

COLABORACIÓN
para SISTEMAS
ALIMENTARIOS
RESILIENTES

McKNIGHT FOUNDATION



EcoConsumidores:

“Acción colaborativa para fortalecer el consumo de alimentos con niveles de plaguicidas debajo de los LMRs en el Área Metropolitana Kanata”

Mariana Alem Z.; Rocío Zubieta F.; Luis H. Vildoza G.; Fabian Fonseca V.



Contenido



1. Antecedentes
2. Marco conceptual del proyecto
3. Pregunta de investigación
4. Investigaciones de año 1 y aprendizajes
5. Metodología de las acciones
6. Conclusiones

1. Antecedentes



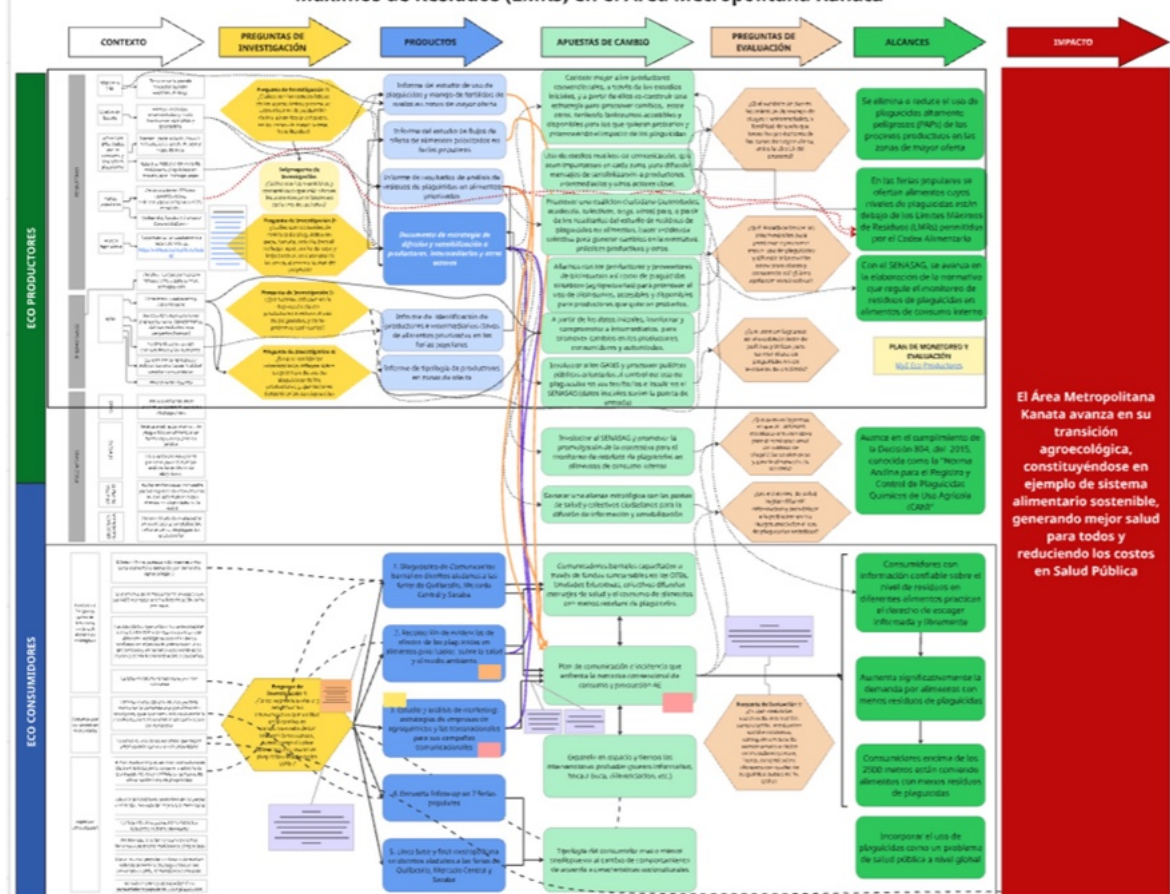
Cómo se ha enterado?

Vive cerca	39%
Alguien me dijo	30%
Intervención	24%
Porque sé y busco	22%
No sabía/no creo	16%

Evaluación de intervención:

Diferenciación	13,2%
Cuñas	5,4%
RRSS	5,3%
Televisión	2,2%
Puesto Informativo	1,6%
Las productoras	1,6%
En la UE cerca a la feria	1,4%
En la OTB durante la pander	1,0%
En Huerto Tour	0,1%
Publicidad de la Alcaldía	0,1%

"Acción colaborativa para fortalecer la oferta y el consumo de alimentos con niveles de plaguicidas debajo de los límites Máximos de Residuos (LMRs) en el Área Metropolitana Kanata"

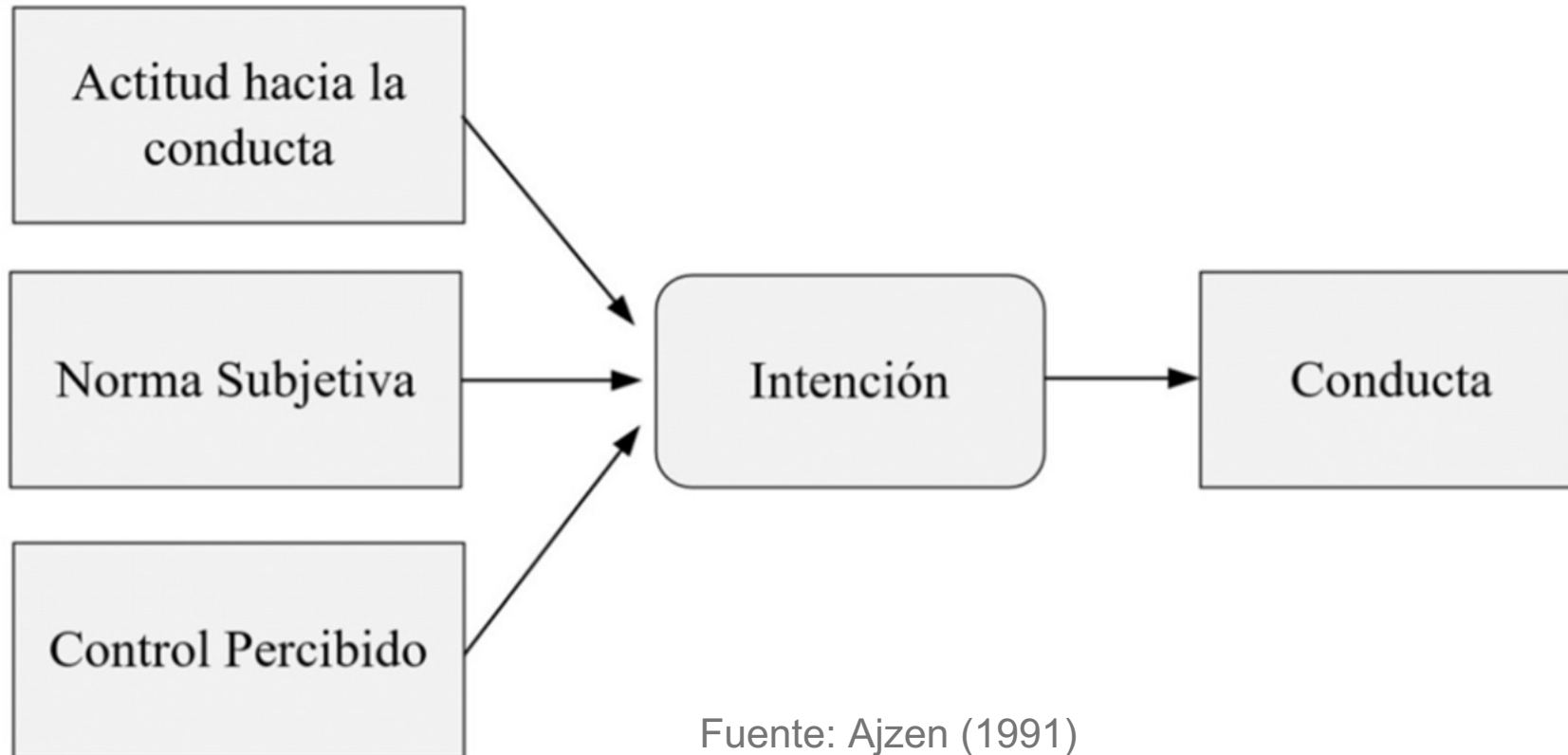


El Área Metropolitana Kanata avanza en su transición agroecológica, constituyéndose en ejemplo de sistema alimentario sostenible, generando mejor salud para todos y reduciendo los costos en Salud Pública

2. Marco conceptual del proyecto

¿Qué factores que determinan nuestras acciones o conductas?

Teoría del comportamiento planificado



2. Marco conceptual del proyecto

¿Qué factores que determinan nuestros patrones alimentarios?



conocimiento → intención → acción

Fuente: Revisión de literatura

2. Marco conceptual del proyecto

¿Qué es un comunicador barrial y qué lo caracteriza?

- Sujeto político que construye identidad barrial a través de la comunicación, fortaleciendo el tejido social y la acción colectiva (Escobar, 1997).
 - No es un simple transmisor de mensajes, sino un facilitador del diálogo horizontal, capaz de dinamizar las voces del vecindario y ponerlas en circulación (Kaplún, 1985).
 - Se diferencia por su vinculación directa y permanente con el territorio, actuando como puente entre las necesidades de los vecinos y los espacios de expresión comunitaria (Uranga, 2016).
- Identidad y arraigo
 - Vulnerabilidad informativa
 - La cultura del gusto como eje social

3. Pregunta de investigación



¿Cómo se puede acelerar y amplificar las intervenciones que inciden en el cambio de comportamiento de los consumidores (conoce, busca, compra) sobre alimentos con niveles de plaguicidas debajo de los LMRs ?



4. Investigaciones Año 1 y aprendizajes



A. Diagnóstico de comunicación barrial

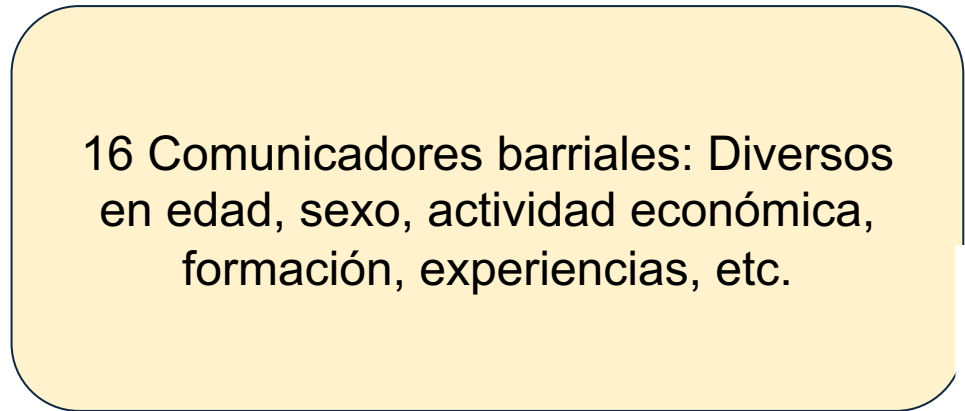
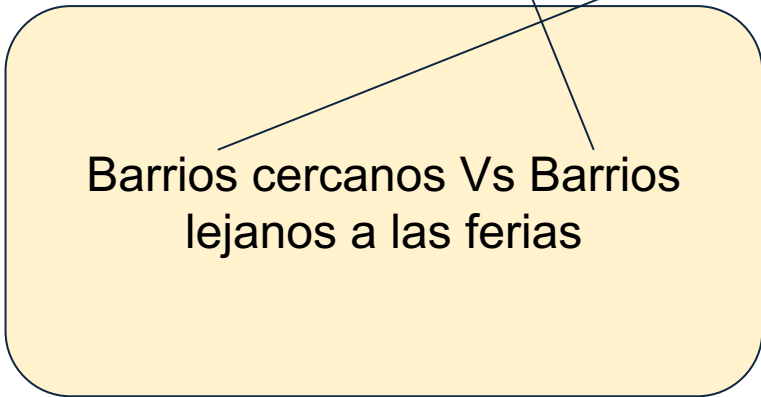
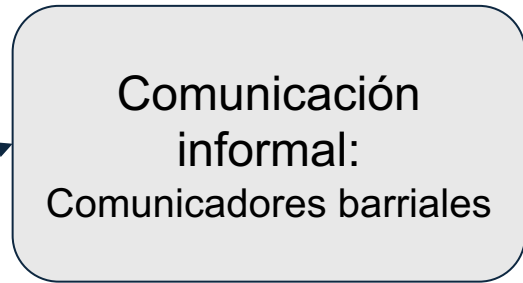
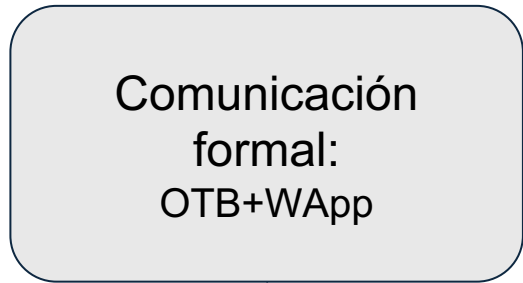


Comunicación formal:
OTB+WApp

Comunicación informal:
Comunicadores barriales

Barrios cercanos Vs Barrios
lejanos a las ferias

16 Comunicadores barriales: Diversos
en edad, sexo, actividad económica,
formación, experiencias, etc.



B. Efectos de los agroquímicos en la salud



C. Estrategias de marketing de la agroindustria



Nutrición y bienestar

Familia y tradición

Confianza científica

Única solución viable para alimentar al mundo

Alimentación ligada a cultura, territorio y comunidad

Confianza por cercanía

Saludable

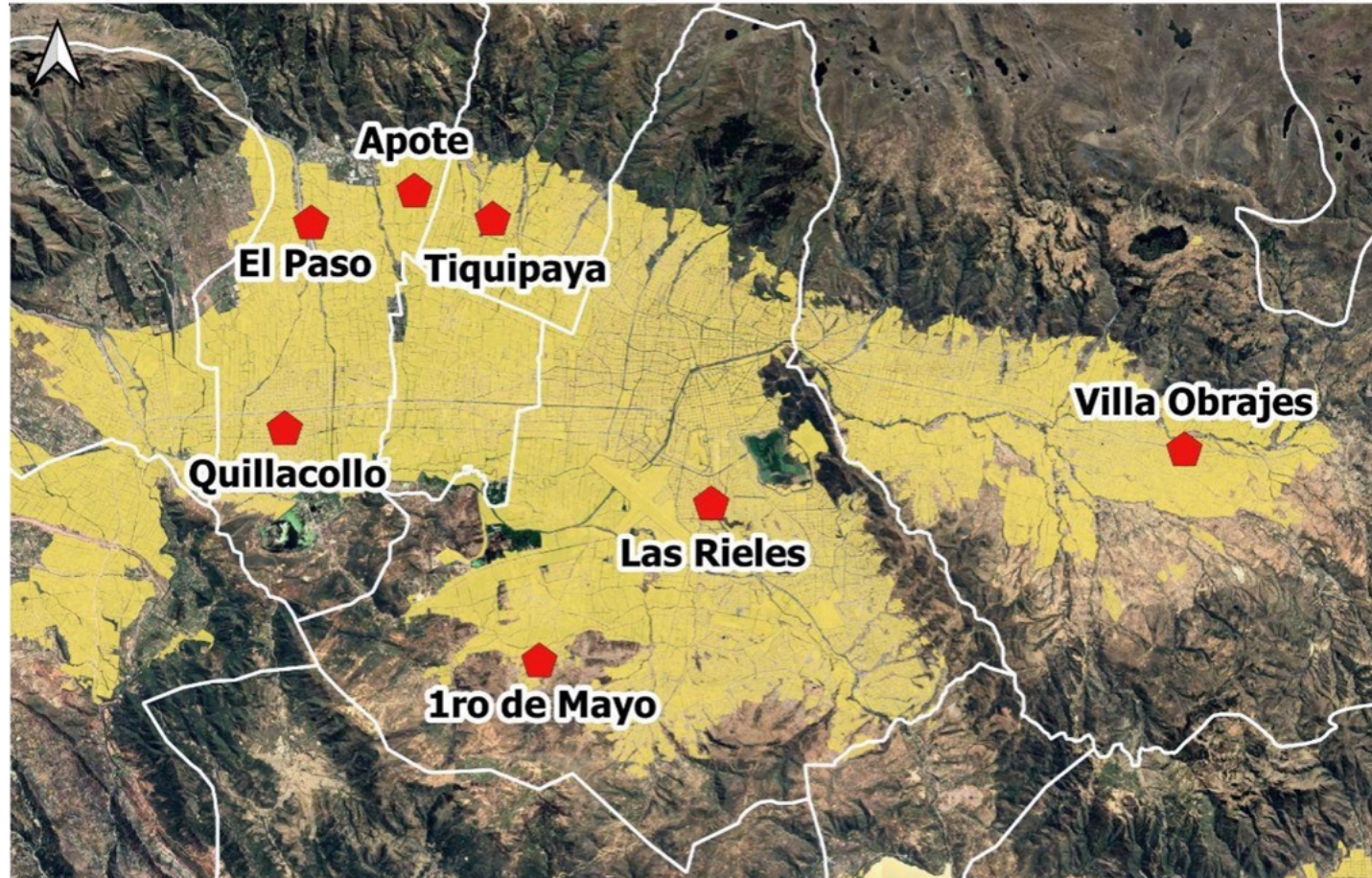
Moderno

Innovación tecnológica
Seguridad Alimentaria Global
Sostenibilidad Ambiental
Productividad estable

D. Encuesta Follow-up



REGIÓN METROPOLITANA KANATA



Ubicación de las ferias populares



- Mapeo inicial de 26 ferias en Cochabamba
- Selección final: 7 ferias del eje metropolitano
 - Consumidor popular de Cochabamba
 - Directo del productor al consumidor
 - Oferta ecológica
 - Predisposición de dirigentes/autoridades
- Periodo 2019 - 2025
- **1498** encuestados
- **83 %** mujeres | **17 %** varones

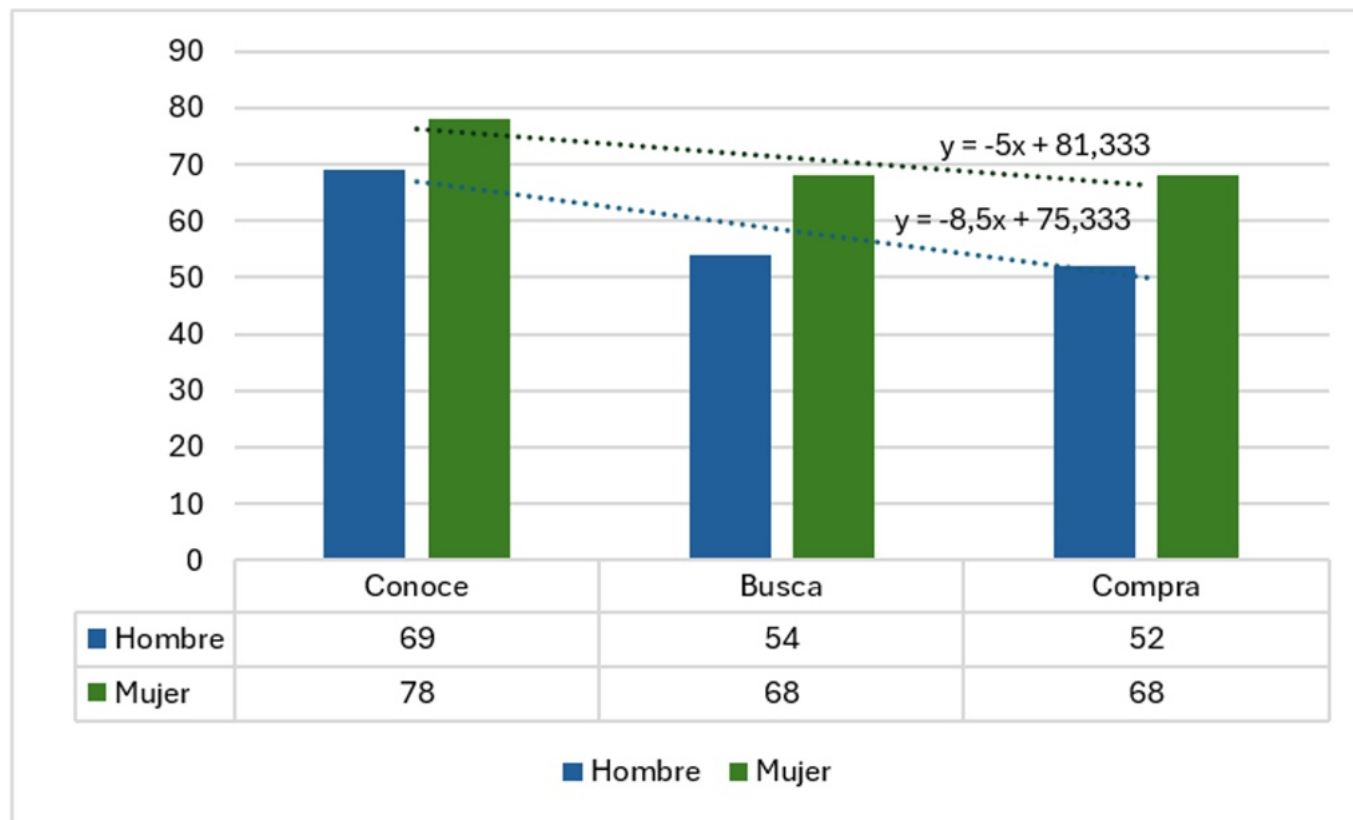
D. Encuesta Follow-up



¿Qué factores que determinan qué alimentos consumimos?

- **Género del consumidor:** Las mujeres compran más ecológico que los varones

Brecha Conoce - Busca - Compra por género (%)



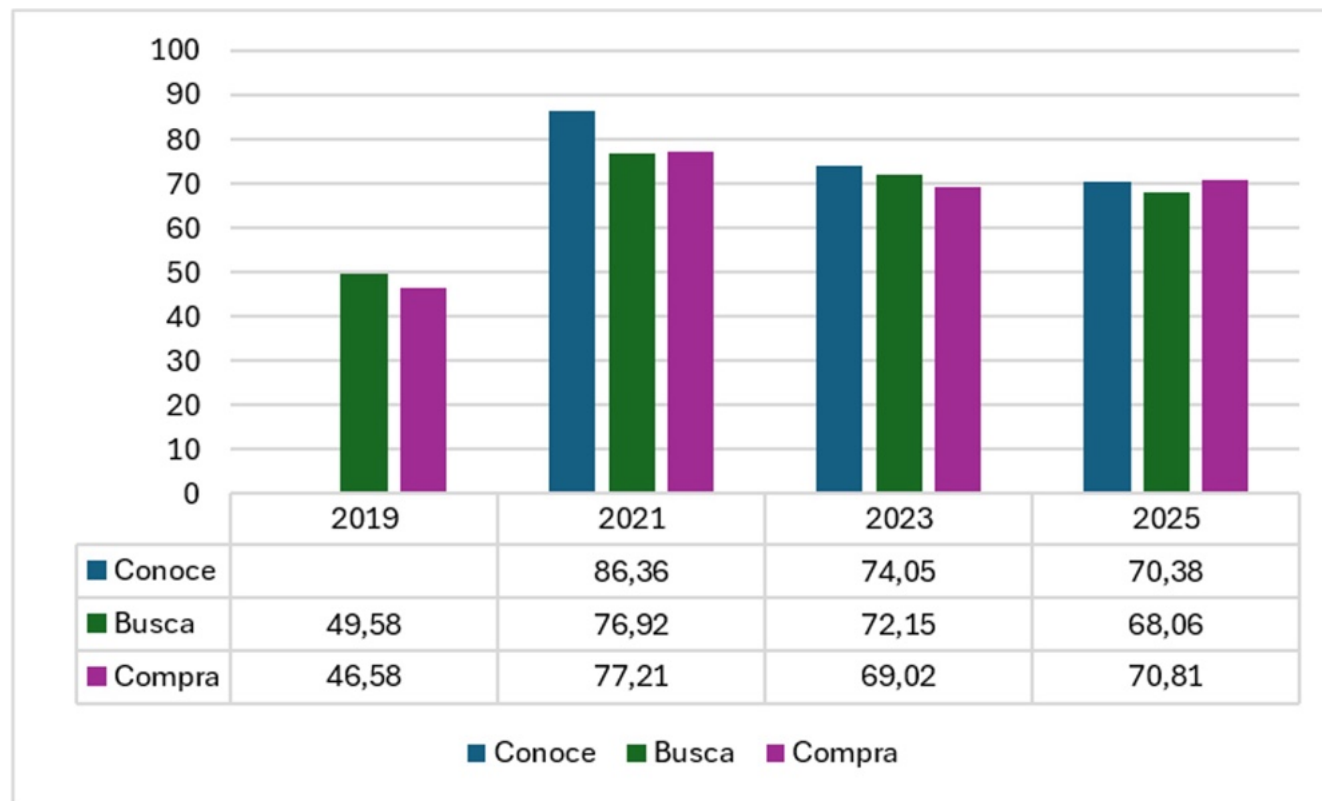
D. Encuesta Follow-up



¿Qué factores que determinan qué alimentos consumimos?

- **Género del consumidor:** Las mujeres compran más ecológico que los varones
- **Año de encuesta:** Crecimiento post-pandemia, pero leve decrecimiento posterior

Brecha Conoce - Busca - Compra por año de encuesta (%)



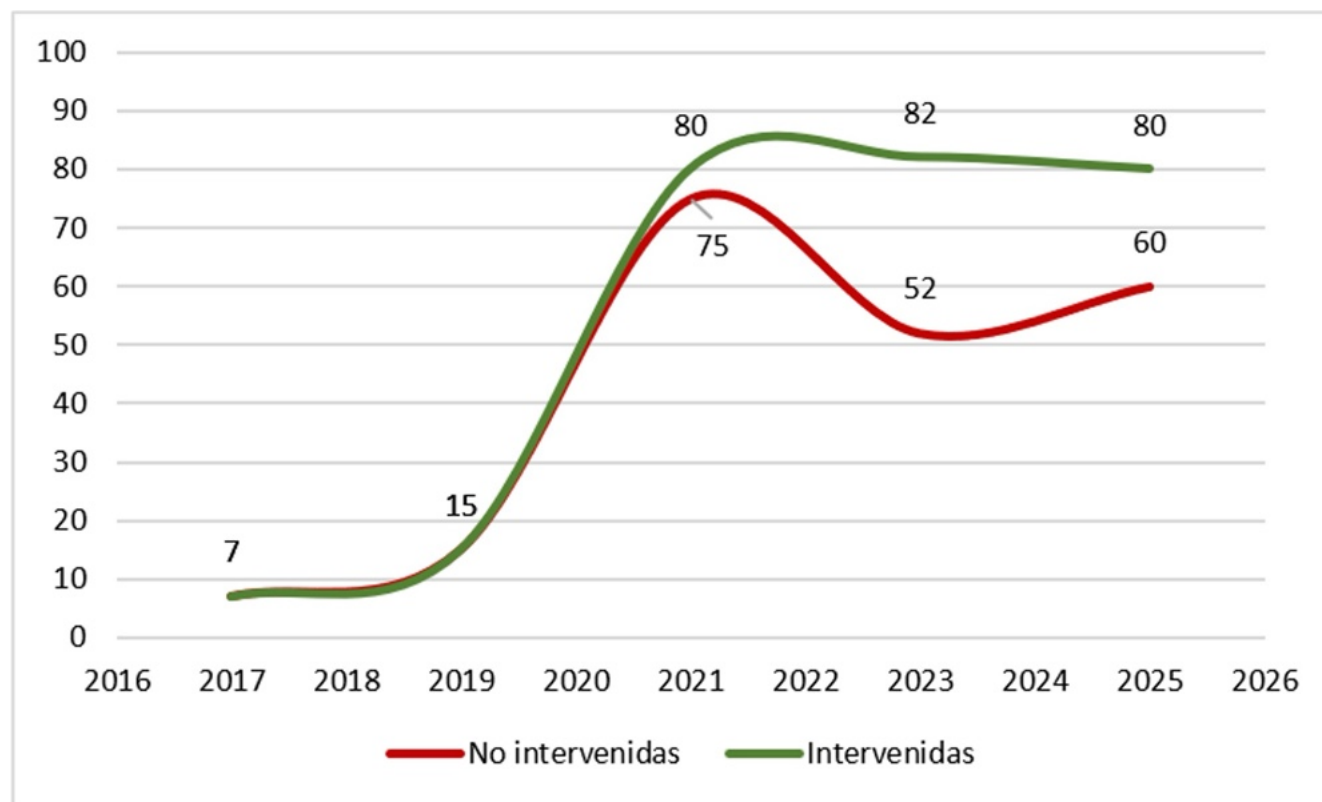
D. Encuesta Follow-up



¿Qué factores que determinan qué alimentos consumimos?

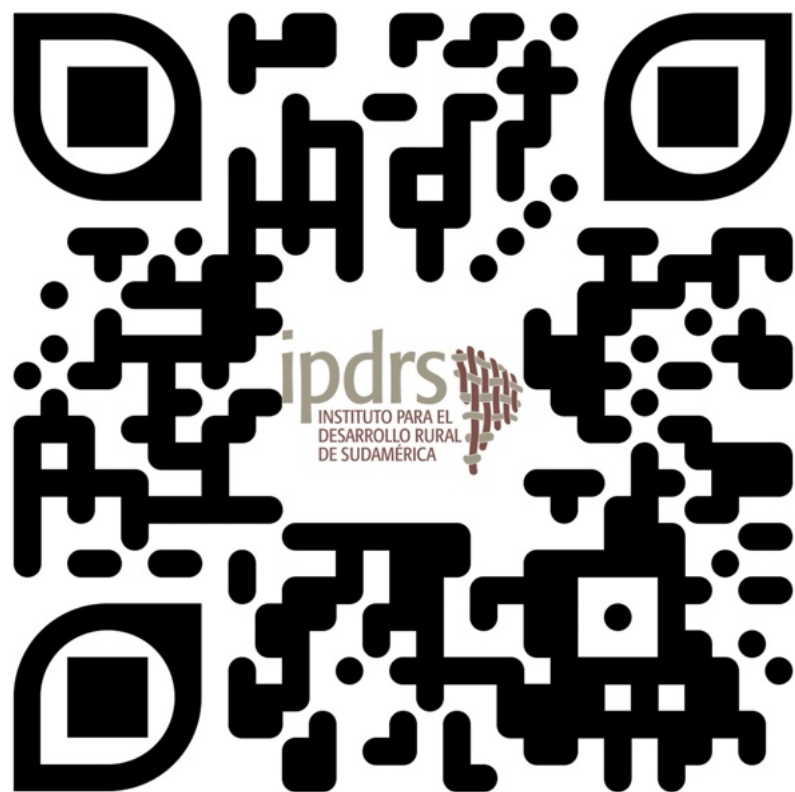
- **Género del consumidor:** Las mujeres compran más ecológico que los varones
- **Año de encuesta:** Crecimiento post-pandemia, pero leve decrecimiento posterior
- **Intervención en ferias:** Las ferias intervenidas presentan mayor demanda post-pandemia

Compra de alimentos ecológicos por intervención en feria (%)

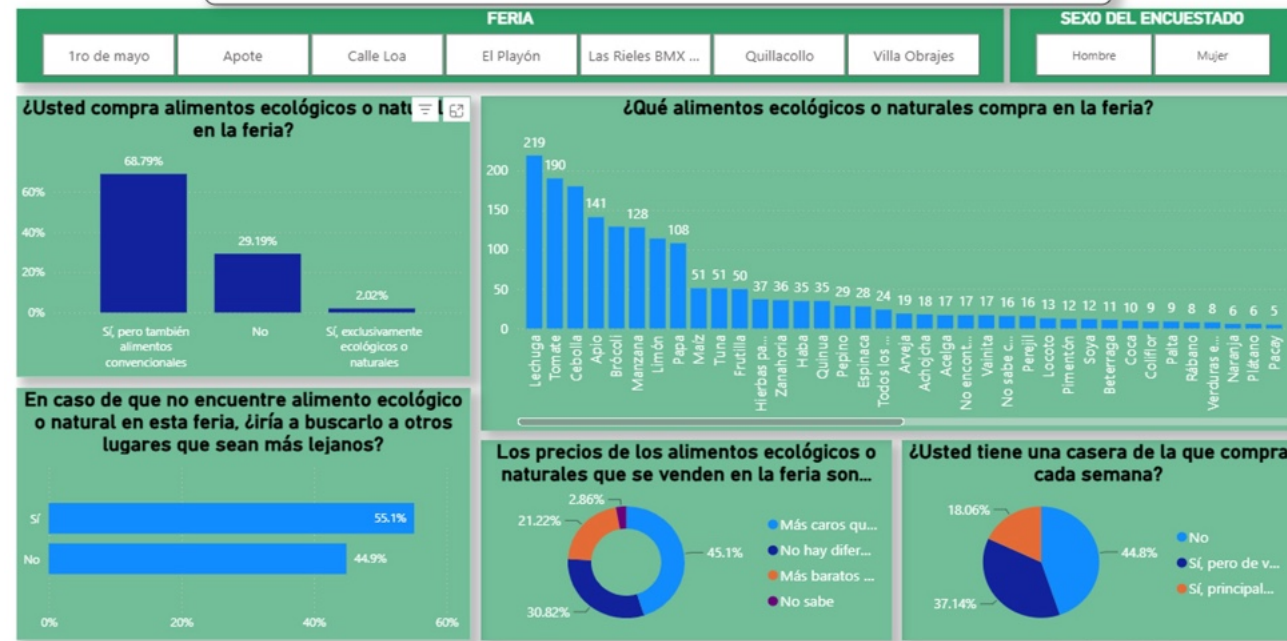


D. Encuesta Follow-up

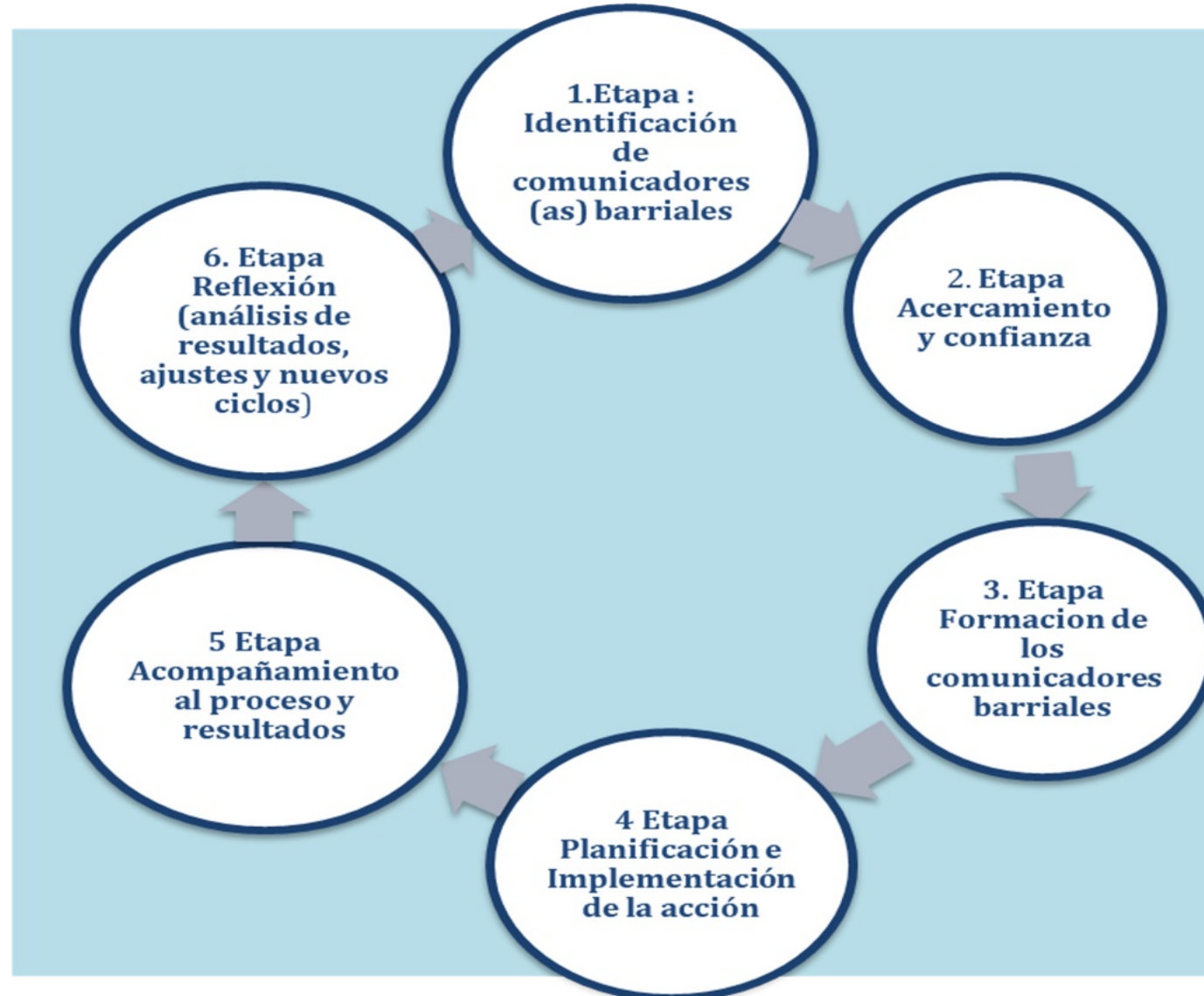
Más resultados sobre las encuestas de consumo ecológico en Cochabamba aquí:



COMPRA DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS



5. Metodología de las acciones



5. Metodología de las acciones



Etapa: Formación de Comunicadores Barriales

Fundamentos:

La educación popular (Paulo Freire)

Comunicación para el cambio social (Alfonso Gumucio)

El enfoque territorial y cultural (Catherine Walsh).

Principio de aprender haciendo, (educación comunitaria)

Paquete Formativo

Modulo informativo

Cartilla de Elaboración de proyectos

Recetario

Juegos didácticos

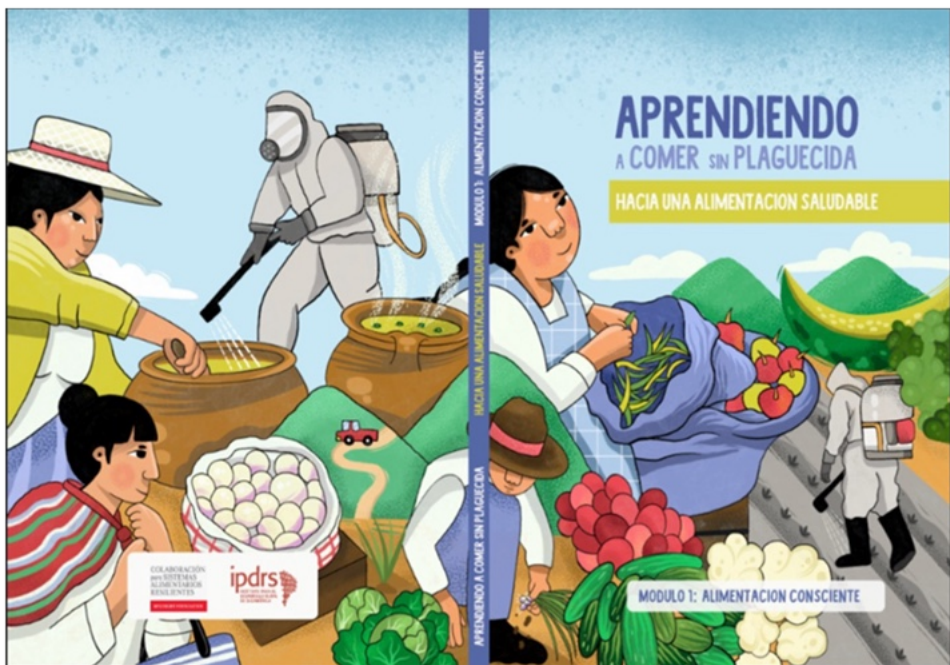
5. Metodología de las acciones

MÓDULO INFORMATIVO PARA COMUNICADORES BARRIALES

- Basado en resultado de investigaciones
- Dudas y confusiones de los consumidores durante la recogida de datos
- Deseos de los consumidores

CONTENIDOS

- Columna vertebral (Agroecología- plaguicidas)



Distingue entre los modelos de producción convencional y agroecológico, considerando los saberes ancestrales y los principios de la agroecología.

Comprende los circuitos de comercialización y la trazabilidad como herramientas para identificar el origen y la calidad de los alimentos.

Valora el rol de los polinizadores y controladores biológicos en la producción de alimentos sanos, identificando el impacto de los plaguicidas sobre ellos.

Identifica los tipos de plaguicidas, sus formas de ingreso a los alimentos y la importancia del período de carencia.

Reconoce las vías de exposición a los plaguicidas y sus efectos en la salud humana, diferenciando entre exposición aguda y crónica.

Aplica criterios prácticos para seleccionar, limpiar y adquirir alimentos con menor carga de plaguicidas en su contexto cotidiano.

5. Metodología de las acciones



Validación

- Garantizar que funcione
- Asegurar la pertinencia cultural
- Ajustar el nivel de dificultad:
- Detectar sesgos, barreras o partes confusas
- Incrementar el interés sobre el tema de plaguicidas como problema de salud pública

5. Metodología de las acciones

- **Metodología complementaria**

Talleres de cocina

Objetivo:

Utilizar el taller de cocina como metodología práctica y cercana para sensibilizar a consumidores, sobre los riesgos de los plaguicidas en los alimentos.

A través de la preparación de recetas cotidianas, se busca abordar de forma sencilla y amigable este tema técnico y delicado, contando con la participación de un equipo multidisciplinario conformado por un chef, ingeniero ambiental, nutricionista, productor y consumidor.



NIÑOS ENVUENTOS

REPIELLO • CARNE • PASTATE

4 ingredientes • 90 minutos

INGREDIENTES

- 300 g Carne molida
- 4 Hojas de repollo
- 4 Láminas de queso mozzarella
- 100 g Pimentones
- 4 Cucheros de aceite
- 4 Uñols
- 1/4 cda Pimentón negro
- 2 cucharitas Ajónjol y perejil
- 1 cda Orégano
- 4 Dientes de ajo
- Sal a gusto

Para la salsa:

- 4 Tomates maduros
- 1 cda Orégano
- 1 cda Azúcar

PREPARACIÓN

- Cocinar el repollo**
Dividir el repollo y cocinar en abundante agua con sal a gusto por 10 minutos. Escurrir y reservar.
- Preparar el relleno**
Como los repollos en cubitos pequeños. Reservar. En un sartén, sofreír la carne picada con los repollos, agregar ajo, sal, pimentón y orégano.
- Hacer la salsa**
Como los tomates en cubitos y sofreír a una cocción con sal, orégano y ajo por 10 minutos. Licuar y reservar.
- Amar las papillas**
Cocinar una porción de la carne sobre las hojas de repollo y reservar.
- Agregar queso**
Complementar con láminas de queso mozzarella.
- Momear**
Licuar el tomate prescurtido a 90 °C por 20 minutos a la hora que el queso está derretido y hervido.

TIP Puedes añadir hierbas frescas como albahaca o tomillo para potenciar el sabor.

ALIMENTOS LIBRES DE RESIDUOS

Tu elección hoy, la salud de mañana

¿SABÍAS QUE...?

Los residuos de plaguicidas pueden ser tratados con **Chagall** para dejar a los pulgones y la mosca blanca. Esta insecticida está prohibido en ciertos países, debido a que impacta en el sistema nervioso, pudiendo provocar alteraciones neurológicas, convulsiones de motoras y trastornos del desarrollo neurológico a nivel cardiovascular y pulmonar.

Como consumidor, la salud de tu familia y la tuya es lo primero. Optar por alimentos de origen agrícola, agroecológico o por el etiquetado de los Alimentos Libres de Residuos (ALR) es la mejor manera de proteger a quienes más lo necesitan, garantizando en tu mesa un plato libre de esos riesgos.

ELIGE OMBÁNICO
Muy sano, más salud.

PROTEGE TU SALUD
Muy sano, más bienestar.

DISFRUTA CON TRANQUILIDAD
Alimentos saludables, producidos con responsabilidad.

CLASIFICACIÓN TOXICOLÓGICA DE PLAGUICIDAS
General el significado de los colores en los etiquetas de plaguicidas

Categoría	Clase Toxicológica	Color de la banda	Significado
Categoría IA	Extremadamente Peligroso	Rojo	Muy Tóxico
Categoría IB	Alto Peligroso	Naranja	Tóxico
Categoría II	Mediamente Peligroso	Amarillo	Medio
Categoría III	Bajo Peligroso	Azul	Cuidado
Categoría IV	Muy bajo peligro (sin una etiqueta)	Verde	Precaución

Fuente: SENASA, CODE y el CHOP

5. Metodología de las acciones



Registro del proceso: Consumidores interactuando en el puesto interactivo instalado en el Mercado Vidrio Lux (feria de la papa, Cochabamba, 2026).

5. Metodología de las acciones



5. Metodología de las acciones

Etapa: Planificación e Implementación de la acción

Este sistema facilitará el acceso a fondos concursables destinados al desarrollo de micro proyectos comunitarios, los cuales buscarán promover el consumo de alimentos “sanos” que garanticen niveles de plaguicidas por debajo de los Límites Máximos de Residuos (LMRs).



enorme cantidad de gases metano en el vertedero local, desperdiciando además toda el agua y esfuerzo que costó producir esos alimentos.



Herramienta para ficha de ideas:

1. ¿Qué problema veo?
2. ¿A quién afecta?
3. ¿Cómo podría mejorarse?

Paso 2: Definir claramente el objetivo del proyecto

Es responder a la pregunta: "¿Qué queremos lograr exactamente?" Debe ser algo concreto y posible de medir.

Ejemplo:

No basta con decir "queremos que ya no tiren comida". El objetivo debe ser concreto y medible:

"Lograr que el 80% de las familias de la calle 'Los Manzanos' reduzcan su desperdicio de alimentos orgánicos mediante 4 talleres de cocina de aprovechamiento y la entrega de guías de compra inteligente en un plazo de 3 meses".

- Es concreto: Dice exactamente lo que quiere reducir
- Es medible: Podemos contar si se hicieron los 4 talleres de cocina
- Tiene un tiempo: Se hará en 3 meses.

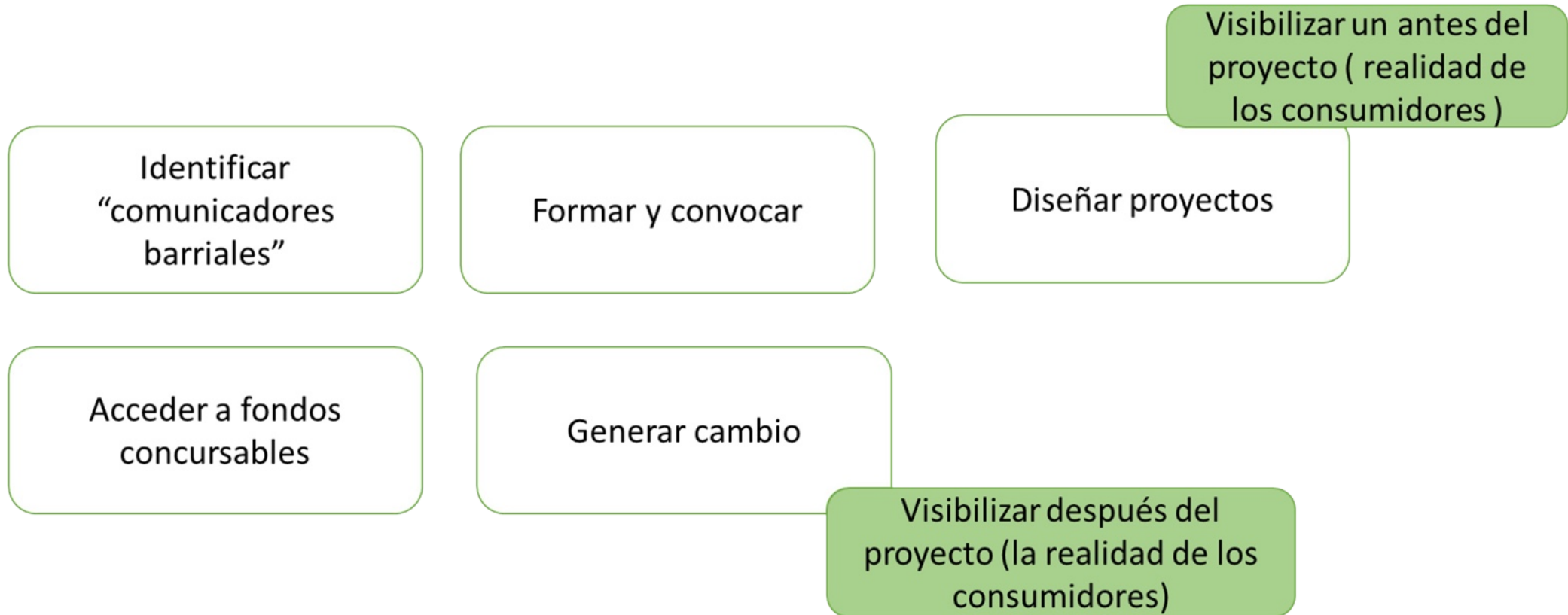


5. Metodología de las acciones

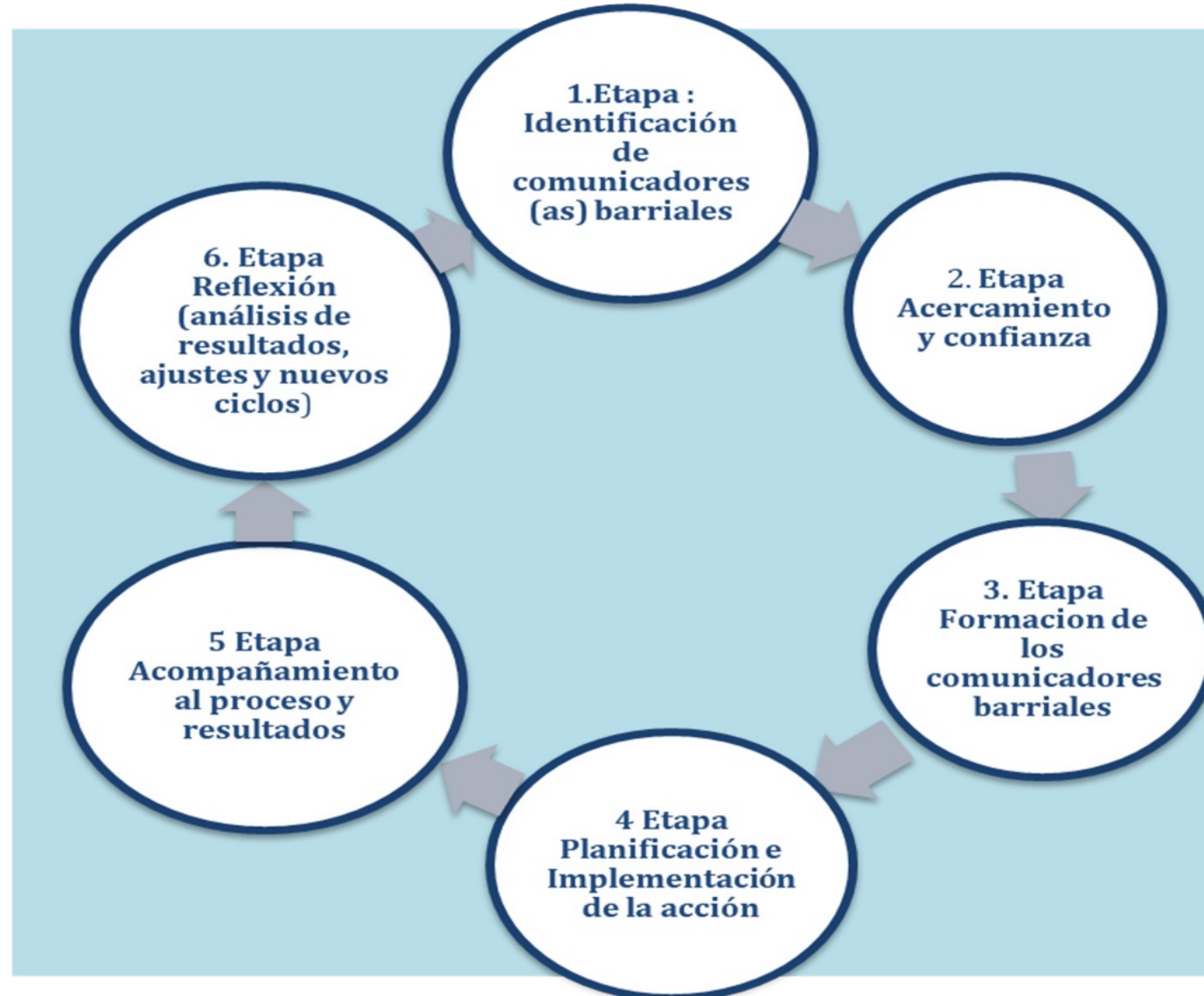


Etapa: Planificación e Implementación de la acción

- Implementación de fondos concursables como una estrategia de gestión que transfiere “el poder ”a los actores locales (Waisbord, 2001).



5. Metodología de las acciones



6. Conclusiones



¿Cuál es el cambio al que queremos contribuir?: Transformación del sistema desde mi plato

- Consumidores con información confiable sobre el nivel de residuos en diferentes alimentos practican el derecho a escoger informada y libremente
- Aumenta significativamente la demanda por alimentos con menos residuos de plaguicidas y esto tiene un efecto directo en la oferta
- Consumidores encima de los 2500 msnm están comiendo alimentos con menos residuos de plaguicidas
- Acciones de incidencia sobre PAPs y Salud Pública

Mercado Campesino



PRODUCTOS
LOCALES

Gracias
por su
atención

