

València, 5 de enero de 2024

El CSIC fomenta el diálogo entre ciencia y cultura sobre alimentación y biodiversidad entre España y Ecuador

- **El Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC) y el Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC) desarrollan el proyecto de ciencia ciudadana CLIMALBIO**
- **El objetivo es intercambiar conocimientos sobre biodiversidad y alimentación desde puntos de vista científicos y populares, con el objetivo de entrelazar saberes con Iberoamérica**

El Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) y el Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA), centros de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), suman esfuerzos para contribuir a la conectividad entre ciencia y sociedad a través del proyecto de ciencia ciudadana CLIMALBIO. Su propósito es establecer una red de comunicación y transferencia de conocimiento bidireccional sobre alimentación, biodiversidad y salud entre España, Ecuador y Argentina. En una primera experiencia, el personal investigador del CSIC ha intercambiado conocimientos científicos y populares con poblaciones de Ecuador sobre tradiciones culinarias de la zona y ejemplos de sostenibilidad agroalimentaria.

Marta Arroyo Calatayud, investigadora del grupo de Enfoques Integrativos en Toxicología Alimentaria del IATA-CSIC, y **Eduardo Díez Pombo**, investigador del grupo de Ciencias Sociales, Patrimonio y Alimentación del IPNA-CSIC, han viajado recientemente a Ecuador para establecer redes con instituciones locales, comunidades, estudiantes y ciudadanos en el marco del proyecto CLIMALBIO. Allí han realizado distintas acciones formativas y talleres partiendo de las necesidades locales, priorizando las sinergias entre saberes científicos y populares y generando contenido audiovisual con el fin de divulgar el conocimiento culinario y nutricional ecuatoriano. Dicho contenido se expondrá en un marco comparativo con los otros dos países colaboradores, Argentina y España.

En las sesiones centradas en biodiversidad, las personas participantes en estos talleres han compartido su cosmovisión y acciones concretas para promover la biodiversidad, el equilibrio y salud de los sistemas agroalimentarios de la zona. Por su parte, el personal investigador del CSIC ha facilitado a las personas participantes herramientas para caracterizar el pH y la estructura del suelo o evaluar el desempeño agrícola.

Los talleres de exploración del conocimiento culinario han mostrado al personal del IATA y del IPNA las técnicas, procesos e instrumentos utilizados por distintos grupos poblacionales ecuatorianos. “Las artes culinarias tradicionales nos han brindado ejemplos de sostenibilidad, equilibrio nutricional y deleite del paladar al mismo tiempo. En nuestro intercambio, hemos compartido otras formas de cocinar y producir”, indica Marta Arroyo.

Ciencia Ciudadana de la mano de colectivos comprometidos

“Desde IATA-CSIC y el IPNA-CSIC agradecemos la implicación de todas las personas que han compartido su tiempo, experiencias y conocimiento durante este viaje, del que regresamos con la ilusión de seguir entrelazando saberes”, explica la investigadora del IATA-CSIC. “Esta primera experiencia del proyecto nos ha dejado claro que las comunidades entienden que no sólo somos lo que comemos, sino cómo lo producimos, cómo lo cocinamos o con quién lo compartimos”, declara.

Eduardo Díez Pombo resalta la importancia de los diálogos con estudiantes de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí (ESPAM), una experiencia que “nos ha brindado la oportunidad compartir las inquietudes de grupos jóvenes, implicados y sensibles a los problemas del cambio global, que han aportado ideas de acción y colaboraciones futuras”. “Recuperar, recordar, preservar y honrar el conocimiento existente, sumándose a los progresos científicos, es fundamental para seguir avanzando. Hagamos visible la herencia, el conocimiento y el mundo invisible de lo sutil, incluyendo aquí todas las redes microbianas que como extensos ecosistemas conviven dentro y fuera de nosotros”, concluyen los investigadores.

Participantes y financiación

El grupo de investigación agradece su esfuerzo a todas las personas e instituciones participantes: ReAct Latinoamérica; Instituto Pedagógico Intercultural Bilingüe QUILLOAC o la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí (ESPAM); la Universidad San Francisco de Quito (USFQ); Universidad Técnica de Manabí (UTM); comunidad ALMA Slow Food; Elabriego Alegre; La cosecha-huerto didáctico; Escuela de Gastronomía Iche; personal del humedal La Segua, y Federación de Organizaciones Campesinas de la Zona Norte de Manabí (FOCAZNOM).

El proyecto CLIMALBIO cuenta con la financiación del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, el proyecto Severo Ochoa de Excelencia Investigadora del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) y el CSIC a través de la convocatoria LINGC2023. CLIMALBIO se enmarca en el programa CSIC LINGGLOBAL, que favorece la interacción entre personal investigador iberoamericano y español en el ámbito del cambio global para avanzar en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.



Las comunidades entienden que no sólo somos lo que comemos, sino cómo lo producimos, cómo lo cocinamos o con quién lo compartimos, según ha mostrado la primera experiencia del proyecto CLIMALBIO. Créditos: IATA/IPNA, CSIC.