los usuarios y consumidores.



LA
INDUSTRIALIZACIÓN
COMO MÉTODO DE
PRODUCCIÓN
ALIMENTARIA ES
BENEFICIOSA EN EL
SIGLO XXI

Es importante generar conciencia no solo en nosotros como ciudadanos de una nación, sino como habitantes del mundo. Con esto en cuenta cabe resaltar la responsabilidad social que cargamos por un mejor futuro, más cercano que lejano. En el transcurso de la pandemia se vio afectada Las evidencias son irrefutables, estamos sufriendo una serie de impactos socioeconómicos y ambientales donde la responsabilidad cabe únicamente en nosotros los seres humanos.



LA
INDUSTRIALIZACIÓN
COMO MÉTODO DE
PRODUCCIÓN
ALIMENTARIA ES
BENEFICIOSA EN EL
SIGLO XXI

Debemos dejar el pensamiento individualista a un lado, el que solo privilegia y beneficia a las élites mundiales, y empezar a construir empáticamente una sociedad civil con carácter y respeto por lo que nos rodea, sea de más individuos o territorios, que en ambos casos tenemos que cuidar y respetar. Por esto, como consumidores tenemos mucho más poder de lo que pensamos, ya que al preferir productos locales apoyamos al desarrollo económico, pero además fomentamos el estilo de vida sostenible que abarca la salud y cuidado del medioambiente.

BIBLIOGRAFÍA

- Bustos, C. (2021). La importancia de la compra local. La Quinta Emprende. <https://laquintaemprende.cl/opinion/la-importancia-de-la-compra-local/>
- Democracy now!. (2013). Video sobre campaña "Behind the brands" Behind the Brands: On Food Justice, Oxfam Gives Coca Cola, Kello (Video). https://www.youtube.com/watch?v=KTZYgRVI_6k
- FAO. (2016). El clima está cambiando. La alimentación y la agricultura también. Organización de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura. <https://www.fao.org/zhc/detail-events/es/c/413853/#.~:text=El%20aumento%20de%20las%20temperaturas,a%20la%20seguridad%20alimentaria%20mundial>
- Norton, D. (2004). EL SECTOR AGRÍCOLA Y EL CRECIMIENTO ECONÓMICO. EN: Política de desarrollo agrícola. Conceptos y principios. ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN. Roma, 2004
- Salazar, A. (2018). 10 MULTINACIONALES QUE MANEJAN EL MERCADO GLOBAL DE ALIMENTOS. Revista alimentos. <https://www.revistaalimentos.com/10-multinacionales-manegan-mercado-global-aliment-os/#.~:text=En%20este%20estudio%20se%20establece>

EL PRODUCTO LOCAL COMO VALOR SOCIAL DENTRO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

La globalización en términos de la economía mundial se ha encontrado presente en varias de las primordiales modificaciones dentro del sector agroalimentario a partir de finales del siglo XIX, en donde se ha visto manifestado con enorme fuerza diversos cambios tan significativos como lo es el desarrollo de la ganadería exhaustiva y la transformación de la producción de cereales. Esto ocurrió alrededor de los años cincuenta del siglo XX y ha generado modificaciones profundas en el consumo de las naciones desarrolladas (Kalmanovitz & López, 2007).

El aumento del comercio internacional permite la deslocalización de las producciones agrarias, la especialización de enormes países y el mejor aprovechamiento de las características productivas, sin embargo simultáneamente puede dejar en mala situación a las producciones locales, que se encuentran abocadas a desempeñarse en mercados de talla diferencial o específico, y puede imponer a una especialización provechosa desmesurada a territorios con poco desarrollo y sin capacidad negociadora para lograr alquileres idóneos que se ven privados del abastecimiento local de sus alimentos más consumidos (Langreo, 2008).



Sin embargo, tal vez la aportación más significativa de la agricultura sea que, para bastante más de 850 millones de personas que sufren de malnutrición, la más grande parte de ellas en las regiones rurales constituye un medio para salir de la hambruna. Únicamente cuentan con una entrada segura a los alimentos si los generan ellos mismos o poseen dinero para comprarlos. La actividad económica que da más modalidades de triunfar a nivel monetario en las regiones rurales es un sector floreciente de la ingesta de alimentos y la agricultura.

Si las naciones han trabajado activamente en la formulación de las reglas alimentarias del Codex y son usadas en la preparación de sus normatividades nacionales, existe enorme posibilidad de que sus productos cumplan con los requisitos del mercado mundial.

A partir de 1963, el sistema del Codex ha evolucionado de una manera abierta, transparente e inclusiva para afrontar a los nuevos retos. El negocio mundial de alimentos es un sector que crea 2.000.000 millones de dólares al año y en el cual se generan, comercializan y transportan una cantidad enorme de millones de toneladas de alimentos. Los productos locales van a poder competir con los importados en equidad de condiciones si son elaborados bajo las reglas de todo el mundo. Si el control de los alimentos se hace en un marco efectivo de gestión transparente con base en el criterio universal, las naciones estarán mejor equipadas para afrontar los retos del nuevo orden mundial (Morón, 2001).

En Colombia, el sector del campo es uno de los más importantes ejes que mueve el territorio, tanto en el asunto económico, como en el marco de la estabilidad alimentaria. Y es que nuestra región, de acuerdo con la FAO (Organización de la ONU para la Alimentación y la Agricultura), puede transformarse en una de las monumentales despensas de todo el mundo, puesto que pertenece a los 7 territorios en América Latina con más potencial para el desarrollo de zonas cultivables. En este entorno, cabe resaltar que el cultivo no solo constituye la actividad necesaria para aprovisionar de alimentos a la población de Colombia, sino además una tarea que aporta al suministro de otras naciones con productos como el café, aceite de palma, panela, banano, cacao, frutas, productos lácteos, carne de bovinos, porcinos, entre otros (Carrasco & Tejada, 2008).

Al final, en las últimas décadas la producción a nivel agrícola se ha venido orientando hacia un modelo basado en la exportación de alimentos. Cultivos como el maíz y el frijol permanecen siendo desplazados por los cultivos no clásicos, orientados a la venta de frutas, cereales, carnes que priman en los mercados mundiales. Este fenómeno perjudica a la estabilidad alimentaria de la nación en el sentido de que se crea para el exterior, con los inconvenientes de ingreso a los alimentos que esto puede conllevar. Tomar consciencia para consumir productos locales ayuda, no obstante, a conservar y desarrollar la economía de nuestra región geográfica. Ayudando a mantener el medio ambiente y ayudar a la diversidad de los componentes que nos benefician a todos.



BIBLIOGRAFÍA

- Carrasco, H., & Tejada, S. (2008). Soberanía alimentaria: la libertad de elegir para asegurar nuestra alimentación. Soluciones Prácticas.
- FAO (s.f). La importancia de la agricultura en la actualidad. Recuperado de <https://www.fao.org/3/a0015s/a0015s04.htm>
- Kalmanovitz, S., & López, E. (2007). Aspectos de la agricultura colombiana en el siglo XX. Robinson, J and Urrutía, M. Economía Colombiana del Siglo XX. Un análisis cuantitativo. Bogotá: Fondo de Cultura Económica y Banco de la República, 704p, 145-173.
- Langreo, A. (2008). El sistema alimentario mundial principales tendencias y efectos sobre los sistemas alimentarios locales. Distribución y consumo, (100), 258-274.
- Morón, C. (2001). Importancia del Codex Alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos. Revista Salud Pública y Nutrición, 2(3).

LA INOCUIDAD DEBE SER INCORPORADA EN LA SUSTENTABILIDAD GASTRONÓMICA

GARCÍA-ALVARADO, L.-G.; INZUNZA-CHOZA, M.-
A.; HERNÁNDEZ-LOZANO, L.-C.

UNIVERSIDAD PANAMERICANA. ESCUELA DE
DIRECCIÓN DE NEGOCIOS ALIMENTARIOS.



Hoy en día el ser humano trata de buscar alimentos que no solo logren nutrir y satisfacer sus necesidades, sino que también sean accesibles, inocuos; y más importante que no afecte en gran medida al planeta y a todas aquellas especies que lo habitan, incluyendo al ser humano.

El tener y mantener una alimentación sustentable e inocua, no solo beneficia a los suelos y al medio ambiente, sino también a la salud humana; ya que se busca obtener alimentos nutritivos, seguros, variados y producidos de manera responsable.

En base a esto, surge la sustentabilidad en la gastronomía, como un conjunto de prácticas dentro de los procesos para conservar y proteger los recursos naturales para que el sistema alimentario ocurra de forma responsable con el desarrollo y el futuro de la sociedad. Utilizar alimentos producidos de forma sustentable, colaborar con la comunidad local, valorar la producción y la calidad de los alimentos, respetar la cultura de los alimentos, posibilitar el placer por medio de la alimentación, incentivar la educación ambiental y promover la gestión de la energía, el agua y los residuos en toda la cadena alimentaria, de la producción, manipulación y distribución, son ejemplos de esas prácticas (Binz, 2019); sin olvidarse de la inocuidad durante todo este proceso ya que la FAO determina que garantizar la seguridad alimentaria es un proceso complejo que empieza en la explotación agrícola y termina con el consumidor.

No solo el consumidor final tiene la obligación de llevar a cabo una sustentabilidad alimentaria, sino también todos aquellos establecimientos dedicados a la industria gastronómica. Para poder llegar al objetivo de llevar a cabo una gastronomía sustentable, es necesario aplicar a la práctica compromisos que ayuden a llegar a tal finalidad; como el invertir en tecnologías que ayuden a reducir el consumo de agua, el utilizar productos de compra local o autóctonos de la región, la activación de huertos orgánicos, la implementación de cestos de basura orgánica e inorgánica y, sobre todo, el utilizar la menor cantidad de desechos inorgánicos, buscando alternativas de solución a este problema (Binz,2015).

Actualmente la industria restaurantera está implementando el uso de huertos urbanos donde produce y cosecha sus propias materias primas, con el objetivo de tener productos frescos y muchas veces orientados a productos orgánicos, en este sentido el término orgánico conlleva a no hacer uso de insecticidas.

Uno de los ejemplos de estos productos, son los brotes germinados que son minúsculos almácigos que se recolectan entre 6 y 21 días después de la germinación.

Son pequeños, pero de sabor intenso, resulta muy práctica su producción, ya que para estos microcultivos las necesidades son pocas: es un cultivo de interior que requiere sol, ideales para bandejas de plástico u otros contenedores poco profundos y bien drenados, se usa vermiculita, un complemento para mejorar la retención de agua, la capacidad de aireación y la retención de nutrientes (Ponce de León De Lama C.et al., 2020).





Estos brotes obtenidos por medio de huerto urbano, muchas veces pueden representar un riesgo para los consumidores cuando no son tratados adecuadamente o cuando el ambiente donde se produce carece de prácticas higiénicas; ya que este tipo de productos tienen un pH, agua disponible y nutrientes óptimos para el desarrollo de microorganismos patógenos. El riesgo ocurre cuando el agua utilizada para el riego no es potable; este tipo de productos con frecuencia no se desinfectan para que no se dañen por lo delicados que son, por lo que, al no desinfectarse y tener condiciones óptimas para desarrollo de microorganismos, estos últimos pueden llegar hasta el comensal y causar una enfermedad transmitida por alimento.

En conclusión la industria gastronómica que se está comprometiendo al cuidado del medio ambiente, implementado prácticas de sustentabilidad para tener una producción limpia y evitar el desgaste de los recursos, no puede dejar de lado la importancia del buen manejo de los productos desde la producción, cosecha, almacenamiento, preparación hasta que llegan al consumidor, se pueden adoptar prácticas de inocuidad en estos procesos de sustentabilidad y con ello tener alimentos frescos, nutritivos, variados y sobre todo seguros.

BIBLIOGRAFÍA

- Benita M. Beamon, (1999) "Designing the green supply chain", Logistics Information Management, Vol. 12 Issue: 4, pp.332-342. Recuperado el 7 de agosto de 2017, de <https://doi.org/10.1108/09576059910284159>.
- Binz, P. (2019). Gestión de la Gastronomía Sustentable, Prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes. Estudios y Perspectivas en Turismo, vol. 28, núm. 2, pp. 507-525.
- Binz, P.; Theodoro, H. & Bernardi, J. R. (2015). Qualidade higiênico-sanitária na produção de refeições em hotéis. Pôster apresentado no II Simpósio de Segurança Alimentar, Bento Gonçalves.
- Echeverría, M. (2020). Lo que debes saber sobre gastronomía sustentable. The Food tech. Recuperado de <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/lo-que-debes-saber-sobre-gastronomia-sustentable/> 3 abril 2022.
- Ponce de León De Lama C.; Torija Isasa, E.; Matallana González, M. C.; Pintado García, C., (2020). Interés de los germinados y su Seguridad Alimentaria. Nutr. clín. diet. hosp. 40(1):62-73



COLOMBIA DE LA MANO CON EL PRODUCTO LOCAL

Daniela Berdugo
UNIVERSIDAD DE LA SABANA

Colombia es un país con gran potencial en producción de alimentos, pero debemos saber que no estamos aprovechando de la mejor manera este potencial; lo que trae como consecuencia la falta de desarrollo en el sector. Los campesinos en Colombia representan un 43,6% de la población (Semana, 2020) y 42,9% de ellos son pobres (cultura, 2021) , datos que nos advierten que son muchos colombianos, los que necesitan ayuda al ejercer estas actividades. Además, su labor es un esfuerzo necesario, pues Colombia importa el 30% de los alimentos que consume (espectador, 2021) equivalentes a 12 millones de toneladas de comida, Apoyar a los campesinos significaría mayor producción y ganancia para ellos y así mismo menos importaciones, lo cual aumentaría el PIB y riqueza del país. Es decir que es una oportunidad económica que está perdiendo el país, pues podría cubrir parte de esta demanda al competir con los productos importados. Entonces ¿Cuál es la importancia de apoyar el producto local y el agro dentro de la industria alimentaria?

En mi opinión, como colombianos debemos apoyar a las personas que se sustentan de esta actividad comprando sus productos, pues es una profesión de la cual dependen muchos hogares. Desde el punto de vista cultural, también se generan beneficios al apoyar los productos locales, pues la gastronomía, al tomarlos e incluirlos en la industria alimentaria les da valor, además de dar valor agregado a la cultura de la zona de donde pertenecen, al dar a conocer la muestra gastronómica de dichas poblaciones, generando así diversos ingresos como lo es el turismo gastronómico. Así mismo las empresas les darán valor a los productos al desarrollar estos insumos locales de manera industrial, haciendo que las ganancias de los campesinos incrementen.

Viéndolo desde el lado económico, puede que las empresas no lo aprovechen por ser un sector subdesarrollado en comparación con el de otros países de los que importan, pero este desarrollo no se dará hasta que no se le de valor a los productos locales. Es por esto que se necesita priorizar y apoyar el desarrollo del producto local; con la creación de productos a base de ingredientes locales, innovando con tecnologías como el riego a goteo y la maquinaria dentro de la agricultura, alcanzando estándares que encontramos en los productos importados, dándole así no solo capacidad para competir contra las importaciones, sino también exportar y darle valor internacional al agro colombiano.

Además, actualmente la industria alimentaria no es ajena a la vulnerabilidad de las cadenas de suministro por la guerra en Ucrania y la pandemia transcurrida durante los últimos años, donde se ha visto una carencia en la industria alimentaria y su importación, lo que nuevamente nos invita a mirar al campo colombiano como una buena inversión a largo plazo.

Una empresa no solo mueve la economía, también afecta a la sociedad a la cual pertenece; la industria alimentaria tiene relacionada una cadena agroalimentaria que comienza desde los productores de alimentos hasta el consumidor y toda esta cadena es afectada por las acciones de la industria. Cuando una empresa decide comprar productos locales, está apoyando al crecimiento de la sociedad a la que pertenece dicho producto y a su desarrollo tanto social como económico, brindándole nuevas formas de trabajo a estas comunidades y otorgando mayor demanda de los productos agrícolas de la región.

Es beneficioso para las empresas tener una cercanía con sus productores y así implementar si es posible en su modelo de negocio esta cadena de producción; en donde los productores locales son importantes, pues al darles valor se desarrolla también su industria brindando productos de mayor valor y calidad, creando así un ciclo virtuoso en el valor de los productos locales (Porter, 2011).

Apoyar al producto local también contribuye a la protección de la biodiversidad agrícola, pues se siguen cultivando las especies locales y se les da valor desde el productor hasta el consumidor creando una demanda mayor, lo cual sería de gran ayuda para las familias agrícolas de nuestro país y de gran inversión para las empresas que apoyen el producto local.

En conclusión, apoyar al producto y agro local en la industria alimentaria es importante por muchas razones, desde apoyar al productor y a su familia hasta desarrollar la sociedad a la que pertenece, brindándole mayor ingreso económico y dándole la respectiva importancia a su labor, pasando por la industria en sí y las oportunidades de crecimiento para las empresas y para la nación, hasta el cuidado de la biodiversidad y del ambiente al reducir las emisiones al consumir productos locales.

BIBLIOGRAFÍA

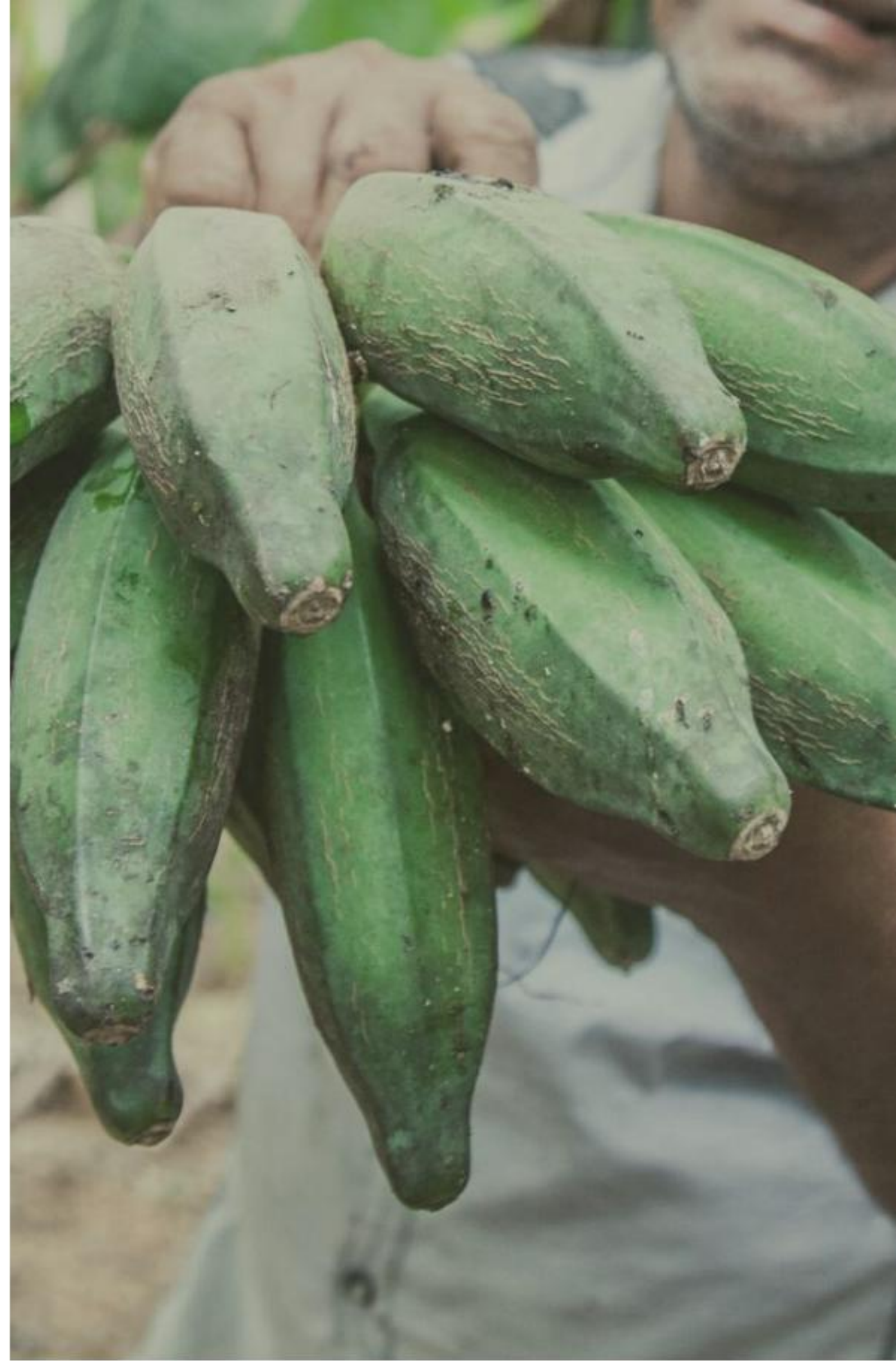
Cultura, M. d. (30 de 04 de 2021). Pobreza monetaria en el sector rural disminuyó 4,6 puntos porcentuales en 2020. Bogotá: Agencia de desarrollo rural.
espectador, E. (4 de 03 de 2021). Obtenido de El espectador: <https://www.elespectador.com/ambiente/colombia-importa-el-30-de-los-alimentos-que-consume-articulo/>
Porter, M. y. (2011). Creating Shared Value. How to reinvent capitalism . Harvard Business Review, 1 - 17.
Semana. (15 de 04 de 2020). Obtenido de Semana: <https://www.semana.com/pais/articulo/asi-son-los-campesinos-colombianos/284136/>

CONSUMO ÉTICO, MÁS ALLÁ DEL “MADE IN COLOMBIA”

Gabriel Felipe Castro
UNIVERSIDAD DE LA SABANA

Una idea general dentro de la alimentación es que el consumo de productos “orgánicos” es bueno, pocos pesticidas, producto local, te lo venden en bolsas de fácil compostaje e incluso pareciera que les pagan mas a quienes trabajan en estas tiendas, todo tiene una apariencia más limpia, que hace parecer todo el proceso como algo bueno para el planeta y el productor. Si bien esto puede tener su parte de razón, la realidad es que no es tan simple, hay muchos otros factores que influyen en que es algo bueno para el consumo, en realidad el consumo de estos productos, que tienden a ser mas costosos que el producto “normal”, es un privilegio que no todo el mundo puede permitirse.

Ahora, empezando con la revisión de las cosas que complican esta premisa, el consumo orgánico es un privilegio, no solo de quien se puede permitir comprarlo, sino de quien se puede permitir producirlo. Porque como nos dice ocurre en Colombia, todo producto cultivado debe venir de una semilla certificada (Vargas; Acevedo; Salgado, 2020).



El problema es que certificar semillas es tan costoso que la mayoría de los campesinos no pueden certificar sus propias semillas, así que esto deja con dos opciones a los campesinos que quieren vender para producir una ganancia, la primera opción es tener de donde hacer una inyección de dinero que les permita certificar un lote de semillas, vendiéndolas como orgánicas a un precio mas alto, lo que les permitiría certificar el siguiente lote. La segunda opción es la alternativa más común, comprar semillas ya certificadas de un tercero, semillas que en su mayoría de casos no pueden ser vendidas como orgánicas.

Otro problema alrededor de este sistema es que actualmente hay una escasez de productos colombianos en Colombia, no por culpa de que no se produzca, sino que por diferentes tratados de libre comercio Colombia exporta la mayoría de su producción, lo que hace que en Colombia se deban consumir productos importados, esto provoca que el consumo interno sea algo a lo que no todo el mundo pueda acceder no solo porque son mas costosos, sino porque no hay tantos.

Ante esto, una plaza de mercado parece una buena opción, siendo que estas son compras mas directas con los productores colombianos (Hermida Castillo & Arrieta Loyo, 2014). Pero dentro de estas plazas siguen existiendo los problemas anteriores, como el consumo de productos que usen pesticidas que dañan a los productores colombianos, como el glifosato (Nivia, 2000.). Por todos estos problemas, un consumo ético es un privilegio actualmente en Colombia y ni tanto, además de que los beneficios de este consumo ético les llegan a personas que ya de base tienen el privilegio de poder certificar sus semillas.

En conclusión, el problema de los malos tratos al ambiente y al productor promedio en el campo colombiano es un problema sistémico, no un problema que el ciudadano de a pie pueda arreglar comprando en un mercado orgánico. Aunque, no podamos hacer nada como individuos, pero si como pueblo, cabe recalcar que por más que, aunque no lo parezca vivimos en una democracia, la cual nos permite cambiar cosas en el sistema y nuestra presión grupal sirve para marcar una diferencia, tenemos el ejemplo de las protestas recientes por la reforma agraria.





Así que la verdadera importancia la debemos hacer como grupo, si podemos comprar y consumir comida orgánica, hagámoslo, pero debemos pensar que, si debe haber un cambio, debe ser un cambio al cual tenga acceso todo el mundo. Si los beneficios no son para todos y dependen de tu situación socioeconómica, no es un cambio para bien, es otra capa de clasismo con pintura de ser “ético”. Por esto, la solución real debe ser una solución al sistema, no a los agentes que permiten que dentro del sistema se cometan estas injusticias.

BIBLIOGRAFÍA

- Hermida Castillo, H., & Arrieta Loyo, G. (2014). Plazas de mercado en Bogotá, generadoras de residuos y desarrollo. *Conama*, 2–5.
- Las leyes que privatizan controlan el uso de las semillas y criminalizan las semillas criollas - Semillas. (n.d.). Retrieved April 25, 2022, from <https://www.semillas.org.co/es/las-leyes-que-privatizan-controlan-el-uso-de-las-semillas-y-criminalizan-las-semillas-criollas>
- Nivia, E. (2000). Efectos sobre la salud y el ambiente de herbicidas que contienen glifosato.
- Vargas-Chaves, J., Acevedo-Caicedo, F., & Salgado-Figueroa, E. (2020). Las cooperativas rurales una oportunidad para repensar el rol del Estado frente a los impactos de la regulación de semillas en Colombia.



EL PRODUCTO LOCAL Y SU RELACIÓN CON LA INDEPENDENCIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

De acuerdo con el diario La República (2021) la frontera agrícola, o potencial para cultivar, en Colombia se extiende a 40 millones de hectáreas. Esto significa que en aproximadamente el 40% del territorio del país se podrían llevar a cabo actividades agropecuarias que en últimas favorecerían la evolución de la industria alimentaria en Colombia. Sin embargo, de esta cifra tan significativa sólo se destinan para fines de cultivo 7 millones de hectáreas. Más asombroso aún es que, teniendo este potencial agrícola, Colombia importa cerca del 30% de sus alimentos, entre los cuales principalmente se encuentran el maíz, el trigo y el azúcar de caña (El Espectador, 2021). Todos estos productos se cultivan y se comercializan dentro del territorio nacional, sin embargo, deben ser importados. Ahora bien, teniendo en cuenta estas cifras, es oportuno demostrar que el fortalecimiento del consumo de productos internos, especialmente del sector agro, beneficiaría enormemente el alcance de la industria alimentaria en el país, logrando remediar balances negativos en lo que respecta a la independencia y seguridad alimentaria.



EL PRODUCTO LOCAL
Y SU RELACIÓN CON
LA INDEPENDENCIA Y
SEGURIDAD
ALIMENTARIA



De acuerdo con Cajal (2017) la dependencia alimentaria en un Estado se da cuando, este debe importar una gran cantidad de alimentos para abastecer la demanda interna de insumos. Esta situación se da normalmente cuando el mercado interno del país no es lo suficientemente grande para proveer todos los alimentos que son necesarios para alimentar a la población. La dependencia alimentaria es bastante indeseada, sobretodo si se habla de un Estado que cuenta con un territorio, en el que un vasto porcentaje de tierras es cultivable y aprovechable, y sus características geográficas dan lugar a una producción de diferentes especies vegetales. La principal consecuencia de la dependencia económica es la fluctuación de precios de los alimentos a consecuencia de factores que se escapan al control del Estado (Cajal, 2017). Colombia sigue esta tendencia siendo un país que, como se indicó anteriormente, importa alrededor del 30% de sus productos agrícolas. Para citar un ejemplo reciente, en el contexto de la pandemia de Covid-19, en 2021 el Banco de la República (2021) indicó un aumento en la inflación de diferentes bienes importados, entre ellos los alimentos, debido a los contextos de producción y logística de transportes en todo el mundo. Si bien, el Estado no puede controlar factores de otras economías, sí debe cargar con las repercusiones de un aumento de precios generado por estas situaciones. Reduciendo entonces, la cantidad de alimentos importados y maximizando la cantidad de productos agro producidos y comprados directamente en el mercado interno, el Estado colombiano podría tener un mayor control sobre los precios de alimentos ayudando así a reducir la inflación que afecta a la industria alimentaria que depende enteramente de los precios de estos bienes.

Ahora bien, este aumento de precios generado por la dependencia alimentaria en el exterior repercute directamente en los precios de la canasta básica familiar. Esta repercusión genera un fenómeno económico conocido como la inseguridad alimentaria. De acuerdo con la FAO (2022) “una persona padece inseguridad alimentaria cuando carece de acceso regular a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para un crecimiento y desarrollo normales y para llevar una vida activa y saludable”. Estudios de la Universidad Externado (2020) determinan que el 54,2% de los colombianos sufre de inseguridad alimentaria y el hecho de que los precios no dependan de factores que pueden ser prevenidos o controlados por el Estado influye notoriamente en estos porcentajes. En efecto, la variación de precios influye drásticamente en que las personas no puedan acceder a todos los alimentos necesarios para su desarrollo vital. Ahora bien, en el contexto de la pandemia del Covid-19, en 2020 de acuerdo La República (2021) el agro colombiano fue uno de los únicos sectores que creció y aportó a la economía colombiana. Teniendo en cuenta lo anterior, también reportó que, gracias a la producción agrícola del país, se pudieron mantener ciertos precios constantes en materia de alimentos dado que los problemas en el exterior no tenían mucha influencia en la producción interna y el manejo del gobierno ayudó en gran medida a que no hubieran desabastecimientos. Por lo tanto, se demuestra que un incentivo en la producción y consumo de los productos internos del agro puede ayudar a mantener los precios del sector de la industria alimentaria más bajos, aumentando la oferta de estos bienes y así previniendo la inseguridad alimentaria.



En conclusión, es evidente que es necesaria una política que logre la competitividad de la producción interna agro en el país para con los productos importados. Sin embargo, también se demuestra necesaria una campaña que logre incentivar la compra de productos locales a favor de los importados para dejar atrás y desmitificar la creencia de que “lo importado siempre es mejor”, teniendo en cuenta esto, esta solución sería a corto plazo, pero se podría abordar la repartición de tierras de forma equitativa y la disponibilidad de la misma que sean aptas para el desarrollo de productos agro.



BIBLIOGRAFÍA

- Banco de la República. (2021) La inflación de los costos de las importaciones en 2021. Recuperado de: <https://www.banrep.gov.co/es/blog/inflacion-costos-las-importaciones-2021>
- Cajal Flores, Alberto. (17 de julio de 2017). Dependencia alimentaria: causas, consecuencias y ejemplo. Liferder. Recuperado de: <https://www.liferder.com/dependencia-alimentaria/>
- El Espectador. (2021). Colombia importa el 30% de los alimentos que consume. Recuperado de: <https://www.elespectador.com/ambiente/colombia-importa-el-30-de-los-alimentos-que-consume-articulo/>
- FAO (2022). Hambre e Inseguridad Alimentaria. Recuperado de: <https://www.fao.org/hunger/es/>
- La República. (2021). Se debe apostar por el consumo de productos locales para dinamizar la economía. Recuperado de: <https://www.larepublica.co/especiales/500-ideas-para-avanzar/se-debe-apostar-por-el-consumo-de-productos-locales-para-dinamizar-la-economia-3026686>
- La República. (2021). Colombia solo tiene cultivado 17,5% de hectáreas del total de su potencial agrícola. Recuperado de: <https://www.larepublica.co/economia/colombia-solo-tiene-cultivado-175-de-hectareas-del-total-de-su-potencial-agricola-3226800>
- Universidad Externado de Colombia. (2020). ¿Colombia está a tiempo de replantear su política de seguridad alimentaria y promover la soberanía alimentaria?. Departamento de Derecho del Medio Ambiente. Recuperado de: <https://medioambiente.uexternado.edu.co/colombia-esta-a-tiempo-de-replantear-su-politica-de-seguridad-alimentaria-y-promover-la-soberania-alimentaria/>



EFECTO DE LA GUERRA UCRANIA-RUSIA AL SECTOR ALIMENTARIO

ANDREA CAMARGO
UNIVERSIDAD DE LA SABANA

Desde febrero del 2022 se está viviendo la guerra entre Ucrania y Rusia, la cual ha alterado el equilibrio macroeconómico mundial afectando al 93% de los productos de la Canasta Básica Familiar. (Portafolio, 2022). Esto ha generado múltiples consecuencias en el comercio tales como el aumento de precios en productos básicos y en los suministros agrícolas. Un ejemplo de esto, son las exportaciones de trigo y maíz a territorios ubicados en el Medio Oriente y en África, ya que los países involucrados en esta guerra son los que exportan el 40% de estos productos (ONU, 2022); estos son los productos locales que se venden en el mismo territorio.

A pesar de que uno de sus fines es limitar las necesidades de transporte, también se ve involucrada la agricultura, la cual es la producción y la comercialización de los cultivos y productos ganaderos, que contribuyen en el progreso, crecimiento social y económico de un país. (DVA, 2021) Motivo por el cual surge la siguiente pregunta; ¿Cuál es la importancia de apoyar el producto local y el agro dentro de la industria alimenticia en el contexto de un conflicto armado internacional?

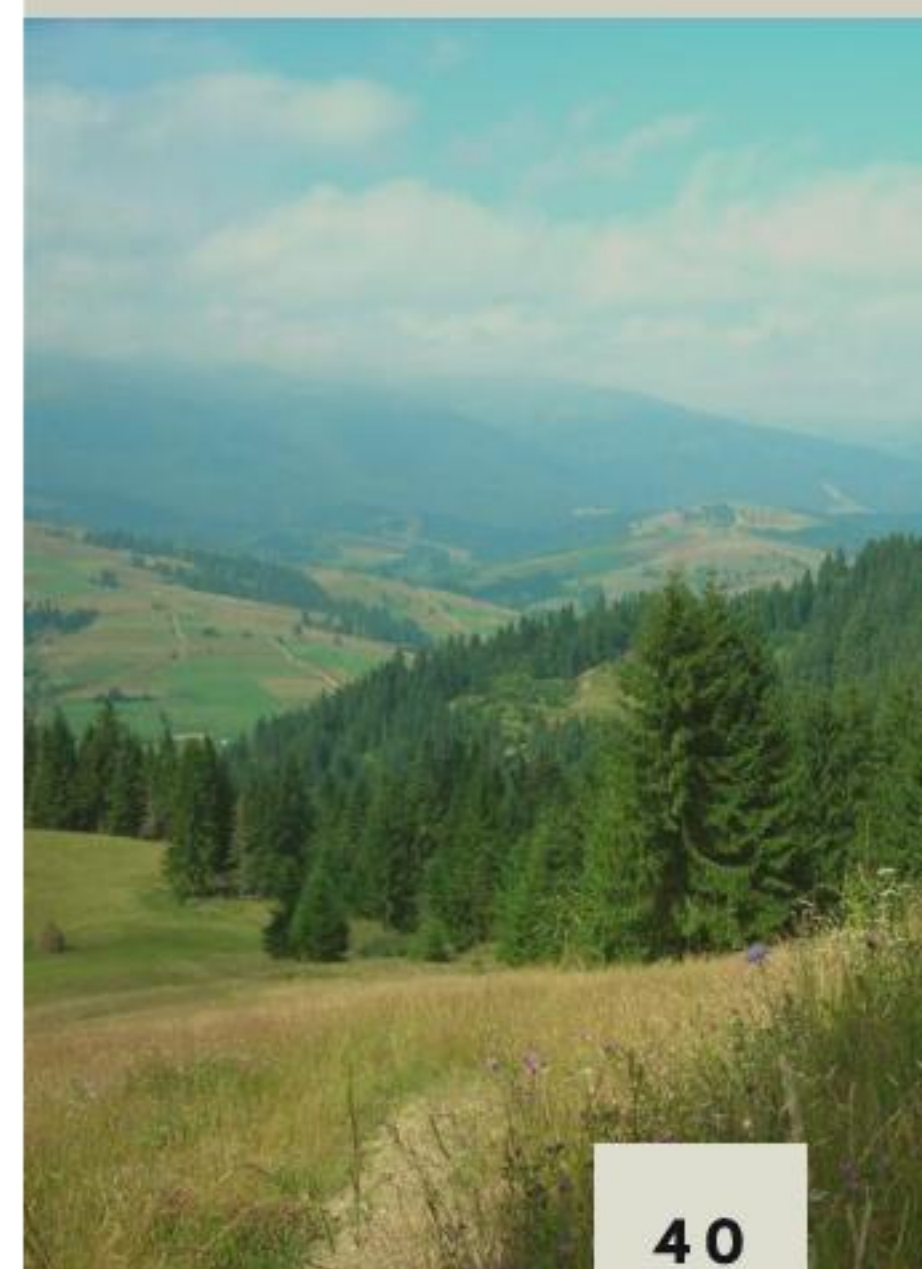
EFEECTO DE LA GUERRA UCRANIA-RUSIA AL SECTOR ALIMENTARIO

El sector agro es uno de los principales ejes de un país, ya que constituye la actividad de proporcionar alimentos. En algunos países hay sustento alimenticio que los gobiernos subsidian, por tal motivo, para el agricultor es sencillo cultivar y comercializar los productos, pero no en todos los países lo hacen. Un ejemplo de los casos previamente mencionados puede ser el arroz, producto que en nuestro país no es subsidiado y por lo tanto, para los vendedores es difícil distribuirlo, ya que ellos tienen que asumir los gastos y por eso su precio es elevado.

Para que no suceda esto, una de las medidas en las que el gobierno debería tomar acción es brindar apoyo al sector de producción y comercialización de productos para un beneficio general. Esto significa que, si los agricultores no reciben la ayuda necesaria, no hay forma de generar los alimentos básicos para el resto de la población.

Actualmente se está viviendo una guerra que afecta a los agricultores y al producto local, pongamos por caso el fertilizante, ya que Ucrania era el mayor generador de este y que debido a la misma guerra la mayoría de los países quedaron sin el suministro, por lo que ha tocado conseguirlo por otros medios a un precio mayor, provocado por la demanda. (ONU, 2022)

Otro ejemplo de las repercusiones de la guerra son los productos del trigo y el maíz, esto teniendo en cuenta que Ucrania y Rusia fueron entre el 20 y el 30% de exportadores mundiales de tales productos, pero que, por motivos de la guerra (FAO, 2022) los precios de los alimentos aumentaron en un promedio de 159,3 puntos en marzo del año 2022 (ONU, 2022).





Este es un hecho que perjudica al agricultor, según expone el profesor de la Universidad Javeriana Rémi Stellan “Para producir algunas mercancías en muchos casos es obligatorio importar algunos insumos, y no hablamos solo de maquinaria o herramientas, sino también de pesticidas y productos químicos. Para la producción de carne, pollo, huevos o productos lácteos también se requieren insumos o alimentos para los animales”. Lo que indica que obtienen el deber financiero en los pagos hacía sus empleados, deudas, créditos y más. (Portafolio, 2022)

La efectividad en la economía incide de igual manera en la alimentación saludable, ya que, por falta de cantidad del sustento alimenticio la población más baja económicamente a nivel mundial podría verse obligada a depender de este, por lo tanto, la nutrición de las personas se vería afectada por tema de precios, generalmente se suele consumir alimentos poco sanos por su valor, lo que genera una dieta poco balanceada. (Gutiérrez, 2022).

Según un estudio realizado en la Universidad Javeriana en el año 2014, llamado “Exploración cualitativa de las percepciones de familias de estratos 1, 3 y 5 en Bogotá, frente a atributos de la alimentación saludable”, se dice que los problemas socioeconómicos impiden a las personas una seguridad alimentaria y adquirir alimentación saludable, aunque todos sepan que son estos términos. Además, que las personas están habituadas a una ayuda externa que no contribuye con una dieta balanceada.

EFEECTO DE LA GUERRA UCRAÍNIA-RUSIA AL SECTOR ALIMENTARIO



Debido a la guerra Ucrania-Rusia, podemos concluir que la economía a nivel mundial se ve afectada en el aumento de precios en los alimentos. Esto ocasionó imprevistos en sus importaciones, exportaciones y en las dietas balanceadas por sus costos elevados que provocaron controversias en los compradores. Es por eso que se debe apoyar el producto local y el agro dentro de la industria alimentaria, porque sin ellos no tendríamos los suministros alimenticios básicos, ni el provecho ganadero.

Debido a la guerra Ucrania-Rusia, podemos concluir que la economía a nivel mundial se ve afectada en el aumento de precios en los alimentos. Esto ocasionó imprevistos en sus importaciones, exportaciones y en las dietas balanceadas por sus costos elevados que provocaron controversias en los compradores. Es por eso que se debe apoyar el producto local y el agro dentro de la industria alimentaria, porque sin ellos no tendríamos los suministros alimenticios básicos, ni el provecho ganadero.

BIBLIOGRAFÍA

- Ajuntament de Barcelona. (2011). Cápsula de tendencia sectorial: Alimentación. Recuperado 26 de abril de 2022, de https://treball.barcelonactiva.cat/porta22/images/es/Barcelona_treball_Porta22_Capsula_sectorial_ALIMENTACION_diciembre2011_CAST_tcm24-19686.pdf
- DVA. (2021, 17 marzo). Importancia de la agricultura colombiana. Go Further, Together | Productos Agro químicos para el Campo. Recuperado 26 de abril de 2022, de <https://dva.com.co/importancia-de-la-agricultura-colombiana/#:%7E:text=Desde%20tiempos%20ancestrales%2C%20la%20agricultura,ende%2C%20al%20crecimiento%20de%20estas.>
- FAO. (2022). Índice de precios de los alimentos de la FAO | Situación Alimentaria Mundial | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Recuperado 30 de abril de 2022, de <https://www.fao.org/worldfoodsituation/foodpricesindex/es/>
- GOV. (2022, 20 abril). Apoyos directos. Instrumentos de financiamiento. Recuperado de 27 de abril de 2022 de <https://www.minagricultura.gov.co/atencion-ciudadano/preguntas-frecuentes/Paginas/Apoyos-Directos.aspx>
- Gutiérrez, M. (2022, 26 abril). El factor económico es el culpable de una mala alimentación. Pesquisa Javeriana. Recuperado 30 de abril de 2022, de <https://www.javeriana.edu.co/pesquisa/el-factor-economico-es-el-culpable-de-una-mala-alimentacion/>
- ONU. (2022, 14 abril). La guerra de Ucrania lleva los precios internacionales de los. Noticias ONU. Recuperado 30 de abril de 2022, de <https://news.un.org/es/story/2022/04/1506952>
- ONU. (2022, 21 marzo). La guerra en Ucrania impacta en la importación de alimentos de Medio. Noticias ONU. Recuperado 30 de abril de 2022, de <https://news.un.org/es/story/2022/03/1505782#:~:text=La%20guerra%20en%20Ucrania%20impactar%C3%A1,va%20a%20estas%20dos%20regiones.>
- ONU. (2022, abril 19). La guerra en Ucrania pone en peligro la recuperación del comercio. Noticias ONU. Recuperado 30 de abril de 2022, de <https://news.un.org/es/story/2022/04/1507162>
- Portafolio. (2022, 21 febrero). Así han variado los precios de los alimentos en un año. Portafolio.co. Recuperado 30 de abril de 2022, de <https://www.portafolio.co/economia/finanzas/precios-de-los-alimentos-en-colombia-2022-asi-ha-sido-la-variacion-562012>
- Portafolio. (2022, 22 marzo). Factores que estarían influyendo en alza de precios en el país. Portafolio.co. Recuperado 11 de mayo de 2022, de <https://www.portafolio.co/economia/finanzas/factores-que-estarian-influyendo-en-alza-de-precios-en-el-pais-563185>

LA AGRICULTURA COMO BASE DE LA SOCIEDAD

GIANLUCA DORAZIO CUELLAR

UNIVERSIDAD DE LA SABANA



El término industria alimentaria abarca un conjunto de actividades industriales dirigidas al cultivo, tratamiento, transformación, preparación, envasado y distribución de productos alimenticios (Malagié et al., 2016). Esta industria tiene como fin satisfacer las necesidades básicas de los consumidores, por lo tanto, garantizar la seguridad alimentaria de una sociedad y a su vez el desarrollo y crecimiento de un país a través de sus materias primas, las cuales de acuerdo con Malagié et al (2016) “...son de origen vegetal o animal y se producen en explotaciones agrarias, ganaderas y pesqueras” (p. 67).

Para nuestra fortuna, Colombia cuenta con variedad climática y riqueza geográfica que se convierten en factores ideales para la agricultura y como tesoro en nuestro planeta. De acuerdo con Procolombia (2019), Colombia es uno de los siete países establecidos como despensa alimentaria global junto a Argentina, Bolivia, Brasil, Congo y Sudán. Por lo cual, la agricultura se considera esencial no solo para el crecimiento económico del país, sino por lo que significa en un ámbito global.

En el año 2018, la agricultura representó globalmente el 4% del producto interno bruto (PIB) y en algunos países en desarrollo pudo llegar a representar más del 25 % (Banco mundial, 2022).

Es por esto que la idea de apoyar el agro colombiano también permitiría entrar a mayor escala en el mercado internacional, incrementando la calidad y cantidad de las producciones en la industria nacional, generando mayor índice de empleabilidad, crecimiento y desarrollo de nuestro país a nivel socioeconómico.

Actualmente, quienes trabajan la tierra día a día se convierten en uno de los pilares más importantes de la cadena de producción. Sin embargo, este eslabón de la cadena ha sido olvidado dejándolo carente de protección y garantías por parte del gobierno y de la misma población local, sin apoyo logístico, sin vías adecuadas, y como si fuera poco los intermediarios están saliendo mejor beneficiados en el proceso.

Por otro lado, la globalización, los tratados de libre comercio (TLC), las innovaciones tecnológicas, aranceles y las restricciones en el mercado han hecho que agricultores, emprendedores y pequeños-medianos productores no puedan obtener los mismos beneficios que los grandes empresarios, lo que hace que esta sea una de las razones por las que la agricultura ha tenido un retraso significativo al día de hoy (Vargas, 2016). Asimismo, muchos campesinos no cuentan con el dinero, tecnología y capacitación suficiente para ser competitivos en el mercado nacional y mucho menos a nivel global (Vargas, 2016). Esto sin contar otro de los grandes hechos que acechan el producto y mercado nacional: las importaciones (Sierra, 2020).



Desde que Colombia permitió la entrada de productos foráneos iguales a los que se producen en el territorio, los precios variaron en gran medida, la calidad del producto y las preferencias del cliente, lo que provocó pérdidas para productores locales quienes no podían competir con el producto de afuera. Esto sumado a la negociación e intermediarios, que se involucran alargando los tiempos de distribución de los productos y disminuyendo la trayectoria del mismo (Sierra, 2020).

Partiendo de lo mencionado anteriormente, lo ideal sería que primero, el gobierno destine a quienes se dedican a la tierra y a cultivar, un acompañamiento profesional para obtener siembras de excelente calidad, productos inocuos, saludables y a precios justos. De este modo, se fortalecería el desarrollo económico y sostenible a largo plazo del sector agro, a su vez, valorando el trabajo del campesino y trayendo mayor beneficio al productor local con sus productos. Segundo, la promoción de la compra de productos nacionales sobre producto importado promovería también la economía local, siendo más equitativa y justa, creando oportunidades de crecimiento y creación de nuevas empresas en el mismo sector.

En conclusión, el país tiene un gran potencial en el sector de la agroindustria, no solo por la variedad de productos, sino por la riqueza geográfica, capacidad de exportación, fácil adaptación a nuevas tecnologías, innovación y el gran número de campesinos, productores y emprendedores que lo convierten en un país con potencial competitivo a nivel global.





Si logramos explotar este potencial e invertimos en tecnologías sostenibles, educación, capacitaciones, le damos más importancia a la tierra, al trabajo del campo y la producción de alimentos, no solo contribuiríamos en mejorar la calidad de los productos que se producen, sino en habilidades de comercialización y economía en general. Aumentar este potencial y llevarlo con éxito, genera que no solo el sector del agro se beneficie, sino que progresivamente aumente la calidad de vida, estabilidad económica y la economía del país crezca.

Finalmente, las pequeñas y medianas empresas tendrán la oportunidad de lograr un gran impacto en el mercado nacional e internacional, generando una mejor percepción económica global y una atracción de inversión extranjera, alcanzando así el aumento de empleos y salarios para las personas menos beneficiadas, generando un sistema de producción alimentaria sostenible partiendo de lo local.

BIBLIOGRAFÍA

- Banco Mundial, Indicadores de Desarrollo Mundial. (2022). Agricultura y alimentos [Archivo de datos]. <https://www.bancomundial.org/es/topic/agriculture/overview#1>
- Malagjé, M., Jensen, G., Graham, J. y Smith, D. (2016). Procesos de la industria alimentaria. INSST.
- Procolombia. (2019). VENTAJAS DE INVERTIR EN SECTOR AGROINDUSTRIAL EN COLOMBIA. <https://investincolombia.com.co/es/articulos-y-herramientas/articulos/ventajas-de-invertir-en-sector-agroindustrial-en-colombia>
- Sierra, V. (2020). Saldos frescos. <https://1library.co/document/zx2rdk4q-saldos-frescos.html>
- Vargas, K. (2016). La agricultura colombiana en el contexto de la globalización. <https://elcampesino.co/la-agricultura-colombiana-en-el-contexto-de-la-globalizacion>

NECESIDAD PARA DISMINUIR EL DESPERDICIO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS EN LA CADENA AGROALIMENTARIA A FIN DE DISMINUIR NUESTRA HUELLA ECOLÓGICA

Antonio Estevez Rioja, Linda Carolina Hernández Y Julieta Domínguez Soberanes
UNIVERSIDAD PANAMERICANA. ESCUELA DE DIRECCIÓN DE NEGOCIOS ALIMENTARIOS.

En esta reflexión se quiere establecer una iniciativa para lograr la seguridad alimentaria explorando oportunidades dentro de las prácticas sustentables. En particular, exploramos alternativas para establecer prácticas en el área agroalimentaria que pudieran concientizar la importancia de minimizar el desperdicio de alimentos dentro de la cadena de suministro de alimentos.

La FAO ha establecido que la seguridad alimentaria, se puede definir como la capacidad de asegurar las condiciones óptimas dentro del sistema agroalimentario para proveer niveles de suficiencia, estabilidad y autonomía relacionado con la alimentación de todos los pobladores de la tierra. Esto es un reto debido a que necesitamos mayor capacidad de producción de alimentos



ante el crecimiento de la población. Se estima que para el 2050 la población mundial aumentará en 2,000 millones de personas (ONU, 2019).

Por lo que debemos considerar que la pérdida o desperdicio de los alimentos se ha vuelto un problema que puede amenazar el hecho de que se alcance esta seguridad alimentaria. Debido a que hace que los productos aumenten su valor, además de que afecten a las comunidades rurales en la parte social y que tengan un efecto medioambiental negativo (BBC, 2021). Es por ello, que el hecho de no aprovechar al máximo los alimentos tiene muchas aristas y una de ellas se encuentra ligada a la sustentabilidad alimentaria.

Se ha estimado que América Latina desperdicia 127 millones de toneladas de alimentos al año. Si tomamos este dato, podríamos considerar que el desperdicio generado por cada persona sería de 233 kilos de alimentos anuales (Deutsche Welle, 2021).

Si analizamos el tipo de alimentos que se desperdicia, nos sorprendería saber que todos los grupos de alimentos se ven afectados, pero en distinta proporción, ya que algunos de ellos tienen características intrínsecas del producto que los hacen más susceptibles de pérdidas postcosecha, como, por ejemplo, podemos mencionar algunas frutas como las berries.

El desperdicio global de alimentos se divide en “30% de los cereales, entre el 40 y el 50% de las raíces, frutas, hortalizas y semillas oleaginosas, el 20% de la carne y productos lácteos, y el 35 % de los pescados ” (Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2013).

Esto implica que hacen falta más métodos de conservación novedosos y adecuados. Además de proceso pre y post cosecha innovadores. Por otro lado, refleja la necesidad de implementar campañas para utilizar productos hortofrutícolas que no tienen los tamaños o formas adecuadas para ser considerados óptimos desde el punto de vista visual; pero que poseen todos los atributos nutrimentales que otro producto de estas características.



Otro tema que se debe considerar es que para producir alimentos se desarrolla un impacto medioambiental en el planeta. Este impacto se mide a través de un indicador conocido como la huella ecológica.

“La huella ecológica es un indicador de impacto ambiental generado por la demanda que hacemos de los recursos y por los desperdicios que producimos” (CONABIO, 2021).

En este indicador, debemos determinar la cantidad de espacio terrestre y marino necesario por persona para producir todos los recursos y bienes que requiere la raza humana, además de contemplar la superficie necesaria para absorber los desechos que se generan. Es importante mencionar que las actividades que más impactan en la huella ecológica son la quema de combustibles fósiles, la agricultura y la ganadería. Los datos que se presentan actualmente, nos mencionan que un ser humano requiere de 2.7 hectáreas para cubrir su huella ecológica, sin embargo, el planeta solo puede ofrecer 1.8 hectáreas (SEMARNAT, 2017). Con base en esto, se estima que para la producción de 1200 millones de toneladas de comida se necesitan 760 km cúbicos de agua y 4,4 millones de kilómetros cuadrados de terreno.

Para poder revertir esta situación, debemos entender las operaciones unitarias que estamos realizando y que pudieran modificarse a fin de tener un impacto ecológicamente más amigable. Es por esta razón, que debemos tomar en cuenta otros dos indicadores que nos sirven también para analizar nuestras actividades desde un punto de vista ecológico, conocidos como la huella hídrica y la de carbono (Baeza Santana, 2019). Primeramente, sabemos que la huella hídrica, nos va servir como un indicador para medir el volumen de agua utilizado para producir un producto alimenticio, un bien o un servicio. Esto es de suma importancia, ya que en la actualidad nos enfrentamos a cambios climáticos que derivan en sequías; por lo cual al estar desperdiciando alimentos estamos desperdiciando agua. Como ejemplo, podríamos mencionar que para producir una barra de chocolate de 100 g necesitaríamos 2,400 litros de agua. En el caso de 1 kg de café, necesitaríamos 21,000 litros de agua. Y finalmente, para producir 1 kg de res, necesitaríamos 3,100,000.00 litros de agua (Conagua, 2022).

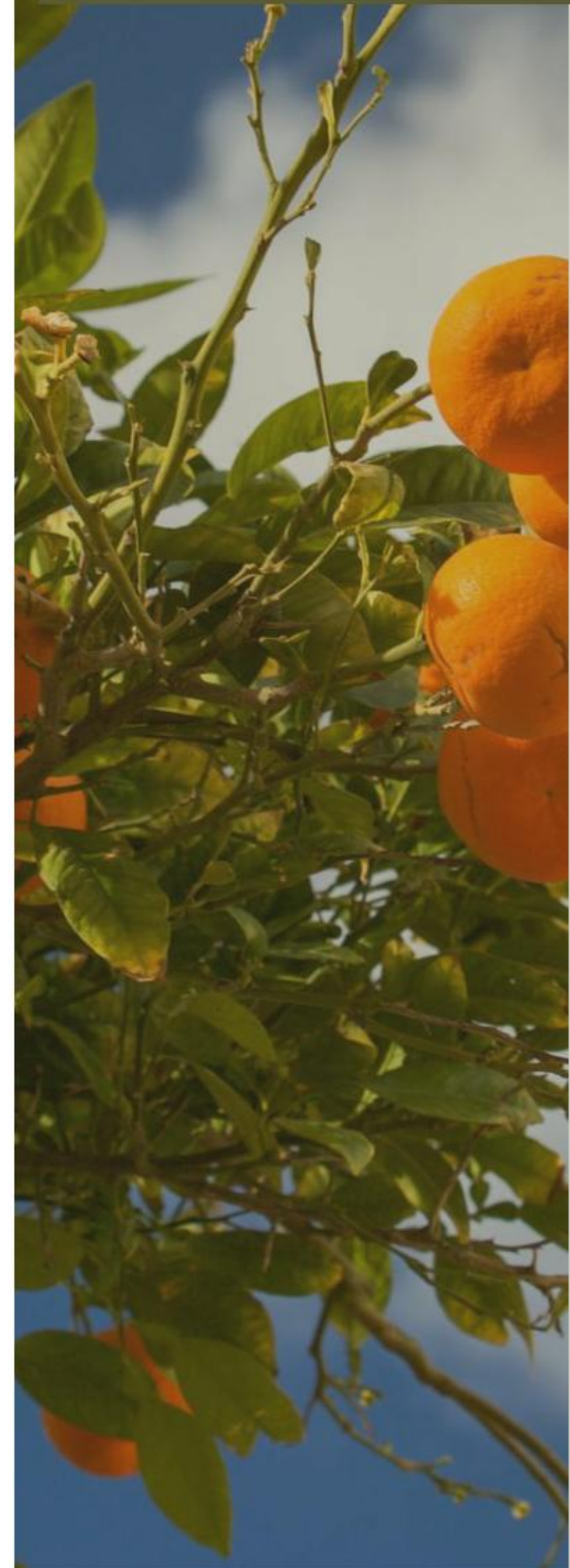
Con relación a la huella de carbono la definimos como: “La medida de impacto de los gases de efecto invernadero producido por nuestras actividades” (CEPAL, 2021); y se mide en dióxido de carbono equivalente, se toma en cuenta este gas debido a que es el más importante de los gases tipo invernadero (GEI), (CEPAL, 2021). Por lo tanto, debemos proceder de la misma forma que lo hicimos para la huella hídrica.

Es decir, para calcular este indicador necesitamos realizar un análisis de todas las actividades necesarias para llegar a la obtención del producto en cuestión tomando en cuenta todo el ciclo de vida del producto. En el caso de alimentos se crea contaminación a partir de los gases generados durante distintas etapas de su producción. Es decir, durante las operaciones de labranza, el uso de fertilizantes (que contienen nitrógeno, fósforo y potasio; y que emiten gases tipo GEI durante su ciclo), operaciones de cosecha, transporte, empaque y traslado al punto de venta.

Además, debemos considerar el costo de huella de carbono de los desperdicios de productos agroalimentarios, que producen una cantidad de gases tipo invernadero asociados con la fermentación que ocurre durante su pudrición y que también genera gases. Algunos ejemplos que pudiéramos mencionar, es que para producir 1 kg de chocolate se producen 19 kg CO₂e, mientras que para producir un kg de carne de res genera 60 kgCO₂e. En promedio, las emisiones de origen vegetal son menores a las de otros tipos de productos alimentarios como el de la carne.

“Se estima que, en el mundo, la agricultura aporta el 10.6% de las emisiones totales, pero que en América Latina y el Caribe las emisiones del sector duplican el promedio global” (Trivelli y Berdegué, 2019).

Por lo cual, nos vemos en la necesidad de innovar en sistemas agroecológicos que reduzcan la producción de este tipo de gases a fin de reducir el impacto del carbono en estas operaciones.





NECESIDAD PARA
DISMINUIR EL
DESPERDICIO DE
PRODUCTOS
AGROALIMENTARIOS
EN LA CADENA
AGROALIMENTARIA A
FIN DE DISMINUIR
NUESTRA HUELLA
ECOLÓGICA



Dentro de estas podemos mencionar el uso de otro tipo de fertilizantes que sean más eco amigables. Por otro lado, eficientizar el uso de energía en los procesos pre y post cosecha

“De acuerdo con la ONU, se estima que entre el 8 y el 10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero, están asociadas con comida que no se consume” (BBC, 2021).

Nuestra huella ecológica ha acelerado el cambio climático y esto se acelerando al tener un alto desperdicio de alimentos. En estos últimos años se han reportado temperaturas elevadas que se espera que vayan al alta en un futuro cercano.

Por otro lado, existe erosión de la tierra, que se puede dar por la excesiva producción de alimentos cultivados que pueden afectar la fertilidad de la misma, ya que esta se va desgastando en nutrientes y minerales. Esto se puede lograr, evitando la tala de árboles y recuperando tierras que cambiaron de uso de suelo y están siendo utilizadas para la agricultura.

Este tipo de cambios, también ha afectado la biodiversidad, ya que el extender territorio de cultivo nos puede llevar a destruir ecosistemas y biomas.

Para contrarrestar esto, a nivel internacional se han creado parques ecológicos como el que se encuentra situado en Chile, en la Patagonia, a fin de poder proteger determinados espacios naturales en nuestro planeta.

Sin embargo, después de analizar estos números es momento de cambiar la producción de alimentos y su consumo a fin de poder disminuir las pérdidas de los mismos. Algunas sugerencias

, podrían ser mejorar las prácticas agrícolas, las técnicas postcosecha de los productos hortofrutícolas. Pensar en diferentes formas de preservar el alimento a fin de aumentar la vida de anaquel. Tratar de mantener condiciones adecuadas de transportación, y en este tema pensar en que debemos incrementar el consumo de alimentos locales o muy cercanos a nuestras comunidades. Se debe reducir el uso de plásticos que se utilizan como contenedores de alimentos a materiales biodegradables. Tener una dieta más balanceada y ecoamigable. Buscar ligar las iniciativas de industrias, gobiernos y academia a fin de trabajar en conjunto con esta triple hélice; lo anterior a fin de invertir en desarrollos de prácticas agrícolas; y de ciencia y tecnología de alimentos que contribuyan en proyectos sustentables.



BIBLIOGRAFÍA

- Baeza Santana, M. E. (2019). Desperdicio de alimentos por supermercados franceses. Beneficios y fallos ocultos de una reforma. CEPAL (2021) Huella de carbono en Bibliogúfas-Biblioteca de la CEPAL. Recuperado el 15 de mayo 2022 de <https://biblioguias.cepal.org/huellacarbono>
- CONAGUA (2022). El agua virtual y la huella hídrica. Recuperado el 15 de mayo 2022 de <https://www.conagua.gob.mx/conagua07/contenido/documentos/infograf%C3%ADa%20huella%20h%C3%ADrica.pdf>
- CONABIO (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad) (2021). La huella ecológica de CONABIO. Recuperado 15 de mayo de 2022 de <https://www.biodiversidad.gob.mx/conabio/que-hacemos/huella-ecologica>
- British Broadcasting Corporation (2017). ¿Cuántos alimentos se desperdician en América Latina?. BBC. Recuperado el 28 abril 2022 de <https://www.bbc.com/mundo/noticias-40674408>
- British Broadcasting Corporation. (2021). Las impactantes cifras que deja el desperdicio de comida en el mundo (y cuáles son sus efectos). BBC. Recuperado 20 abril 2022 de <https://www.bbc.com/mundo/noticias-56322961>
- Deutsche Welle. (2021). Desperdicio global: el 40 por ciento de alimentos no son consumidos D. W. Recuperado el 28 abril 2022 de <https://p.dw.com/p/3xm1j>
- Food and Agriculture Organization. (2013). El desperdicio de alimentos daña al clima, el agua, la tierra y la biodiversidad , FAO. Recuperado el 25 abril 2022 de <https://www.fao.org/news/story/es/item/196368/code/>
- Food and Agriculture Organization. (2017). Escasez de agua: Uno de los mayores retos de nuestro tiempo. FAO. Recuperado 28 abril 2022 de <https://www.fao.org/faostories/article/es/c/1185408/>
- Paúl Fernanda (2021). Las impactantes cifras que dejan el desperdicio de comida en el mundo (y cuáles son sus efectos), UAM Cuajimalpa. Recupedado el 20 abril 2022 de <http://www.cua.uam.mx/news/miscelanea/las-impactantes-cifras-que-dejan-el-desperdicio-de-comida-en-el-mundo-y-cuales-son-sus-efectos>
- ONU (Organización de Naciones Unidas) (2019). La población mundial sigue en aumento, aunque sea cada vez más vieja. Recuperado el 15 de mayo del 2022 de <https://www.un.org/development/desa/es/news/population/world-population-prospects-2019.html>
- SEMARNAT (Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales) (2017). ¿Qué es la huella ecológica? Recuperado el 15 de mayo del 2022 de <https://www.gob.mx/semarnat/articulos/que-es-la-huella-ecologica?diom=es>
- Trivelli, C., y Berdegú, J.A., 2019. Transformación rural. Pensando el futuro de América Latina y el Caribe. 2030 - Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe, No. 1. Santiago de Chile. FAO. 76p. Licencia: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.



SNACKS DE CEREALES COMO FUENTE DE ENERGÍA SOSTENIBLE Y SALUDABLE

ANA DE JESÚS VÁSQUEZ

UNIVERSIDAD DE LA SABANA

Nos encontramos ante el reto de la lucha contra el cambio climático, el planeta tierra se calienta a una velocidad que varios subestiman y por ende se retrasan políticas radicales que lo frenen (Keen, 2021). Este calentamiento proviene de las actividades económicas de producir, comerciar y consumir. En Colombia el sector alimenticio es uno de los que más aporta negativamente en emisiones de carbono, con grandes extensiones de terreno dedicadas a cultivos que no son respetuosos con el medio ambiente. Un ejemplo de esto es la ganadería extensiva que consiste en la tala de bosques para generar pastizales para ganado, implicando una sobreproducción de carne lo que genera grandes emisiones de efecto invernadero (Català, 2020).

En cuanto al sector agrícola, es necesario un cambio y una nueva forma de asumir la economía productiva. Latinoamérica tiene millones de hectáreas de cereales y pastos, pero suelen ser tratados como monocultivos, lo que conlleva a una acidificación y salinización de las tierras fértiles, se altera el equilibrio natural de los suelos y por ende, disminuyen la variedad de bacterias y microorganismos necesarios para mantener la fertilidad del mismo (Salcedo y Guzmán, 2014).

Por otro lado, la carne es un producto de alto valor monetario y por ende no es accesible para muchos. Esto considerando que Colombia es el segundo país más desigual de Latinoamérica, donde el 1 % de la población más rica, es dueña del 81 % de las tierras y los índices de pobreza monetaria son del 39,3% (FAO, 2019).

Ahora bien, los cereales son la fuente principal de la energía que el organismo necesita para realizar actividades diarias, y de fibra cuando se consumen enteros. Entre los nutrientes encontramos vitaminas, minerales, fibra e hidratos de carbono. Además, son fáciles de sembrar y económicos (FAO, 2021).

Es por esta razón, que el primer paso para generar una solución para esta problemática sería llevar a cabo prácticas sostenibles de cultivo con el fin de conservar los suelos de manera orgánica. Utilizando la rotación de cultivos y diversificando la producción de cereales, integrándose con ganado, agricultura y reservas forestales, especialmente cerca de los cuerpos hídricos. Este modelo incrementa el rendimiento de los cereales y su calidad nutricional, al tiempo que reduce los costos para los productores y el medio ambiente (Reeves et al., 2016).



También es fundamental que la industria prevenga, minimice y controle la generación de residuos que puedan impactar negativamente el ecosistema. Todo esto, mediante un modelo de encadenamiento con el cual se gestione de manera eficiente la actividad agropecuaria como el modelo de producción local, que consiste en reducir el transporte de los productos, su almacenamiento o el uso de agua, con el fin de perseguir el equilibrio entre economía, sociedad y medio ambiente (Ortiz, 2019).

Por último, es necesaria la creación de varios productos y/o snacks a base de cereales que sean saludables y accesibles a toda la población, nutricionalmente completos, enriquecidos con los micronutrientes necesarios y sensorialmente apetecibles. De manera que estén disponibles en las tiendas para todo el público, teniendo en cuenta que en la actualidad con la moda de lo fitness, productos así, suelen encontrarse en tiendas especiales y costosas. También es importante, pensar en un ecodiseño en el cual se use menos material, y se produzca un paquete reutilizable, reciclable y duradero (Umaña et al., 2013).

Como resultado de esta solución, se esperaría económicamente un mayor crecimiento agrícola en campesinos con pocas oportunidades laborales, además de oportunidades laborales para distribuidores de alimentos del país, movimiento en el mercado de productos 100% colombianos y, por último, un avance económico en las zonas más afectadas por la pobreza (Félix, Javier, 2013). Nutricionalmente, se espera que estos alimentos puedan ser consumidos por cualquier ciudadano colombiano y así mejorar los índices nutricionales del país (Velásquez y Garlobo, 2020). Todo esto, a consecuencia de que la producción local permite un acceso a alimentos frescos, nutritivos y de bajo costo (Soler y Rivera, 2010).





En conclusión, la realización de alimentos y nuevos productos a través de cereales proporciona igualdad nutricional y aporta también una cierta igualdad gastronómica. Esto es, debido a que los cereales son productos de fácil acceso y que pueden darse en casi cualquier parte del país. Adicionalmente, con estos se pueden realizar diferentes recetas que serían completamente equitativas y accesibles para toda la población.

En la medida en que los anteriores desarrollos, producto de la investigación y actividades enfocadas en este segmento se lleven a cabo, eventualmente se generarían innovaciones interesantes de valor agregado a toda una variedad de productos autóctonos, con vínculos regionales atendiendo a las diferentes vocaciones y características de las localidades, generando también, una variada oferta de empleos de buena calidad y estimulando el emprendimiento para que muchos jóvenes decidan iniciar actividades económicas desde temprana edad, contribuyendo con el mejoramiento de sus condiciones de vida; además con el desarrollo agropecuario y la paz de nuestro país, la cual actualmente es de vital importancia para todos.

BIBLIOGRAFÍA

- FAO. (2019). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo*. Roma, Italia.
- FAO. (2021). *Cereales, raíces feculentas y otros alimentos con alto contenido de carbohidratos*. Capítulo 26.
- Félix, A., & Javier, F. (2013). *Desarrollo de estrategias de posicionamiento. Caso: Producto Quinoa*. *Revista Perspectivas*, (32), 39-56.
- Granito, M., Valero, Y., & Zambrano, R. (2010). *Desarrollo de productos homeados a base de leguminosas fermentadas y cereales destinados a la merienda escolar*. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 60(1), 85-92.
- Keen, S. (2021). *La Pésima Economía Neoclásica Del Cambio Climático*. *Revista de Economía Institucional*, 23(44), 13-52.
- Ortiz, G. (2019). *Industria sostenible y socialmente responsable*. *Amp.larepublica.co*. Recuperado de: <https://amp.larepublica.co/responsabilidad-social/industria-sostenible-y-socialmente-responsable-2929560>.
- Reeves, T. G., Thomas, G., & Ramsay, G. (2016). *Ahorrar para crecer en la práctica: maíz, arroz, trigo. Guía para la producción sostenible de cereales*.
- Salcedo, S., & Guzmán, L. (2014). *Agricultura familiar en América Latina y el Caribe: recomendaciones de política*. Santiago: FAO.
- Soler Montiel, M. M., & Rivera Ferre, M. G. (2010). *Agricultura urbana, sostenibilidad y soberanía alimentaria: hacia una propuesta de indicadores desde la agroecología*.
- Torres, E. F. *Plan de Adaptación al Cambio Climático (PACC) de Vitoria-Gasteiz*.
- Umaña, J., Lopera, S., & Gallardo, C. (2013). *Caracterización de harinas alternativas de origen vegetal con potencial aplicación en la formulación*. *Alimentos Hoy*, 22(29), 33-46.
- Velázquez, A. I. U., & Garlobo, E. R. (2020). *La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible*. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*.



ARTICULOS

DE

REFLEXIÓN





ARANCELES DE IMPORTACIÓN Y SU IMPACTO EN EL MERCADO INTERNO, EL PRODUCTOR Y LA SOCIEDAD

Manuel Ricardo
Espinosa Ramírez

UNIVERSIDAD DE LA SABANA

Introducción:

La importancia de los aranceles trasciende a más que solo elevar los precios de los productos, es una manera de establecer la manera de manejar un impuesto establecido para la comercialización de productos del exterior y del interior para mantener un balance en la competencia con el comercio interno (Sevilla Arias, 2015). Comprendiendo esta información, también es importante saber cómo la relación entre los productos internos y externos puede afectar de manera positiva o negativa a un país.

Estableciendo la importancia de los aranceles, es crucial comprender los alcances que éstos tienen en el desarrollo tanto del país como de sus pobladores. Dicho de otra manera, no solo se busca entender los conceptos, sino que también se tiene como objetivo confirmar si la modificación de los aranceles realmente refleja algún cambio positivo o negativo tanto para clientes, comerciantes y cualquier otro actor en la cadena del producto como en el caso de los productores e intermediarios.

Para comprender la información obtenida se toma en cuenta un contexto de la situación presente frente al uso de los aranceles en el territorio colombiano, además de la opinión de expertos en el tema.

Metodología:

Para el análisis adecuado de la situación actual se buscó tener en cuenta un contexto general de la situación presente con información bibliográfica, para luego proseguir con entrevistas realizadas a personas con conocimientos del tema utilizando una serie de preguntas base que se agregaban, eliminaban o modificaban dependiendo del flujo de la conversación para de esta forma, recopilar información y opiniones, además de mantener una conversación fluida.

Contexto:

Actualmente para este artículo se enuncian principalmente 2 situaciones relacionadas con cambios arancelarios que se presentan a principios del año presente: La sanción de ley de aranceles para la importación de insumos utilizados para la producción agropecuaria y la solicitud de la Triple A para la reducción de aranceles de importación en 179 productos para facilitar al colombiano la adquisición de alimentos y complementos.

Sanción de ley arancelaria para la producción agropecuaria:

Con respecto a la sanción de ley de los aranceles para establecer un 0% en los insumos relacionados con la producción ganadera y agropecuaria, se produjo como una medida del presidente Iván Duque para dar apoyo a los productores pequeños y medianos, así como aumentar el uso de insumos amigables con el medio ambiente teniendo en cuenta que en el país se genera un flujo de insumos relacionados al área agropecuaria del país con un valor cercano a los 5 billones de pesos anualmente (Stacey Salazar, 2022).

Así mismo, se da a entender la creación de fondos para el campo por medio una iniciativa firmada por el presidente para la creación de un fondo con fines agropecuarios por un valor cercano a los 70.000 millones de pesos y de acuerdo al Ministerio de agricultura por medio de iniciativas que desde finales del año pasado han generaron beneficios para más de 480.00 productores del campo (Infobae, 2022) (Stacey Salazar, 2022).

Reducción de aranceles de importación por solicitud de la Triple A:

Debido a la solicitud hecha por el Comité de Asuntos Arancelarios, Aduaneros y de Comercio Exterior (Triple A), se tiene solicita la baja de aranceles de 179 productos importados que pueden llegar a ser actualmente desde el 5-15% de insumos entre los que se incluyen principalmente productos alimenticios y productos relacionados de los cuales no se tiene registro de producción en el territorio colombiano para que lleguen a tener un valor del 0% y así mejorar el poder adquisitivo de las familias colombianas. Esto con la finalidad de crear una contramedida para la inflación en productos alimenticios y así permitir un balance en el poder adquisitivo (Portafolio, 2022).

En relación a la solicitud anterior, el Gobierno nacional redujo hasta 0 los aranceles de 165 productos importados por el país por medio del decreto 307 del 3 de marzo por un plazo de 6 meses en productos importados sin producción nacional registrada teniendo en cuenta productos tales como alimentos, semillas, bebidas y productos relacionados entre otros (Portafolio, 2022).



Entrevistas:

Se decidió tomar a María Camila Aguilar Isaza y a Jaime Eric José Fernando Rodríguez López de La Universidad De La Sabana como fuentes para que dieran su opinión acerca de la situación actual de los cambios arancelarios de importación en el territorio colombiano teniendo las siguientes preguntas como base para la conversación:

¿Considera que la baja de aranceles de importación permite que los productores tengan más oportunidades de mejorar su economía?

¿Cree que la baja de los aranceles en insumos para la agroindustria podría generar un cambio significativo en la producción?

Para usted, ¿bajar los aranceles de insumos asegura que los productores van a obtener más ganancias?

Para usted, ¿bajar los aranceles de insumos asegura que los productores van a obtener más ganancias?

Aún si se mantiene parte de los aranceles en productos que se pueden encontrar en el interior del país, ¿su baja no supondría una desventaja en la producción nacional?

Hablando directamente en relación con la parte legal, ¿De alguna forma se podría asegurar que los cambios arancelarios necesariamente generan beneficios en los productores primarios?

¿Aparte del lado económico cree que estas medidas generan necesariamente un apoyo en la parte medioambiental?

¿Mejorar los costos de adquisición de productos insumos significa que directamente se puede reducir el desempleo?

ARANCELES DE
IMPORTACIÓN Y SU
IMPACTO EN EL
MERCADO INTERNO,
EL PRODUCTOR Y LA
SOCIEDAD

A continuación, se presentan las diferentes conclusiones de los entrevistados empezando por María Camila Aguilar Isaza, quien en su función de docente provee su opinión desde el punto de vista desde la parte Agroalimentaria:

María Camila (2022) afirma que desde un punto superficial se puede notar la posibilidad de un cambio positivo en el panorama general. Sin embargo, la situación va mucho más allá de solo los aranceles en donde para describir la situación hace uso de la frase: Es como poner una curita en una cirugía de corazón abierto. Un problema crucial en el sector del agro y de la industria surge directamente de la educación teniendo en cuenta que no se presentan las suficientes oportunidades educativas relacionadas con el tema, además de que desde el punto de vista comercial no se tiene espacio que con seguridad afirme que los campesinos van a verse beneficiados, lo que genera un mercado informal del cual el mismo estado no tiene información por lo que no se genera un completo entendimiento de los niveles comerciales, industriales y agropecuarios.



Hay dos posibilidades que pueden ocurrir en cuanto a la oportunidad laboral. La primera puede surgir del hecho que las personas pueden generar un beneficio propio a partir de su misma productividad. Otro punto de vista puede ser el hecho de que al verse la posibilidad de generarse mejores condiciones laborales, podría llamar la atención el hecho de participar en el entorno agroindustrial; además de crear la posibilidad que aquellos que trabajan de manera “no oficial” decidan oficializar su trabajo, pero si se ve desde éste punto de vista solo podría crear un aumento de empleos el cual no es necesariamente real ya que el hecho de oficializar a un trabajador no quiere decir que se obtiene a un empleado sino que puede ser que éste solo haya dejado la informalidad. Aun así, para poder entender por completo este panorama, sería necesario conocer cada caso de manera individual (Aguilar, 2022).

Relacionado con lo anterior se ve que la reactivación del campo es necesaria debido a que la sobrepoblación en los centros urbanos que se genera a partir de la migración del campo a las ciudades causa que la mano de obra en el campo se reduzca de manera crítica en momentos en los que es más requerida (Aguilar, 2022).

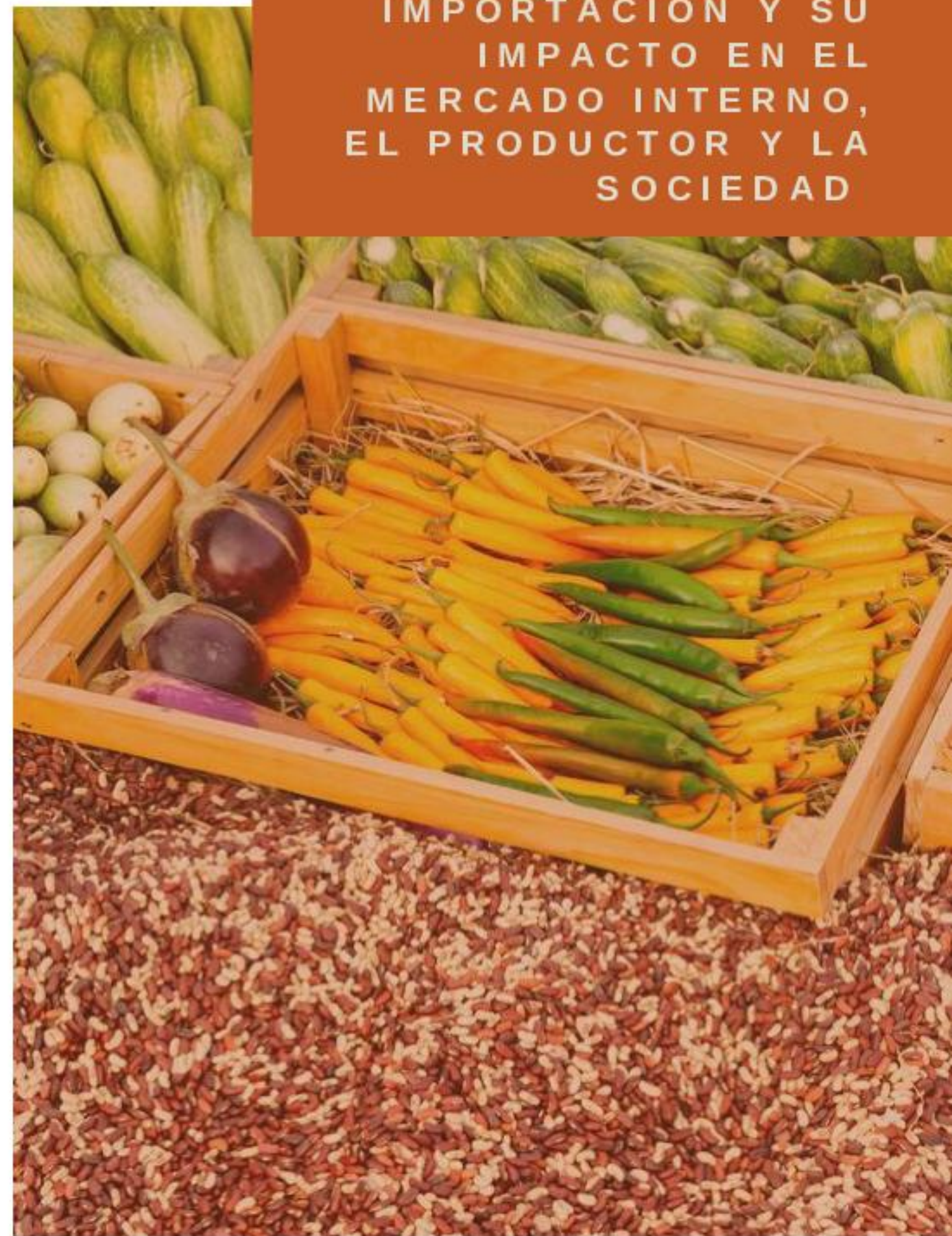
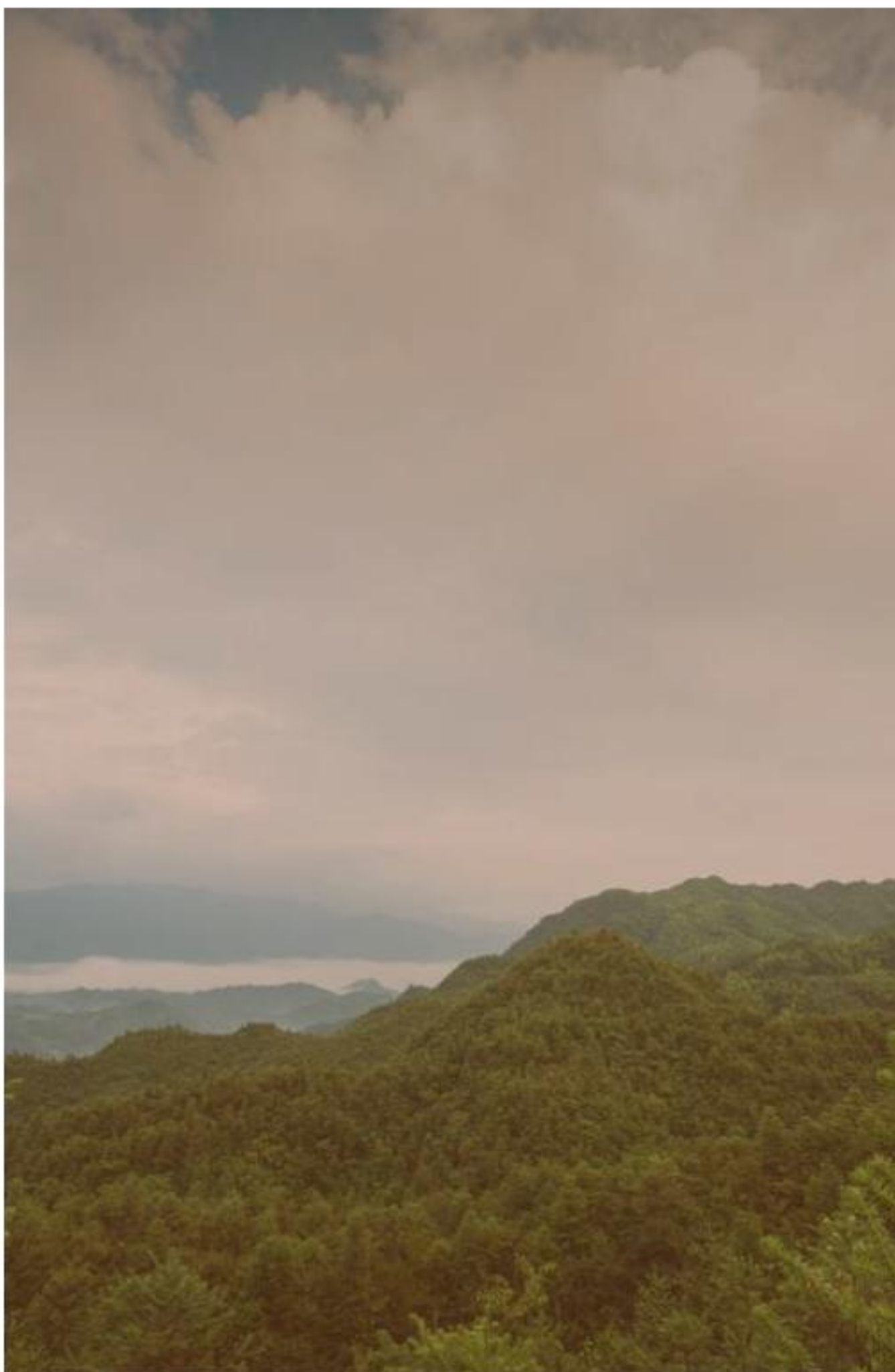
Es posible implementar proyectos funcionales y bien planteados, pero se vuelven inviables simplemente por la falta de un canal confiable debido a que, en gran cantidad de casos, implementos que pueden ser usados con el fin de apoyar a la gente terminan perdiéndose o almacenándose hasta que su utilidad se reduce drásticamente por lo que lo más importante en estos casos es mejorar y asegurar las rutas con personas adecuadas y bien informadas en el campo de acción que desde el gobierno puedan generar los medios para permitir que los recursos lleguen a aquellos que los requieran. (Aguilar, 2022).

Principalmente, las personas son conscientes de que la situación en la que se encuentran es delicada, pero en muchos casos se consideran que no pueden ser parte de una solución debido a la falta de conocimiento, entendimiento del problema, recursos o apoyo necesarios. Con lo que se afirma que, con la educación y conocimientos adecuados, se pueden ver las soluciones a gran cantidad de problemas que se pueden generar; viéndose al sector del agro como individuos independientes en sí mismos en vez de una vista general de un gran grupo o grupos de actores en general. (Aguilar, 2022).



La baja controlada de aranceles de productos colombianos puede verse como un arma de doble filo dependiendo de la situación. Ya que puede favorecer a la producción, comercialización y el consumo entre otros; sin embargo los cambios radicales también pueden generar desconfianza por parte del consumidor por lo que se podría crear una tendencia a buscar productos con mayores costos con la idea de buscar una mayor calidad en los mismos, también hay que tener en cuenta que los tratados de libre comercio que tratan acerca de que ciertos bienes alimenticios deben de mantener su importación como en el caso del arroz y el banano de Ecuador a pesar de que el suelo colombiano cuenta con las condiciones necesarias para su producción. Se agrega el hecho de que aspectos como el conflicto armado, la violencia, los tratados de libre comercio y otros aspectos como el uso de la tierra en donde su mayoría es utilizada para la ganadería en lugar de la agricultura; siendo una causa crucial en el hecho de que el país, incluso teniendo los recursos necesarios, aun no alcanza la autosuficiencia usando la comercialidad actual de la ganadería para ignorar el hecho de que el agro tiene gran potencial debido a futuras crisis climáticas, políticas o económicas; la gran producción de la agroindustria supone un gran valor que debería de aprovecharse (Aguilar, 2022).

También se ve gran parte de la producción agroindustrial se ve amenazada por el hecho de que la producción de alimentos no genera los beneficios económicos que se ven en casos como la de productos que son producidos para usos ilícitos, dando como resultado el cambio de producción alimentaría por la de los otros productos. Se agrega también el hecho de que los tratados de libre comercio también han sido estrictos en el modo de empleo de sus productos como en el caso del arroz estadounidense que tiene que ser producido y comercializado de una manera específica para que sea permitido su uso.



ARANCELES DE
IMPORTACIÓN Y SU
IMPACTO EN EL
MERCADO INTERNO,
EL PRODUCTOR Y LA
SOCIEDAD

Por otra parte, se confirma que los aranceles podrían modificar o facilitar las condiciones alrededor del comportamiento del país para la adquisición de semillas e insumos para los campesinos y también se genera de manera contraria la posibilidad de promover el uso de productos nacionales y naturales, aunque una efectividad positiva no está cien por ciento asegurada teniendo en cuenta la manera en que se manejen los canales de comunicación de los mismos (Aguilar, 2022).

Desde el punto de vista ambiental, unas las medidas arancelarias enfocadas que apoyen a la producción nacional y tradicional posiblemente generen un impacto positivo en el medio ambiente al apoyar la producción de alimentos que no generan daños de mayor tamaño en el medio ambiente en comparación a los alimentos exportados. Y, desde un punto de vista personal, lo mejor sería dejar de favorecer demás al intercambio de productos para incrementar el consumo regional y local donde un producto no necesite de un trayecto innecesario para que el consumidor lo pueda adquirir; sino que al contrario que consumidor sea capaz de tener un contacto lo más directo posible con el productor (Aguilar, 2022).

Para concretar la entrevista, se pasa a una opinión general de la situación por parte de la docente:

“A mi manera de verlo, esto es un problema que se soluciona estudiando. Siento que entre más información haya de este tema y entre más expertos se dediquen a ver este tema y entre más expertos también se vuelvan los productores primarios en sus materias y en sus contextos próximos; más soluciones diariamente se van a poder generar, soluciones de verdad” (Aguilar Isaza, M.C., comunicación personal, 16 de marzo de 2022).

Adicionalmente, el profesor Eric Rodríguez proporciona un punto de vista desde la dimensión económica que da a conocer grandes aspectos que influyen a lo largo de toda la cadena en la que se comprenden los alcances de los aranceles dentro del país y de aquello que permitiría obtener un rango de acción más amplios:

La reducción de aranceles logra un efecto de alivio en la estructura de precios que mostraría resultados principalmente a corto plazo. Para lograr obtener resultados a largo plazo no basta con medidas, sino que también se debe de mejorar las relaciones entre los productores agrícolas y el sector gastronómico, centros comerciales, entre otros. Ya que al tener tantos intermediarios entre los productores y quienes requieren, los productos no tienen una ruta directa, se generan grandes costos que reducen los beneficios obtenidos por las entradas (Rodríguez, 2022).



Además, hay que tener en cuenta que gran cantidad de regiones productoras de gran importancia que no se encuentran conectadas a las grandes ciudades lo que hace más difícil que el pequeño agricultor pueda proveer sus productos a las mismas grandes ciudades, lo que crea la oportunidad para que el gran comercializador o intermediarios para hacer uso de sus capacidades logísticas para llevar el producto a las grandes ciudades y las cadenas de restaurantes y supermercados, permitiéndoles obtener un gran margen de ganancias con respecto al resto de la cadena. (Rodríguez, 2022).

Según el economista Eric Rodríguez (2022) el punto central para lograr que el productor sea remunerado de manera adecuada es que no hay que enfocarse desde las leyes o el gobierno únicamente direccionadas a la obtención de los insumos necesarios para los productores, sino que los esfuerzos en cambio hay que enfocarse en dos dimensiones: la regulación adecuada de del proceso de intermediación, ya que los mismos intermediarios son los que tienen poder sobre los precios del transporte y la generación de un proceso de conexión más directa entre productor campesino y el consumidor, donde no solo importen los precios sino también el desarrollo adecuado de los proveedores. Esto se ejemplifica con el caso de Wok, quienes trabajan directamente con los productores y les entregan parte del margen de ganancias además de permitir procesos de calidad en el desarrollo de los productores, un escenario que podría fácilmente reflejar la definición de sostenibilidad.

Sin importar lo mucho que se bajen los aranceles de importación insumos de materia prima y productos, el valor de los mismos es muy alto a nivel global lo que hace que el efecto neto sea casi inexistente en la producción agrícola. También se tiene en cuenta que incluso al hacer cambios en los aranceles de importación de productos, no tiene resultado significativo alguno si el proceso de transformación del producto no es eficiente por más que el consumidor final se vea beneficiado; ya que sí desde el inicio los productores presentan problemas tecnológicos y de calidad y no se busca una solución estos seguirán presentando estos problemas. (Rodríguez, 2022).

Al presentarse menores costos cabe la posibilidad de que los pequeños productores entren al proceso de producción con la desventaja de que se mantendrían solamente como productores pequeños con muy poca estabilidad frente a los cambios del mercado sin sostenerse a largo plazo. (Rodríguez, 2022).

No basta con el apoyo del gobierno, para lograr un cambio significativo todo el mercado debe moldearse desde tanto el sector público como el privado para mejorar la estructura y capacidad técnica de los campesinos, lo cual representa no solo una parte sino responsabilidad importante por parte de los sectores y consumidores de la mano del gobierno. (Rodríguez, 2022).





Al final, el profesor Eric Rodríguez procede a cerrar con una conclusión:

“El agro colombiano requiere una transformación estructural muy grande que tiene que ser desde la base del proceso productivo, la cadena de suministro para que lleguen las grandes urbes y la conciencia de los consumidores de precio justo hay que pagar a los campesinos, ese tipo de intervención en la producción, distribución y comercialización puede tener pequeñas soluciones de largo plazo a través del tipo de políticas arancelarias, pero se va a transformar sin trabajo conjunto entre el sector público y el sector privado para lograr los objetivos”. (Rodríguez López, J.E.J.F., comunicación personal, 23 de marzo de 2022).

Conclusión:

Los aranceles son una medida útil para mejorar la capacidad de adquisición de implementos y recursos necesarios dentro del país, sin embargo; utilizando únicamente estos medios, el país se limita a las posibilidades que brinda el gobierno y se pasan por alto los recursos tangibles e intangibles como en los casos de la educación la comunicación entre el productor y los consumidores en el apoyo directo del producto nacional y los alcances que tanto el Gobierno como los demás enlaces de la cadena puedan tener a lo largo del tiempo y en diversas situaciones.

BIBLIOGRAFÍA

- Binfobae. (2022). Presidente Duque sanciona ley para quitarle aranceles a los insumos agropecuarios. Retrieved 4 March 2022, from <https://www.infobae.com/america/colombia/2022/01/08/presidente-duque-sanciona-ley-para-quitarse-aranceles-a-los-insumos-agropecuarios/>.
- Portafolio. (2022). Bajan a 0% aranceles a 165 bienes importados para aliviar la inflación. Recuperado el 3 de marzo 2022, de: <https://www.portafolio.co/economia/gobierno/quitarse-aranceles-a-165-bienes-importados-para-aliviar-la-inflacion-562494>.
- Portafolio. (2022). Comité Triple A recomienda bajar aranceles de 179 productos importados. Recuperado el 27 de febrero 2022, de: <https://www.portafolio.co/economia/comite-triple-a-recomienda-reducir-aranceles-de-179-productos-importados-561803>.
- Proponen bajar a cero los aranceles de 179 productos importados. Radionacional.co. (2022). Retrieved 27 February 2022, from <https://www.radionacional.co/actualidad/economia/precios-alimentos-proponen-bajar-aranceles-productos-importados>.
- Sevilla Arias, A. (2015). Arancel. Economipedia.com. Retrieved 5 March 2022, from <https://economipedia.com/definiciones/arancel.html>.
- Stacey Salazar, D. (2022). DUQUE SANCIONÓ LEY QUE ELIMINA ARANCEL A IMPORTACIONES DE INSUMOS AGROPECUARIOS. AGRONEGOCIOS. Recuperado el 4 de marzo 2022, de: <https://www.agronegocios.co/agricultura/presidente-sanciono-ley-de-insumos-agropecuarios-que-beneficia-a-pequenos-productores-3284084>.

IMPORTANCIA DEL VALOR SIMBÓLICO DEL CAMPESINO PARA LA COMUNIDAD Y LA PÉRDIDA DE SU RECONOCIMIENTO EN LA SOCIEDAD ACTUAL

MANUEL RICARDO ESPINOSA RAMÍREZ

UNIVERSIDAD DE LA SABANA

@Daniel Pinzón



Resumen:

Tanto en Colombia como en otros países alrededor del mundo, el valor del campesino es algo que ha sido no solo de gran importancia, sino que también un individuo que ha sido muy despreciada y olvidada dentro de la industria alimenticia, debido a la idea de crear desarrollo para los países, lo cual tampoco es una excepción para este país.

Para este artículo se generará una recopilación de datos en los que se evidencian tanto la importancia de los campesinos para la comunidad, así como también la manera en que ellos han estado trabajando continuamente para poder mantenerse y subsistir, a pesar de las dificultades que se les presentan por diversas situaciones externas (como en el caso del desplazamiento, así como el estar desapercibidos por el gobierno, los grandes y otros actores del país).

Importancia de los campesinos para la comunidad y sus esfuerzos para mantenerse en la sociedad:

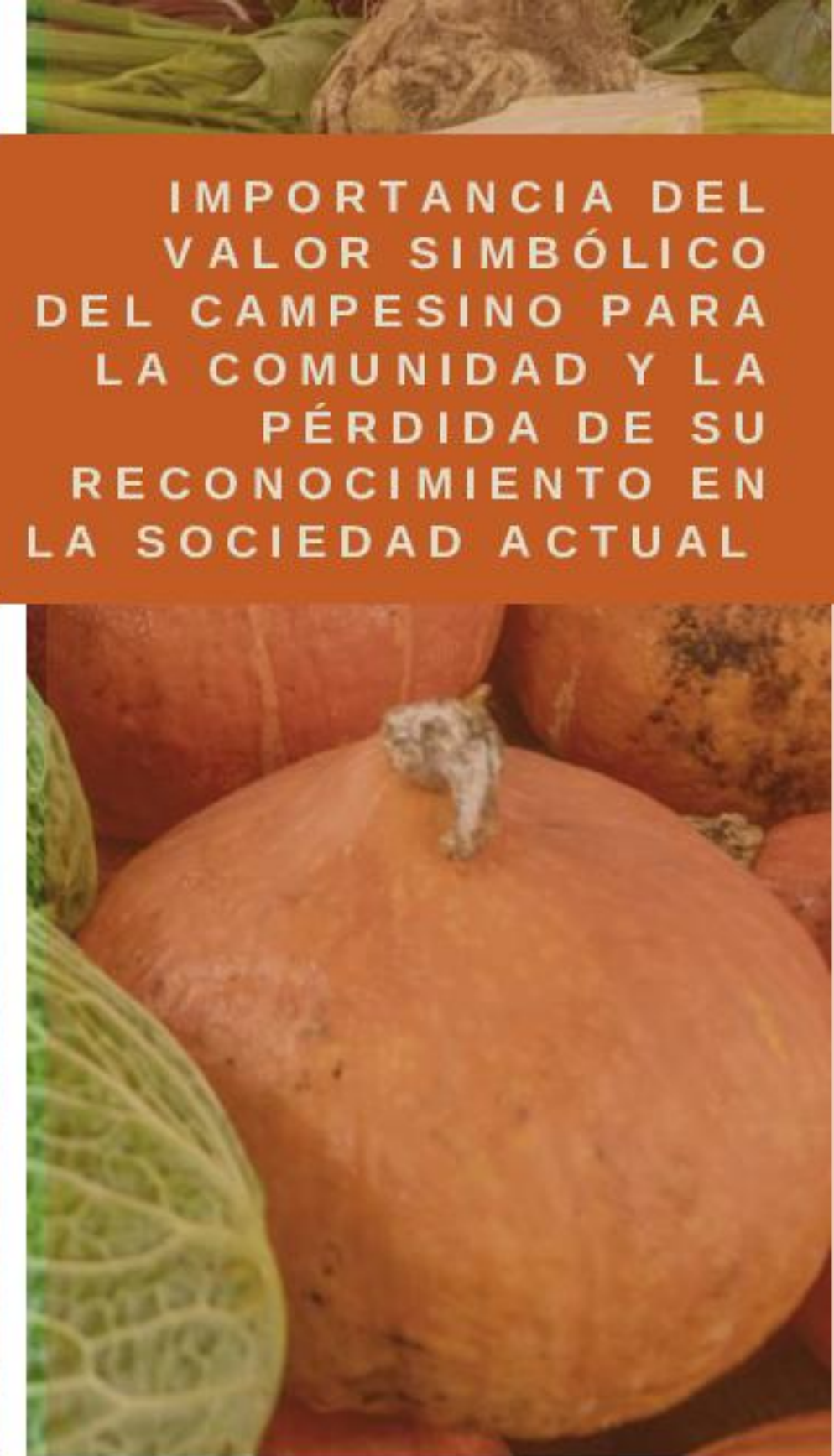
Los campesinos son los responsables de diferentes campos de acción en la producción de alimentos, tanto en la agricultura como en la producción de animales y alimentos derivados de los mismos. Además de los entornos rurales en los que se encuentran, los campesinos tienen un rol importante en la producción de alimentos sanos aun cuando muchos de ellos se encuentran en situaciones de riesgo debido a la competencia con los grandes productores en el país (Santacoloma-Varón, 2015).

Sin embargo, hay una razón en la subsistencia del campo en el entorno actual en comparación con los grandes productores, como en los casos de soberanía alimentaria que se encuentra en la producción de las propias áreas que lo consumen demostrando una gran autonomía en los mercados locales, al igual que en la relación directa de producción y consumo (Santacoloma-Varón, 2015).

Santacoloma-Varón (2015) demuestra que, la responsabilidad de los agricultores no reside solo en la producción misma; sino que, son un referente a tener en cuenta para la creación de distintas políticas para el desarrollo y buen mantenimiento de la producción y comercialización de productos del agro. Y así, permitir el desarrollo de planes y políticas para que el gobierno y la misma agricultura local sean más sostenibles. El autor también expresa que los campesinos, al producir requieren de mano de obra que se suple en muchos casos con el ámbito familiar y, además, permite una gran generación de empleo.

IMPORTANCIA DEL
VALOR SIMBÓLICO
DEL CAMPESINO PARA
LA COMUNIDAD Y LA
PÉRDIDA DE SU
RECONOCIMIENTO EN
LA SOCIEDAD ACTUAL





IMPORTANCIA DEL VALOR SIMBÓLICO DEL CAMPESINO PARA LA COMUNIDAD Y LA PÉRDIDA DE SU RECONOCIMIENTO EN LA SOCIEDAD ACTUAL

De igual manera permite una cooperación mutua entre agricultores, campesinos y diferentes actores con el fin de reducir diferentes costos relacionados a la obtención de insumos y venta de productos. Adicionalmente se encuentran casos en los que algunos países brindan apoyos estatales a los campesinos para poder mejorar aún más sus capacidades de producción y comercialización lo que, en relación con lo mencionado al principio, permite una mayor colaboración y desarrollo entre el sector agricultor y el estado.

Si tratamos de comprender la agricultura del campesino y la tecnificada, en la actualidad se pueden tener en cuenta dos conceptos que se utilizan normalmente para describirlas: la del campesino, como la agricultura tradicional, centrada directamente en la producción que fue transmitida y que refleja costumbres culturales que se heredan entre generaciones y la tecnificada, como la agricultura moderna, que se centra en el aprovechamiento tecnológico, la utilización de recursos y de capital a su máxima capacidad para la producción a gran escala (Santacoloma-Varón, 2015). Para apoyar esta idea, Sender y Johnson (2004) muestran que para el campesino promedio que no tenga gran cantidad de tierras, se crea una gran dificultad para la utilización de diferentes tecnologías para la modernización de procesos. Forero (2002) también expone un argumento que complementa la posición de Santacoloma-Varón al decir que la producción campesina se desarrolla de manera familiar y solidaria con otros productores por medio del apoyo mutuo de los mismos. Cabe agregar que la comunidad campesina sigue teniendo bastante relevancia debido a que incluso en el siglo pasado alrededor de 2.000 millones de personas seguían dependiendo de la agricultura tradicional.



IMPORTANCIA DEL
VALOR SIMBÓLICO
DEL CAMPESINO PARA
LA COMUNIDAD Y LA
PÉRDIDA DE SU
RECONOCIMIENTO EN
LA SOCIEDAD ACTUAL

Por lo tanto, la gran demanda alimenticia representa en el mundo actual un gran peso en el área rural, lo que les da a los campesinos un rol de gran importancia para brindar el apoyo necesario. Con esta idea en mente se necesita de un uso constante de recursos y el mercado mismo para su desarrollo que influyen dentro de los factores políticos, económicos y sociales dando un mejor desarrollo de las comunidades, en vez de una destrucción de las mismas. Lo que, en caso contrario, no se puede lograr con simples reformas y cambios en las políticas, cuyo resultado más lógico es un desbalance forzado en los niveles de desigualdad y pobreza. Sen (1997).

Hablando de casos recientes, para resaltar la importancia del campesinado, el ministerio de agricultura identifico que más del 70% de los alimentos del país se produce por medio del trabajo campesino, familiar y comunitario que también cumple con la labor de proveer más empleo y al mismo tiempo genera un impacto positivo de gran importancia para mantener una adecuada agrobiodiversidad. Como ejemplo, al darse la situación actual del Covid-19, se alcanza a comprender el peso que tienen los productores de alimentos en nuestra sociedad, teniendo en cuenta su trabajo para la producción de alimentos para las diferentes poblaciones mientras que también eran afectados por una situación que de por sí, ya afectaba a grandes productores, los cuales por lo menos contaban con garantías bienes y ayudas como los adecuados sistemas de salud, estabilidad de vivienda, vías de transporte y comunicación, mercados de comercialización, educación, servicios públicos como la energía eléctrica y agua potable, entre otros, a diferencia de los campesinos que difícilmente podrían acceder a los mismos por su cuenta y aun así seguían presentes en su labor (COMISIÓN DE LA VERDAD, 2020). Sin embargo, los campesinos han demostrado llevar una gran carga laboral y una responsabilidad social, tal y como lo expresan los líderes del campesinado de Meta:

“Trabajar y vivir en el campo como campesino en Colombia no es fácil. A veces duele, a veces asusta, a veces angustia y a veces agota. Muchos en las ciudades piensan en las zonas rurales como un paraíso terrenal. Pero el campo en este país es mucho más que un balneario y poco se parece a lo que muestran las películas de animales exóticos y de selvas mágicas” – (Carlos Rodríguez 2020).



Dentro de las metodologías utilizadas por el campesinado, se pueden encontrar varios beneficios en su uso para la industria alimenticia como lo son: la producción campesina con un cultivo sin agroquímicos, control adecuado de las plagas y el prácticamente nulo daño al medio ambiente y a las tierras; lo que en la mayoría de las operaciones realizadas por productores a gran escala y tecnificados suelen causar serios daños al medio ambiente y a los terrenos trabajados. De esta forma, se permite que las mismas tierras tengan un adecuado control para se mantengan por un periodo más largo y de una manera más adecuada (Santacoloma-Varón, 2015). Relacionado con lo anterior también se tiene el hecho de que en numerosas situaciones se presentan hechos en los que la economía de las familias campesinas termina siendo gravemente afectada por bajos beneficios de las ventas o malas cosechas en el campo, también se generan apoyos mutuos entre campesinos para poder mantenerse y además evitar tiempos de necesidad por falta de recursos propios sin tener que depender demasiado de entidades crediticias o el estado (Santacoloma-Varón, 2015).

Matijasevic Arcila (2015) indica que la resistencia campesina puede tener su origen en la generación de expectativas de generación de políticas que apoyan a los campesinos en situaciones de crisis económicas y alimentarias que luego son incumplidas de manera de que no solo perciben que sus necesidades no se satisfacen como se deben; además, estos actos se pueden considerar como una violación de sus derechos; con lo cual, lo único que falta como detonante es la misma unidad de diferentes individuos o grupos de individuos en oposición de algún grupo dominante.





IMPORTANCIA DEL
VALOR SIMBÓLICO
DEL CAMPESINO PARA
LA COMUNIDAD Y LA
PÉRDIDA DE SU
RECONOCIMIENTO EN
LA SOCIEDAD ACTUAL

Eso quiere decir que una sensación de desprecio o falta de aprobación por parte de otros no basta para generar un movimiento que represente dicha inconformidad, se necesita demostrar que dicha situación no se vea como un problema que afecta a una sola persona, es importante demostrar que existe un entorno completo conformado por muchos actores para que ellos mismos puedan demostrar el verdadero impacto del problema en la situación actual.

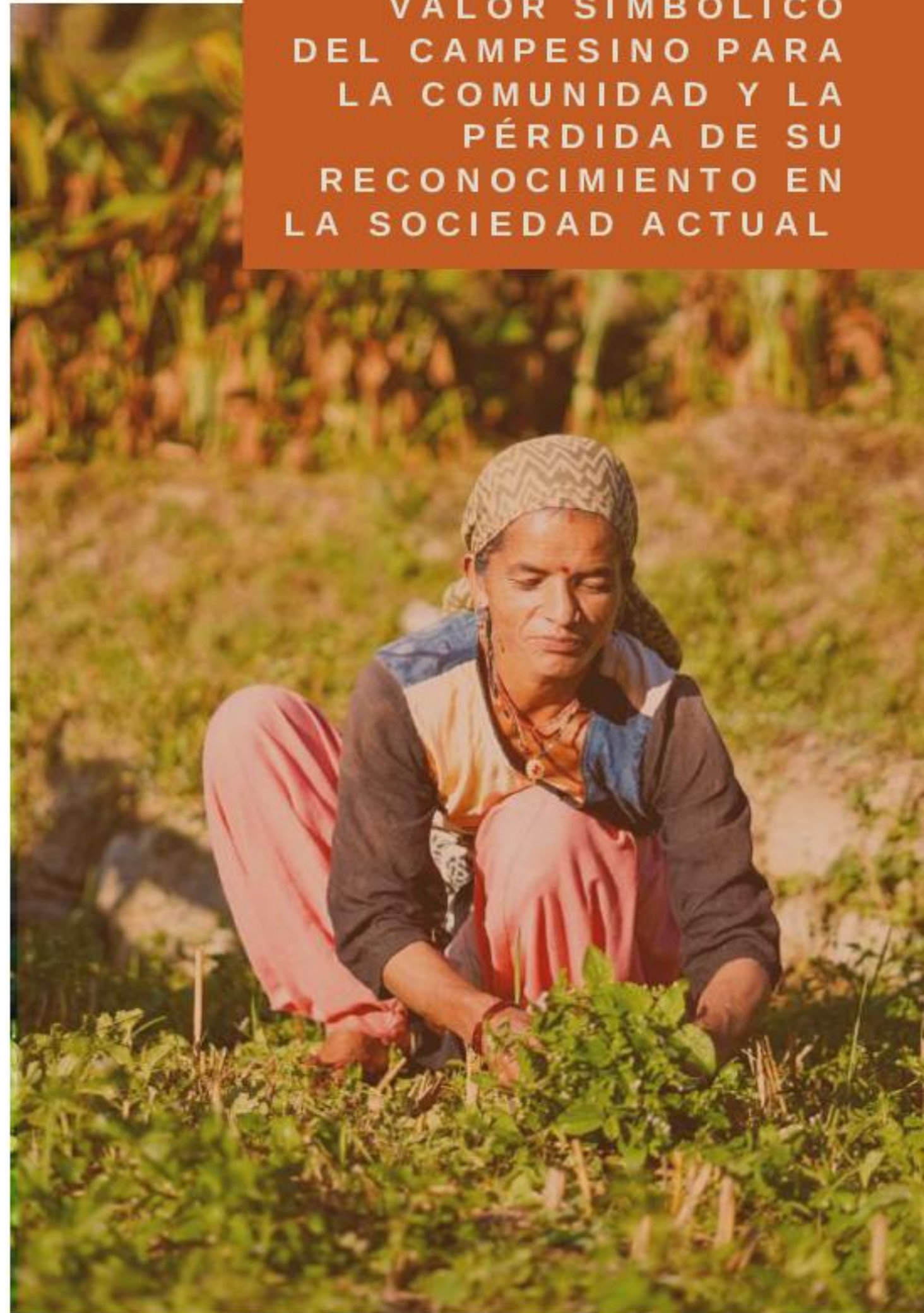
Para finalizar, por medio de la investigación realizada por la Comisión Económica Para América Latina (CEPAL) y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) (1983), se ven las siguientes condiciones como aspectos ideales cuenta para obtener una producción agrícola adecuada: Condiciones ecológicas, selección del producto, complejidad de los sistemas productivos y los recursos disponibles.

Como condiciones ecológicas se tiene en cuenta que los campesinos puedan permitir la facilidad de acceso a las tierras más fértiles y con menos condiciones adversas para usarse como base de la cuál partir de la misma manera que los grandes productores. Luego se debe realizar la debida selección del producto, en la cual usualmente tanto las empresas como los productores campesinos en sí mismos son elementos fundamentales y dependiendo del país, dichos alimentos pueden llegar a ser más relevantes como en los casos de la yuca, el frijol y el maíz en Colombia y Centroamérica. En la complejidad de los sistemas productivos de los cultivos tradicionales, se comprenden diferentes modelos de producción tales como la rotación de variedad de policultivos, lo que permite (dependiendo de los cultivos) generar las condiciones deseables para permitir el desarrollo de diferentes productos en zonas cercanas o incluso en las mismas sin perjudicar, su desarrollo además mejorarlo; a diferencia de las compañías que usualmente optan por un modelo monocultivo por hectárea que es menos complejo, pero que requiere de la utilización de implementos como químicos y fungicidas para asegurar la calidad del producto.

Y finalmente, los recursos disponibles; en los cuales, a pesar de tener limitaciones en cuanto a la capacidad de mantenimiento de los mismos, el trabajo por parte del núcleo familiar representa una disponibilidad de mano de obra prácticamente constante a lo largo del año y más si consideramos a otros trabajadores que se puedan integrar debido a la posibilidad de expandir su producción siempre que se tenga la materia prima y recursos necesarios para su uso.



IMPORTANCIA DEL VALOR SIMBÓLICO DEL CAMPESINO PARA LA COMUNIDAD Y LA PÉRDIDA DE SU RECONOCIMIENTO EN LA SOCIEDAD ACTUAL



Panorama del campesino en Colombia:

Si bien ya se sabe cómo es que los mismos campesinos se identifican y los medios que tienen para mantenerse presentes en la actualidad, se genera la siguiente incógnita: ¿De qué manera se ven afectados los campesinos para que comunidades de ese peso pierdan su valor en la sociedad colombiana?

Para comenzar, se tienen en cuenta las configuraciones biopolíticas en Colombia descritas por Di Giorgi Fonseca (2018) con respecto a la manera en cómo los campesinos son tomados en cuenta y la percepción de sus necesidades en respuesta al constante desarrollo humano. Aquí Fonseca (2018) enuncia múltiples aspectos a tener en cuenta de la vulnerabilidad campesina desde los años 90's; Su situación comienza a verse afectada por la constitución política de 1991 ya que globaliza el termino de trabajador agrario sin tener en cuenta al campesino de manera independiente, el cual difícilmente puede considerarse un productor de mediana escala solamente en el caso de establecer apoyos crediticios y técnicos. De la misma forma se les limita en el sentido en que en esta época; ni ellos mismos eran capaces de establecer ni declarar su estado actual por ellos mismos, la forma en que se les reconocía y sus necesidades eran prácticamente establecidas de acuerdo a las alianzas empresariales de la época. De esta forma, se ven las biopolíticas como una manera de administrar y controlar la vida con un trasfondo científico con efectos en la política misma.

Como Di Giorgi Fonseca (2018) mencionó previamente, los discursos que imponen una identidad a los campesinos terminan por eliminar a los mismo como individuos y los convierten en seres de situaciones y necesidades homogéneas de una manera discriminativa, y descritas de manera subjetiva desde el punto de vista de aquellos situados en una posición dominante sobre los trabajadores del campo. De esta manera, tanto el agricultor como su trabajo y el campo que maneja dejan de ser situaciones específicas y pasan a ser agentes o eslabones para el establecimiento de nuevas oportunidades de negocio para crear nuevas oportunidades de negocio.



La posición de Di Giorgi se puede reafirmar con el argumento de Matijasevic Arcila (2015), que establece que en el campo se brinda apoyo mutuo con la familia y con otros productores, siempre habrá un gran peso de trabajo sobre el campesino ya que, al haber un apoyo mutuo de los campesinos también tendrá sus límites teniendo en cuenta que incluso en dichas situaciones, cada productor tendrá sus propias limitaciones al ayudar a otros, por lo que al mantenerse mutuamente de manera limitada, es más fácil que se forje un punto de vista en el que solo se toman como necesidades de manera general a aquellas situaciones en las que no se encuentran soluciones por medio de la colaboración entre campesinos, ignorando los casos específicos de cada productor.

Conclusión:

Para finalizar se tiene en cuenta que un entorno capitalista como el actual, causa que los campesinos se reduzcan de manera continua debido a la constante aparición de empresas productoras con mayores capacidades de crecimiento y mayores capacidades de producción, distribución y comercialización que los agricultores tradicionales, lo que podría posiblemente llevar al fin del campesinado (Santacoloma-Varón, 2015).

Hay resaltar es lo establecido por Matijasevic Arcila (2015) quien expresa que lo importante para los campesinos es ser reconocidos como ciudadanos, así como también buscan que se reconozcan sus derechos y que sean reconocidos formalmente como actores en la sociedad. No es relevante si es por la falta de reconocimiento por parte del gobierno, por los conflictos armados, desplazamientos o la migración de lo rural a lo urbano; es un hecho que el campesino es constantemente afectado por alguno de éstos factores, el hecho de que el valor de simbólico de los campesinos se mantiene firme sobre todo por la voluntad y sentido de unidad de los mismos como representación de su identidad; no impide que los mismos lleguen a un límite debido a los daños que han recibido de manera externa, a que hayan situaciones donde sus limitaciones no les permitan seguir adelante o que los mismos lleguen a considerar que su trabajo no les va a ser suficiente para mejorar su situación por lo que es más fácil optar por otros medios para mejorar su situación, o por lo menos para mantenerse a sí mismo y a sus seres queridos.

A photograph showing a person's hands in a red and black plaid shirt, one holding a small amount of grain and the other pouring it into a larger hand. The background is a vast, golden field of grain under a bright sky.

IMPORTANCIA DEL VALOR SIMBÓLICO DEL CAMPESINO PARA LA COMUNIDAD Y LA PÉRDIDA DE SU RECONOCIMIENTO EN LA SOCIEDAD ACTUAL

El campesino es una persona orgullosa del trabajo de su mano, que está dispuesto a trabajar y seguir adelante mientras que se relaciona con otros para crear una comunidad capaz de luchar por sus causas mientras que se mantienen a sí mismos. Por desgracia, este tipo de lucha solo permite mantener su estilo de vida actual en lugar de mejorarlo, y con el crecimiento de los peligros presentes como el desconocimiento de la verdadera situación del campesino, el riesgo que corre debido los grupos ilegales y la fuerte competencia de los grandes productores; generan una situación en donde el campesino se vuelve cada vez más incapaz de mantenerse en la sociedad actual, por lo que su presencia se va desvaneciendo poco a poco.

BIBLIOGRAFÍA

- Amartya K., S. (1997). bienestar, justicia y mercado. Bienestar, Justicia Y Mercado, 1. Recuperado el 16 de abril 2022, de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1457413>.
- Berry, A. (2014). La economía campesina. Conferencia dictada, en el marco de la cátedra Manuel Ancizar "Debates sobre la problemática agraria". Universidad Nacional De Colombia. Recuperado el 15 de abril 2022, de: <http://www.unradio.unal.edu.co/nc/categoria/cat/catedra-manuel-ancizar/pag/1.html>.
- Comisión de la Verdad. (2020). "Los campesinos le damos de comer al país, pero el país no reconoce la precariedad de la vida en el campo". Recuperado el 15 de abril 2022, de: <https://comisiondelaverdad.co/actualidad/noticias/campesinos-damos-comer-colombia-pero-no-reconocen-la-precariedad-vida-campo>.
- Di Giorgi Fonseca, L. (2018). Configuración biopolítica de las necesidades del campesino Colombiano en los años noventa. Cuadernos De Filosofía Latinoamericana, 39(118), 13-36. <https://doi.org/10.15332/25005375/4117>
- Forero Alvarez, J. (2002). Sistemas de producción rurales en la Región Andina colombiana análisis de su viabilidad económica, ambiental y cultural. <https://Biblioteca.Usco.Edu.Co/>. Recuperado el 15 de abril 2022, de: <https://biblioteca.usco.edu.co/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=41258>.
- MATIJASEVIC ARCILA, M. (2015). EXPERIENCIAS DE RECONOCIMIENTO Y MENOSPRECIO EN CAMPESINAS Y CAMPESINOS DE CALDAS. Biblioteca.clacso.edu.ar. Recuperado el 16 de abril 2022, de: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/Colombia/alianza-cinde-umz/20160121124205/MariaTMatijasevic.pdf>.
- Santacoloma-Varón, L. (2015). Importancia de la economía campesina en los contextos contemporáneos: una mirada al caso colombiano [E-book]. Universidad Nacional Abierta. Recuperado el 15 de abril 2022, de: <http://www.scielo.org.co/pdf/entra/v11n2/v11n2a04.pdf>.
- Comisión Económica para América Latina & Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. (1983). SOBREVIVENCIA CAMPESINA EN ECOSISTEMAS DE ALTURA [E-book]. Recuperado el 15 de abril 2022, de: https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/2153/S8391627_es.pdf.



FARM TO TABLE VS LOS INTERMEDIARIOS: ¿UNA LUCHA JUSTA O UNA PELEA SIN SENTIDO?

Introducción:

El From farm to table y los intermediarios son dos metodologías distintas de comunicación entre un productor primario y su destinatario/cliente, que puede ser tanto un transformador, comercializador o el consumidor final de dicho producto. En este artículo se busca relacionar ambos métodos en cuanto a sus ventajas y desventajas frente al ámbito gastronómico y el trabajo del productor campesino; y así, comprender tanto su viabilidad como los impactos positivos y negativos en cada eslabón de la cadena agroalimentaria.

Como su nombre lo indica, el término farm to table o “de la granja a la mesa” se refiere la práctica de comunicación directa entre el productor agrario y el destinatario inmediato de su producto alimenticio sin la necesidad de utilizar algún otro eslabón como conexión entre ambos (Huerga, 2020). Con respecto al intermediario, éste no se limita solamente a los productos alimenticios. Sin embargo, es uno de los mayores actores en el mismo sector debido a que su función es la de ser un actor indirecto en la cadena del producto, al ser el responsable de la comercialización y de que el producto llegue desde su productor primario a su destino, siendo un actor independiente de los otros (Udiz, 2020).

Metodología:

Para este artículo, se va a realizar una recopilación de información bibliográfica de ambas prácticas para crear un concepto del cual partir de cada metodología. La información obtenida se tomará en cuenta junto con los conocimientos y opiniones de individuos que comprenden la temática de la investigación por medio entrevistas en base a preguntas que permitan comprender mejor ambos métodos, para conocer su viabilidad y los beneficios que traerían a toda la cadena alrededor del producto.

Contexto comparativo:

Farm to table:

Este movimiento surgió como una tendencia, que permite que establecimientos como escuelas, cafeterías y restaurantes, entre otros, puedan aprovechar para abastecerse por medio de productos locales que entre lo posible hayan sido adquiridos directamente por parte del productor por medio de acuerdos agrícolas apoyados por las mismas comunidades; o incluso, se tienen en cuenta que escuelas o restaurantes también tienen la posibilidad de aplicar ésta práctica al ser ellos mismos los productores de la materia prima por medio de huertas y cultivos para consumo propio.





Todo lo anterior con el propósito de maximizar todo lo posible la proximidad de la materia prima al lugar en donde se va a utilizar para la transformación del producto (Huerga, 2020).

El pionero de este proyecto fue el restaurante estadounidense Chez Panisse a principios de los años 70 (Huerga, 2020), dicho proyecto no obtuvo reconocimiento sino hasta los años 2000, el cuál fue otorgado debido a la industria hostelera americana en un intento por impulsar la economía local y permitiendo una mayor trazabilidad del producto debido a la facilidad con la que se podían obtener conocimientos del lugar donde se daba el producto.

Por otro lado en la actualidad, la gente tiende a tratar de ser más consciente de lo que consume y de sus efectos en el cuerpo, razón por la cual se tiende a buscar alternativas diferentes a los productos congelados, procesados, con conservantes o químicos con la intención de buscar una alimentación más sana.

Esta tendencia ha permitido a diferentes locales desarrollar menús totalmente orgánicos con materia prima local, con lo que se demuestra una propuesta de alimentos más saludables para el público, además de lograr la promoción de la agricultura local y facilitar el trabajo con ingredientes locales y frescos. Tantos son los beneficios que incluso La Asociación Nacional de Restaurantes de Estados Unidos decidió describir al farm to table como una de las ideas más nuevas y fuertes tendencias en el mercado gourmet en el año 2015 (Centeno, 2017).

Intermediarios:

Los intermediarios surgen principalmente como un agente (siendo un individuo o una organización) de comunicación y/o intercambio entre dos o más partes con la responsabilidad de facilitar dichos procesos que llegarían a ser más costosos y difíciles que al realizarse de manera independiente debido a la logística que dichos procesos requieren (Roldán, 2018).

Los intermediarios son capaces de comprender variedad procesos y/o mercados independientes denominados como minoristas, y los compila en uno solo bajo el nombre mayoristas con la intención de reducir las transacciones entre el productor y el consumidor. El intermediario además ofrece una mayor variedad de productos al estar relacionado con variedad de productores y actuando como comercializadores para los productores y agentes de compra para los clientes. (Udiz, 2020).

Una de sus principales funciones es la de recopilar y brindar información básica necesaria y características detalladas de los bienes comercializados al individuo o empresa para facilitar su obtención con el menor costo posible para quien se beneficia directamente del servicio prestado por el intermediario, junto con el control adecuado de la distribución de los productos. Otros beneficios encontrados son la promoción del producto por diferentes medios como el internet, establecer mercados geográficamente y la expansión del producto por diferentes territorios, incluso internacionalmente (Sánchez Galeote, 2013).

Así mismo, para su desarrollo es necesario tener en consideración diferentes aspectos, tales como: los costes del servicio de transporte y almacenamiento que el intermediario decida establecer, ya que los mismos pueden cubrir un gran margen de las ventas del producto, dejando menores ganancias para el productor; si los bienes provienen de un proveedor con el cual sea difícil mantener contacto, el intermediario tiene mayor facilidad de tomarse libertades con respecto al precio del bien inicial, por lo que el que recibe los bienes requerirá de aumentar el precio final del producto, haciéndolo menos competitivo y atractivo para el público en general (Sánchez Galeote, 2013).



Entrevistas:

Se decidió entrevistar a Silvia Gast Hardrest; docente de la clase HSEQ (Salud, Seguridad, Medio Ambiente y Calidad, enfocado a las cocinas y restaurantes) del programa de gastronomía en La Universidad De La Sabana y a Andrés Gustavo Rodríguez Castillo; dueño de la cafetería Diosa Café, cuyo fin es promover e impulsar el valor de la cocina colombiana y de los productos campesinos, para tener un punto de vista desde el ámbito gastronómico cultural con respecto a la relación de ambas políticas de comunicación entre el productor y su cliente.

Se comienza por recopilar los datos y opinión obtenidos de las entrevistas realizadas a ambos individuos, dando un punto de vista amplio de las diferentes situaciones en las que se pueden demostrar tanto puntos de fortaleza como de debilidad de ambas propuestas.

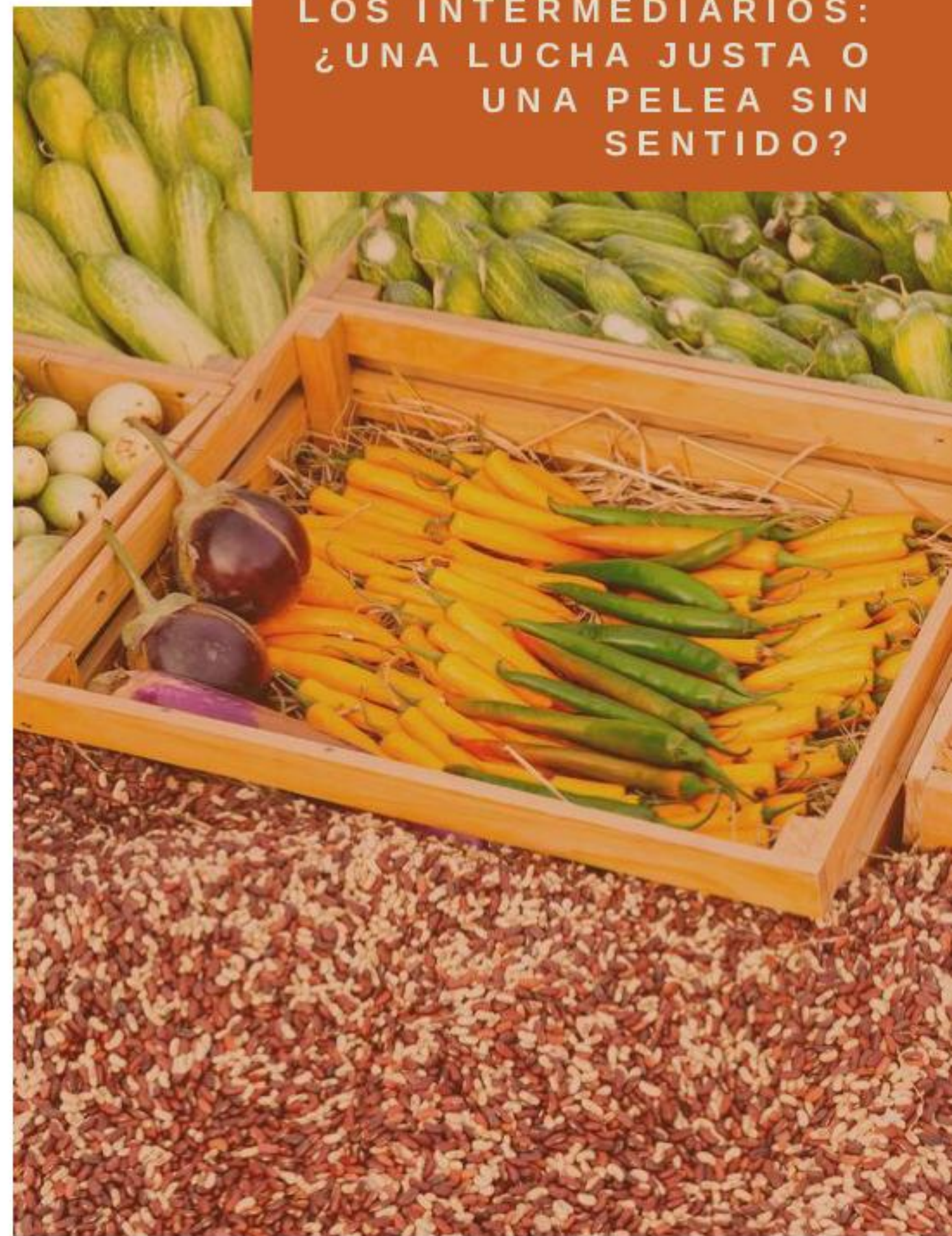
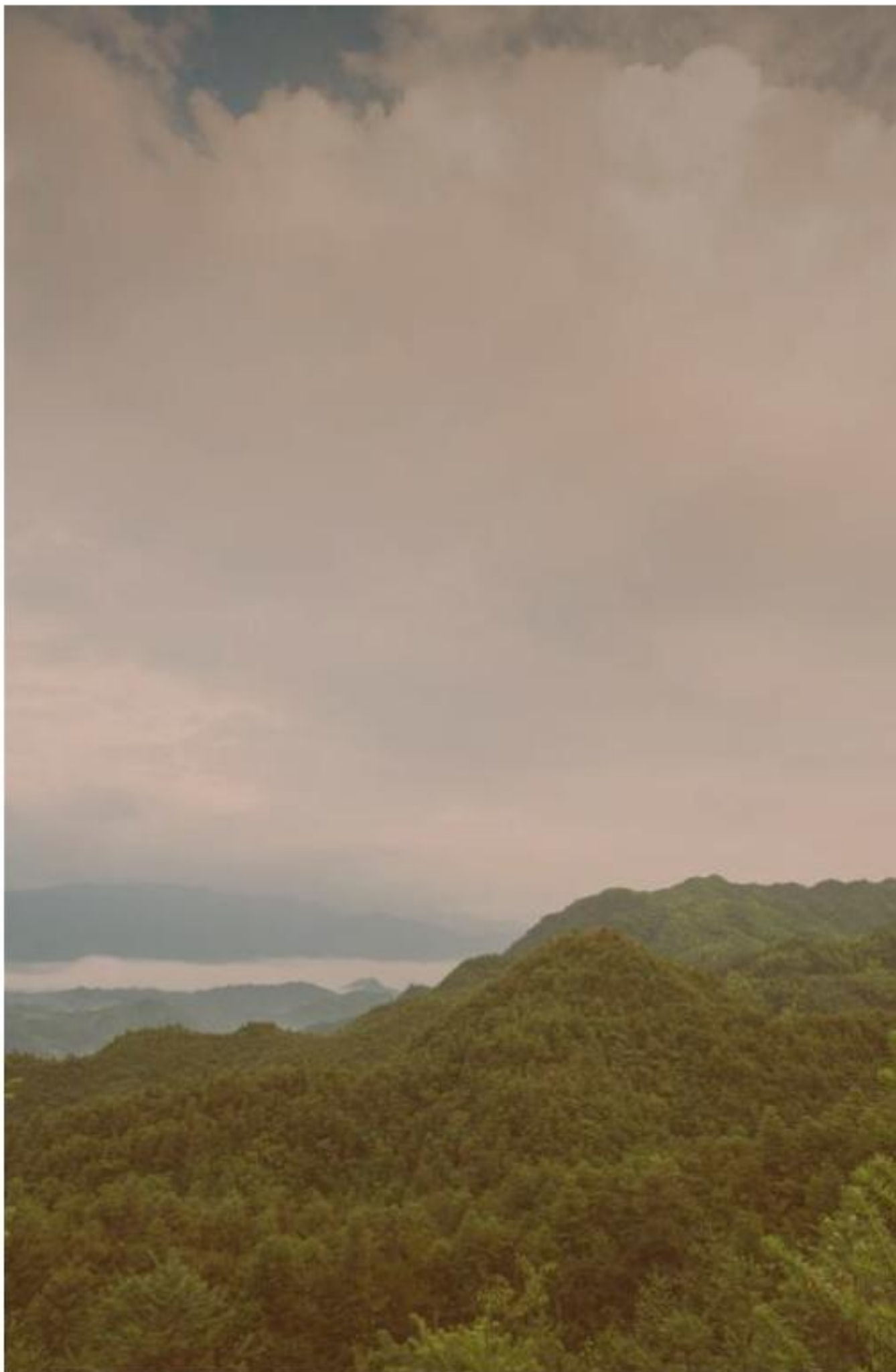
Silvia Gast:

A continuación, se mostrará la información obtenida por medio de la entrevistada Silvia Gast, que propone un entorno colaborativo entre los campesinos y los intermediarios:

¿Cómo es que usted definiría y comprendería las prácticas de Farm to table y los intermediarios?

El Farm to table es una herramienta que permite motivar y aumentar el ingreso de los agricultores, ya que el intermediario suele tener mucha más utilidad que los productores, por lo que sería mejor comprarles directamente a ellos, en vez de tener siempre un intermediario ya que en Colombia es muy difícil por las distancias, las circunstancias y las carreteras existentes (Gast Harders, 2022).

¿Usted considera que los intermediarios pueden ser totalmente perjudiciales o ventajosos?, ¿O habría en casos en donde se podrían utilizar de una manera o causarían daño de otra?



FARM TO TABLE VS
LOS INTERMEDIARIOS:
¿UNA LUCHA JUSTA O
UNA PELEA SIN
SENTIDO?

Los intermediarios pueden llegar a ser muy beneficiosos, ya que hay muchas regiones que se encuentran muy alejadas de los pueblos u otros lugares donde el campesino pueda negociar directamente con sus clientes, por lo que podrían transportar los alimentos a ciertas ciudades y plazas de mercado para su distribución y comercialización.

Igualmente, la manera en la que el campesino es pagado y lo que los intermediarios le pagan al campesino debería ser equitativo ya que el campesino hace su cosecha, cría su ganado, pero no invierten en su salud, alimentación, etcétera. El intermediario pues simplemente transporta y entrega a un destinatario y también debe ubicar en un lugar determinado los alimentos, lo que no resulta en algo equitativo (Gast Harders, 2022).

Hablando del Farm to table, ¿Cuál considera que es el punto fuerte que permite que esta misma funcionalidad se pueda hacer de manera exitosa?, ¿Que garantiza su efectividad?

Parte importante de los problemas que enfrenta la distribución de alimentos, viene del mal estado de las vías terrestres a nivel nacional y diferentes protestas que impiden la comunicación terrestre entre poblaciones, situación que afecta tanto a productores como transportadores, generando una pérdida de demasiado alimento (en especial cuando los alimentos son perecederos). El gobierno debería ser más consciente de las vías terrestres para que estén siempre en buen estado y que se puedan transportar los alimentos para que se puedan transportar con mayor facilidad y tengan una garantía para el consumidor final (Gast Harders, 2022).

Hablando de las ventajas del Farm to table, ¿Cuáles considera que son las ventajas para el que recibe el producto?

Un producto fresco, es un producto que es sano; el problema recae en el volumen que se recibe, ya que no se suele vender menos de ciertas cantidades, por lo que, si la persona vive sola o la familia es muy pequeña, necesitarían del conocimiento de cómo procesar los productos para evitar su deterioro, lo que lo convierte en un tema de calidad de producto y frescura (Gast Harders, 2022).

Cómo ya se ha establecido, no existe algún sistema perfecto; teniendo esto en cuenta, ¿Cuáles serían los casos en los que valdría la pena arriesgarse por alguna de las dos políticas?, sea en el farm to table o los intermediarios

Por parte del farm to table, la tendencia gastronómica va inclinándose bastante al tema vegetariano y vegano, no solo por la parte de salud, sino también por la huella de carbono y el medio ambiente que están dejando las carnes por una cantidad de cosas que están hablando también con el medio ambiente.



FARM TO TABLE VS
LOS INTERMEDIARIOS:
¿UNA LUCHA JUSTA O
UNA PELEA SIN
SENTIDO?

El farm to table es importantísimo para las personas ubicadas en regiones que no son tan cercanas a las ciudades grandes, donde uno va a donde él donde el campesino y le compra sus productos directamente, y no cuelgan ni maduran la carne; uno la compra el día del sacrificio del ganado. En cambio, los intermediarios se ven como una gran ayuda para la gente que está en las poblaciones lejanas dentro de Colombia (lo que beneficia a todo el país). El problema no recae en su labor como tal, sino en los precios, la competencia, el manejo y cómo se hace ya que no hay un balance exacto con los productores; por lo que sí el campesino no tiene los canales para comercializar su cosecha, prefiere evitar la siembra a tener que pagar el transporte porque lo que se ganó la cosecha se lo paga el transportador y, por otro lado, sí no obtienen nada, entonces no vale la pena (Gast Harders, 2022).

¿Cuál sería su opinión general acerca del tema de la comparación entre los casos del farm to table y los intermediarios?

“Considero que tanto el farm to table como los intermediarios son importantes, pienso que se deberían analizar muy bien los costos y debería haber un control de los mismos en cuanto a los intermediarios, lo que cobra el intermediario por el producto que produce el campesino a lo que le venda la plaza de mercado o al distribuidor de las grandes superficies, y también tener en cuenta el trabajo del campesino desde que él cultiva con sus tierras.

FARM TO TABLE VS
LOS INTERMEDIARIOS:
¿UNA LUCHA JUSTA O
UNA PELEA SIN
SENTIDO?

En la parte climática que todos los riesgos que tiene que son incontroles porque son parte de la naturaleza el campesino es para lograr poder tener una vida pues poder vivir correctamente y que valga la pena el haber cultivado ese alimento, y para los intermediarios tener un control de precios de la materia prima que se tenga, que todo el mundo sea de ese beneficio no con estas con este tipo de alimentos independientemente de donde se produzcan o dónde crezcan, y además, solicitarle al Gobierno encarecidamente que se preocupe por las vías terrestres para poder transportar esos alimentos correctamente y no tener tantas dificultades para que los campesinos lo puedan trasladar de un pueblo a una ciudad más grande intermedia” (Gast Harders, S., comunicación personal, 2 de mayo de 2022).

Gustavo Rodríguez:

Adicionalmente, a través de las preguntas realizadas, Gustavo Rodríguez expone un punto de vista como promotor de modelos como el Slow food y el farm to table, mostrando los alcances tanto del último mencionado cómo de los intermediarios:

¿Cuál es el concepto que tiene de ambas prácticas?, ¿Cómo las definiría y las entiende?

El farm to table es, como sus palabras lo traduce, traer del campo a la mesa, pero eso implica también un cierto tipo de filosofías y formas de trabajar el producto desde diferentes maneras de pensar y condiciones políticas; buscando seleccionar los productos donde el cocinero se desenvuelve en una sociedad por medio de comida limpia, respetuosa, sostenible y amable con el medio ambiente.





El farm to table es, como sus palabras lo traduce, traer del campo a la mesa, pero eso implica también un cierto tipo de filosofías y formas de trabajar el producto desde diferentes maneras de pensar y condiciones políticas; buscando seleccionar los productos donde el cocinero se desenvuelve en una sociedad por medio de comida limpia, respetuosa, sostenible y amable con el medio ambiente. Y de esta manera, entender y trabajar mejor el producto adecuadamente. Los intermediarios serían todos los canales por los que tiene que pasar el producto para llegar hasta el consumidor; aun así, la gente tiende más a tratar de eliminar a los intermediarios permanentemente, lo cual es prácticamente imposible teniendo en cuenta que el sistema de farm to table es, además de un lujo, también algo que requiere de inversión, se necesita de un buen capital para realizarse porque acceder a los cultivadores, tener un contacto directo con ellos y evitar a los intermediarios es algo muy complicado y costoso (Rodríguez Castillo, 2022).

Con respecto al farm to table, ¿Cuál cree que sería el punto principal a tener en cuenta para que este tipo de proyectos sean exitosos?

La calidad del farm to table es innegable, en especial en temas de sabores y factores sensoriales; además, es una tendencia que genera placer moral, su dificultad recae en que este movimiento es un privilegio ya que no todo el mundo tiene acceso, por lo que no podemos decir que los menores estratos tengan acceso a este proyecto. Es un lujo que permite una sostenibilidad que puede considerarse utópica, pero que necesita conocimiento de cómo manejarse y modificarse a lo largo del tiempo (Rodríguez Castillo, 2022).

FARM TO TABLE VS
LOS INTERMEDIARIOS:
¿UNA LUCHA JUSTA O
UNA PELEA SIN
SENTIDO?



Con respecto a los intermediarios, ¿cómo cree que afectan de manera general a la sociedad?

Los intermediarios no afectan necesariamente a la sociedad, es posible que las malas condiciones dadas por el gobierno para los intermediarios causan la deficiencia y precariedad de los mismos. Esto trae como consecuencia eventos como los paros de camioneros y transportadores. Demostrando la fragilidad de los canales de comunicación por la falta de generación de políticas estables del estado para permitir un excelente manejo y regulación del producto. Por ejemplo, esto se evidencia en los casos en los que el producto: se daña porque no se distribuye, o que no tiene manera de llegar al consumidor final, y además se puede ver que esto también sucede con los cultivadores; por lo que no hay un culpable interno, sino que el responsable se encuentra afuera de esa cadena (Rodríguez Castillo, 2022).

¿Usted conoce alguna política o ley que haga algo respecto a los intermediarios, tanto en la manera en que a ellos les pagan como en la manera en que ellos actúan frente a los productores? Si no conoce alguna, ¿Cómo cree que se podría formular una política para apoyar este tipo de cadenas?

La mejor manera de garantizarles a todos los buenos tratos, no se puede partir de políticas o leyes dadas por el país (las cuales no están presentes en Colombia), se trata, básicamente de que los cocineros miren pueden cómo fortalecer eso; y que la gente sea consciente de que puede hacer algo sin que esté documentado en un papel. Este es un tema más de ética y de moral, de saber cómo se respeta el producto (lo que es algo que no se encuentra en la mentalidad colombiana), sino que se ve una mentalidad en que el colombiano muchas veces no hace nada sin que esté en un papel.

Es un tema de cómo darle buenas herramientas cultivadores, no hacer semillas para monocultivos; que los transportadores tengan garantías y pagos correctos en buenas condiciones de manutención del sistema de transporte de alimentos teniendo en cuenta casos como que un transportador se estrelle con un camión en la mitad de la autopista porque se durmió; asimismo que los buenos pagos sean una política más estable entre las empresas asegurando el pago correcto, para no crear falsas especulaciones. Lo que no se puede lograr a partir de una sola ley; debe haber una dinámica para cambiar y que se genere un consumo de producto un poco más consciente que mueva todas las fichas al mismo tiempo (Rodríguez Castillo, 2022).

¿Cuáles cree que serían los riesgos o retos más grandes que uno debería tener en cuenta para asumir cualquiera de estas dos políticas?

Hay muchos retos a considerar en ambas situaciones, no se puede atacar ni al farm to table ni al intermediario debido a que hay muchas variables para contemplar: el clima, la rotación del producto, el estado de salud del cultivador, las condiciones en las que el campesino tiene para cultivar. Y por parte del transportador: la calidad de los de los transportes y las carreteras, los tiempos de entrega del producto, etc. Se puede empezar a crear ideas y conceptos para una lista inmensa, y eso es algo que podría ser escuchado por una entidad o un gran grupo para resolver grandes demandas para poder adjudicarlos en un solo contenido (Rodríguez Castillo, 2022).

¿Cuál sería alguna frase u oración que usted considere que podría resumir su opinión, tanto para el caso del farm to table como el de los intermediarios?

“Es importante resaltar que el farm to table y los intermediarios no se deben ver por aparte, sino que solamente una comunidad teniendo en cuenta que esta práctica es una utopía, es una manera de pensar que es muy poco real y sostenible, porque solamente afecta a muy pocos. Eso es lo primero que hay que atacar, cómo convertir una dinámica de alimentación sana en algo que no sea un privilegio, cómo llegar a entender esas dinámicas (ya que estas limitan mucho el acceso a la gente), cómo hacer que el conocimiento sea global y posteriormente, como generar políticas para hacerlo” (Rodríguez Castillo, A.G., comunicación personal, 7 de mayo de 2022).

Conclusión:

Tanto el farm to table como los intermediarios son sistemas que pueden tener problemas, pero no deben de verse como dos conceptos que deban enfrentarse hasta que uno sea eliminado, sino más bien como dos formas de manejar la producción y abastecimiento de manera en que puedan crecer y complementarse mutuamente para permitir la adecuada distribución de productos sanos y de alta calidad en todo el país con un apoyo integral tanto del gobierno, como de toda la sociedad en general, y con eso permitir una mejor viabilidad del desarrollo de los dos en conjunto sin dejar todo ese peso sobre un solo ser o entidad.



BIBLIOGRAFÍA

- Centeno, L. (2017). Farm to table, la tendencia en auge. *Cocina y Vino*. Recuperado el 23 de abril 2022, de: <https://www.cocinayvino.com/actualidad-tendencias/tendencias/farm-table-la-tendencia-auge/>.
- Huerga, A. (2020). El movimiento Farm-to-Table es clave para la nueva normalidad. *ZeroEmissionsObjective*. Recuperado el 23 de abril 2022, de: <https://plataformazeo.com/es/farm-to-table-nueva-normalidad/>.
- Roldán, P. (2018). Intermediario. *Economipedia*. Recuperado el 24 de abril 2022, de: <https://economipedia.com/definiciones/intermediario.html#:~:text=Un%20intermediario%20es%20un%20agente,o%20comisi%C3%B3n%20por%20su%20labor.>
- Sánchez Galeote, J. (2013). Intermediario. Ventajas y desventajas. *prezi.com*. Recuperado el 25 de abril 2022, de: <https://prezi.com/4vtawmdva8c7/intermediario-ventajas-y-desventajas/?fallback=1>.
- Udiz, G. (2020). Distribución: qué papel ejercen los intermediarios | Sage Advice. *Sage Advice España*. Recuperado el 25 de abril 2022, de: <https://www.sage.com/es-es/blog/que-papel-ejercen-los-intermediarios-en-la-distribucion/>.



RESEÑAS



RESTAURANTE EMBARCADERO

ALEJANDRO MUÑOZ
UNIVERSIDAD DE LA SABANA

Dentro de la variedad de puntos de alimentación ubicados en la Universidad la Sabana, podemos encontrar el restaurante Embarcadero, el cual se caracteriza por tener un menú variado que va desde desayunos, comida asiática, comida mexicana y platos especiales a pastas, lasañas y hamburguesas; lo que lo convierte en un punto de alimentación altamente usado por los estudiantes de la universidad. Dentro de su menú podemos encontrar deliciosos platos como: Los especiales de carne y pollo, la hamburguesa embarcadero, la italian burger, la burger cheese las mazorcas dulces de carne y pollo, el fettuccini amatriciana, el fettuccini bolognesa y el Chop Suey; los cuales son las opciones más viables y ricas que ofrece este punto de alimentación. Por otro podemos encontrar un rango de precios aceptable que se encuentra dentro de los 8.900 a los 17,900 pesos (dependiendo de la complejidad del plato que se esté ordenando) lo que permite que también muchos estudiantes tengan la capacidad de consumir platos de diferentes precios.

El restaurante embarcadero cuenta entonces no solo con una gran variedad de opciones dentro del menú, lo cual hace que las opciones que ofrecen se vuelvan poco aburridas y repetitivas, dándole la oportunidad a los estudiantes de comer regularmente en este punto, sino que también cuenta con un rango de precios que ayuda a la economía del estudiante y le da opciones diferentes dependiendo de la cantidad de dinero que este tenga en el momento. Por otro lado, encontramos que el servicio dentro del restaurante es bueno debido a que las “monis” (quienes atienden todos los puntos de alimentación de la universidad) ofrecen un servicio amable y eficiente en la mayoría de los casos, además de que los tiempos de espera por los alimentos se encuentran dentro de un tiempo aceptable (alrededor de 15 a 20 minutos para que te entreguen tu plato) por lo que el tiempo de espera no es muy prolongado.

En cuanto a la calidad de los alimentos, estos por lo general cuentan con un buen sabor y las porciones generosas sin embargo el restaurante posee un problema de consistencia en el momento de elaborar los platos pues, aunque pueden llegar a ser muy buenos, hay veces donde la calidad del plato disminuye y uno puede notar las diferencias en el sabor y la frescura de los alimentos que usaron. Sin embargo, en general, siempre encontraras un restaurante que puede ofrecerte buenos platos.

Otro aspecto que se podría mejorar, debido a que ya ofrece una variedad grande de platos de diferentes estilos de cocina, es poder ofrecer dos o tres opciones vegetarianas dentro del menú pues en la carta que tienen en el momento solo se pueden ver algunas ensaladas. Aunque existen puntos en la universidad orientados hacia una alimentación más sana o inclusive opciones vegetarianas, siempre es bueno tener estas opciones en tu menú debido a que hay muchos estudiantes que no comen productos cárnicos o animales y es bueno para ellos saber que no solo cuentan con uno o dos puntos en la universidad donde alimentarse, sino que pueden tener certeza que en todos los puntos de la universidad pueden encontrar opciones para su alimentación.

A pesar de esto el restaurante embarcadero es una opción si deseas un punto de alimentación con variedad de platos, a un buen rango de precio y con una calidad aceptable en sus platos. Deberías ir a Embarcadero si buscas un desayuno o almuerzo sencillo, de fácil preparación pero que no caiga dentro de la categoría de comida rápida, con tiempos de espera relativamente cortos (perfectos para la disponibilidad de tiempo de los estudiantes) y requieres de un plato que pueda darte aportarte a nivel nutricional.





¿SER SABANA PARA TODOS?

Karen Martínez
UNIVERSIDAD DE LA SABANA

Algo que caracteriza al sello Sabana es que es un lugar para todos, sin excepciones ni razones, pero, si este es el caso, ¿Por qué son tan reducidas las opciones vegetarianas? O, ¿Por qué son casi inexistentes las opciones veganas?

Algo que siempre he encontrado curioso, es que las opciones vegetarianas y veganas son aquellas a las que se les da la menor importancia en los puntos de alimentos de la universidad, tanto así que las personas basadas con este tipo de alimentación prefieren buscar otro tipo de opciones, las cuales van desde elegir comidas que llenan un poco pero que no se pueden considerar propiamente un almuerzo, hasta simplemente elegir ellos mismos llevar su almuerzo desde casa. Uno de los puntos en los que más he podido evidenciar esto, es en los menús de Mesón o Punto Embarcadero, en los cuales no siempre hay opciones vegetarianas, y cuando más hay, no representan un valor simbólico, siendo simplemente una porción de queso como sustituto de una proteína.

Algo que también se puede ver en los puntos que cuentan con una carta es que, aunque prestan alternativas vegetarianas, éstas no son adecuadas en cuanto a calidad precio, o el valor que puedan aportar para la ingesta adecuada de nutrientes que ellos deben suplir al tener una alimentación basada en plantas o proteínas vegetales.

De este modo, algo que podría llevarse a cabo para mejorar esta condición, es la implementación de mejores alternativas vegetarianas y además la implementación de opciones veganas, abriendo de este modo la oferta para todos los estudiantes, administrativos y profesores.

Finalmente, en cuanto al tema de precios, el uso de productos locales y apoyo a los pequeños productores y campesinos que se encuentran en la sabana, ayudando a promover de este modo una gastronomía responsable y que además llega a ser sostenible, asegurando de este modo calidad para los miembros de la comunidad universitaria y del mismo modo para las familias proveedoras. En otras palabras, calidad, precio y sostenibilidad tomadas de la mano.





LIVING LAB, EXPECTATIVA SOBREVALORADA.

ANDRÉS SANABRIA

UNIVERSIDAD DE LA SABANA

El punto de comida llamado Living Lab está ubicado en el edificio Adportas, en el primer piso, en donde principalmente se venden bowls con base de arroz o pasta. Además de esto, se ofrece el servicio de cafetería y la venta de un nuevo producto que son los smoothies.

El eje central de las ventas en este punto de comidas de la universidad es la venta de bowls para la hora del almuerzo. Dentro de los comentarios que se realizan sobre este punto es que los productos vendidos son de un precio un poco elevado, pero que este precio se ve reflejado dentro de su calidad. Sin embargo, han surgido comentarios negativos frente a los bowls, en donde se mencionan que estos se entregan en condiciones no óptimas; como es el caso de las bases (arroz y pasta), las cuales se encuentran frías y en algunos casos crudas, denotando así una baja calidad en estos productos. De esta manera podemos ver que la relación calidad - precio no son justificados.

Otra de las críticas que se le ha dado a este punto de comida es la calidad de las proteínas, en donde, se entregan en términos como $\frac{3}{4}$, el cual, para cierta población, es un término óptimo, mientras que otra parte prefieren término medio, generando así una desconformidad por parte de los estudiantes, personal administrativo y docente.

Uno de los aspectos más notorios dentro de la universidad, es la amabilidad de las “monis”, quienes son las encargadas de todos los puntos de alimentación de la universidad, al momento de solicitar algún producto, en donde siempre reciben las personas con una sonrisa y una buena atención, la cual las ha representado siempre. En este caso, no se logra observar este rasgo tan representativo de las monis. En gran parte de los casos, ellas atienden de forma en la que los compradores no se sienten cómodos, logrando así una sensación de regaño e incomodidad en estos.

Finalmente, algo que limita a los estudiantes o logra hacer que consuman en otros puntos de comida, es la disposición de microondas. Esto es un factor relevante, ya que gran parte de la comunidad universitaria no compra ningún producto, motivo por el cual deciden optar por traer tupper con almuerzo como una alternativa más asequible. Al no poseer hornos microondas en este punto de venta optan por movilizarse a otro punto, el cual cuente con estos, alejándose de su grupo social. Esto debido a que la hora de almuerzo es un momento en donde, no solo se “almuerza”, si no que también es un tiempo de esparcimiento con los demás.



Una posible solución para estas problemáticas es: tener un mayor control de calidad en la salida de sus productos, puesto que se espera que estos tengan una calidad y estándares altos; además, mostrar a las “monis” como se debe atender al consumidor, ya que esto es un factor relevante al momento de comprar alguna clase de alimentos, y finalmente, adquirir hornos microondas, para así darle conformidad y felicidad a todas las personas que puedan llegar a hacer uso de estos.

Para finalizar, el Living Lab es uno de los puntos de comida de la universidad con mayor problemática, en donde se observa no solo una falta de compromiso por brindar productos con alta calidad y presentación, sino que también carecen de tacto con las personas y una falta de implementación de artefactos para el confort de toda la comunidad universitaria.



LAS MEJORES HAMBURGUESAS EN LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA



DANIEL AGUDELO
UNIVERSIDAD DE LA SABANA

En la Universidad de La Sabana, existe un restaurante llamado Kioskos. Kioskos está ubicado cerca a los edificios A, B Y C, el lugar se caracteriza por tener opciones de comida rápida y parrilla de una calidad bastante buena, además de brindar un espacio agradable, ya que hay buena vista del río y otros paisajes naturales que se pueden encontrar en el campus. Dentro de la oferta del menú de Kioskos destacan las hamburguesas, todas vienen acompañadas de papas a la francesa, pero no de bebida, sin embargo,

para precios que oscilan entre \$ 14. 800 y \$ 17. 900 esta oferta es muy buena y asequible para los estudiantes. Añadido a esto, las hamburguesas en general son un producto de buena calidad para el precio que tienen, los panes son tipo brioche, la carne es jugosa, los vegetales se sienten frescos y las papas fritas son crujientes, añadido a esto hay salsas para que personalices tu combo

Sobre los aspectos a destacar, también está la atención de las “monis” quienes son las personas encargadas de atender a los clientes del lugar.



Las “monis” en este punto de la universidad, tienen buena actitud y tratan de agilizar los procesos de modo que, si pides una hamburguesa tardarán 15 minutos en entregártela. Añadido a esto, están los “Pats” quienes son estudiantes que pertenecen al “Programa Aprendamos a Trabajar”. Estos estudiantes, a pesar de estar en un proceso de aprendizaje, brindan una buena atención y reflejan compromiso con su labor.

Respecto a la oferta de hamburguesas hay 5 opciones, esta oferta va acorde a todos los gustos ya que hay hamburguesas básicas, con queso, tocineta, estilo criollo e incluso hay una hamburguesa vegetariana para aquellos que no consumen carne. Una de las pocas falencias y puntos a mejorar, es el hecho de que hay tiempos de espera en fila muy largos ya que el punto, por su amplio menú puede dejarte esperando alrededor de 45 minutos. Por otra parte, Kioskos tiene una oferta amplia de productos donde se pueden resaltar las ensaladas

P, los especiales de carne, punta de anca, chatas y otros productos de parrilla que, si bien no son las opciones más baratas, resultan ser productos de buena calidad que, si se dispone de tiempo y dinero, logran ser un producto que valga la pena. Posiblemente, uno de los aspectos a mejorar, sería involucrar la oferta de bebidas en forma de combos para la mayoría de los productos, por ejemplo, sería útil encontrar las hamburguesas en combo dentro de la carta para no complicarse, considerando el tema de las bebidas.

En consecuencia, Kioskos es el lugar ideal si deseas ir en grupo a consumir comidas rápidas o productos de parrilla y dispones de tiempo para consumir un almuerzo con calma. Añadido a esto el servicio es bueno, pero si buscas una opción de almuerzo rápido, es necesario estar pendiente de filas y horas pico. Una recomendación, es que lleves una bebida desde antes para que tu almuerzo salga un precio ideal, finalmente Kioskos tiene de la mejor comida en la universidad de La Sabana.



PRESENCIA Y CARENCIA DESDE UNA VISIÓN SOSTENIBLE EN LOS PUNTOS DE ALIMENTACIÓN UNIVERSITARIA

MIGUEL EDUARDO VILLAMIZAR
UNIVERSIDAD DE LA SABANA

@Leonor Pinzón

Los puntos de alimentación en la Universidad tienen un valor importante en el desarrollo de los estudiantes tanto en el aspecto social debido a que son lugares en donde el comer se transforma en un medio para las relaciones entre personas. Pero por otro lado es muy importante dentro de una visión netamente alimentaria. En toda la universidad existen más de 10 lugares en donde los estudiantes pueden conseguir alimentos, pero en cuantos de ellos realmente podemos encontrar productos que aporten así sea en lo más mínimo en el desarrollo de una alimentación sostenible.

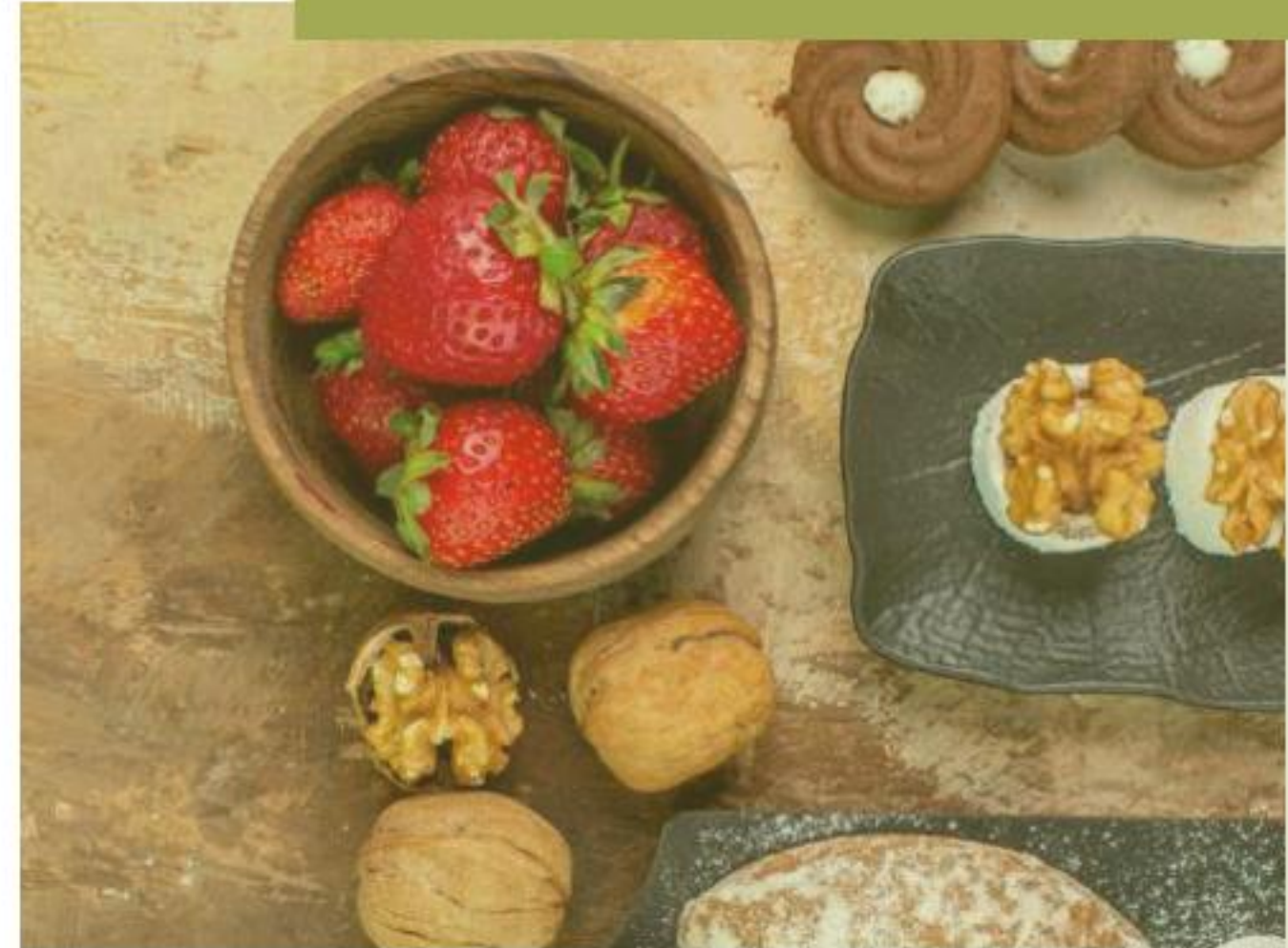
Los puntos de alimentación en la Universidad tienen un valor importante en el desarrollo de los estudiantes tanto en el aspecto social debido a que son lugares en donde el comer se transforma en un medio para las relaciones entre personas. Pero por otro lado es muy importante dentro de una visión netamente alimentaria. En toda la universidad existen más de 10 lugares en donde los estudiantes pueden conseguir alimentos, pero en cuantos de ellos realmente podemos encontrar productos que aporten así sea en lo más mínimo en el desarrollo de una alimentación sostenible.

Desde mi experiencia puedo decir que los productos que se sirven en los restaurantes son de buena calidad además de que muchos de los platos están pensados para cumplir con las dimensiones nutricionales necesarias además de la cantidad de comida, estos puntos en específico son mesón y embarcadero, los cuales tienen menús variados todos los días y en donde se observa un equilibrio, en los otros puntos restaurante de la universidad también se evidencia un amplio manejo de productos vegetales y una cantidad baja de productos ultra procesados, ayudado en la misión de la alimentación sostenible.

En cuanto a puntos como cafeterías considero que no existe la misma visión y misión en cuanto a la sostenibilidad ya que la mayoría de los productos que venden son productos procesados, bebidas azucaradas, productos de panadería y pastelería que no cumplen para nada con estándares para una alimentación saludable y mas para estudiantes que muchas veces no tienen tiempo de comer un almuerzo balanceado, es aquí donde estos productos tipo snacks o pasabocas toman protagonismo y es lo primero que la gente come sin preguntarse el bien o mal que puede causar y mas si se consumen en repetidas ocasiones. Es aquí en estos puntos donde se debe considerar la idea de implementar un catálogo de alimentos sostenibles, que contengan productos de origen vegetal y si es posible que aporte al consumo de lo local y menos alimentos tan industrializados y producidos en grandes cantidades.

Por otro lado, en cuanto al manejo de residuos considero que la universidad le hace un gran manejo en estos puntos ya que rara vez se logra ver que exista una gran cantidad de desperdicios, esto gracias a que las porciones que sirven son las adecuadas junto con la producción de alimentos que son aceptados dentro de las personas, refiriéndose a que los alimentos son del agrado de las personas que los consumen.

En definitiva, en los puntos de alimentación existentes dentro de la universidad existe una visión bastante acertada de los que busca la alimentación sostenible, sin embargo y desde mi punto de vista les falta mucho camino por recorrer.



Dentro de ese camino se pueden implementar estrategias más de la mano con el “plant-forward” el cual consiste en una alimentación en donde los vegetales se vuelven protagonistas en la alimentación más que ser un simple acompañamiento de lo que consideramos actualmente que es lo principal (la carne) es por eso que si bien dentro de nosotros tenemos muy arraigado ese pensamiento al momento de comer, es importante que instituciones educativas y formadoras más allá de imponer busquen fomentar el consumo de esta alimentación junto con el adecuado manejo de residuos.



BIBLIOGRAFÍA

FAO. (s. l.). Guías alimentarias y sostenibilidad. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Recuperado 30 de abril de 2022, de <https://www.fao.org/nutrition/educacion-nutricional/food-dietary-guidelines/background/sustainable-dietary-guidelines/es/#:~:text=Las%20dietas%20sostenibles%20son%20aquellas,futuras%20leven%20una%20vida%20saludable.>

Nestlé. (2021, 22 julio). ¿Qué es la alimentación sostenible y cómo transforma nuestra rutina? Nestlé contigo. Recuperado 30 de abril de 2022, de <https://www.nestle-contigo.co/elige-a-tu-medida/Que-es-la-alimentacion-sostenible>

Roig Vila, Diana. (2020). Hacia una alimentación sostenible: un esfuerzo multidisciplinario. *Nutrición Hospitalaria*, 37(spe2), 43-46. Epub 28 de diciembre de 2020. <https://dx.doi.org/10.20960/nh.03356>

EQUIPO DE TRABAJO

A nuestros Colaboradores:

ENSAYOS

1. GASTRONOMÍA SOSTENIBLE: EXPRESIÓN DEL APOYO AL PRODUCTO Y AGRO LOCAL POR CAROLINA BOTERO - UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2. LA RESPONSABILIDAD Y POSIBILIDAD DE EXPLOTACIÓN GASTRONÓMICA COLOMBIANA POR JOHANNA DIAZ RUMIÉ DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA
3. LA INDUSTRIALIZACIÓN COMO MÉTODO DE PRODUCCIÓN ALIMENTARIA ES BENEFICIOSA EN EL SIGLO XXI POR VALENTINA MESA DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA
4. EL PRODUCTO LOCAL COMO VALOR SOCIAL DENTRO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA POR WILLIAM ÁLVAREZ DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA
5. LA INOCUIDAD DEBE SER INCORPORADA EN LA SUSTENTABILIDAD GASTRONÓMICA POR GARCÍA-ALVARADO, L.-G. (1); INZUNZA-CHOZA, M.-A. (1); HERNÁNDEZ-LOZANO, L.-C. (1)* DE UNIVERSIDAD PANAMERICANA. ESCUELA DE DIRECCIÓN DE NEGOCIOS ALIMENTARIOS.
6. COLOMBIA DE LA MANO CON EL PRODUCTO LOCAL POR DANIELA BERDUGO DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA.
7. CONSUMO ÉTICO, MÁS ALLÁ DEL "MADE IN COLOMBIA" POR GABRIEL FELIPE CASTRO DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA.
8. EL PRODUCTO LOCAL Y SU RELACIÓN CON LA INDEPENDENCIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA POR JUAN CAMILO BORDA DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA.
9. EFECTO DE LA GUERRA UCRAÑA-RUSIA AL SECTOR ALIMENTARIO POR ANDREA CAMARGO DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA.
10. LA AGRICULTURA COMO BASE DE LA SOCIEDAD POR GIANLUCA DORAZIO CUELLAR DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA.
11. NECESIDAD PARA DISMINUIR EL DESPERDICIO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS EN LA CADENA AGROALIMENTARIA A FIN DE DISMINUIR NUESTRA HUELLA ECOLÓGICA POR ANTONIO ESTEVEZ RIOJA, LINDA CAROLINA HERNÁNDEZ Y JULIETA DOMÍNGUEZ SOBERANES DE LA UNIVERSIDAD PANAMERICANA. ESCUELA DE DIRECCIÓN DE NEGOCIOS ALIMENTARIOS.
12. SNACKS DE CEREALES COMO FUENTE DE ENERGÍA SOSTENIBLE Y SALUDABLE POR ANA DE JESÚS VÁSQUEZ DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA.

ARTÍCULOS DE REFLEXIÓN

1. ARANCELES DE IMPORTACIÓN Y SU IMPACTO EN EL MERCADO INTERNO, EL PRODUCTOR Y LA SOCIEDAD POR MANUEL RICARDO ESPINOSA RAMÍREZ DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA.
2. IMPORTANCIA DEL VALOR SIMBÓLICO DEL CAMPESINO PARA LA COMUNIDAD Y LA PÉRDIDA DE SU RECONOCIMIENTO EN LA SOCIEDAD ACTUAL POR MANUEL RICARDO ESPINOSA RAMÍREZ DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA.
3. FARM TO TABLE VS LOS INTERMEDIARIOS: ¿UNA LUCHA JUSTA O UNA PELEA SIN SENTIDO? POR MANUEL RICARDO ESPINOSA RAMÍREZ DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA.

RESEÑAS

1. RESTAURANTE EMBARCADERO POR ALEJANDRO MUÑOZ DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA.
2. ¿SER SABANA PARA TODOS? POR KAREN MARTÍNEZ DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA.
3. LIVING LAB, EXPECTATIVA SOBREALORADA. POR ANDRÉS SANABRIA DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA.
4. LAS MEJORES HAMBURGUESAS EN LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA POR DANIEL AGUDELO DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA.
5. PRESENCIA Y CARENCIA DESDE UNA VISIÓN SOSTENIBLE EN LOS PUNTOS DE ALIMENTACIÓN UNIVERSITARIA POR MIGUEL EDUARDO VILLAMIZAR DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA

Equipo de Edición:

1. ALEJANDRO MUÑOZ RESTREPO
2. DANIEL FELIPE AGUDELO ARIZA

Redacción de Artículos:

1. MANUEL RICARDO ESPINOSA RAMÍREZ

Equipo de Diagramación y Diseño de la revista:

1. VALENTINA MORA MARTINEZ
2. KAREN DANIELA MARTÍNEZ PULIDO

Dirección

1. FELIPE CASTILLA CORZO

UN AGRADECIMIENTO ESPECIAL A TODO EL EQUIPO DE TRABAJO DE ESTA NOVENA EDICIÓN Y A TODOS LOS COLABORADORES, PERO PRINCIPALMENTE A TODOS NUESTROS LECTORES, A LOS QUE NOS HAN APOYADO A LO LARGO DE LAS EDICIONES Y A LOS QUE RECONOCEN TODO EL ESFUERZO QUE HAY DETRÁS DE ESTA REVISTA. POR TODO ESO Y MÁS, ES QUE SEGUIMOS TRAYENDO A USTEDES LA REVISTA, UCANSUCA UNA REVISTA DE ESTUDIANTES PARA ESTUDIANTES.

GASTROPOLÍTICAS

UCANSUCA



EDICIÓN NO. 9

Revista Ucansuca

Novena Edición

2022-1

**Prohíbese la comercialización total o parcial de este
ejemplar *Copyright* © 2022 Revista Ucansuca. All rights
reserved.**