

Con ocasión de la Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios desarrollada en 2021 en el marco de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas, *Agroalimentaria* presenta a sus lectores un número especial sobre este tema. En él se incluye una serie de artículos originales, que abordan las distintas vías de acción a partir de las cuales se pretenden materializar las transformaciones necesarias de tales sistemas, en las que la alimentación y la agricultura sostenibles (abordadas conjuntamente con los medios de subsistencia de las personas y la gestión de los recursos naturales), sean pilares para alcanzar los ODS. Como antesala, en la sección regular de este número 55 presentamos a nuestros lectores tres artículos de los que regularmente son remitidos a nuestra publicación, sobre producción sustentable el primero; hábitos de consumo el segundo y turismo gastronómico el tercero. A partir del cuarto artículo corresponden a la edición especial, una vez superado el proceso de arbitraje. Por último, además del índice acumulado que se incluye al finalizar cada volumen (en este caso, el 28, año 2022), se incluyen las acostumbradas reseñas.

El primer artículo de la sección regular se titula «*La soya en Ecuador: importancia y alternativas para su producción sustentable con rentabilidad económica*» y nos llega desde Ecuador. Son sus autores *Harold Oyarvide-Ramírez* (Profesor e Investigador Titular de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, Universidad Técnica Luis Vargas Torres de Esmeraldas-UTE-LVT de Esmeraldas), *Tito Arce-Olivo* (Jefe de Programas de Ciclo Corto, Facultad de Ciencias Agropecuarias de la UTLVTE de Esmeraldas), *Wilson Loo-Reasco* (Profesor Coordinador del departamento de Vinculación con la Sociedad de la Carrera de Ingeniería Zootecnia de la UTE-LVT de Esmeraldas) y *Guadalupe Quiñonez Monroy* (Docente responsable del departamento de Vinculación con la Sociedad de la Carrera de Ingeniería Zootecnia de la UTE-LVT de Esmeraldas). El objetivo del artículo fue indagar sobre aspectos clave de la cadena de valor de la soya (*Glycine max*), así como su importancia agronómica, socioeconómica y ambiental y rendimiento del cultivo en el Ecuador. En esta nación sudamericana su producción es deficitaria, dependiendo por tanto de las importaciones para abastecer la demanda interna. Como en muchos países, allí se emplean las tortas de harina de soya para la elaboración de alimentos balanceados/piensos para la alimentación animal, que a su vez constituyen un insumo clave para producción de carnes y otros productos animales (pollo, porcinos, huevos y en menor medida, de carne bovinos). También se consume en forma de bienes industriales como el aceite vegetal, sucedáneos

de la leche («leche de soya»), margarina y salsas, entre otros. El consumo directo o indirecto de la soya ha mostrado una tendencia creciente en el país, en particular durante las dos últimas décadas, siendo por tanto una fuente directa –dados sus aportes nutricionales– de proteínas para la población. Basados en su importancia como alimento estratégico y dada la baja competitividad de la producción doméstica, los autores llevaron a cabo una investigación documental, de tipo descriptivo, con el fin último proponer algunas alternativas para incentivar la producción doméstica de soya –específicamente en la provincia de Esmeraldas, localizada en el litoral norte del Ecuador–, desde un enfoque sustentable, pero al mismo tiempo económicamente rentable. Sus principales aportes se sintetizan en la recomendación por el empleo de bacterias fijadoras de nitrógeno como la estrategia sustentable y adecuada, tanto para mejorar el rendimiento del cultivo como las condiciones físico-químicas de los suelos y la rentabilidad del cultivo. Así mismo subrayan la necesidad de profundizar en estudios sobre fertilizantes orgánicos que permitan reducir costos de producción y reducir el impacto ambiental de los residuos de fertilizantes en agua y atmósfera.

El segundo artículo, en lengua inglesa, lleva por título «*Food habits among adolescent girls: A qualitative study in urban and peri-urban communities, Delhi, India*». Corresponde la autoría a *Deepak Malik* (Investigador/Científico B de la División de Investigación de Sistemas Socio conductuales y de Salud, del Consejo Indio de Investigación Médica, Ansari Nagar-India), *Neeru Juneja* (Consultor en dicha División) y *Bontha Veerajuu Babu* (Científico Jefe de la División de Investigación de Sistemas de Salud y Socioconductuales). El objetivo fue estudiar la práctica, percepción y conocimientos sobre hábitos alimentarios (saludables o no) por parte de niñas adolescentes en comunidades urbanas y periurbanas de Delhi (la capital del país). Los adolescentes representan cerca de 1/5 parte de la población del país, con consumo elevado de comidas rápidas. Este último hábito no saludable tiene importantes implicaciones para su salud de las adolescentes. Para llevar a cabo su investigación recopilaron una serie de datos cualitativos durante un estudio de intervención, mediante cincuenta entrevistas en profundidad y ocho discusiones de grupos focales efectuadas en dos comunidades. Para el análisis de los datos adoptaron un enfoque deductivo y efectuaron un análisis de contenido temático, en particular, acerca de las prácticas, percepción, conocimiento y búsqueda de información por parte de los sujetos de estudio. Entre los resultados más relevantes destacan la importancia de los bajos ingresos en tanto factor limitante para la adquisición de alimentos por parte de las familias. Así mismo, encontraron que la limpieza, la higiene y el sabor fueron los factores clave a la hora de elegir la preparación de los alimentos. Otros factores que influyen en los hábitos alimenticios de las adolescentes de Delhi fueron el gusto, la conciencia relacionada con la nutrición y la autoeficacia (a nivel individual), así como la presión por parte de los padres y los compañeros (a nivel social). Así, por ejemplo, la comida comprada en restaurantes fue considerada como mejor y menos dañina, revelando que las adolescentes prefieren más el sabor que la salud. Constataron también que, si bien los adolescentes y otros miembros de comunidades urbanas y periurbanas de estratos socioeconómicos bajos de Delhi tienen conciencia y conocimientos sobre alimentos saludables y no saludables, estaban interesados en aprender más sobre alimentos saludables. Por último, si bien reconocen las limitaciones del estudio –al focalizarse únicamente en niñas y por tanto no poder generalizarse sus resultados–, los datos derivados del mismo proporcionaron un punto de vista útil para la comunidad, y ameritó una intervención educativa para mejorar las percepciones y el comportamiento de las personas.

El artículo que cierra de esta corta sección se titula «*El ahuate en Atenco: retos y posibilidades en la recuperación de un recurso endémico para el turismo gastronómico*», cuyos autores son *Edith Villaseñor Arreola* (Investigadora de la Facultad de Turismo y Gastronomía en la Universidad Autónoma del Estado de México-UAEM, México) y *Marcelino Castillo Nechar* (Profesor Investigador del Centro de Investigación y Estudios Turísticos-CIETUR y Docente de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana de la UAEM). El objetivo fue analizar la situación y retos que enfrenta el *ahuate* para su preservación como recurso gastronómico, al igual que las condiciones que limitan su proyección y aprovechamiento en el municipio de Atenco (estado de México, ubicado en la zona oriental del valle de México). Se trata de los huevos de una especie de insecto de agua, un recurso endémico que exhibe en los últimos años una pérdida en cuanto a las prácticas tradicionales en su cultivo, su consumo y comercialización. Para ello los autores emplearon una metodología basada en un estudio de caso, con enfoque etnográfico, utilizando como instrumentos de recolección entrevistas a profundidad, encuestas semiestructuradas, observación participante y guías de evaluación (tanto del recurso como de los patrimonios y el territorio), aplicadas a un conjunto de informantes clave. Ello les permitió identificar los problemas relativos a la conservación del *ahuate*, así como también otros aspectos relativos a la recuperación de saberes y técnicas de cultivo, su preparación y consumo, así como el valor histórico, cultural y nutricional para la región de la laguna de Texcoco (en donde se localiza). Entre los principales hallazgos reportan la pérdida gradual del *ahuate*, su cultivo y producción, pudiendo ser considerado actualmente en vías de extinción. Así mismo presentan algunas propuestas desde los propios *stakeholders*, quienes apuntan a la recuperación del recurso para integrarlo a actividades del turismo gastronómico, como vía para beneficiar simultáneamente a pobladores, comerciantes y restauranteros de la región, al tiempo que se erigen como un atractivo emblemático para visitantes; es decir, una estrategia orientada a la preservación de saberes y reactivación de las economías locales, sin soslayar su sustentabilidad ambiental. Desde la perspectiva de los autores, esto último implica una participación corresponsable y comprometida intersectorial para establecer acuerdos, acciones y programas que favorezcan su recuperación de manera integral, con beneficios para la economía y para la identidad turístico-gastronómica del municipio.

Para el cierre editorial, la sección de *RESEÑAS Y MISCELÁNEOS* incorpora una reseña del libro (*ebook*) «*Una arepa por la paz*», publicación en la que participaron un nutrido grupo de cocineros, escritores, gastronomos, artistas y periodistas repartidos hoy por el planeta; una publicación que también fue nominada en tres categorías de los prestigiosos *Gourmand Awards*, definidos por sus responsables como «el mayor evento de cultura alimentaria del mundo» iniciado en 1995.

Finalmente, agradecemos a todos nuestros lectores, autores y equipo de trabajo, por contribuir cada uno desde su tribuna a la continuidad de nuestra publicación. Les invitamos cordialmente a compartirlo con cualquier potencial interesado en estos temas, con estudiantes y colegas. ¡Hasta el 2023!

Alejandro Gutiérrez S.
Coordinador del Comité Editorial

José Daniel Anido R.
Editor Adjunto