

Arribamos al número 57 de *Agroalimentaria*, con un contenido que esperamos que les sea de utilidad. Comenzamos con el artículo «*Caracterización y manejo agroecológico de huertos Escolares en la región de la Serra Gaúcha, Brasil*», cuyos autores son *Alessandra Russi* (Universidade de Caxias do Sul-UCS, Brasil) y *Danni Maisa da Silva* (Profesora en Ciencias del Suelo de la Universidade Estadual do Rio Grande do Sul-UERGS, Brasil). Los objetivos de este artículo son: i) caracterizar los huertos escolares de las redes públicas de educación estatal y municipal en la región de Serra Gaúcha; y, b) evaluar aspectos relacionados con la gestión de estos huertos, con el fin de establecer estrategias para la conservación de estos espacios y la gestión sostenible de plagas y enfermedades. La metodología es cualitativa, los fines son descriptivos y se utilizó un cuestionario semiestructurado digital que se aplicó a las escuelas públicas de veinticuatro municipios ubicados en la región de Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul, Brasil. Los resultados obtenidos revelaron que la mayoría de las escuelas estaban ubicadas en áreas urbanas y atendían principalmente a estudiantes de educación primaria. Se encontró que la mayor parte de las escuelas carecían de orientación de profesionales calificados y presentaban limitaciones en cuanto a la gestión agroecológica.

El segundo de los artículos lleva por título «*Evolución del comercio mundial de alimentos y el reposicionamiento de Brasil, 2001-2021*», siendo sus autores *Ignacio Bartesaghi*, *Natalia Melgar* y *Emilio Silva*, todos adscritos a la Universidad Católica del Uruguay-UCU. El objetivo de esta investigación fue analizar la evolución del comercio mundial de alimentos entre los años 2001 y 2021, considerando para ello diversos productos y los principales países exportadores. Se hizo énfasis en el caso particular de Brasil, dado su reposicionamiento como productor y exportador de alimentos al nivel global. La investigación fue documental y analizó diversas bases de datos. Entre sus principales conclusiones se encuentran: i) los países exportadores juegan un rol relevante en la geoeconomía agraria como productores y como consumidores; ii) la proliferación de acuerdos comerciales favorece el comercio entre países de distintas regiones del mundo, esperándose que esta tendencia se consolide y genere oportunidades para expandir las exportaciones; y, iii) con innovaciones tecnológicas, institucionales y cambios normativos, Brasil ha logrado incrementos de productividad que le han permitido posicionarse como uno de los principales países productores y exportadores de alimentos en el mundo, sin que la pandemia COVID-19 o la guerra Ucrania-Rusia haya afectado la posición de Brasil.

Seguidamente está el artículo «*Taking a deeper look at the Priority of Agricultural Industry Efficiency through the Use of Data Envelopment Approach*», cuyos autores son: *Gyska Indab Harya* (Researcher and Lecturer at Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Indonesia), *Kuswanto* (Researcher and Lecturer at Brawijaya University, Indonesia), *Rosihan Asmara* (Researcher and Lecturer at Brawijaya University, Indonesia), *Jabal Tarik Ibrahim* (Researcher and Lecturer at Muhammadiyah Malang University, Indonesia), *Silvana Maulidah* (Researcher and Lecturer at Brawijaya University, Indonesia) y *Gideon Setyo Budiwitjaksono* (Researcher and Lecturer at Universitas Pembangunan Nasional «Veteran» Jawa Timur, Indonesia). El objetivo de este artículo es analizar la eficiencia técnica de la industria chocolatera, en Java Oriental (Indonesia). Se trabajó con una muestra de las industrias de chocolate a pequeña y gran escala en Java Oriental, con 42 Unidades de Toma de Decisiones (DMU). Se utilizó el Análisis Envolvente de Datos (DEA), que suele emplearse en la investigación sobre la producción agrícola, para conocer el nivel de eficiencia de la industria chocolatera. Las principales conclusiones son que la eficiencia industrial es una prioridad para el establecimiento de una empresa y así pueda alcanzar fácilmente sus objetivos. Las recomendaciones de políticas que se derivan de la investigación para mantener y mejorar la eficiencia de la industria del chocolate en Java Oriental (Indonesia) son: las industrias deben dar prioridad a la gestión conjunta, aumentar la escala de las operaciones, incrementar la frecuencia de producción, ampliar la tecnología innovadora de elaboración del chocolate, dar prioridad a la calidad del producto y ser capaces de penetrar en los mercados de exportación.

El cuarto artículo se titula «*Unconventional food plants in Brazil: Knowledge and consumption analysis*». Son sus autores *Luísa dos Santos Conceição* (Graduada en Nutrición de la Universidade Federal de Bahía-UFBA, Brasil); *Larissa Correia e Silva* (Graduada en Nutrición de la Universidade Federal de Bahía-UFBA, Brasil); *Júlia Matos Coqueiro* (Graduada en Nutrición de la Universidade Federal de Bahía-UFBA, Brasil); *Lyvia Daim Costa* (Graduada en Nutrición de la Universidade Federal de Bahía-UFBA, Brasil); *Patrick da Silva Cardoso* (Egresado del Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde de la Universidade Federal da Bahia-UFBA, Brasil); *Tailise Beatriz Roll Zimmer* (Doctorando en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidade Federal de Pelotas-UFPEL, Brasil); *Igor Henrique de Lima Costa* (Doctorando en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UFPEL, Brasil); y *Deborah Murowaniecki Otero* (Profesora de de la Universidade Federal da Bahia-UFBA, Brasil). La investigación tuvo como objetivo observar el conocimiento, frecuencia, formas y motivaciones para el consumo de Plantas alimenticias no convencionales (PANC) entre los participantes brasileños. La metodología se basó en la aplicación de un cuestionario digital, en línea, que obtuvo 613 respuestas. Las principales conclusiones fueron: la población entiende las PANC, pero raras veces las consumen, solo una parte de los participantes consume PANC de forma frecuente o intensamente. La curiosidad fue la principal motivación para consumirlas, el vegetarianismo y la diversificación alimentaria son otras motivaciones para el consumo de las PANC, el grado de urbanización o la distancia a los núcleos urbanos puede influir en el conocimiento y consumo de estas plantas, dados los aportes nutricionales y para mejorar la seguridad alimentaria se debe estimular el consumo de este tipo de plantas.

Seguidamente se presenta el artículo «*Cambios en los hábitos de compra y consumo de alimentos pre, durante y post pandemia de la COVID-19. El caso del Mercado Municipal Los Pozos (Santa Cruz de la Sierra, Bolivia)*», cuyos autores son *Priscila S. Vaca Díez* (Doctorando de la Universidad Iberoamericana-UNINI, México), *Ligia N. García Lobo* (Profesora Jubilada Universidad de Los Andes-ULA, Venezuela) y *Tanger A. Rivas Carrero* (Profesor Asistente de la Universidad

de Los Andes, Venezuela). La investigación tuvo como objetivo analizar los cambios en los hábitos de compra y consumo de alimentos ocurridos en pre, durante y post pandemia de la COVID-19 en los consumidores que asisten al Mercado Minorista Municipal Los Pozos en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra (Bolivia). La metodología utilizada fue cuantitativa y documental, con trabajo de campo para explicar el comportamiento de las variables que conformaron el objeto de estudio. Se aplicó un cuestionario a un grupo representativo del 10% de consumidores escogidos al azar, los cuales seleccionaron el Mercado Minorista Municipal Los Pozos como el sitio de compra de alimentos un día sábado entre las 7 am y 12 pm. Las principales conclusiones de la investigación destacan, entre otros hallazgos, los siguientes: i) junto con los factores socioeconómicos y psicológicos tradicionales que explican el comportamiento del consumidor, ahora emerge el aspecto sanitario como un factor determinante en los hábitos de compra y consumo de alimentos; ii) también surgen las compras en línea y el *delivery* como estrategias de marketing que facilitan el acceso a los alimentos en el momento y lugar deseado por los consumidores; y, iii) hubo un incremento en las compras de bienes ultraprocesados y congelados, que por su carácter no precederо garantizaban el abastecimiento del consumidor antes la pandemia.

El sexto artículo lleva por título «*Calidad de los alimentos artesanales: paralelismos entre los quesos y cervezas artesanales brasileñas*», cuyas autoras son Bruna Gewehr y Fabiana Thomé da Cruz, ambas de la Universidade Federal de Rio Grande do Sul-UFRGS, Brasil. El objetivo central de la investigación fue discutir el concepto de calidad artesanal en los alimentos, haciendo un paralelismo entre el caso de la cerveza artesanal y del queso artesanal brasileños. La metodología utilizada fue cualitativa, con una revisión sistemática sobre el tema para avalar datos empíricos sobre la cerveza artesanal, a lo que se agregó una revisión de la legislación nacional sobre el tema. Entre las principales conclusiones destacan: i) aunque la calidad artesanal es un conjunto de elementos socialmente determinados, la legislación brasileña está centrada solo en aspectos físicos acerca de la higiene del producto; ii) la calidad artesanal de la cerveza se relaciona con el denominado cuarteto de producto, personas, lugar y procesos. Es decir, el «qué, quién, dónde y cómo» de la cerveza son elementos fundamentales en su definición y calidad; y, iii) la definición de lo artesanal, refuerza la dicotomía entre bienes artesanales e industriales.

En séptimo lugar se tiene el artículo «*Circuitos cortos de comercialización: Experiencia de la Feria Agroecológica en la Universidad Federal de Lavras-MG, Brasil*». Son sus autores: Maria de los Angeles Arias Guevara (Profesora Visitante en la Universidade Federal de Lavras-UFLA, Minas Gerais, Brasil), Viviane Santos Pereira y Thiago Rodrigo de Paula Assis (estos dos últimos adscritos a la Universidade Federal de Lavras-UFLA, Brasil). Los objetivos del artículo fueron: i) comprender la experiencia de la Feria Agroecológica en la Universidad Federal de Lavras en Minas Gerais (Brasil), como circuito de proximidad y espacio contrahegemónico; y, ii) comprender la significación que los agricultores/as familiares otorgan a ese espacio. La metodología fue mixta: cuantitativa y cualitativa, se aplicó un cuestionario estandarizado y otros del paradigma cualitativo, basados en la observación y entrevistas realizadas durante el trabajo de campo, así como el análisis de documentos. La conclusión fundamental es que la feria es una construcción social caracterizada por establecer relaciones de proximidad entre productores y consumidores de un mismo territorio, en tiempo y espacio. Igualmente la investigación sirvió para mostrar el potencial de las ferias agroecológicas frente a los mercados globales, con aportes a la reconfiguración del tejido social, desarrollo de vínculos basados en el cara a cara entre quien produce y quien consume, visibilizar el papel de las mujeres en toda la cadena productiva y por evidenciar otra relación con la naturaleza, al colocar productos ambientalmente sanos en ese espacio vivencial que es la feria.

Seguidamente se presenta el artículo *«Estrategias para la reducción de los residuos agrícolas sólidos potencialmente contaminantes desde una perspectiva de sostenibilidad ambiental»*, cuya autoría corresponde a *Rafael Cartay, Juan Carlos Ordóñez, Jorge Rodrigo Intriago y Adriana Varela*. El primero es Profesor jubilado de la Universidad de Los Andes-ULA (Mérida, Venezuela) y también Profesor-Investigador de la Universidad Técnica de Manabí-UTM (Portoviejo, Manabí, Ecuador); los dos autores siguientes profesores e investigadores de la Universidad Técnica de Manabí-UTM (Ecuador), en tanto la última es colaboradora Investigadora de la Fundación Mario García Erazo-FUMAGE (Quito, Ecuador). El principal objetivo de esta investigación fue analizar los efectos negativos derivados de la aplicación de un modelo de economía lineal, el cual se basa en un crecimiento económico continuo, irrespetuoso de los valores intrínsecos de la naturaleza, su conservación y sostenibilidad. Los resultados terminan por multiplicar las desigualdades económicas y sociales, al mismo tiempo que agota los recursos naturales y altera los equilibrios de la vida en el planeta. La metodología se basó en investigación documental. El artículo hace propuestas para superar los problemas que se han suscitado a nivel global y señala estrategias que permitan reducir los elevados volúmenes de residuos y desperdicios agrícolas, para hacer una gestión más eficiente de los modos de producción y de consumo y avanzar hacia un modelo de economía circular.

El penúltimo artículo lleva por título *«Desarrollo e implementación de una metodología para evaluar sistemas nacionales de inocuidad alimentaria en productos de origen animal»*. Sus autores son *Andrés Cartín-Rojas* (Profesor e Investigador en la Universidad Técnica Nacional-UTN, Alajuela, Costa Rica) y *Alina Pascual Barrera* (Profesora-Investigadora en programas de maestría y doctorado en la Universidad Internacional Iberoamericana-UNINI, México). El objetivo de la investigación fue desarrollar una metodología de análisis para sistemas nacionales de Inocuidad Alimentaria (MASNIA), útil para estimar el nivel de cumplimiento del Sistema de Gestión para la Vigilancia y el Control de Inocuidad de los Alimentos de Origen Animal en Costa Rica. La metodología incluyó el desarrollo de un Índice de Priorización y Nivel de Cumplimiento, con resultados variables dependiendo del tipo de subproducto entre las distintas cadenas de valor. Las principales conclusiones del artículo son: i) los Índices de Cumplimiento Total y Parcial mostraron mejores resultados en las agrocadenas de insumos cárnicos (bovino y porcino, especialmente), lácteos y apícolas, pero esto no ocurre con la agrocadena de insumos pesqueros; ii) para los valores generales del Índice de Priorización, se observó una fuerte correlación entre todas las variables dependientes e independientes propuestas; iii) los hallazgos muestran la aplicabilidad de este modelo lineal a otros países con similares estructuras en sus sistemas agroalimentarios; y, iv) finalmente, los resultados obtenidos permitieron argumentar que el sistema de inocuidad que existe actualmente en Costa Rica tiene oportunidades para mejorar tomando en cuenta el tipo de cadena de suministro y valor.

Por último, se presenta el artículo *«Método práctico para la selección de uvas de mesa comerciales mediante análisis de decisiones multicriterio»*, cuyos autores son: *Maria Eduarda Nascimento Melo* (Supervisora de Almacén en Revalle, Brasil), *Thiago Magalhães Amaral* (Profesor Asociado de la Universidade Federal do São Francisco-UNIVASF, Brasil) y *Patrícia Coelho Souza Leão* (Investigadora de la Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária-Embrapa Semiárida, en Petrolina, Brasil). El objetivo de la investigación fue seleccionar cultivares de uva de mesa a través de múltiples criterios, utilizando un nuevo método para obtener constantes de escala, con el fin de ayudar a un productor rural a expandir la producción y minimizar las inconsistencias en el proceso de toma de decisiones. La metodología se basó en usar un tomador de decisiones, construir la Matriz de decisión y la Tabla de consecuencias con Microsoft Excel®. Se establecieron 11 criterios y 3 alternativas para la selección de los

cultivares de uva de fuente cerrada (con patentes). Finalmente, los datos fueron procesados con el software *FTTradeoff* para la problemática del ranking. Así, se pudo llegar a un ranking de las mejores alternativas. El resultado obtenido fue un ranking de las mejores alternativas. Se encontró que el cultivar Timpson (SNFL) (U2) es la solución óptima propuesta para el productor rural. La investigación también proporcionó una visualización gráfica sobre el desempeño y dominancia de cada criterio seleccionado, así como un ranking de los cultivares de uva a través del Diagrama de Hasse, ordenando las mejores alternativas.

Para el cierre editorial, la sección de *RESEÑAS Y MISCELÁNEOS* incorpora una reseña alusiva a la más reciente publicación del proyecto *Historia de la arepa «Una arepa por el mundo» (e-book)*, en la que Ximena Montilla Arreaza compila decenas de historias, recetas y curiosidades acerca de la hora convertida en el plato venezolano universal. Este libro, además, resultó ganador del *Premio Armando Scannone 2023*, en el marco de los premios *Tenedor de Oro 2023* de la Academia Venezolana de Gastronomía, así como tres premios *Gourmand Award 2023*. Como ya es tradición, la sección incluye las reseñas de los números más recientes de dos publicaciones hermanas: la *Revista Economía Agraria y Recursos Naturales (EARN)* número 46 (Vol. 23, No. 2, julio-diciembre 2023), de España; y la *Revista Mexicana de Agronegocios*, con su número 53 (Año XXVII, Vol. 53, julio-diciembre 2023). Completa este número, como cada final de año, el Índice Acumulado de nuestra revista, correspondiente al año 2023.

Finalmente, el Comité Editorial agradece al *Center for Urban and Global Studies-CUGS* del Trinity College (Hartford, CT, EE.UU.) por el apoyo logístico, facilitando el trabajo editorial y publicación de los números recientes de nuestra Revista. ¡Hasta el 2024!

*Alejandro Gutiérrez S.*  
*Editor Jefe*

*José Daniel Anido R.*  
*Editor Adjunto*