

Taller de Sistemas Alimentarios Locales (SAL)

MEMORIA DEL TALLER

Elaborada por: Daniela Yépez Ormachea

Facilitador: Sergio Iván Larrea Macías

Revisada por: CONDESAN

Lima, 05 de marzo de 2018

Contenido

Resumen Ejecutivo.....	4
Presentación.....	5
I. Información General del taller.....	5
1. Objetivos del taller.....	5
2. Resultados esperados:.....	5
3. Agenda planteada.....	5
II. Desarrollo del taller.....	8
III. Ponencias y notas de los expositores.....	9
3.1. Notas del taller 19 -02.....	9
3.1.1. PPT Roberto Ugas - "Agroecología en el Perú y las conexiones campo-ciudad"	9
3.2. Notas del taller 20-02.....	12
3.2.1. PPT Dr. Malek "Vínculos entre la producción agro-ecológica y nutrición de consumidores"	12
3.2.2. PPT Ian Fitzpatrick, "Teoría y experiencias de varias organizaciones sobre el comportamiento del consumidor en sistemas locales de alimentos".....	14
3.2.3. PPT Eduardo Barzorla "Sistemas de Certificación Participativa"	15
3.2.4. PPT Fernando Castro -FAO "Sistemas Alimentarios Sostenibles para la Alimentación Saludable".....	16
3.3. Notas Mesa de dialogo.....	17
Anexos.....	21
1. Lista de participantes.....	21

Lista de cuadro

Cuadro N° 1: Agenda ajustada taller.....	8
Cuadro N° 2: Comentarios de la mesa de dialogo.....	19
Cuadro N° 3: Resumen mesa de dialogo – Anne Piepenstock.....	¡Error! Marcador no definido.

Lista de fotos

Foto N° 1: PPT Roberto Ugas - "Agroecología en el Perú y las conexiones campo-ciudad"	9
Foto N° 2: Preguntas al profesor Ugas.....	11
Foto N° 3: Preguntas al profesor Ugas.....	11
Foto N° 4: PPT Dr. Malek "Vínculos entre la producción agro-ecológica y nutrición de consumidores"	12
Foto N° 5: Preguntas al Dr. Malek.....	13
Foto N° 6: PTT Ian Fitzpatrick, "Teoría y experiencias de varias organizaciones sobre el comportamiento del consumidor en sistemas locales de alimentos"	14
Foto N° 7: PPT Eduardo Barzorla "Sistemas de Certificación Participativa"	15
Foto N° 8: PPT Fernando Castro -FAO "Sistemas Alimentarios Sostenibles para la Alimentación Saludable"	16
Foto N° 9: Preguntas a Fernando Castro.....	17
Foto N° 10: Mesa de dialogo.....	17
Foto N° 11: Resumen de la mesa de dialogo.....	¡Error! Marcador no definido.

Resumen Ejecutivo

Los sistemas locales de alimentos, como eje temático de investigación y desarrollo, están recibiendo mucha atención en América Latina y otras regiones por su potencial para mejorar la economía de los pequeños agricultores, promover la producción agroecológica y un consumo responsable. A pesar de lo avanzado, aún sabemos poco sobre cómo lograr impacto a escala a través de intervenciones en los sistemas. Normalmente, las intervenciones en mercado se han enfocado en experiencias piloto con miras a aumentar las capacidades de un grupo pequeño de productores y bajo un contexto específico. Por otra parte, muchas veces, estas intervenciones no han contado con suficientes recursos para copar la complejidad del entorno social y de negocios para pequeños productores; y en particular, agroecológicos (AE) e.g. la demanda por variedad y calidad; preferencias de diferentes tipos de consumidores; la organización para el comercio y logística requerida para unir productores agro-ecológicos con compradores cuando ambas son de pequeña escala.

En consecuencia, tenemos poca información sobre los diferentes puntos de entrada y los vínculos entre los diferentes elementos del sistema y las implicaciones del entorno para mejorar el diseño de las intervenciones. Varios aspectos en desarrollo merecen más investigación. Cuestiones como los sistemas participativos de garantías, la certificación local, mercados locales alternativos, estrategias de promoción, hábitos de consumo y diferenciación del concepto AE, políticas locales, asociatividad, entre otros; pero también cuestiones de orden metodológico que incluyen temáticas como aplicar métodos mixtos, diseñar y probar encuestas, y experimentos sociales, seleccionar muestras, actores claves, carteras de clientes, y desarrollar tipologías de consumidores y productores, entre otros.

Trent Blare - ICRF

Presentación

La presente memoria contiene información relevante al taller de SAL realizado en la ciudad de Lima – Perú, del 19 al 22 de febrero del presente año.

Está dividida en 3 capítulos, I. Información general del taller, II. Desarrollo del taller con la agenda ajustada y III. Ponencias y Notas de los expositores invitados al taller y finalmente anexos que acompañan a la presente memoria.

I. Información General del taller

1. Objetivos del taller

- Compartir experiencias en los proyectos de investigación acción para promover el consumo de productos agroecológicos.
- Lograr un aprendizaje mutuo sobre los retos y oportunidades para investigar e innovar en los sistemas locales de alimentos con énfasis en influenciar los hábitos de consumo.
- Identificar oportunidades de colaboraciones entre los proyectos McKnight en las actividades actuales y otros (opciones para presentar resultados compartidos, publicaciones, métodos, protocolos, y propuestas de financiamiento); así como explorar oportunidades regionales
- Trabajar en el marco conceptual del grupo SAL. Discutir y avanzar en la construcción de la Teoría de Cambio del grupo.
- Revisión del primer borrador del artículo a publicar en la edición especial de LEISA en junio 2018.

2. Resultados esperados:

- Insumos para construir una teoría de cambio del grupo SAL
- Plan de acción conjunto en actividades centrales para los proyectos
- Primer borrador de un artículo describiendo la experiencia en acceso a mercados locales

3. Agenda planteada

Hora	Lunes 19
10.00 – 12.00	Bienvenida y organización de taller
12.00 – 1.00	Almuerzo
	Presentación de Proyectos
1.00 – 1.30	Grupo I: Agrecol, Bolivia
1.30 – 2.00	Grupo II: EkoRural, Ecuador
2.00 – 2.30	Grupo III: PMA, Ecuador
2.30 – 3.00	Grupo IV: Yanapai, Perú

3.00 – 3.30	Refrigerio
3.30 – 4.00	Grupo V: Vecinos Mundiales, Bolivia
4.00 – 4.30	Grupo VI: ICRAF, Perú
4:30 – 5.30	Presentación de Robert Ugas, Mg. Sc. "Agroecología en el Perú y las conexiones campo-ciudad"
5:30 – 6.00	Clausura
7.00	Cena (celebración de bienvenida)

Martes 20	
9.00 – 8.30	Revisión de la agenda y organización del día
	Continuación de presentaciones de los proyectos
8.30 - 9.00	Yanapai, Perú
9.00 - 9.30	Vecinos Mundiales, Bolivia
9.30 - 10.00	ICRAF, Perú
10.00-10.30	Discusión en plenaria
10.30 -11.00	Refrigerio
11:00 -12.00	Presentación del Dr. Malek Batal , Profesor de la Universidad de Montreal sobre "Vínculos entre la producción agro-ecológica y nutrición de consumidores
12.00 -1.00	Presentación del Dr. Ian Fitzpatrick , Asesor Científico sobre Investigaciones sobre la teoría y experiencias de varias organizaciones sobre el comportamiento del consumidor en sistemas locales de alimentos
1.00-2.00	Almuerzo
2.00 -2.30	Presentación de Eduardo Barzorla , Director de Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras en Perú sobre Sistemas de Certificación Participativa
2.30 – 3.00	Presentación de María Rojas , Directora de FAO en Perú sobre XXXX
2.30 – 4.00	Mesa de diálogo
4.00 – 4.30	Malek, Ian, Eduardo, y María
4.30 – 5.30	Refrigerio
5.30-6.00	Lecciones aprendidas: Insumos para la teoría de cambio
	Cierre
7.00	Cena (casa de María S.)

Hora	Miércoles 21
8:30-9:00	Organiza trabajo en grupos para los artículos de LEISA
9.00 – 1.00	Trabajar en grupo en los artículos de LEISA (compartir artículos y hacer revisiones)
10:30-11:00	Refrigerio
11:00-1:00	Continuar con el trabajo en grupo
1.00 – 2.00	Almuerzo
	Introducción a concepto de teoría de cambio por Rodrigo Paz, Claire Nicklin, y Julio Postigo
2.00 – 2.30	¿Por qué necesitamos una teoría de cambio? ¿Qué componentes debe incluir en una teoría de cambio?

2.30 – 3.30	Comparara de las teorías de cambios de los grupos de SAL por Rodrigo Paz
3.30 – 4.00	Refrigerio
4.00 – 5.30	Desarrollar la estructura de la teoría de cambio del grupo SAL
5.30 – 6.00	Reflexión en avances y hacer metas para el día siguiente
7.00	Cena

Hora	Jueves 22 de febrero
8.30 – 9.00	Organizar el día y definir programa de trabajo
9.00 – 10.30	Avanzar con los insumos la teoría de cambio
10.30 – 11.00	Refrigerio
11.00 – 1.00	Continuar con avances del teoría de cambio
1.00 – 2.00	Almuerzo
2.00 – 3.00	Organizar avanza en del teoría de cambio
3.00-4.00	Dividir tareas entre los grupos SAL para avanzar en el teoría de cambio para traer a las reuniones de la comunidad de practica
4.00-5.00	Cierra del taller
7.00	Cena

Hora	Viernes 23 de febrero
8.00 – 12.00	Visita al “Huerto” y venta de verduras agro-ecológicas en la Universidad Agraria La Molina (Opcional)
12.00 – 1.00	Almuerzo en la Universidad Agraria
Tarde/Noche	Participantes toman sus vuelos de retorno

II. Desarrollo del taller

La agenda del taller fue ajustada a partir del dia miércoles dada la necesidad de avanzar con la construcción de la teoría del cambio, como se aprecia en el siguiente cuadro.

Cuadro N° 1: Agenda ajustada taller

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Bienvenida Inicial	PPT Yanapai - Perú	Síntesis mesa de dialogo (Anne)	Presentación Situación deseable	Escritura Leisa
Revisión de avances de artículos	PPT EkoRural - Ecuador	PPT equipo regional (Claire y Julio)	¿Cuáles son los ejes estratégicos que logran los alcances deseados?	
Bienvenida Objetivos del taller Normas de convivencia en el taller y agendas	PPT Icraf - Perú	Pautas para la TDC (Rodrigo)	Siguientes pasos: Diagnóstico Narrativa	
PPT Agrecol-Bolivia	PPT Dr. Malek Batal Profesor de la Universidad de Montreal sobre "Vínculos entre la producción agroecológica y nutrición de consumidores"	Construcción de TDC (Diagnóstico)		
PPT PMA - Ecuador				
PPT Vecinos Mundiales - Bolivia				
Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo
PPT Roberto Ugaz - "Agroecología en el Perú y las conexiones campo-ciudad"	PPT Ian Fitzpatrick, Asesor Científico sobre Investigaciones sobre la "Teoría y experiencias de varias organizaciones sobre el comportamiento del consumidor en sistemas locales de alimentos"	Construcción de TDC (Diagnóstico)	Escritura Leisa	
Ronda de preguntas al profesor Ugaz	PPT Eduardo Barzorla, Director de Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras en Perú sobre "Sistemas de Certificación Participativa"			
	PPT Fernando Castro -FAO "Sistemas Alimentarios Sostenibles para la Alimentación Saludable"			
	Mesa de dialogo			

III. Ponencias y notas de los expositores

III.1. Notas del taller 19 -02

III.1.1. PPT Roberto Ugas - "Agroecología en el Perú y las conexiones campo-ciudad"

La presentación del profesor Roberto Ugas planteo la interrogante ¿Agroecología y agricultura orgánica son la misma cosa?, tema que muchas veces pareciera no estar del todo claro.

También se centró en la evolución de la agricultura orgánica en el Perú con data desde el año 2006 al 2016 así como el desarrollo de la agricultura orgánica en América Latina y el Caribe: áreas y productores, 2000-2015. La distribución de productores orgánicos por región al 2016 siendo Asia, África y América Latina quienes concentran el mayor número de productores en una proporción de 40%, 27% y 17% respectivamente.

Se presentó dos experiencia del proyecto Proyecto AGROECO-UNALM desarrollado en arollo en Cusco y Cajamarca el año 2014.

Foto N° 1: PPT Roberto Ugas - "Agroecología en el Perú y las conexiones campo-ciudad"



Preguntas:

Luego de la exposición hubieron preguntas y/o comentarios como:

- ¿Existen datos de producción convencional y agroecológica?
- Estudio y número de hogares ¿cómo era la persona antes de entrar a la práctica agroecológica y cuáles son esas prácticas?
- ¿Qué es comer mejor, cuales son los criterios? carne, gallina, huevos.
- Instituto de investigación de nutrición, como la mujer va decidiendo sobre lo que se come, numero de comidas al dia.

- La mujer es la que lleva los productos a las ferias, buena parte del estudio tiene que ver con la persona, ¿las mujeres acceden a capacitación,
- ¿Quiénes son los agroecológicos? ¿cómo se definen, es eso importante?
- La importancia de una discusión con fundamento, es importante en la pequeña agricultura promover discusión entre orgánico y agroecológico porque hay enemigos comunes.
- Lo orgánico es mas de uso legal, hay normativas, lo que la norma técnica dice es una cosa, se debe avanzar por encima de la Norma, eso es respetar la Agroecología.
- No hay un ideal absoluto, las instituciones que promueve mejorar la alimentación.
- Miedo a la Asociatividad y formalidad de pequeños productores.
- Impacto sobre los residuos, pero ¿qué impacto hay sobre los productores, sostenibilidad? Hay muchas ONGs de experiencia en Agroecológico, conectar a técnicos con gobiernos locales.

Respuestas:

- Hay una debilidad general de la presencia del estado y servicios públicos
- Ciudades intermedias consumo de productos agroecológicos.
- Se debe asegurar alimentos de “Calidad”
- Estudio de costos de externalidades, captura de carbono, no están siendo tratados a nivel de política, sellos, subsidios de gobiernos locales, no están siendo aprovechados.
- Estas grandes orientaciones ¿cómo concretizarlas?
- Hay que abordar temas de contaminación en productores.
- El tema de sustituciones insumos, los sistemas naturales de producción no permiten producir a escala.
- Hay que llegar a compromisos, los insumos externos son necesarios.
- Hay que dialogar más entre lo orgánico y lo agroecológico, pues se ven productores que se presenta como agroecológicos pero si usan plaguicidas.
- Nivel Político, la producción orgánica no es poco, en exportaciones lo orgánico es el 4 o 5to rubro de exportación, hasta 2016 son de productores organizados.

Foto N° 2: Preguntas al profesor Ugas.

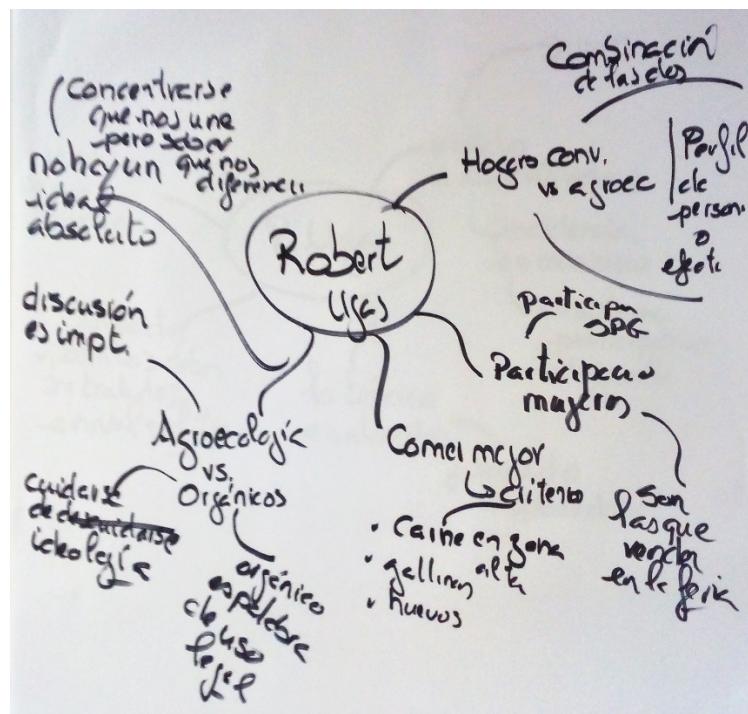
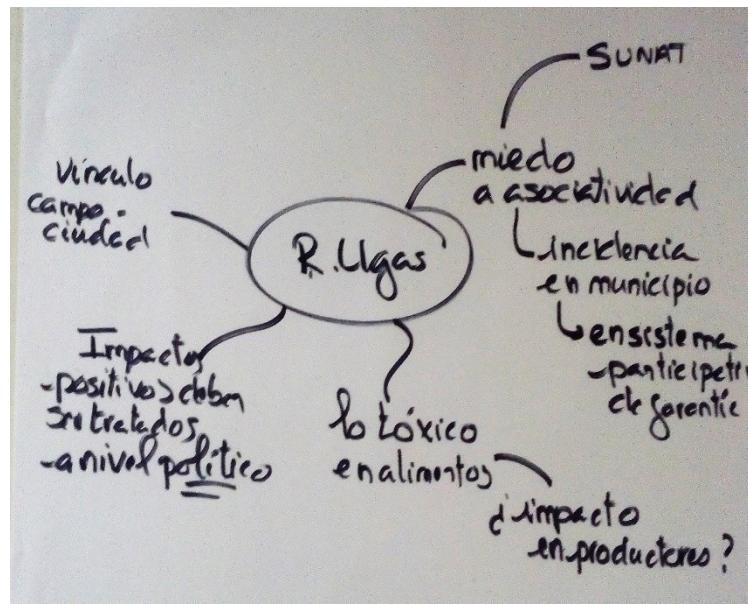


Foto N° 3: Preguntas al profesor Ugas.



III.2. Notas del taller 20-02

III.2.1. PPT Dr. Malek “Vínculos entre la producción agro-ecológica y nutrición de consumidores”

La ponencia se centró en el Panorama de la Doble Carga de la Malnutrición y su relación con el sistema alimentario convencional.

Foto N° 4: PPT Dr. Malek “Vínculos entre la producción agro-ecológica y nutrición de consumidores”



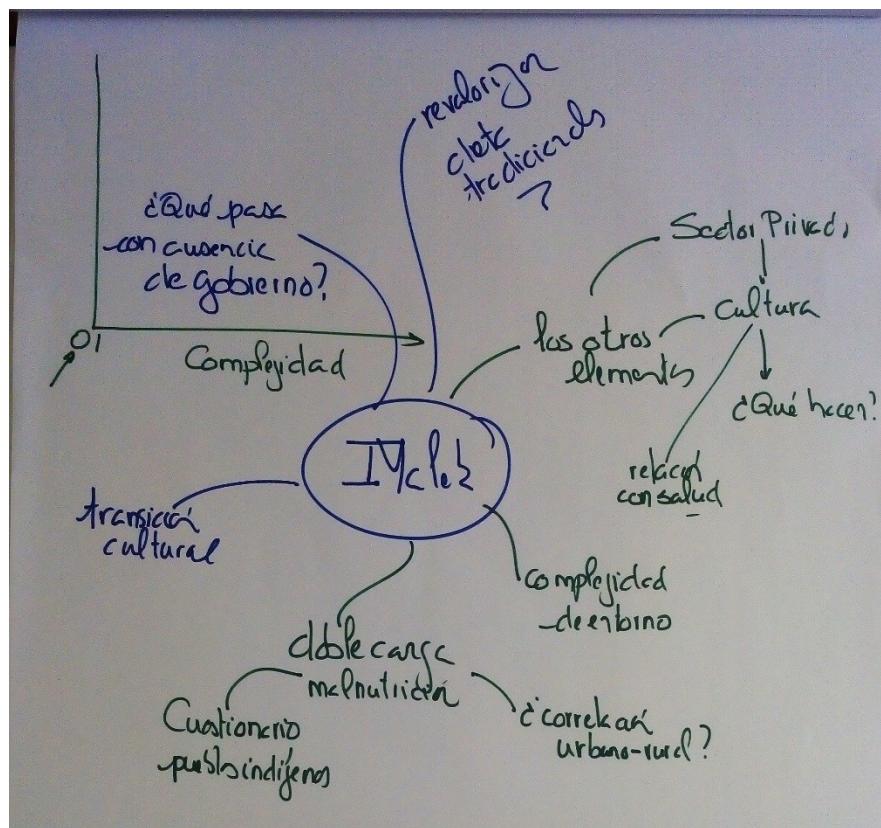
Preguntas:

- ¿Cuál es el rol del sector privado? ¿de las corporaciones? rol de tradiciones cultura, historia.
- Complejidad del entorno, uno define como es ese entorno en función de la investigación. Genero Inseguridad Alimentaria.
- La preocupación del gobierno en Perú es como exportar más quinua por ejemplo, no cómo hacer que su población consuma más quinua. Ese tema no está en la agenda.
- Revalorar las dietas tradicionales, pero con valor nutricional, no es la respuesta pero sería un avance.
- Diversidad de productos.

Respuestas:

- La cultura alimentaria, su importancia y la relación de comida tradicional y salud es importante analizarla. Países de Europa tienen tasa de consumo alto de ultra procesado.
- ¿Qué hacer con el Sector empresarial?, ¿Hacer caer al MURO, trabajar sistemas alternativos, paralelos?
- El patrón de consumo ha cambiado.
- En el tema del gobierno, no hay poder en el Ministerio de Salud, tienen más poder los ministerios de economía u otros no salud.

Foto N° 5: Preguntas al Dr. Malek



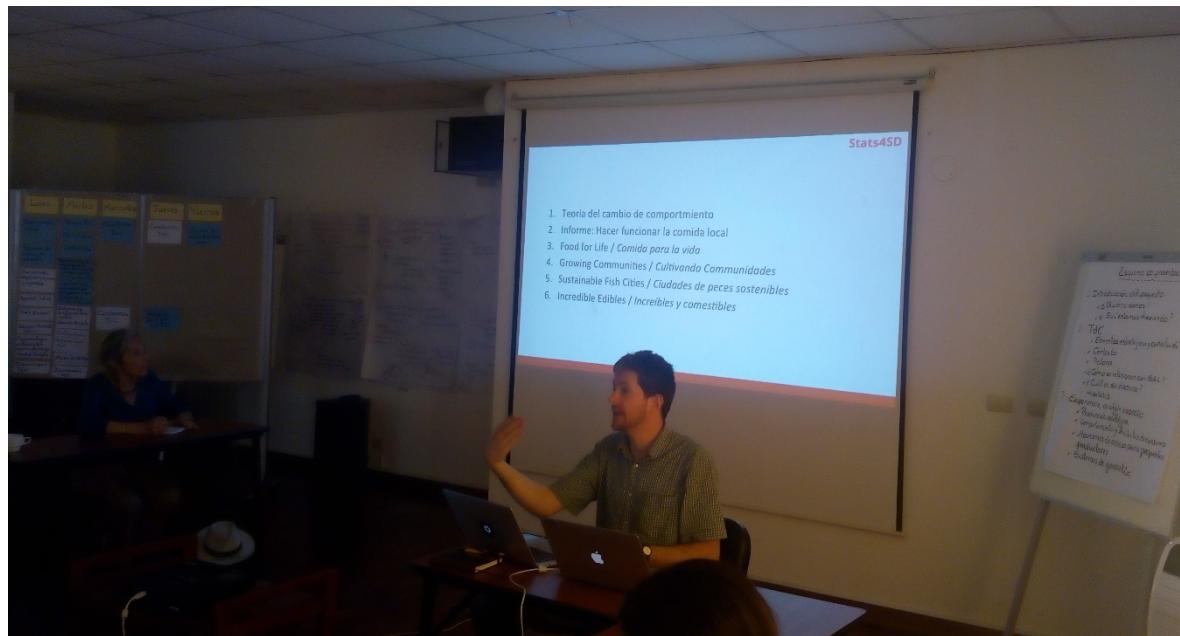
III.2.2. PPT Ian Fitzpatrick, "Teoría y experiencias de varias organizaciones sobre el comportamiento del consumidor en sistemas locales de alimentos"

La presentación abordó el tema de "Comportamiento del consumidor en sistemas locales de alimentos Teoría y experiencias en el Reino Unido."

Se presentaron 5 temas:

1. Teoría del cambio de comportamiento
2. Informe: Hacer funcionar la comida local
3. Food for Life / *Comida para la vida*
4. Growing Communities / *Cultivando Comunidades*
5. Sustainable Fish Cities / *Ciudades de peces sostenibles*
6. Incredible Edibles / *Increíbles y comestibles*

Foto N° 6: PPT Ian Fitzpatrick, "Teoría y experiencias de varias organizaciones sobre el comportamiento del consumidor en sistemas locales de alimentos"



Preguntas.-

- Las reglas sencillas, Haga que sea FÁCIL, Haga que sea NORMAL Haga que sea PERSONAL.

Hay alguna data ¿dónde se vea la comparación entre los que se gasta en marketing de empresas grandes y lo que se gastasen en desarrollo?

Nota: No hubieron más preguntas y/o respuestas pues estas serían abordadas en la mesa de dialogo con los ponentes.

III.2.3. PPT Eduardo Barzorla "Sistemas de Certificación Participativa"

La ponencia abordó la experiencia de Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras en Perú sobre "Los Símbolos de pequeños productores".

Foto N° 7: PPT Eduardo Barzorla "Sistemas de Certificación Participativa"



Preguntas:

- ¿Cuál es el problema que quiere solucionar la Municipalidad de Lima?
- ¿Qué se sabe de la iniciativa del valle del Chillón?
- Agricultura urbana en Huachipa ¿qué paso?
- Explicar dialogo andino entre los ministros de agricultura de Bolivia, Perú Ecuador ¿cómo se articulan?
- ¿Por qué no están presentes los agricultores cual es el proceso de selección de actores?
- Hay preocupación de cómo se está alimentando las grandes Urbes.
- ¿Qué hacer con el cambio de gobierno?

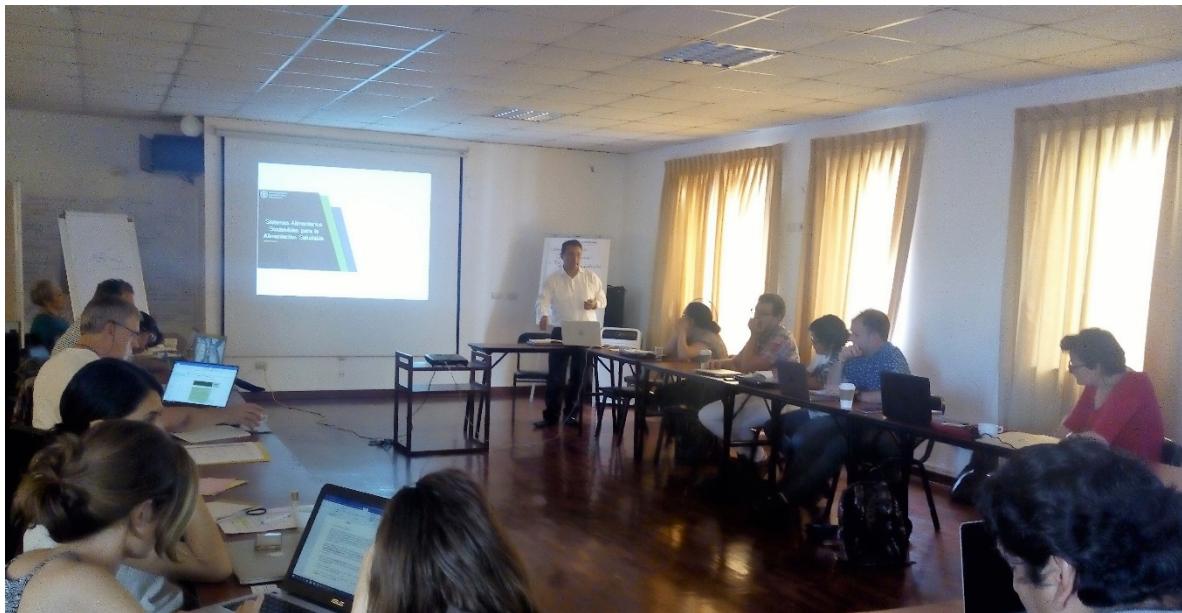
Respuestas:

- El sistema alimentario en Lima es ineficiente.
- Salvar zonas productoras de Lima, zona del Chillón. Que asciende al 2% de hortalizas, está siendo consumida por el sector de construcción.
- La Municipalidad, está viendo, como mejorar los mercados ferias
- Trabajar temas de alimentación Saludables, que aún falta implementar.
- Trabajar temas de conciencia para el tema de riesgos.
- La iniciativa de Salvemos al chillón si incluye a los productores.
- CORE Group, se ha invitado de manera abierta son ahora 35 instituciones, alguna manifiestan más interés, pero que también representa a grupos, por ej. UNALM, ASPEC. El objetivo, crecer en función de la participación de sus miembros, la reunión es solo 1 año con el proyecto. CONVEAGRO representan a los agricultores, asociaciones de pescadores no hay y no son muy fuertes.
- Sobre el diálogo andino, no hay mucha información.

III.2.4. PPT Fernando Castro -FAO "Sistemas Alimentarios Sostenibles para la Alimentación Saludable"

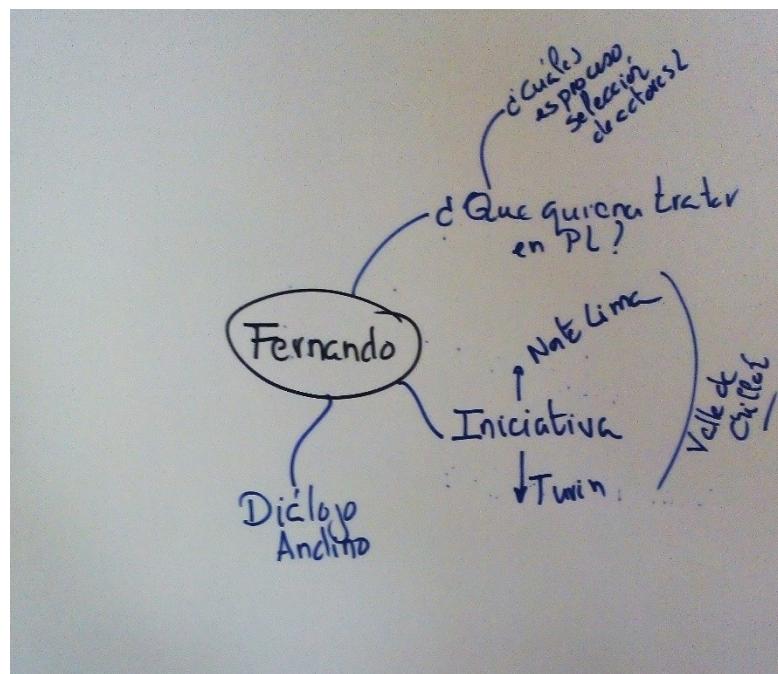
La presentación se centró en el enfoque FAO de los sistemas alimentarios sostenibles que viene implementando, asimismo se hizo una presentación del proyecto Nadhali "Desarrollado sistemas alimentarios sostenibles para zonas urbanas", proyecto piloto en Nairobi (Kenia), Dhaka (Bangladesh) y Lima (Perú).

Foto N° 8: PPT Fernando Castro -FAO "Sistemas Alimentarios Sostenibles para la Alimentación Saludable"



Nota: No hubieron más preguntas y/o respuestas pues estas serían abordadas en la mesa de dialogo con los ponentes.

Foto N° 9: Preguntas a Fernando Castro

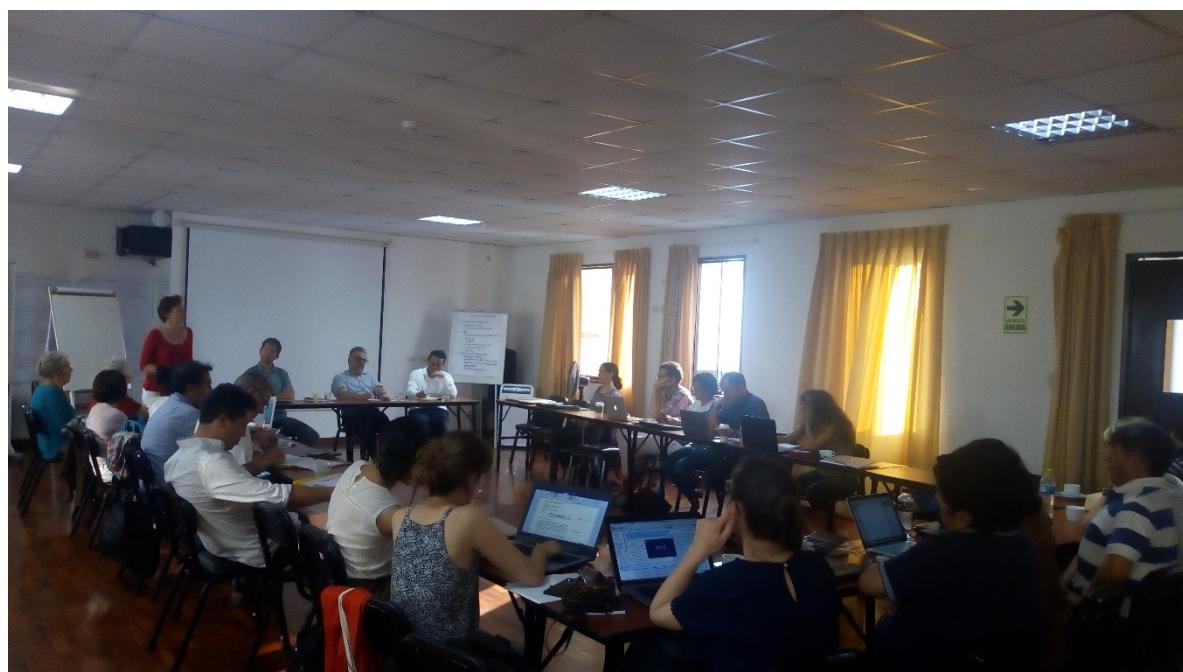


III.3. Notas Mesa de dialogo

Panelistas: Malek Batal, Ian Fitzpatrick, Fernando Castro - FAO.

Facilitador: Anne Piepenstock

Foto N° 10: Mesa de dialogo



Notas de la mesa de dialogo

Antes de iniciar la mesa de dialogo se planteó la siguiente interrogante **¿Dónde vemos el encuentro en estos insumos, cuales son los puntos que nos conectan?**

Preguntas al panel:

Jason Donovan: ¿Diferencia entre comida local? Local es relevante frente a Agroecología?

Maria Scurrah: Problemática de los ultras procesados como salchichas. Mujeres con escasos recursos

Martha: Importancia de incidencia política, caso Ecuador, Los semáforos. Ver estrategias.

Claire: Gobierno locales más operativos, ¿cómo lograr que hagan cosas concretas?

Pedro Oyarzun: Local tiene que ver con lo sustentable. Desarrollo local sustentable, cadenas cortas de baja intermediación.

Relaciones de precio justo cuestionable, fenómeno, hay propuesta sobre los sistemas locales.

Hernando Naranjo: Identificar niveles de intervención

Teresa: Jayme Delgado, trabaja en plataforma de alimentación saludable.

Claire: Existe mucha evidencia, lo que falta es comunicar la evidencia en tomadores de decisiones, (opciones por contexto)

Julio Postigo: Local distancia entre productor y consumidor. Algo pasa que hay un cambio cualitativo a partir de cierta distancia en la producción.

Otro Eje, lo natural y ultra procesado (proceso productivo e insumos) que cambia cualitativamente papas lays por ejemplo.

¿De donde estamos partiendo y a donde queremos llegar? 3 ejes: Local, Global, Natural y ultra procesado, Pequeño a gran Productor. Otro Eje, Consumidor de sano a toxicos,

Hernando Naranjo: Reflexión, ¿qué características tiene ese Muro? ¿Que genera el impacto que queremos?

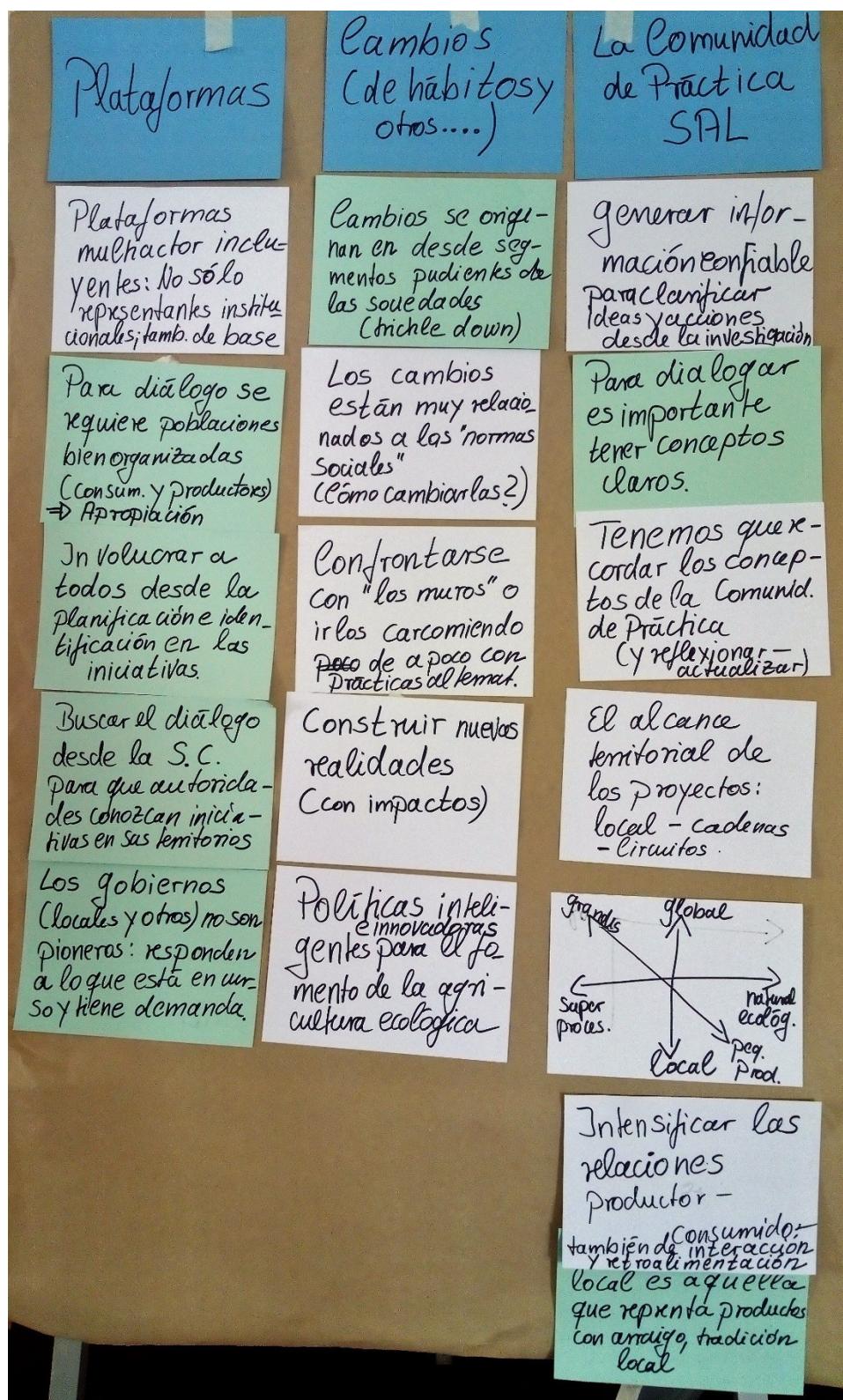
Pedro Oyarzun: CDP Comunidad de prácticas. Tener presente lo avanzado y / cambiarlos

Sara Lan: Información clara, en los tradeoff, hay necesidad y nichos que la ciencia debe abordar.

Cuadro N° 2: Comentarios de la mesa de dialogo

Ian Fitzpatrick	Malek Batal	Fernando Castro – FAO
<ul style="list-style-type: none"> - Local, 30 millas. - Local, conocer al productor, crear relaciones de confianza. - Entradas sociales. - Poder Food for life, el poder de involucramiento de todos niños, padres, instituciones. - Articulo Agroecología en África, existe evidencia en investigación, pero lo que falta es la VOLUNTAD Política. - ¿Cómo se comunica la evidencia, cuando es necesaria la evidencia? - ¿Cómo relacionarse con las barreras? (gran industria de procesados). - Hipótesis: Sobre los Ejes planteados por Julio. - Diversificar las estrategias 	<ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué pasa con la comida procesada? De donde viene. - Cambios en normas sociales, dar más prestigio a los productos tradicionales. - Luego hablar con los gobiernos. - Sobre los ejes, involucrar el eje ambiental como escalera para escalar el muro. - Cambios de normas sociales, el cómo no se sabe. - Ser prudentes con la información, en algunos casos no se tiene fundamentos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Elemento sustancial trabajar con los técnicos, algunos escalan a cargos de toma de decisiones. - Tener claro de que se está hablando, CONCEPTOS CLAROS. - Uso plataforma multi-actor a veces funciona o tras no, importante para ver la gobernanza. - La participación de la sociedad civil importante, que esten organizados, informados. - No hay compromiso con la Política ¿cómo se genera ese cambio? - Liderazgo de la autoridad es clave. - Importante que los proyectos sean informados a la autoridad así como los resultados. Buenas prácticas. - La ley de alimentos saludables se aprobó en Perú, pero no el reglamento. - El consumidor tiene el poder de si compra o no los productos ultra procesados. - Comenzar por trabajar con el consumidor. - Productor Interés económico si produce pero no agroecológico

Foto N° 11: Resumen mesa de dialogo – Anne Piepenstock



Anexos

1. Lista de participantes

Cuadro N° 3: Participantes Taller SAL

Nº	Nombre	Institución	Correo Electrónico
1	Trent Blare	ICRAF	t.blare@cgiar.org
2	Jason Donavan	CYMMYT	j.donovan@cgiar.org
3	Hélène Botreau	Asociación Andes	helena@andes.org.pe
4	Sara Gómez	Asociación Andes	saraagomez00@gmail.com
5	María Gaja	Asociación Andes	maria@andes.org.pe
6	Cecilia Gianella	CONDESAN	Cecilia.gianella@condesan.org
7	Elisa Canziani	CONDESAN	ccrpandes@condesan.org
8	Ross Mary Borja	EkoRural	rborja@ekorural.org
9	Pedro Oyarzun	EkoRural	poyerzun@ekorural.org
10	Sam Vermeulen	EkoRural	sam.verm25@gmail.com
11	Luis Fernandez	PMA-EC	luis.fernandez@wfp.org
12	Patricia Natividad	PMA-EC	patricia.natividad@wfp.org
13	Anne Piepenstock	Agrecol	
14	Alberto Cárdenas	Agrecol	alberto.cardenas@agrecolandes.org
15	Hernán Naranjo	Agrecol	
16	Mariana Alem	Agrecol	marianaaz@gmail.com
17	Roxana Castellón	Agrecol	roxanacastellont@gmail.com
18	Maria Scurrah	Yanapai	scurrah@gmail.com
19	Claire Lagunes	Yanapai	
20	Raul Ccanto	Yanapai	
21	Maria Omonte	Vecinos Mundiales-BO	momonte@wn.org
22	Malek Batal	Universidad de Montreal	malek.batal@umontreal.ca
23	Ian Fitzpatrick	Stats4SD	
20	Claire Nicklin	CCRP	cnicklin@andescdp.org
21	Julio Postigo	CCRP	jpostigo@utexas.edu
22	Roberto Ugas	UNALM	rugas@lamolina.edu.pe
23	Fernando Castro	FAO-Perú	
24	Eduardo Barzola	AVSF-PE	
25	Rodrigo Paz	Catalítica	rodrigopazybarnegaray@gmail.com
26	Sergio Larrea	Facilitador	slarream@gmail.com
27	Teresa	LEISA	
28	Daniela Yépez	Independiente	danielitayep@hotmail.com

2. Archivo fotográfico por dia (se adjunta)

3. PPTs (se adjunta)