

Relatos de Experiencias Normas para su presentación

Área temática elegida:

Integración de Conocimientos y Enfoques Cognitivos, Sensoriales y Prácticos en los Estudios de los Sistemas Alimentarios: Lecciones Aprendidas de la Academia de Resiliencia de Sistemas Alimentarios de América Latina (ALLSA).

Autoras con igual contribución: Manuela Fernandez* (INTA-Conicet, Argentina) y Constanza Monterrubio Solís (Pontificia Universidad Católica de Chile).

* al momento de la academia en Programas de Naciones Unidas para el Medio Ambiente, Ginebra, Suiza.

Resumen

Se presenta un examen crítico acerca de la Academia de Resiliencia de Sistemas Alimentarios de América Latina (ALLSA), Perú, septiembre 2019. ALLSA reunió a 23 jóvenes de 8 países latinoamericanos. El objetivo fue promover procesos innovadores para la sostenibilidad y recuperación de sistemas alimentarios locales. Se alineó con el concepto Yachay Kuychi o Pluriversidad de la asociación ANDES, socio local. A través del diálogo de saberes, ALLSA incorporó conocimientos tradicionales y perspectivas ecológicas, pedagogías críticas y feministas y enfoques sensoriales. Los resultados evidencian las fortalezas y desafíos al emplear métodos y herramientas que priorizan conocimiento y prácticas tradicionales. Esto demanda internalizar conceptos y epistemologías para percibir e interpretar la realidad no solo cognitivamente. Un mensaje central es la importancia de integrar diferentes enfoques en procesos de formación para promover sistemas alimentarios diversificados, sanos y sostenibles.

Palabras clave: Diálogo de saberes; proceso formativo; alimentación.

Descripción de la experiencia

Este trabajo presenta los resultados de un auto-examen crítico realizado un año después sobre la experiencia y los elementos de aprendizaje de la Academia de Resiliencia de Sistemas Alimentarios de América Latina (ALLSA), realizada en Cusco, Perú en septiembre de 2019. El evento reunió a 23 jóvenes latinoamericanos entre 20 y 35 años, de 8 países diferentes. La Academia fue diseñada con un enfoque transdisciplinario, guiado por facilitadores con diferentes antecedentes académicos y no académicos, así como miembros de la comunidad local del Parque de la Papa, quienes ofrecieron su experiencia. Con base en enfoques de aprendizaje participativo y horizontal para los sistemas socioecológicos, el objetivo de ALLSA fue promover procesos innovadores para la sostenibilidad y la capacidad de recuperación de los sistemas alimentarios locales. ALLSA también se alineó con el concepto Yachay Kuychi de Pluriversidad para paisajes bioculturales y sistemas alimentarios resilientes de la asociación ANDES, su socio local. Los conceptos de aprendizaje andino se integran en el plan de estudios, que incluyen: Ruway (aprender haciendo), Yachay (pensar y conocer) y Munay (aprender desde el corazón y hacer conexiones). Se trata de diferentes tipos de conocimientos y formas de aprendizaje, de los cuales el programa ALLSA también busca ofrecer, a través del diálogo de saberes, la incorporación de

conocimientos tradicionales y perspectivas ecológicas, pedagogías críticas y feministas, las conexiones dinámicas entre las escalas local y global y enfoques sensoriales.

ALLSA 2019 fue un programa intensivo de aprendizaje entre pares diseñado para ampliar y profundizar el conocimiento, la creación de redes y las habilidades de comunicación de los agentes de cambio emergentes en medio ambiente en todo el mundo. 23 jóvenes de universidades, comunidades indígenas, los sectores público y privado comprometidos con las dimensiones humanas de los desafíos ambientales relacionados con los sistemas alimentarios, fueron seleccionados para participar. Los diferentes mentores de la academia fueron invitados a compartir su experiencia a lo largo de los diez días de inmersión. El acercamiento metodológico de ALLSA fue constructivista, crítico, dialógico, intercultural, dinámico y transdisciplinario. Cada día de ALLSA tuvo una combinación de temas con la finalidad de tejer una comprensión integral de las diferentes dimensiones de los sistemas alimentarios locales, los enfoques y las herramientas metodológicas para estudiarlos. La estructura de la mayoría de los días comenzó con una sesión de Ecopsicología facilitado por Manuela Fernández, donde a través del Trabajo que Reconecta, de Joanna Macy, las y los participantes pudieron explorar las dimensiones psicológicas, emocionales y espirituales de sus prioridades, y preocupaciones, así como de las herramientas personales que pueden poner al servicio del trabajo que realizan. Después, las sesiones de clase-talleres incluyeron diferentes actividades, interacciones, clases y discusiones donde los facilitadores crearon los espacios propicios para la reflexión acerca de los diferentes temas. Cada dos o tres días hubo sesiones de recapitulación para sistematizar los aprendizajes.

Resultados y Análisis

Los resultados de este auto-evaluación evidencian los puntos fuertes y desafíos que encontramos a la hora de utilizar métodos y herramientas descolonizantes que priorizan el conocimiento y las prácticas tradicionales sobre las prácticas hegemónicas dominantes actuales que a menudo se aplican en este campo. Asimismo, los resultados muestran el gran interés y aceptación de parte de los participantes a explorar técnicas que incluyen el aprendizaje cooperativo, el mapeo participativo, la ecopsicología y el “trabajo que conecta”, las entrevistas comunitarias y los métodos indígenas de recopilación de información. Si bien estas técnicas fueron aceptadas ampliamente, en la práctica demandó esfuerzos suplementarios, ligados a internalizar conceptos y epistemologías ajenas y la necesidad de “salir de la zona de confort” para percibir e interpretar la realidad, a través de los sentidos y prácticas y no solo cognitivamente. Dentro de los retos que encontramos se encuentran el desarrollo de actividades inclusivas para asistentes cuya primera lengua no es el castellano, como los miembros del Parque de la Papa de origen quechua. De igual forma, fue un desafío mantener un programa teórico-práctico que no hiciera demasiado uso de jerga académica para mayor comprensión general. Por otro lado, constatamos, cómo la epistemología condensada en el concepto de Yachay Kuychi a pesar de ser sumamente rica y compleja tiene numerosas manifestaciones concretas en los sistemas de gobernanza, las estrategias de adaptación al cambio climático y la vida diaria de las y los habitantes del Parque de la Papa y el territorio más amplio que la hacen fácilmente asimilable para personas de otros territorios.

A un año de la ALLSA evaluamos el impacto que tuvo la misma en los participantes, en términos de compromisos, alianzas y acciones conjuntas. ALLSA generó no solo maneras más amplias de observar e interpretar los sistemas alimentarios, sino una sólida red latinoamericana de jóvenes ambientalistas en constante interacción. A partir de los testimonios de las y los participantes a un año de su participación en ALLSA,

como co-organizadoras confirmamos que, a pesar de los retos que implica implicar a los sentidos y las prácticas provenientes de diversas epistemologías, este elemento de la academia ha dejado un impacto profundo en las y los asistentes, como lo confirman los siguientes testimonios:

“Participar de ALLSA, aprendiendo de experiencias de distintos lugares del sur del mundo desde el compartir con l@s compañer@s, me reafirmó la certeza de que es fundamental reconectarnos con los alimentos, ya que a partir de ello podemos reconectarnos con la naturaleza, sus ciclos y procesos, podemos reactivar tejidos comunitarios, dignificar las formas de vida y resaltar que de esta forma también se contribuye a la conservación de la biodiversidad y el buen vivir.” (Paula Fuentealba, Chile)

“Cuando llegué a ALLSA 2019 esperaba irme con conocimientos sobre técnicas agroecológicas o sobre estrategias o planes para asegurar la seguridad alimentaria, pero esto no sucedió. Estaba equivocada porque ALLSA me dio mucho más que eso: me puso otras gafas y amplió la mirada que tenía sobre los sistemas alimentarios y de cómo concebía la soberanía alimentaria, sembró esa semilla en mí y puedo decir que, aunque la academia ya acabó, sigo aprendiendo de ella hasta el día de hoy. Ahora estoy convencida de que el modelo agroecológico nos salvará de esta crisis y de las que puedan venir; valoro más que antes las variedades nativas, pues entiendo todos los esfuerzos y los saberes que hay detrás de cada una de ellas; ahora soy consciente de lo afortunada que soy de poder tener en mi mesa un plato lleno de muchos colores; y por último, sé que mi granito de arena para hacer de este mundo uno mejor es trabajar porque todas y todos puedan tener una alimentación saludable y digna, creo que es una de las desigualdades más importantes por las que luchar y hoy por hoy se ha convertido en mi motivación.” (Susana Contreras, Perú)

De esta manera, concluimos que un mensaje central que emerge del análisis es la importancia de garantizar la integración de diferentes sistemas de conocimiento y enfoques cognitivos, sensoriales y prácticos en academias y sistemas de formación que busquen promover sistemas alimentarios diversificados, sanos y sostenibles en el tiempo.



FIGURA 1. Miembros de las distintas comunidades del Parque de la Papa explicando a los asistentes el sistema Ayllu.



FIGURA 2. Visita al mercado de Lares para presenciar el trueque que se continúa realizando en la plaza cada domingo.

TABLA 1. Resumen temático del contenido de ALLSA

Domingo 15/09	Lunes 16/09	Martes 17/09	Miércoles 18/09	Jueves 19/09
Ceremonia de inicio de la ALLSA	Viaje a Lares y Asociación Andes	Investigación-acción participativa	Economía circular y liderazgo	Visita al Parque de la Papa
Semillas, memoria y elementos básicos de los sistemas alimentarios	Sistemas alimentarios locales	Comida, sustentabilidad y feminismo indígena comunitario	Enfoque de derechos de los sistemas alimentarios	Sistema <i>Ayllu</i> , <i>Sumak Kawsay</i> y adaptación al cambio climático
Viernes 20/09	Sábado 21/09	Domingo 22/09	Lunes 23/09	Martes 24/09
Alimentación y medios de vida locales	Agroecología	Gobernanza y toma colectiva de decisiones	Mesa redonda: Iniciativas y Alternativas al Sistema Global Alimentario	Presentaciones finales
	Colectivos de mujeres en América Latina		Plan de acción	Círculo de bendición Cierre