

Revista
Latinoamericana
de Food Design
Año 2024
Número 5

LA FD

COMES LO QUE ERES

¡Contáctanos!

revistafooddesignlatam@gmail.com

publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/ReLaFDindex

comesloqueeres.org

Revista Latinoamericana de Food Design (ReLAFD)

Fundación: marzo 2020

Fecha de publicación: octubre 2024

Número 5

Sede administrativa: Núcleo Diseño y Alimentos, IEHu, FADU, Universidad de Buenos Aires, Ciudad Universitaria, Intendente Güiraldes 2160, Pabellón 3 CABA (C1428BGA) Argentina.

Sede operativa: Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia.

Co-editada con la **Red Latinoamericana de Food Design**, EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

www.lafooddesign.org

La Revista Latinoamericana de Food Design no se responsabiliza por los contenidos y opiniones de los autores de esta publicación. La revista a veces publica artículos en otros idiomas, y espera poder incluir sus traducciones al español eventualmente.

Los contenidos y metadata de esta revista están bajo licencia de Acceso Abierto CC BY-NC-ND 2.5 AR Registro DNDA.



ISSN 2718- 6814

Equipo de trabajo

Editora en Jefa

Diana Urdinola Serna, Mgtr - Instituto Tecnológico Metropolitano, Colombia.

dianaurdinola@itm.edu.co

Editora invitada

Silvana Juri, PhD - Instituto SARAS, Montevideo, Uruguay / Centro de Resiliencia de Estocolmo (Universidad de Estocolmo), Suecia, silvana.juri@saras-institute.org

Co-editores y Coordinadores Consejo Científico y Cultural

Pedro Reissig, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina, preissig@fadu.uba.ar

Andrés Sicard, PhD - Universidad Nacional de Colombia, asicardc@unal.edu.co

Consejo Científico y Cultural

Aarón Gómez, Mgtr - The New Gastronome Food Communication Agency & Magazine, UNISG, Pollenzo, Italia

Aguinaldo dos Santos, PhD - Universidad Federal de Paraná, Brasil

Carolina Gutierrez, PhD - Universidad Autónoma de Baja California, México

Damián Valles, Mgtr - Laboratorio de Innovación Cultural, México

Daniel Bergara, DI - EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay

Erika Imbett Vargas, PhD - Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia

Fabio Parasecoli, PhD - New York University, EE.UU

Filipe Costa, PhD - UNISINOS, Porto Alegre, Brasil

Luiz Mileck, Mgtr - Coletivo Alimentar, Curitiba, Brasil

Malena Pasin, DI - Universidad de Buenos Aires, Argentina

Mariana Eidler Mgtr - Elisava, Barcelona, España

Matilde Lombardi, DI - Cultura Food Design, Montevideo, Uruguay

Rick Schifferstein, PhD - TU Delft, Países Bajos

Rita Molinos, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina

Pilar Fallas, Mgtr - Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica

Silvana Juri, PhD - Instituto SARAS, Montevideo, Uruguay

Sonia Massari, PhD - Sonia Massari, PhD - University of Pisa, ISIA Roma Design, FORK.

Equipo editorial y diagramación

Diana Urdinola Serna, Silvana Juri y Matilde Lombardi

Agradecimientos

La coordinación y realización de este volumen fue hecha posible por el apoyo del Centro de Resiliencia de Estocolmo, Suecia (con apoyo de la Fundación IKEA) y tras las contribuciones del diálogo generado entre los autores de los artículos y los revisores.

Agradecemos especialmente a los revisores ajenos al equipo editorial que participaron de este volumen:

[Daniel Alejandro García, Mgr](#) - Universidad Nacional de Quilmes, Argentina.

[Julia Rouet Leduc, PhD](#) - Centro de Resiliencia de Estocolmo, Suecia

[Maria Cristina Ascuntar Rivera, Mgr](#) - Universidad de Nariño, Colombia

[Ellen Gonzalez, Mgr](#) - Departamento de Artes e Design, PUC Rio, Brasil

Imágenes de este volumen

Las imágenes generales (tapa, c/tapa y secciones) de este número cinco de la revista nos acercan a los hongos, un reino tan bello como misterioso. La seta como fruto de una especie que no es ni planta, ni animal y que tiene tanta agencia en las funciones vitales y ciclos de la biosfera, y que se ha puesto en la mesa alimentaria como nueva frontera de investigación y creación. Siguiendo el espíritu de estos años acompañando a esta publicación con imágenes sutiles e inesperadas de alimentos vistos (literalmente) desde distintos enfoques visuales, estas imágenes pintan “paisajes” que nos invitan a seguir sorprendiéndonos con la inmensa belleza de la escena comestible.

[Matilde Lombardi](#), septiembre 2024

Índice

Editoriales:

13. Territorios gastronómicos: entramados que fomentan la custodia de la vida

Silvana Juri

31. Co-Custodias de los Territorios Alimentarios. Retos y Compromisos de todos los DyAs*

Andrés Sicard Correa

Investigación:

57. Típicos, tradicionales y locales: degustando sistemas alimentarios más sostenibles

Marina Vianna Ferreira, Mayra Jankowsky

84. Plantas Alimenticias Nativas No Convencionales, para la seguridad alimentaria en Colombia

Adriana Bolaños-Mora, Laura Díaz Zamudio

104. Sistemas Gastronómicos Territoriales: un modelo para el diseño de experiencias turísticas sostenibles

Daniel De Jesús Contreras

120. Las plazas de mercado de Bogotá: tensiones entre preservación e innovación desde el diseño invisible de servicios y experiencias

Angell Sue Valencia Rodríguez

155. Co-diseñando entre territorios alimentarios: La yuca y las mujeres de la Amazonía colombiana en Bogotá

Camila Pacheco Bejarano, Genoveva López Cheicono

168. Elaboración del Sispolá a través de la tradición oral de maestras comideras

Paulina Ayvar Ramos, Susana del Carmen Bolom Martínez, Mariana Mendoza Espinosa

186. Pop-up food design research: A mobile university lab to explore situated knowledge and foster creativity about food

Cristian Campagnaro, Sara Ceraolo, Raffaele Passaro

Reflexión

216. Saber nutrirse del Monte: Experiencias sobre Alimentos y Nutrición en territorio Indígena Lhaka Honhat, Argentina

Malena Pasin, Catalina Agudin, Lorena Leonhardt

244. Sunday's lunch at nonni's: Thoughts on the foodscape of return

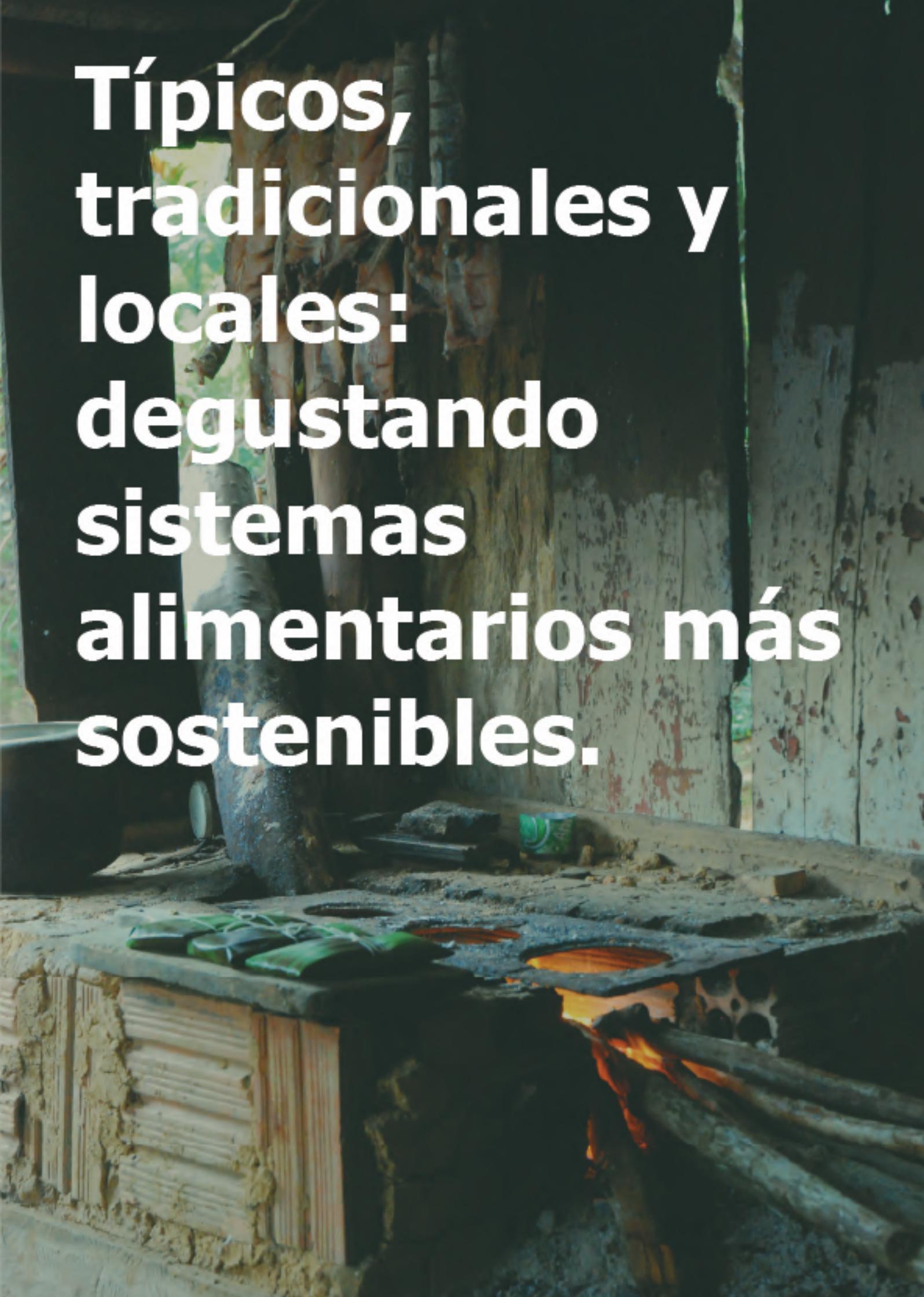
Pietro Pagella

259. The Land and Transversalities Between Food and Territory

Ellen Gonzalez

COMES LO QUE ERES

**Típicos,
tradicionales y
locales:
degustando
sistemas
alimentarios más
sostenibles.**



Escrito por: Marina Vianna Ferreira,
Universidade Federal de São Carlos -
Laboratório de Ecologia Humana e
Etnoecologia; Brasil.
marina.vf@uol.com.br;
Mayra Jankowsky, Instituto de Pesca;
Universidade Federal de São Carlos -
Laboratório de Ecologia Humana e
Etnoecologia; Brasil,
mayra.jankowsky@gmail.com;



Resumen

Basado en las perspectivas del desarrollo territorial, los territorios gastronómicos y la conservación de los recursos naturales, este trabajo busca comprender cómo la combinación de elementos de los sistemas alimentarios puede contribuir a hacerlos más sostenibles y resilientes. Al observar un apartado de estos elementos, vemos que los términos típico, tradicional y local se utilizan para clasificar los productos alimenticios, muchas veces de forma poco clara, lo que genera confusión en las caracterizaciones de los alimentos y sus procesos. Por lo tanto, estipulamos definiciones para estos términos basados en la literatura. Sugerimos que los grupos de alimentos típicos, tradicionales y locales, cuando presenten mayor similitud entre sí, nos permitirán disfrutar de sistemas alimentarios más sostenibles. Nuestra investigación hizo una comparación entre dos comunidades costeras que tienen formas de vida intrínsecamente ligadas a la pesca. Los respectivos sistemas alimentarios fueron caracterizados en relación con la historia de la comunidad y luego en relación con atributos que confieren resiliencia para la sostenibilidad, como criterios sociales, económicos y ambientales. El análisis fue entonces confrontado con la relación de similitud sugerida. Esta investigación se llevó a cabo en el municipio de Cananeia, área costera del Valle del Ribeira, región del sureste de Brasil. Es una región conocida por ser uno de los mayores continuos de la Mata Atlántica y por su diversidad ecológica, pero también por la diversidad cultural representada por comunidades caiçaras, quilombolas, indígenas, agrícolas y

otras, lo que se refleja en diferentes culturas alimentarias. Los análisis de esta investigación evidenciaron comunidades impactadas por los procesos de urbanización, incluso estando lejos de grandes centros urbanos, y la dependencia de productos alimenticios externos, como los industrializados. A pesar de ello, existen herencias de culturas alimentarias tradicionales y diversas producciones locales poderosas que pueden contribuir al desarrollo territorial de la región e inspirar acciones y políticas para sistemas alimentarios más sostenibles. Además, se revelaron procesos que construyen resiliencia socioecológica.

Palabras clave: cultura alimentaria; comunidades locales; desarrollo territorial; resiliencia; Vale do Ribeira.

Resumo

Fundamentado nas perspectivas do desenvolvimento territorial, dos territórios gastronômicos e da conservação dos recursos naturais, este trabalho busca compreender como a combinação de elementos dos sistemas alimentares podem contribuir para torná-los mais sustentáveis e resilientes. Ao olhar para um recorte desses elementos, vemos que os termos típico, tradicional e local são utilizados para classificar os produtos alimentares, muitas vezes de forma pouco clara, o que gera confusão nas caracterizações dos alimentos e seus processos. Assim, estipulamos definições para estes termos com base na literatura. Sugerimos que os grupos de alimentos típicos, tradicionais e locais, quando apresentam maior similaridade entre si, nos permitirão desfrutar de sistemas alimentares mais sustentáveis. Nossa pesquisa fez uma comparação entre duas comunidades costeiras que possuem modos de vida intrinsecamente ligados à

pesca. Os respectivos sistemas alimentares foram caracterizados em relação à história da comunidade e depois em relação a atributos que conferem resiliência para a sustentabilidade, como critérios sociais, econômicos e ambientais. A análise foi então confrontada com a relação de similaridade sugerida. Esta pesquisa ocorreu no município de Cananeia, área costeira do Vale do Ribeira, região do Sudeste do Brasil. É uma região conhecida por ser uma das maiores áreas contínuas da Mata Atlântica e sua diversidade ecológica, mas também pela diversidade cultural representada por caçaras, quilombolas, indígenas, agrícolas comunidades e outros, o que se reflete em diferentes culturas alimentares. As análises desta pesquisa evidenciaram comunidades impactadas pelos processos de urbanização, mesmo distantes de grandes centros urbanos, e dependência de produtos alimentícios externos, como os industrializados. Apesar disso, existem heranças de culturas alimentares tradicionais e diversas produções locais poderosas que podem contribuir para o desenvolvimento territorial da região e inspirar ações e políticas para sistemas alimentares mais sustentáveis. Ademais, se revelaram processos construtores de resiliência socioecológica.

Palavras-chave: cultura alimentar, comunidades locais, desenvolvimento territorial, resiliência, Vale do Ribeira.

Abstract

Grounded in the perspective of territorial development and the conservation of natural resources, this work seeks to understand how the combination of elements within food systems can contribute to making them more sustainable and resilient. When examining a subset of these elements, we see that the terms typical, traditional, and local are often used to classify food products, frequently in a way that lacks clarity, leading to confusion in the characterization of foods and their

processes. Thus, we established definitions for these terms based on the literature. We suggest that the groups of typical, traditional, and local foods, when they show greater similarity among themselves, will lead to more sustainable food systems. Our research compared two coastal communities whose ways of life are intrinsically linked to fishing. The respective food systems were characterized in relation to the community's history and then in relation to attributes that confer resilience for sustainability, such as social, economic, and environmental criteria. The analysis was then confronted with the suggested similarity relationship. This research took place in the municipality of Cananeia, a coastal area in the Vale do Ribeira, in the Southeast region of Brazil. It is a region known for being one of the largest continuums of the Atlantic Forest and its ecological diversity, but also for the cultural diversity represented by caíças,

quilombolas, indigenous peoples, agricultural communities and others, which is reflected in different food cultures. The research highlighted that these communities are impacted by urbanization processes, even though they are distant from urban centers, and show significant dependence on external food products, such as industrially processed foods. Despite this, there are enduring traditional food cultures and strong local production practices that could contribute to the territorial development of the region and inspire actions and policies aimed at fostering more sustainable food systems. Additionally, processes that build socio-ecological resilience were revealed.

Keywords: food culture, local communities, territorial development, resilience, Vale do Ribeira.

Introducción

Los sistemas alimentarios y sus trayectorias históricas guardan una estrecha relación con la perpetuación de los paisajes, la conservación de los recursos naturales y la calidad de vida de las poblaciones humanas (Fontefrancesco et al., 2023). Cambios en los sistemas alimentarios, ya sean dirigidos por hábitos de consumo, presiones económicas, alteraciones en los sistemas ecológicos o en el proceso de producción, pueden causar una diversidad de impactos sociales y ambientales, así como la pérdida de resiliencia.

La resiliencia socioecológica es la capacidad de un sistema para mantener su identidad de estructura y función, incluso ante perturbaciones, lo que garantiza su propia continuidad y ha sido señalada como clave para la sostenibilidad (Walker & Salt, 2006). Este enfoque conlleva un pensamiento sistémico que ayuda a lidiar con la complejidad del mundo, con los cambios en los valores, en las necesidades humanas y en los servicios ecosistémicos (Gunderson & Holling, 2002; Folke, 2006; Gunderson et al., 2010; Folke, 2016).

En este contexto de cambios, los dilemas que implican la conciliación de la actual necesidad de un abastecimiento saludable, el uso y conservación de

recursos y los impactos acentuados en el medio ambiente y la salud poblacional bajo la etiqueta de sindemia global (Swinburn et al., 2019) nos llevan a complementar el uso del concepto convencional de sostenibilidad con el enfoque de la resiliencia socioecológica y una mirada hacia el desarrollo territorial.

Desarrollo Territorial y el territorio gastronómico

El paradigma de desarrollo occidental, unidireccional, fue impuesto como un estándar universal (McMichael, 2019) a ser alcanzado especialmente por los países del sur global. Fue identificado como crecimiento económico y evolucionó como regla de mercado a escala mundial (McMichael, 2019). Como promesa de este modelo, habría prosperidad y confort para todos. Sin embargo, la realidad es que este desarrollo ha fallado en proporcionar bienestar generalizado y justicia social. En cambio, ha perpetuado un sistema en el que pocos acumulan riqueza a costa de muchos (Salleh et al., 2019), e invariablemente, de la sobrecarga de los recursos naturales.

Este modelo de desarrollo tiene como características la separación (Shiva, 2019), la exclusión de la multiplicidad de culturas y modos de vida existentes (Santos, 2015) y la asimetría social entre ganancias y pérdidas (Martinez-Alier, 2017). La separación, señalada por Shiva

(2019), como la necesidad de separar a los humanos de la naturaleza, a los humanos separados por clase, género, raza; también puede observarse en los sistemas alimentarios, en la separación y alienación entre la producción, distribución, preparación y consumo de alimentos, en largas cadenas de suministro con grandes impactos sociales y ambientales, favoreciendo a un pequeño número de actores (Sabourin et al., 2022). Este fenómeno también se relaciona con la exclusión de cosmovisiones y modos de vida diversos (Santos, 2015), ya que los valores y conocimientos relacionados con las etapas de captura/producción, preparación y consumo están ligados a tradiciones y conocimientos locales. Estos sistemas tradicionales, diversos, a menudo se asocian con la obsolescencia y el atraso (McMichael, 2019; Recine et al., 2021), y se incita a la necesidad de superación. Los agricultores más pobres, están siempre en busca de mejorar y modernizar sus medios de producción, volviéndose dependientes de la compra de insumos químicos, semillas y equipos, de los cuales el 1% del sector, que promueve la agricultura industrial, se beneficia (Shiva, 2019). En Brasil, se observa una injusta paradoja: el grupo más responsable de la producción de alimentos en el país es también el que más sufre de hambre (Recine et al., 2021). Esto alimenta la desigualdad de este modelo, que también puede verse en la pobreza y en la degradación ambiental. Estos son resultados

intrínsecos del funcionamiento del modelo desarrollista (Krenak, 2022). A nivel mundial, se observa la perversidad existente en la asimetría social entre las ganancias fomentadas por la explotación ambiental destinada a unos pocos y las "externalidades" fomentadas, que causan enormes daños a las poblaciones tradicionales y a las de bajos ingresos (Asara et al., 2015; Demaria et al., 2013; Martínez-Alier, 2017). También forma parte de este escenario la prevalencia de sistemas alimentarios ahora denominados convencionales, orientados a satisfacer demandas de un modelo de desarrollo alejado de lo que comprendemos como sostenible, resiliente e igualitario.

Una situación similar ocurre en el entorno marino, donde los intentos de conciliar la acumulación de capital proveniente de la explotación marina con la promoción del bienestar social y ambiental resultan frecuentemente en políticas que discriminan la pesca artesanal (Brent et al., 2020). La disputa de narrativa entre el valor de la actividad como productor de alimentos y valores socioculturales se contraponen con la visión de atraso del sector (Gianelli et al., 2024). En la construcción de una trayectoria que valore la actividad pesquera artesanal, la integración y diversidad de los diferentes eslabones de la cadena productiva se muestra prometedora para la consolidación de una trayectoria deseada para el sector

(Short et al., 2021; Gianelli et al., 2024).

Observando el último eslabón de esta cadena, el consumo, se observa un movimiento contrario en la sociedad que empieza a valorar más productos provenientes de cadenas que se distancian de la "convencional" anteriormente citada, visto en los movimientos por la alimentación, por la agroecología, y también en mercados y ferias de productores. Crece el interés por producciones agroecológicas, locales y que expresan determinados conocimientos, culturas y saberes artesanales. Sin embargo, a excepción de algunos sellos y certificaciones, que están precisamente parametrizados, diferentes significados pueden emerger para cada designación (Tregear, 2003), como en el caso de la conceptualización de comida tradicional, para la cual Roncillo-Aquino et al. (2021) encontraron 23 definiciones descritas entre 1995 y 2019. A veces, hay un uso malintencionado de estas etiquetas, como práctica de *green label*, pero antes de eso, hay una verdadera falta de comprensión de cada significado. Y esto frecuentemente lleva a malentendidos sobre los sistemas alimentarios y dificultades para trazar objetivos para acciones y políticas públicas en dirección a modelos entendidos como "más sostenibles", con gran potencial de ser trabajados junto a acciones territoriales.

Dado este contexto, donde el modelo de desarrollo actual colisiona con la

necesidad de una sociedad más justa y ambientalmente equilibrada, la búsqueda de alimentos más alejados de este modelo también pasa por la superación del *green label* y un mayor conocimiento sobre el sistema alimentario. En este sentido, es importante mirar más allá de la crítica al modelo vigente, comprendiendo las posibilidades y oportunidades que están en marcha. Hay un gran potencial en el reconocimiento del territorio gastronómico, como parte del desarrollo identitario y cultural local (Tricarico & Geissler, 2017), conectando formas de producción, preparación, consumo y distribución (Ferreira & Jankowsky, 2010) capaces de involucrar iniciativas de desarrollo territorial más plurales.

Por lo tanto, el enfoque de esta investigación fue entender cómo podemos fomentar sistemas alimentarios más sostenibles y resilientes en el contexto del desarrollo territorial en comunidades costeras, teniendo como base categorizaciones de los alimentos, como típicos, tradicionales y locales. Para ello, buscamos comprender los territorios locales de comunidades autóctonas teniendo los sistemas alimentarios como elementos más palpables para comprender atributos que hacen a los sistemas más sostenibles y resilientes.

Área de Estudio

El Valle del Ribeira comprende la parte sur del Estado de São Paulo y la parte norte del Estado de Paraná, siendo frecuentemente reconocido como parte de la región que alberga el mayor continuo de Mata Atlántica de Brasil. Los 22.500 km² de área están cruzados por las aguas de la cuenca hidrográfica del Río Ribeira. Parte de esta área está conformada por tierras altas, que incluyen un gran conjunto de cuevas y reservas minerales. Otra parte, aguas abajo del Río Ribeira, presenta un relieve accidentado y llanuras aluviales, lo que determina un cambio abrupto en el curso del río, transformándolo en un río de aguas tranquilas en dirección a la zona costera, donde las aguas se abren hacia un estuario (Theodorovics & Theodorovics, 2007). La diversidad de ambientes y especies sitúa a la región en el centro de atención para la conservación: además de ser parte de la Reserva de la Biosfera de la Mata Atlántica, es considerada Patrimonio Natural de la Humanidad (UNESCO, 2006). Su importancia ecológica fue clasificada como un "hotspot" (Myers et al., 2000), pero también puede notarse a través de la presencia de un número elevado de unidades de conservación (Brasil, 2006). La diversidad de ambientes formados en este Valle posibilitó diferentes formas de ocupación vinculadas al uso de los recursos naturales y a la geomorfología. La ocupación tuvo como eje conductor el río Ribeira, que facilitó el flujo material e inmaterial en la región (Nascimento & Scifoni, 2010). Esta ocupación originó un

escenario de diversidad y riqueza cultural, representado por diversas poblaciones humanas como “*caiçaras*”, “*caipiras*”, “*quilombolas*” e indígenas (Castro et al., 2006), pero también a conflictos que evidencian intereses y modelos de desarrollo controvertidos. A pesar de la baja densidad poblacional, 17,02 hab/km², en las dicotomías de este proceso histórico, se establecen diversas áreas protegidas, la implantación de monocultivos, la explotación mineral y el turismo.

El Lagamar es la parte costera de esta región, y donde concentramos nuestra investigación. Es conocida por las actividades pesqueras y turísticas y por bellos paisajes que incluyen playas, dunas, islas, restingas, manglares, y habitada por poblaciones cuyo modo de vida tradicional está vinculado a la tierra y al mar (Mourão, 2003). Sus costumbres alimentarias evidencian esta mezcla, trayendo a los platos y cacerolas elementos de la tierra, del agua y del manglar (Ferreira & Jankowsky, 2009). La fuerte conexión entre territorio y reproducción social del modo de vida, conectando producción de alimentos, preparación y consumo, fortalece el sentimiento de pertenencia al lugar, escenario de tradiciones aún presentes. Sin embargo, esta misma región vive la contradicción de presentar los índices de desarrollo humano más bajos del estado de São Paulo (PNUD, 2021).

El municipio de Cananeia (25° 0' 54" S; 47° 55' 37" W) se sitúa en la costa sur

del estado de São Paulo (Imagen 1). Su territorio está dividido en una porción continental y dos insulares, siendo una de ellas la que contiene el centro urbano y la otra que comprende la Isla del Cardoso. El municipio forma parte del Complejo Estuarino-Lagunar de Cananeia-Iguape, importante zona de humedad (Ramsar, 2017) con alta diversidad de ictiofauna e importancia pesquera (Braga et al., 2023).

La combinación entre la riqueza de culturas y ambientes resultó en una región de gran diversidad biológica y cultural. La dispersión de estas poblaciones por el territorio, la incorporación de variados rasgos culturales y la adaptación a las condiciones de las realidades locales llevaron a la formación de grupos especializados en diferentes actividades económicas y usos de los recursos naturales.

En el área de Cananeia, los rasgos más fuertes de la trayectoria cultural fueron la supervivencia basada en las actividades de agricultura itinerante, en la pesca artesanal de subsistencia, en el extractivismo vegetal y en la artesanía, el conocimiento profundo sobre los ciclos naturales, la fuerza de la estructura familiar y el establecimiento de prácticas de ayuda mutua, revelando la presencia de la cultura *caiçara* (Adams, 2000; Diegues, 2004; Ferreira & Jankowsky, 2009). Los *caiçaras* son pueblos que desarrollaron un modo de vida peculiar, cuyas características remiten a una ocupación

histórica de áreas de la Floresta Atlántica costera. De esta forma, sus actividades y hábitos están íntimamente vinculados a este ecosistema y a los recursos que ofrece (Hanazaki y Begossi, 2000).



Imagen 1. Municipio de Cananeia, con destaque en la comunidad de Carijo, situada en el área urbana de la isla de Cananeia, y la comunidad de Mandira, localizada en la porción continental y rural.

Métodos

La primera etapa previa a la recolección de datos fue la definición de conceptualizaciones y bases referenciales de criterios. Inicialmente, definimos las conceptualizaciones utilizadas para la definición de alimentos típicos, alimentos

tradicionales y alimentos locales (Tabla 1).

Luego realizamos un levantamiento de atributos de la resiliencia socioecológica basado en bibliografía (Tabla 2). Estos fueron seleccionados para indicarnos características que se relacionan con el fomento de la sostenibilidad, entendida aquí como sistemas socialmente justos y ambientalmente equilibrados (Salleh et al., 2019). Considerando que la región forma parte de un área bastante conservada, adoptamos que los servicios ecosistémicos de soporte necesarios para la actividad pesquera están presentes en las dos áreas de estudio, y, por lo tanto, no fueron evaluados como un atributo separado. Un sistema resiliente y sostenible contiene los elementos necesarios para su renovación y reorganización sin que se produzca una pérdida de los servicios ecosistémicos (Folke et al., 2009; Folke, 2016). De esta manera, posteriormente pudimos identificar estos atributos presentes en cada sistema alimentario analizado.

Tabla 1. Definición adoptada para comprender los sistemas alimentarios.

Alimento	Definición	Referencia
Típico	Aquel característico de una determinada región o cultura, en un tiempo determinado. Es reconocido como representativo de una comunidad específica, consumido en ocasiones específicas o como parte de la dieta cotidiana.	Bessièrre, 1998; Tricarico & Geissler (2017)

	Es importante que la comunidad reconozca este consumo.	
Tradicional	Aquel que posee una larga historia de preparación y consumo, transmitido de generación en generación, manteniendo prácticas, saberes ancestrales y métodos tradicionales. Está asociado a la identidad cultural de una comunidad y refleja la relación histórica entre la sociedad y el entorno en el que está inserta.	Bessièrre, 1998; Tregear, 2003
Local	Aquel cuyas etapas desde la producción hasta el consumo se encuentran dentro de los límites de una escala geográfica local. Tienen una perspectiva de circuitos cortos de comercialización.	Feenstra, 1997

Tabla 2. Atributos seleccionados para indicar la resiliencia del sistema.

Atributos	Definición	Referencia
Capacidad de innovación	Habilidad para buscar innovaciones, evitando la trampa de la rigidez. También puede comprenderse como un término de capacidad visionaria, donde se tiene la habilidad de aprovechar nuevas oportunidades a partir de la trayectoria recorrida.	Folke et al., 2009; Biggs et al., 2012; Tricarico & Geissler, 2017; MacKeracher et al., 2019
Capacidad de acción colectiva u organización local	Habilidad de, a partir de condiciones endógenas, mover colectivamente el sistema a una condición deseada	Folke et al., 2009; Partelow et al., 2020
Capacidad de gobernanza	Habilidad de los actores locales para desarrollar soluciones a partir del problema identificado, orientando el sistema hacia las esferas decisorias. Requiere de la participación activa y la compartición de poder. Puede ser un mecanismo facilitador del aprendizaje y de la acción colectiva.	Biggs et al., 2010; Partelow et al., 2020, Baird et al., 2024
Potencial de aprendizaje	Si existen mecanismos de aprendizaje, como el intercambio de conocimientos entre generaciones, que permitan a las personas responder a las señales de cambio. Aquí, la capacidad de aprendizaje se enfoca en el aprendizaje colectivo, que ocurre a nivel social.	Berkes, 2017; Tricarico & Geissler, 2017; Barnes et al., 2020; Baird et al., 2024

Definido este marco sobre lo que debería observarse, elaboramos guiones de entrevistas y recordatorios que nos permitieran producir, para cada comunidad, una lista de alimentos típicos, una lista de alimentos tradicionales y una lista de alimentos locales, además de una caracterización cualitativa de los sistemas alimentarios en las dos diferentes comunidades pesqueras. Esta caracterización involucró información sobre actividades del sistema alimentario, tales como: hábitos, producción, procesamiento, comercialización, preparación y consumo (Dufour y Teufel, 1995; Ericksen, 2008). Para obtener la información, realizamos entrevistas libres y estructuradas (Ludke y André, 1986; Viertler, 2002; Neto, 2004).

Para discriminar la alimentación de las comunidades, se realizó un recordatorio de la frecuencia de uso de los alimentos (Kuhnlein, 1992). Se presenta una lista con los alimentos previamente observados en el consumo de las comunidades de la región, y el entrevistado indica con qué frecuencia consume cada uno de ellos. Este método se considera adecuado para los objetivos en cuestión, ya que se pretende obtener una frecuencia relativa de consumo de los alimentos y no una evaluación nutricional. Además, es un método que no genera mucha resistencia por parte de las familias, ya

que garantiza más privacidad que otros métodos (Dufour & Teufel, 1995).

La unidad de estudio fue la familiar, por lo que se dio preferencia a realizar la entrevista, siempre que fuera posible, con más de un individuo de la familia. Para determinar la muestra de entrevistados, utilizamos la técnica de bola de nieve (Atkinson & Flint, 2001). El universo muestral se definió como el total de familias de cada barrio insertadas en el contexto productivo en cuestión, es decir, principalmente la pesca, pero también algunos cultivos domésticos. El registro se realizó en los protocolos de entrevista impresos. Los protocolos de investigación se aplicaron a un total de 45 familias. En Mandira fueron 11 familias, representando el 73% del universo muestral de 15. En Carijo, entrevistamos a 20 familias, un 10% de un universo estimado en 200. Todas las entrevistas se llevaron a cabo cuidadosamente, explicando previamente el objetivo de la investigación y el carácter voluntario de la participación. Esta etapa tuvo lugar entre 2006 y 2008. Otra técnica de relevante importancia para la obtención de datos cualitativos fue la observación participante, definida como el proceso en el cual el investigador pasa a formar parte del contexto y de la cultura de los grupos estudiados (Fetterman, 1998). Esta técnica comenzó junto con las entrevistas, pero se extendió hasta 2019. El esfuerzo muestral de la observación

participante para esta investigación involucró una vivencia intensa en el municipio de Cananeia, incluyendo participación en diversas reuniones de consejos municipales y de Unidades de Conservación, participación en encuentros y reuniones de movimientos sociales regionales, participación y organización de eventos locales, participación y acompañamiento de proyectos del tercer sector, visitas a las comunidades, frecuencia en los puntos de venta de la producción local, como pescaderías, el mercado municipal de pescado y la feria de agricultores familiares, frecuencia en los puntos de venta de alimentos frecuentados por las comunidades, salidas de campo para acompañar la producción pesquera, extractivista y agrícola; acompañamiento de visitas turísticas y también de la preparación de comidas.

Análisis de datos

Para el análisis de la similitud entre la alimentación típica, tradicional y local de las comunidades, elaboramos una tabla que contenía los ítems de alimentación típica, tradicional y local. La tabla se construyó en forma de matriz de presencia y ausencia, organizada de la siguiente manera: las columnas representan los ítems de la alimentación mientras que las filas representan las familias de las comunidades y las cualidades en cuestión. Usando la matriz obtenida, calculamos la diferencia cualitativa

(Índice de Jaccard) entre las familias y también las similitudes entre las listas de alimentos tradicionales, típicos y locales. De esta manera, cuanto menor sea el valor obtenido, más similares son las familias entre sí y, también, más coincidentes son los alimentos tradicionales, típicos y locales.

Realizamos este análisis en un entorno R (R DEVELOPMENT CORE TEAM, 2008), y es una adaptación del cálculo de diversidad funcional propuesto por Petchey & Gaston (2002, 2006). Los valores obtenidos no tienen unidad y se utilizan con fines comparativos.

Para la construcción de las trayectorias, se utilizaron las transcripciones de las entrevistas, buscando contar la historia local desde miradas diversas y complementarias. También se utilizaron las observaciones participantes y las anotaciones de reuniones de consejos y de espacios colectivos.

Resultados

Trayectorias de los sistemas alimentarios

Carijo

El barrio de Carijo (Imagen 2 y 3) se encuentra en el centro urbano del municipio de Cananeia. A pesar de su ubicación, parte de las viviendas carecen de infraestructura básica, como falta de servicio de saneamiento, energía eléctrica, recolección de basura

y pavimentación en las calles. Hay algunos ríos y manglares que cruzan el barrio, lo que incluye un pequeño puerto de barcos y ranchos de pesca artesanal. Su historia está relacionada tanto con la pesca en el municipio como con el proceso de desarrollo del centro urbano. Las primeras familias que se instalaron allí provenían de la zona rural del municipio, ubicada en la parte continental del mismo. Alrededor de 1930, la agricultura, que hasta entonces era una actividad importante en la región, comenzó a declinar por diversos motivos. Muchas familias construyeron ranchos de pesca en Carijo, que utilizaban durante algunos días durante las temporadas de pesca, principalmente de la lisa (*Mugil lisa*). La pesca de la lisa llegó a tener una mayor importancia en la vida de las familias que la agricultura, lo que llevó a muchas de ellas a mudarse a Carijo. Muchas mantuvieron sus sitios en el continente como una fuente complementaria de producción de alimentos, pero la mayoría terminó abandonándolos debido a dificultades con la regularización de la tierra, el desplazamiento y las restricciones ambientales.



Imagen 2. Pescador del barrio Carijo con la red de enmalle.

En ese momento, con la baja densidad poblacional, Carijo tenía algunas plantaciones, principalmente de yuca y arroz. Pero a medida que el barrio se fue urbanizando, se caracterizó como una zona de residencia de pescadores artesanales.

En la década de 1960, muchas familias de Santa Catarina (estado brasileño en la región sur) que enfrentaban dificultades para mantener la pesca a pequeña escala en el estado, se mudaron a Cananeia y se establecieron en Carijo. Estas familias trajeron nuevos equipos de pesca, así como barcos motorizados y capital, lo que provocó una estratificación de la comunidad pesquera. Dado que los residentes originales solo disponían de equipos y embarcaciones más simples, tenían un alcance limitado en el ambiente marino, estando más frecuentemente presentes en el entorno estuarino. El uso de diferentes equipos a lo largo del año es común, siguiendo un calendario de temporadas pesqueras. El cerco-fijo se utiliza mucho en invierno para la pesca de lisa y en

verano para *parati* (*Mugil curema*). Las redes de enmalle de superficie se utilizan en invierno para la lisa, la mackerel brasileña (*Scomberomorus brasiliensis*) y la pescadilla (*Macrodon ancylodon*), y en verano para el lebranche (*Oligoplites sp.*) y el *parati*. Las redes de enmalle de fondo se utilizan para la corvina, los bagres y la pescada. Los espineles se utilizan especialmente para los bagres. El gerival, un tipo de arrastre se usa especialmente a finales del verano en el estuario para la pesca del camarón. En mar abierto, el arrastre de gambas se practica casi durante todo el año. El arrastre de playa, las redes de espera y los trasmallos también son comunes, y se eligen para su uso en cada época del año para la pesca de lubinas, lisas y pescadilla. También existe la extracción de ostras, mejillones y cangrejos del manglar. La pesca artesanal, hasta finales de la década de 2010, enfrentaba problemas para comercializar sus productos, dependiendo la producción de dos grandes comerciantes. Con la construcción del mercado municipal para la comercialización del pescado, se facilitó la venta, ofreciendo más opciones para comercializar el producto. El retrato de la pesca en Carijo durante la investigación reflejó la

heterogeneidad social y la falta de intereses comunes.

El panorama alimentario típico de este grupo mostró una dependencia de la compra de artículos provenientes de otras regiones en supermercados y ferias, incluyendo una alta presencia de productos alimenticios ultra procesados. La excepción son los pescados, y salvo raros casos, familias que tienen algún cultivo de hortalizas, condimentos o incluso crían gallinas. Entre los pescados, los más comunes son los peces, tanto estuarinos como marinos, como la lisa, diferentes tipos de pescadilla, corvina (*Micropogonias furnieri*), mackerel brasileña, y en verano para el lebranche, bagre, prejeraba (*Lobotes surinamensis*) y otros menos conocidos o valorados en el mercado. Los pescados de mayor valor, como las lubinas, el lenguado y la pescadilla amarilla, suelen destinarse a la venta, mientras que los más consumidos son los de menor valor comercial.



Imagen 3. Puertito de Carijo, lugar de embarque y desembarque.

Cabe destacar que la pesca semi-industrial de gambas tiene gran relevancia en Cananeia, y muchos pescadores del barrio, así como sus familias, están empleados en esta cadena productiva. La gamba también está muy presente en las comidas, y es común que se realicen pequeñas donaciones a familias cercanas. En menor presencia, también encontramos cangrejos, ostras y mariscos, en un estrato que se mantiene en las actividades pesqueras artesanales de pequeña escala. A pesar de un contexto local caracterizado y movido por la pesca, la rutina alimentaria tiene mayor presencia de alimentos de fuera, predominantemente de bajo costo,

como embutidos, pastas, panes, dulces y bocadillos. Las comidas y preparaciones típicas, sin embargo, se basan en los clásicos brasileños: arroz, frijoles, ensalada y una proteína animal en el día a día, muchas veces acompañada de pasta. En días especiales, hacen churrasco, pizza, o una preparación de pescado o carne más elaborada. La presencia de frutas y verduras, que antes provenían de las fincas y patios, ahora está más restringida a lo que se encuentra en los mercados y es económicamente asequible: especialmente plátano, naranja y manzana, papa, tomate, calabaza, calabacín, yuca, col rizada, lechuga y col blanca. A pesar de que todos estos elementos son

componentes de lo que se puede considerar una alimentación tradicional, al igual que algunas recetas tradicionales de la cultura *caiçara*, lo que representa el consumo cotidiano se asemeja más al consumo de los centros urbanos, perdiendo parte del vínculo con la identidad de la cultura tradicional local. Cuando se pregunta sobre la preparación del pescado local, las familias son muy heterogéneas. Se habla de recetas tradicionales, como *moqueca caiçara*, pescado a la parrilla, cangrejo cocido en agua, pero también de nuevas versiones de recetas tradicionales, incluyendo ingredientes de mercado para "realzar" el plato, como jamón industrializado y aceitunas que se añaden, por ejemplo, "lambe-lambe", un plato de arroz con mariscos en su concha. Aunque el consumo de pescado entre las familias de pescadores haya disminuido con el paso de los años, la presencia del mercado de pescado favoreció el consumo de pescado en la zona urbana del municipio. Esta mejora en la comercialización favoreció el comercio local y trajo más opciones de venta, facilitando la obtención de mayor valor para el producto. Sin embargo, observando el sistema alimentario, se nota que atributos como la gobernanza y la capacidad de acción colectiva fueron poco observados.

Mandira

El barrio de Mandira (Imagen 4, 5 y 6) se encuentra en la zona rural

continental de Cananeia, a la orilla del estuario. Su ocupación fue realizada por familias de exesclavos y estuvo relacionada con la producción de arroz y a las parcelas de subsistencia, a partir de la segunda mitad del siglo XIX. Como actividades complementarias de la dieta, también se realizaban la caza y la pesca. En invierno, no se cazaba porque era la época de reproducción de los animales, tiempo en el que se intensificaba la pesca. El trabajo colectivo entre amigos y familiares estaba presente en todas estas actividades. Las carnes y pescados se salaban y almacenaban. A finales de la década de 1960, el Código Forestal y la creación del Parque Estatal de Jacupiranga acabaron por impedir la realización de algunas de estas actividades, como la caza y la tradicional roza de coivara, que implicaba quema. La extracción vegetal del palmito juçara y de la caixeta se convirtió en una actividad económicamente importante. Diferentes tipos de palmito siempre han formado parte de la alimentación de esta y otras comunidades cercanas. Sin embargo, en la década de 1970, este tipo de extracción vegetal, que también había sido prohibida, comenzó a ser más fiscalizada, y la población de Mandira se volcó hacia la pesca y la extracción en el manglar como actividades principales, destacándose la recolección de ostras. Hasta entonces, esta actividad tenía un carácter de complemento alimenticio.

A principios de la década de 2000, Mandira fue reconocida como tierra quilombola y el territorio estuarino en su entorno fue establecido como una Reserva Extractiva, lo que permitiría a los residentes una extracción exclusiva y sostenible de ostras. En ese mismo período, estuvo en funcionamiento la CooperOstra, una cooperativa de pescadores para la venta de ostras. Aunque la iniciativa logró acceder a mercados externos y estableció un punto de venta cercano a la ciudad, las dificultades administrativas y la exigente y restrictiva legislación sanitaria llevaron a su cierre. Sin embargo, se crearon restaurantes familiares en la comunidad, buscando atender a turistas frecuentes, teniendo la ostra como el principal producto de los platos ofrecidos. Las ostras también se venden en el mercado externo por algunos residentes locales y en eventos a los que la comunidad es invitada. La ostra se convierte en un ícono de esta comunidad, que se vuelve bastante

reconocida en otras localidades del país y fuera de él. El trabajo artesanal se mantuvo, con productos vinculados a la identidad local, como cestería y trabajos con conchas. El turismo escolar también se ha convertido en una actividad presente, y la comunidad se organiza para acompañar su creciente interés y agregar calidad y valor al receptivo, ofreciendo opciones de talleres, visitas a viveros y puntos históricos, y enriqueciendo la experiencia con la historia de la comunidad.



Imagen 4. Pescado pasando por el proceso de salado y ahumado.



Imagen 5. Ostras crudas, que comenzaron a venderse a los turistas en la propia comunidad.

El panorama alimentario de Mandira, en su esencia, se asemeja al visto en Carijo. Las comidas típicas están compuestas por arroz, frijoles, ensalada, una proteína animal y una guarnición vegetal o farofa. Sin embargo, dado el contexto rural, hay más productos provenientes de los propios patios o fincas de las comunidades cercanas, como yucas, calabazas, condimentos, algunas hortalizas, palmito pupuña y algunas frutas. La ostra, que representa el mayor aporte económico de la pesca, está presente en las comidas de forma ocasional. El tipo de turista que va a la Mandira ayudó a fortalecer la ostra como ícono local, renovando también el aprecio de la propia comunidad por el

molusco.



Imagen 6. Preparación de alimentos tradicionales en la estufa de leña.

Todavía, hay una pesca complementaria que les permite alimentarse de algunos pescados del estuario. Un elemento que no puede dejar de mencionarse es la harina de yuca artesanal, siempre presente en la mesa o en las preparaciones. Aunque ya no se

produzca en el barrio, los residentes la obtienen de parientes de otras comunidades. Otra diferencia observada fue un menor consumo de productos ultra-procesados, tanto como guarniciones y bocadillos, como ingredientes para las preparaciones. Esto se debe principalmente a la dificultad de acceso a mercados, ya que no hay ninguno en el barrio. Los tipos de preparación diaria también se han vuelto más prácticos, pero las preparaciones tradicionales aún se realizan, tanto en fechas especiales como para servir a los turistas. Algunas casas todavía tienen estufas de leña, y aunque no se usan con frecuencia, despiertan sentimientos de nostalgia y afecto hacia la alimentación en la época "de los antiguos". Todo este panorama demuestra una mayor presencia de elementos tradicionales y locales en la rutina alimentaria de la comunidad.

Análisis de la similitud

El análisis de similitud que realizamos con base en los datos nos revela, para cada comunidad, cuán cercanas o distantes están sus listas (alimentos típicos, alimentos tradicionales, alimentos locales) entre sí. Un valor más alto indica mayor distancia, mientras que un valor más bajo indica mayor similitud entre ellos, es decir, una alimentación con mayor presencia de producción local y elementos tradicionales.

Por ejemplo, en Mandira, la lista de alimentos típicos incluye diversos

pescados, carnes, huevos, lácteos, vegetales, granos y algunos procesados. La lista de alimentos locales incluye pescados, huevos y vegetales. La lista de alimentos tradicionales incluye pescados, carnes de caza, granos, vegetales y frutas. Su índice de similitud fue de 6,459. En Carijo, la lista de alimentos típicos también incluye pescados, carnes, huevos, lácteos, pero con una mayor cantidad de alimentos procesados. Su lista de alimentos locales se basa esencialmente en pescados. Su lista de alimentos tradicionales se enfoca en los pescados. Su índice de similitud fue de 9,328. Así, el grupo de Carijo presentó un valor más alto, indicando mayor distancia y por ende, menor presencia de elementos locales o tradicionales que en el caso de Mandira.

Discusión

Considerando la similitud entre los ítems típicos, tradicionales y locales, esta relación fue propuesta con base en diversas premisas. Primero, el uso de ítems producidos localmente involucraría a los residentes locales fomentando el aprendizaje socioecológico y la capacidad adaptativa del sistema (Berkes, 2017; Cinner et al., 2018), lo cual va en línea con la idea de territorios gastronómicos como áreas en las que la producción de alimentos refleja la historia y la cultura local. Sin embargo, la participación de la comunidad local en actividades de producción puede no ocurrir (Born y

Purcell, 2006). El involucramiento local y el aprendizaje adaptativo están ligados al manejo de los sistemas socioecológicos y en la generación de una capacidad para responder mejor a las incertidumbres del futuro (Olsson et al., 2004; Walker & Salt, 2006; Berkes 2017; Cinner et al., 2018; Barnes et al., 2020). Las opciones gastronómicas locales, basadas en productos locales, pueden actuar como actividad de generación de ingresos y como atractivo turístico (Bessiére, 1998; Tricarico & Geissler, 2017), fortaleciendo el desarrollo territorial. Pero también fortalecen un sistema resiliente ya que presentan más retroalimentaciones locales, más intercambios de información entre el medio ambiente y la sociedad y dentro de la sociedad. Por lo tanto, las relaciones locales están en la base de la jerarquía del sistema; fortaleciendo estas relaciones, se fomenta la base del sistema y, en consecuencia, las retroalimentaciones entre las respectivas etapas (Levin, 1999; Meadows, 2008).

Por otro lado, la premisa de que la alimentación tradicional fomenta la resiliencia se apoyaría en los hechos de que las tradiciones representan la historia de los sistemas (Rogister & Vergatti, 2004; Zuin & Zuin, 2009), la interacción entre dimensiones ecológica y social, lo que también fomenta el aprendizaje, las retroalimentaciones y la capacidad adaptativa (Berkes & Folke,

1998; Cinner et al., 2018). Además, la tradición está relacionada con la identidad del grupo y territorial (Zuin & Zuin, 2009). El sentimiento de identidad estaría vinculado al de pertenencia, lo que también fortalecería las relaciones basales del sistema, la relación entre las dimensiones ecológica y social del sistema, la búsqueda del bien común y, además, la capacidad de organización local y acción colectiva. Un ejemplo que sale a la luz es que en Mandira hay contacto directo con turistas que van en busca de comida tradicional y local. Por el contrario, en Carijo la comunidad pesquera no tiene contacto gastronómico directo con los turistas, y los restaurantes más cercanos que hacen este contacto tienen alguna relación con la cultura local, pero también influencias externas y un público menos conectado con la cultura local. Esto se evidencia en los nombres de platos franceses preparados con pescado local, como "lubina à Belle Munière" o "gambas a la provenzal". Mientras que en Mandira, en los restaurantes comunitarios aparecen opciones como el plato *mandirano* y el plato *caiçara*. Esto refuerza la concepción del territorio gastronómico, ya que esencialmente tiene una conexión con la historia y cultura de la comunidad y tiene mayor potencial de ser un activo para impulsar el desarrollo local.

El sistema alimentario de Mandira, aunque también mostró mucha dependencia del consumo de alimentos externos, mostró muchos atributos de

resiliencia y sostenibilidad. Además de la buena condición de los servicios ecosistémicos locales, la comunidad demostró capacidad de gobernanza, capacidad de acción colectiva y capacidad de innovación. La fuerte identidad de grupo y la presencia de herencias culturales de Mandira se manifiestan en otros sistemas que no son el alimentario. Aunque la producción alimentaria local es bastante importante para esta identidad, el consumo no tiene ese mismo valor. Esto se nota cuando preguntamos a los jóvenes y a los mayores sobre las comidas de antaño y las más características. Pocos jóvenes mencionaron comidas similares a las que sus padres o abuelos indicaron. Aquí se expone una contradicción: al mismo tiempo que hay un distanciamiento del consumo por parte de la propia comunidad productora, el lugar logra promover la venta de los pescados que producen a los turistas, siendo un activo turístico, además de valorizar las preparaciones tradicionales.

Carijo se entendió como un grupo, ya que está insertado en un barrio ya urbanizado cuyos residentes tienen diferentes modos de vida y no se ven como una comunidad. La similitud entre los alimentos fue más baja y este contexto también presentó menos atributos de resiliencia socioecológica. El esfuerzo de pesca ha aumentado en los últimos años, de modo que los pescadores mencionan la disminución de los stocks pesqueros, así como el aumento de los costes de las

salidas. El sistema de pesca se encuentra en una situación en la que los pescadores artesanales tienen dificultades para mantener sus propios medios de producción, además de depender de intermediarios para la comercialización. Muchos que no tienen la capacidad de tener sus propios medios de producción, terminan dejando la pesca o trabajando como empleados en barcos de terceros. Esta situación configura una trampa del sistema, porque parece no haber forma de salir de este ciclo. Los atributos positivos, sin embargo, se relacionan con la capacidad de aprendizaje e innovación, que se explica por la mezcla de culturas que ha habido en el barrio y la facilidad de adopción de técnicas introducidas por diferentes pueblos. Un dato gastronómico curioso que va en la línea de este panorama es que la característica tradicional más esencial de las recetas de caiçara es que resaltan el sabor más natural del pescado, ya sea fresco o conservado seco (Ferreira y Jankowsky, 2009). Y actualmente, especialmente en Carijo, se está intentando agregar muchos ingredientes procesados para transformar y darle más sabor a los sabores naturales. Esto refleja la mezcla de influencias también en el paladar. No obstante, las otras características indican que, si esta tendencia continúa, la innovación será más fuerte que el mantenimiento de alguna tradición o identidad de grupo en el barrio o tradición, volviéndose raro el conocimiento sobre antiguas preparaciones, incluso en momentos

festivos. Hay poco sentimiento de pertenencia como grupo o comunidad. Esto también indica un sistema menos resiliente, reforzado por la baja capacidad de gobernanza y baja capacidad de acción colectiva.

Aunque haya diferencias, se destaca que los dos sistemas analizados dependen del consumo de alimentos provenientes de la gran red de producción y distribución. Son aquellos que sufren manipulaciones de las corporaciones, que crean opciones de mercado seductoras, como precios más bajos. Este factor merece destaque, ya que estudios han demostrado la importancia de una mayor integración y acercamiento de los diferentes actores involucrados en el sistema alimentario (Short et al., 2021), como una mirada más atenta al acercamiento a los canales de distribución (Recine et al., 2021) y el papel del sector gastronómico, teniendo a chefs como aliados en la promoción de un sistema alimentario más sostenible (Gianelli et al., 2024). En esta región hay que considerar que los cocineros comunitarios desempeñan el papel no sólo de chefs sino de maestros del conocimiento y los sabores locales, ya que son pocos los establecimientos que trabajan con chefs en sentido estricto. Y estas personas son fundamentales para hacer la conexión entre los recursos locales, las preparaciones tradicionales y la comida típica reconocida por la comunidad. Además de los restaurantes, los mercados locales, así como los intercambios internos de productos,

fueron descritos por Cavallini y Nordi (2005) como estrategias importantes para la diversificación de la dieta y para la promoción de la cohesión del grupo, pudiendo también contribuir a una mayor resiliencia del sistema.

Consideraciones Finales

En este estudio, la relación propuesta puede ser verificada. Los sistemas alimentarios con una fuerte base local también fortalecen su resiliencia. Esto se debe a que las relaciones de base se vuelven más sólidas, lo que aumenta la capacidad de aprendizaje. De manera similar, los sistemas que presentan elementos tradicionales también están relacionados con la resiliencia. Los elementos tradicionales contienen una larga trayectoria de aprendizaje socioecológico, incluyendo la estrecha relación entre las dimensiones ecológica y social. Además, ambos deberían favorecer la identidad de grupo y el sentimiento de pertenencia, que a su vez influyen en la capacidad de acción colectiva. Los sistemas alimentarios tradicionales fomentan la valorización cultural y permiten contar sobre otros modos de vida. Además, tanto los sistemas alimentarios tradicionales como los locales pueden fomentar una mayor integración y acercamiento entre los actores de este sistema, evitando la alienación entre los eslabones, representando también un potencial para que las ganancias a lo largo de la cadena sean más simétricas. De esta manera, es

un eje importante para el desarrollo territorial.

Es importante también reflexionar sobre el papel del sistema alimentario en el desarrollo territorial. El territorio gastronómico tiene un gran potencial para estar vinculado al desarrollo territorial, ya que los lazos entre la producción y el consumo se estrechan, generando otras oportunidades. Además, contribuye al establecimiento de un activo turístico, vinculado a la identidad y los valores culturales locales. Sin embargo, en este tema podemos indicar que esta relación necesita ser mejor estudiada, remitiendo a la comprensión de la contradicción observada por nosotros de producir alimentos y preparaciones cercanas a los alimentos tradicionales que son más apreciados por el público externo a la comunidad que a la valorización interna del alimento tradicional. Otra vulnerabilidad que debe ser investigada más a fondo, pero también trabajada en la práctica, en acciones culturales y educativas, es el consumo típico actual, que, especialmente entre los jóvenes, se aleja de los elementos del sistema en el escenario de confluencias positivas hacia la sostenibilidad.

Para terminar, todos los pilares de esta investigación, la resiliencia, el desarrollo territorial, los territorios gastronómicos y la relación de similitud propuesta, están relacionados y deben ser incentivados en

la planificación local y la gestión de recursos.

Referencias

- Adams, C. (2000) *Caiçaras na Mata Atlântica*. Annablume. São Paulo, SP.
- Asara, V., Otero, I., Demaria, F., & Corbera, E. (2015). Socially sustainable degrowth as a social-ecological transformation: repoliticizing sustainability. *Sustainability Science*, 10(3), 375–384.
<https://doi.org/10.1007/s11625-015-0321-9>
- Atkinson, R. & Flint, J. (2001) Accessing hidden and hard-to-reach populations: Snowball research strategies. *Social Research Update*, 33. Retrieved March 14, 2007, from
<http://sru.soc.surrey.ac.uk/SRU33.html>
- Baird, J., J. L. Blythe, C. Murgu, and R. Plummer. (2024) A scoping review of how the seven principles for building social-ecological resilience have been operationalized. *Ecology and Society* 29(2):20. <https://doi.org/10.5751/ES-15114-290220>
- Barnes, M.L., Wang, P., Cinner, J.E. et al. (2020) Social determinants of adaptive and transformative responses to climate change. *Nat. Clim. Chang.* 10, 823–828 (2020).
<https://doi.org/10.1038/s41558-020-0871-4>
- Berkes, F. (2017) Environmental Governance for the Anthropocene? *Social-Ecological Systems, Resilience, and Collaborative Learning*. *Sustainability* 2017, 9(7), 1232;
<https://doi.org/10.3390/su9071232>
- Bessi re, J. (1998). *Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist*

- Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, Vol. 38, 1, 21-34
- Biggs, R.; Schluter, M.; Biggs, D.; Bohensky, E. L.; BurnSilver, S.; Cundill, G.; Dakos, V.; Daw, T. M.; Evans, L. S.; Kotschy, K.; Leitch, A. M.; Meek, C.; Quinlan, A.; Raudsepp-Hearne, C.; Robards, M. D.; Schoon, M. L.; Schultz, L.; West, P. C. (2012) Toward principles for enhancing the resilience of ecosystem services. *Annual Review of Environment and Resources*. <https://doi.org/10.1146/annurev-environ-051211-123836>
- Born, B.; Purcell, M. (2006) Avoiding the Local Trap: Scale and Foods Systemas in Planning Research. *Journal of Planning Education and Research*. v.26(2), p. 195-207.
- Braga, E.S.; Azevedo, J.S.; Harari, J.; Castro, C.G. (2023) Research in a RAMSAR site: The Cananéia-Iguape-Peruíbe estuarine-lagoon complex, Brazil. *Ocean Coast. Res.* 71 (suppl 1) <https://doi.org/10.1590/2675-2824071.23204bes>
- Brasil (2006). Portaria MMA nº 150, de 8 de maio de 2006 - Institui o Mosaico de Unidades de Conservação do Lagamar.
- Brent, Z. W., Barbesgaard, M., & Pedersen, C. (2020). The Blue Fix: What's driving blue growth? *Sustainability Science*, 15(1), 31–43. <https://doi.org/10.1007/s11625-019-00777-7>
- Castro, F., Siqueira, D.A., Brondízio, E.S., Ferreria, L.C. (2006) Use and Misuse of the Concepts of Tradition and Property Rights in the Conservation of Natural Resources in the Atlantic Forest (Brazil). *Ambiente & Sociedade* 9 (1) 23-29.
- Cavallini, M & N. Nordi (2005). Ecological Niche of Family Farmers in Southern Minas Gerais State (Braz.J.Biol., 65,1,p.61-66.
- Cinner, J.E., Adger, W.N., Allison, E.H. et al. (2018) Building adaptive capacity to climate change in tropical coastal communities. *Nature Clim Change* 8, 117–123 <https://doi.org/10.1038/s41558-017-0065-x>
- Demaria, F., Schneider, F., Sekulova, F., & Martinez-Alier, J. (2013). What is degrowth? from an activist slogan to a social movement. *Environmental Values*, 22(2), 191–215. <https://doi.org/10.3197/096327113X13581561725194>
- Diegues, A.C. (2004) A mudança como modelo cultural: O caso da Cultura Caiçara e a Urbanização. In: A.C. Diegue, (org), *Enciclopédia Caiçara: o olhar do pesquisador*. São Paulo: Editroa Hucitec - Nupaub- CEC/ USP.
- Dufour, D.L; Teufel, N.I. (1995) Minimum data sets for the description of diet and measurement of food intake and nutritional status. In: Moran, E.F. (ed.) *The Comparative analysis of Human Societies*. Lynne Rienne, Boulder. PP. 97-128.
- Ericksen, P.J. (2008) Conceptualizing food systems for global environmental change research. *Global Environmental Change*. v.18, p.234–245.
- Feenstra, G. (1997). Local food systems and sustainable communities. *American Journal of Alternative Agriculture*, 12(1), 28-36.
- Ferreira, M.V. & Jankowsky, M. (2009) *Cozinha Caiçara: Encontros de Histórias e Saberes*. Editora Terceiro Nome São Paulo SP 110 p.
- Fetterman, D.M. (1998) *Ethnography: Step by Step*. Applied Social Research Methods Series, Volume 17. Thousand Oaks: Sage Publications.
- Folke, C. (2006) Resilience: The emergence of a perspective for social–ecological systems analyses. *Global Environmental Change*, 16, Issue 3, 253-267 <https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2006.04.002>

- Folke, C.; F.S.Chapin III; P.Olsson. (2009) Transformations in social-ecological systems. In: F.S.Chapin III, G.P Kofinas and C. Folke (eds) Principles of Ecosystem Stewardship: Resilience-Based Natural Resource management in a Changing World. Springer, New York.
- Folke, C. (2016). Resilience (Republished). Ecology and Society 21(4):44. <https://doi.org/10.5751/ES-09088-210444>
- Fontefrancesco, M.F.; Zocchi, D.M.; Pieroni, A. (2023) The Intersections between Food and Cultural Landscape: Insights from Three Mountain Case Studies. Land 12, 676. <https://doi.org/10.3390/land12030676>
- Gianelli, I., M. Trimble, S. Juri, N. A. Beretta, D. Torena, M. Acosta, R. Acosta, M. Del Bó, J. A. Fuster, V. González, D. Kurta, M. Kurta, T. López, M. E. Marfetán, P. Montes de Oca, A. Morales, V. Pardo, J. Sandoval, N. Schuch, C. Taroco, A. V. Norström, L. M. Pereira, and S. Villasante. (2024) Envisioning desirable futures in small-scale fisheries: a transdisciplinary arts-based co-creation process. Ecology and Society 29(1):20. <https://doi.org/10.5751/ES-14869-290120>
- González De Molina, M., & Lopez-Garcia, D. (2021). Principles for designing Agroecology-based Local (territorial) Agri-food Systems: a critical revision. Agroecology and Sustainable Food Systems, 45(7), 1050–1082. <https://doi.org/10.1080/21683565.2021.1913690>
- Gunderson, L.H. & Holling, C.S. (2002) Panarchy: understanding transformations in human and natural systems. Island Press, Washington, D.C. USA.
- Gunderson, L., C. R. Allen, and C. S. Holling. (2010) Foundations of ecological resilience. Island Press, New York, New York, USA
- Hanazaki, N. (2001). Ecologia de caíças: uso de recursos e dieta. Universidade Estadual de Campinas. Instituto de Biologia. Tese de doutorado. Campinas, SP.
- Hanazaki, N. & A. Begossi. (2000). Fishing and niche dimension for food consumption of caíças from Ponta do Almada (Brazil). Human Ecology Review, Vol. 7, 2, 52-62.
- Krenak, A. (2022). Futuro Ancestral. Companhia das Letras.
- Kuhnlein, H.V. (1992). Change in the Use of Traditional Foods by the Nuxalk Native People of British Columbia. Ecology of Food and Nutrition, 27, 259-282.
- Kuhnlein, H.V. e O. Receveur (1996). Dietary change and traditional food systems of indigenous people. Annual Review of Nutrition, 16, 417-442.
- Levin, S. (1999) Fragile Dominion: Complexity and the Commons. Perseus Publishing, Cambridge, MA 250p.
- Ludke, M; Andre, M.E.D.A. (1986) Pesquisa em Educação: Abordagens Qualitativas. Editora PEedagógica e Universitária, São Paulo, SP. 99p
- MacKeracher, T., S. J. Foale, G. G. Gurney, and S. W. Purcell. (2019) Adoption and diffusion of technical capacity-building innovations by small-scale artisanal fishers in Fiji. Ecology and Society 24(2):3. <https://doi.org/10.5751/ES-10777-240203>
- Martinez-Alier J. (2017) Justiça ambiental e decrescimento econômico: uma aliança entre dois movimentos. In: CASTRO JE et al. (Eds), Tensão entre justiça ambiental e justiça social na América Latina : o caso da gestão da água, Campina Grande: Editora da Universidade Estadual da Paraíba, p.25–66.
- Meadows, D.H. (2008) Thinking in Systems. Chelsea Green Publishing, White River Junction,

Vermont.

McMichael, P. (2019) O projeto de desenvolvimento. IN: Salleh A, Escobar A, Demaria F, Acosta A & Kothari A. Pluriverse A Post-Development Dictionary, Tulika Books.

Mourão, F.A. (2003). Pescadores do Litoral Sul do Estado de São Paulo. São Paulo: NUPAUB/USP.

Myers, N., Mittermeier, R., Mittermeier, C. et al. (2000) Biodiversity hotspots for conservation priorities. *Nature* 403, 853–858
<https://doi.org/10.1038/35002501>

Nascimento, F.B & Scifoni, S. (2010) A paisagem cultural como novo paradigma para a proteção: a experiência do Vale do Ribeira – SP. *Revista CPC*, São Paulo, 10, 29-48.

Neto, O.C. (2004) O trabalho de campo como descoberta e criação. In: Minayo, M.C.S. *Pesquisa Social: teoria, método e criatividade*. 23° ed. Petrópolis: Editora Vozes, p. 51-66.

Olsson P, Folke C, Berkes, F. (2004) Adaptive comanagement for building resilience in social-ecological systems. *Environmental management*. v.34(1), p.75-90.

Partelow, S., A. Schlüter, D. Armitage, M. Bavinck, K. Carlisle, R. Gruby, A.-K. Hornidge, M. Le Tissier, J. Pittman, A. M. Song, L. P. Sousa, N. Văidianu, and K. Van Assche. (2020) Environmental governance theories: a review and application to coastal systems. *Ecology and Society* 25(4):19. <https://doi.org/10.5751/ES-12067-250419>

Pelto, G.H. & Vargas, L.A. (1992). Introduction: Dietary Change and Nutrition. *Ecology of Food and Nutrition*, Vol 27, 159-161.

Petchey, O.L; Gaston, K.J. (2002) Functional diversity (FD), species richness and community

composition. 5, 402-411.

Petchey, O.L.; Gaston, K.J. (2006) Functional diversity: back to basics and looking forward. *Ecol. Lett.* 9, 741-758.

PNUD. Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento; (2021) Atlas de desenvolvimento humano do Brasil de 2021. Acesso: <http://www.atlasbrasil.org.br/>

RAMSAR. (2017). Environmental protection Area of Cananéia-Iguape-Peruíbe. Gland, Ramsar Information Sheet. Available on: https://www.ramsar.org/sites/default/files/documents/library/handbook1_5ed_introductiontoconvention_e.pdf

Recine, E., Preiss, P.V., Valencia, M. et al. (2021). The Indispensable Territorial Dimension of Food Supply: A View from Brazil During the COVID-19 Pandemic. *Development* 64, 282–287.
<https://doi.org/10.1057/s41301-021-00308-x>

Rocillo-Aquino, Z., Cervantes-Escoto, F., Leos-Rodríguez, J.A. et al. (2021) What is a traditional food? Conceptual evolution from four dimensions. *J. Ethn. Food* 8, 38.
<https://doi.org/10.1186/s42779-021-00113-4>

Rogister, J.; Vergati, A. (2004) Introduction: 'tradition revisited', *History and Anthropology*, v.15 (3), p.201- 205.

Salleh A, Escobar A, Demaria F, Acosta A & Kothari A. (2019) *Pluriverse A Post-Development Dictionary*, Tulika Books, 356 p.

Santos, A. B. dos. (2015). *DeColonização, Quilombos: Modos e Significação*. INCTI; UnB; INCT; CNPq; MCTI. 150p.

Shiva, V. (2019) Desenvolvimento para o 1%. IN: Salleh A, Escobar A, Demaria F, Acosta A & Kothari A. *Pluriverse A Post-Development*

Dictionary, Tulika Books.

Short, R.E., Gelicich, S., Little, D.C. et al. Harnessing the diversity of small-scale actors is key to the future of aquatic food systems. *Nat Food* 2, 733–741 (2021).

<https://doi.org/10.1038/s43016-021-00363-0>

Sabourin E., Grisa C., Maluf, R.S., Eloy L. (2022) Abordagens em termos de sistemas alimentares e território no Brasil. In: *Sistemas alimentares e territórios no Brasil*. Org: Grisa, C.; Sabourin, E.; Eloy, L.; Maluf, R.S. – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 312 p.

Swinburn, B. A. et al. (2019) The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. *Lancet*. 23; 393(10173): 791-846. doi:

[https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)32822-8](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)32822-8)

Theodorovics, A. & Theodorovics, A.M.G. (2007) *Atlas Geoambiental: subsídios ao planejamento territorial e a gestão ambiental na Bacia Hidrográfica do rio Ribeira de Iguape*. Fapesp. 91p.

Tregear, A. (2003). *From Stilton to Vimto: using Food History to Re-think Typical products in rural*

development. *Sociologia Ruralis*, Vol. 43, 2, 91-107.

Tricarico, L., Geissler, JB. (2017) The food territory: cultural identity as local facilitator in the gastronomy sector, the case of Lyon. *City Territ Archit* 4, 16.

<https://doi.org/10.1186/s40410-017-0072-2>

UNESCO (2006) *The Mab Program: Biospheres Reserve Directory*.

<http://www.unesco.org/mab/wnbrs.shtml>.

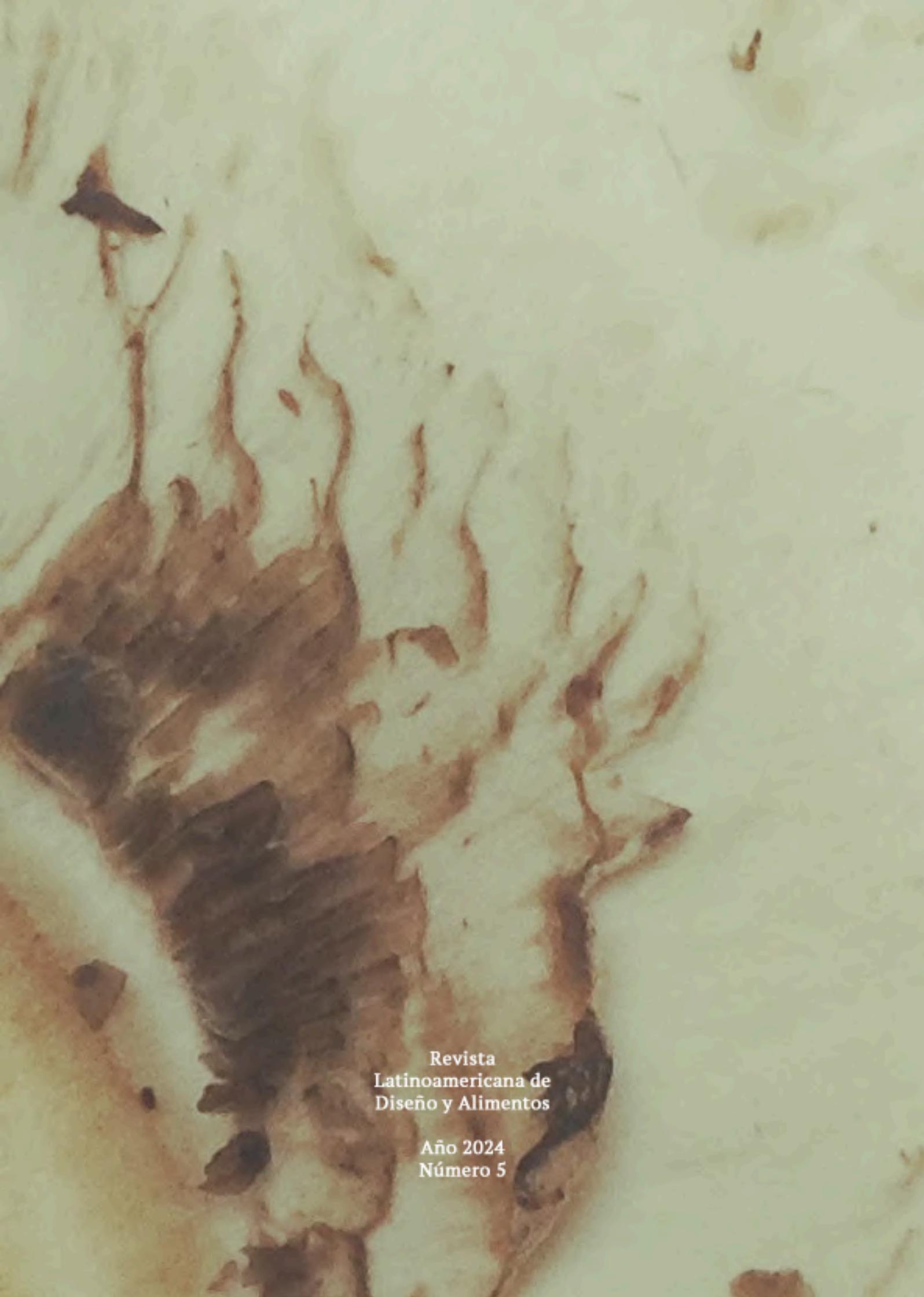
Acessado em 02/04/2024

Viertler, R.B. (2002) *Métodos Antropológicos como Ferramenta para Estudos em Etnobiologia e etnoecologia*. In: M.C.M. Amoroso, L. C. Ming e S.M. P Silva (Eds) *Métodos de Coleta e Análise de dados em Etnobiologia, Etnoecologia e Disciplinas Correlatas*. Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia. Rio Claro, SP 204p.

Walker, B. & Salt, D. (2006) *Resilience Thinking: Sustaining Ecosystems and People in a Changing World*. 192 pg. Island Press, Washington, D.C. USA.

Zuin, P.B.; Zuin, L.F.S. (2009) *Tradição e Alimentação. Idéias e Letras, Aparecida*.

COMES LO QUE ERES



Revista
Latinoamericana de
Diseño y Alimentos

Año 2024
Número 5