



The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
<http://ageconsearch.umn.edu>
aesearch@umn.edu

Papers downloaded from AgEcon Search may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

**Los saberes colectivos locales como factores del anclaje territorial.
El SIAL de la Rosa Mosqueta rubiginosa de la Patagonia Argentina**

Rosario Magdalena Barros Biscari

Universidad Autónoma Del Estado De México (UAEM), Toluca, Estado De México, México
IICA, PRODAR; CIRAD, GIS SIAL, IEPT



PAPER PREPARED FOR THE 116TH EAAE SEMINAR "Spatial Dynamics in Agri-food Systems: Implications for Sustainability and Consumer Welfare".

Parma (Italy)
October 27th -30th, 2010

Copyright 2010 Rosario Magdalena Barros Biscari. All rights reserved. Readers may make verbatim copies of this document for non-commercial purposes by any means, provided that this copyright notice appears on all such copies.

Los saberes colectivos locales como factores del anclaje territorial. El SIAL de la Rosa Mosqueta rubiginosa de la Patagonia Argentina

Rosario Magdalena Barros Biscari

Universidad Autónoma Del Estado De México (UAEM), Toluca, Estado De México, México
IICA, PRODAR, CIRAD, GIS SIAL, IEPT

Resumen— En el SIAL los saberes haceres son un factor preponderante en la construcción de una inteligencia territorial para la valorización de los recursos locales. En un entorno sociocultural donde se producen continuos enlaces entre sus partes componentes, la transferencia, difusión y uso particular de conocimiento es considerado de modo general junto al movimiento de bienes, capital y trabajo, elementos clave en el proceso contemporáneo de integración global asociándolo con las nociones de progreso y desarrollo. Sus mecanismos de transmisión y aprendizaje, pueden asegurar su continuidad y potenciar su crecimiento reforzando el anclaje de los productos territoriales. Como objeto de aplicación del conocimiento, se propone estudiar la especie silvestre Rosa Mosqueta variedad *Rubiginosa*, una de las especies de plantas exóticas que habitan la zona andino-patagónica, de la República Argentina. A partir de la problemática en torno al recurso y su aprovechamiento, la presente comunicación tiene por objetivo plantear sobre la base de la descripción de la cadena productiva, desde la recolección del fruto hasta la comercialización de sus productos alimentarios y no alimentarios, sus relaciones con otras actividades y productos en la canasta de bienes complejos territorializados. Se propone: (1) Analizar los factores que contribuyeron y contribuyen a su anclaje territorial.(2) Identificar y caracterizar los actores que participan en el SIAL, sus saberes, funcionamiento del sistema técnico e innovación, como condicionantes de su característica de producto típico, en el contexto territorial, histórico y de mercado actual, sus fortalezas y debilidades. (3) Analizar la organización de los actores locales (estrategias individuales y colectivas) en relación al recurso y su aprovechamiento (4) Realizar propuestas de revalorización del recurso y de sus productos desde un proceso activador colectivo y participativo multi e interdisciplinario, para la diferenciación y valorización hacia la promoción del desarrollo territorial. Sus resultados se exponen en forma parcial, por encontrarse en curso la presente investigación.

Palabras clave — saberes colectivos, SIAL, anclaje territorial.

I. INTRODUCCIÓN

El conjunto de conocimientos que la colectividad asume como propios, constituye un filtro de percepción y capacidades a través del cual maneja su realidad física, material y social, pudiendo ajustarse a la realidad cambiante, características necesarias de los sistemas abiertos. Los saberes junto con los sistemas de significados, forman parte de las culturas, como diseños para vivir de todas las acciones, construyendo la inteligencia territorial y dotando de sentido a la realidad en movimiento donde la gente sobrevive. [1] En el proceso de creación constante del futuro de la colectividad, se reconocen las relaciones sociales de la comunicación, que la unen en un significado de orden social y las relaciones sociales de la producción que la unen en el significado colectivo de producir y reproducir juntos la realidad física. Asimismo, las formas compartidas quedan sujetas a disputa y negociaciones continuas, a medida que los grupos y distintos núcleos de poder adquieren influencia en la sociedad.

La inteligencia territorial se refiere a la/s manera/s más idóneas, legítimas y ambientalmente sustentables de concebir, acordar y diseñar la transformaciones entre actores institucionales, actores territoriales – ciudadanos, organizaciones sociales, sector privado, etc.- y actores del mundo universitario y/o científico en un territorio determinado.

En el SIAL los saberes haceres son un factor preponderante en la construcción de una inteligencia territorial para la valorización de los recursos locales.

En un entorno sociocultural donde se producen continuos enlaces entre sus partes componentes, la transferencia, difusión y uso particular de conocimiento es considerado de modo general junto al movimiento de bienes, capital y trabajo, elementos clave en el proceso contemporáneo de integración global ,asociándolo con las nociones de desarrollo y sustentabilidad. Sus mecanismos de transmisión y aprendizaje, pueden asegurar su continuidad y potenciar su crecimiento reforzando el anclaje de los productos territoriales. Junto con los saberes aparece la noción de territorio, como un espacio elaborado, construido socialmente y regulado institucionalmente donde además la cuestión técnica como el arte de hacer, está siempre presente siendo clave en el anclaje territorial de los productos y del grupo humano que produce, transforma, comercializa y consume.

Asimismo, en una Caracterización de la emergencia y evolución de los Saberes Empíricos Colectivos Localizados (SECL) [2] se identifican acciones entre cuatro “subsistemas”: “1) el medio natural con sus especificidades, 2) un sistema genético local (de una o varias especie) a la vez productivo y memoria, 3) un sistema cognitivo específicamente dedicado a la comprensión, a la memorización y a la comunicación hacia los otros sistemas, 4) el medio social y cultural, a la vez vector de distribución y a la transmisión pero también motor de evoluciones y de innovaciones”.

El término anclaje, a partir del diccionario, evoca el fenómeno de “encontrarse sujeto o aferrado a un determinado sustrato”. En su reflexión sobre el anclaje de los productos, [3] postula que el “sustrato” en el cual se concreta, puede ser una determinada cultura o un territorio. Ello nos permite dar cuenta, por un lado de la posible relación íntima entre la cultura o el territorio en el cual es generado un producto, y la calidad del mismo, para establecer los factores que lo determinan, y subrayando que éste es transitorio. Dicho carácter, se debe a la evolución socio-cultural constante de una comunidad en su anclaje en el territorio. Por lo tanto, “el anclaje territorial de los productos varía en función de la evolución de los factores que lo determinan, a) El anclaje territorial del grupo humano que lo produce, transforma, comercializa y consume, b) La inserción del producto

dentro de la cultura de ese grupo humano c) la capacidad del producto en constituirse en una referencia identitaria para ese mismo grupo humano”. Por otra parte, es necesario diferenciar [3] el anclaje de la tipicidad de un producto. El anclaje está determinado por la pertenencia a la masa de hechos culturales de un determinado grupo humano. La tipicidad es definida por la presencia de una calidad específica en el producto, cuando ésta resulta de la incidencia de prácticas y conocimiento (saberes) propios a la cultura del grupo humano de referencia. En estos términos, la tipicidad territorial de un producto es aquella que resulta de la influencia de factores territoriales, incluyendo los factores medioambientales y humanos locales. [3]

Como planteo del objeto de aplicación del conocimiento, se propone estudiar la especie silvestre Rosa Mosqueta variedad Rubiginosa, una de las especies de plantas exóticas que habitan la zona andino-patagónica, de la República Argentina. Las plantas exóticas son las pobladoras de áreas degradadas, las oportunistas, que tienen efectos negativos desplazando o eliminando a las especies nativas y causando problemas ambientales, y pérdidas económicas.[4] No obstante pueden actuar como plantas nodrizas facilitando la regeneración de las especies nativas en los lugares alterados por la actividad humana o por fenómenos naturales siendo parte de las comunidades naturales de la región andina de Argentina, área en la que se encuentran más de 300 especies consideradas exóticas invasoras[4]. De las especies de rosas exóticas invasoras de la región, *Rosa Rubiginosa*, *Rosa eglanteria*, *Rosa multiflora* y *Rosa moschata*, nos interesamos en la primera especie, a su vez invasora en Australia, Nueva Zelanda, Tasmania, África, Turquía, USA, Perú, y Chile. Sobre las mismas, en estudios realizados en diversos bosques y otras comunidades naturales de la región, se registró un total de 15 especies leñosas (árboles y arbustos), favorecidas por condiciones ambientales intermedias, régimen de lluvias y el grado de abertura del dosel del bosque. Se diferencia por sus tallos verdosos, densamente ramificados, con numerosos acúleos cada 10 cm, en las ramas jóvenes. [5]. Varias de ellas, escapadas de los jardines, especies escapadas de plantaciones forestales o de las plantaciones o

introducidas voluntaria o involuntariamente, se desarrollan en zonas naturales formando matorrales o se integran a otros tipos de vegetación, habiendo sido introducidas estas últimas con algún fin, por su uso ornamental o alimenticio.

La especie Rosa Mosqueta, Rubiginosa, introducida desde Europa Central, Polonia, Balcanes, Hungría, Rusia y El Cáucaso, a principios del siglo pasado, se expandió por la mayor parte de la región andino patagónica de Argentina y Chile, creciendo en los claros de los bosques, en áreas abiertas y en la estepa. Después de las glaciaciones, irrumpieron en la zona del Nahuel Huapi las tribus indígenas de los Tehuelches, Puelches y Pehuenches que habitarían la región hasta que sus culturas fueran absorbidas por los Araucanos, provenientes de Chile, hacia fines del Siglo XVII, quienes fueron los primeros en utilizar “pasos” para cruzar la Cordillera de Los Andes hacia el territorio argentino. Estos pasos serían transitados a partir de 1550 por los españoles para incursionar en la Patagonia. El primero en ingresar desde Chile hacia 1620 habría sido el Capitán español Juan Fernández. Sin embargo, durante más de un siglo la zona permaneció oculta y desconocida. Recién en 1876 arribaría Francisco P. Moreno haciendo conocidas la existencia y características de este territorio. En 1881 se llevaría adelante la Campaña del Nahuel Huapi, una prolongación de la Campaña del Desierto, que determinaría el asentamiento del hombre blanco en la región. El primer grupo de residentes, constituido por alemanes y austriacos, llegaría a comienzo de la década de 1890, definiendo el aspecto de aldea alpina que caracteriza aún hoy a la ciudad de San Carlos de Bariloche. En 1895, Carlos Wiederhold instalaría la primera vivienda y un comercio en lo que actualmente es la plaza urbana de Bariloche. El presidente Julio A. Roca suscribiría en 1902 el decreto de fundación de San Carlos de Bariloche como tal, proviniendo su nombre del vocablo *vuriloche*, referente a una tribu indígena local. Quien tuvo la difícil tarea de demarcación de los límites de la ciudad, el Ingeniero Emilio Frey, hijo de suizo y argentina, integró la comisión con Chile llegando a ser el primer Intendente de la ciudad.

Existen referencias que esta especie llega a la Argentina desde Chile, donde fue introducida por los colonizadores españoles [6], siendo transportadas en los barcos debido a su efecto antiescorbútico, y alto contenido de vitamina C (muy superior al de los cítricos) para paliar la avitaminosis causada por la alimentación deficiente en alimentos frescos durante las largas travesías en barcos. También se indica, que fue introducida por la misma vía, por colonos alemanes a fines del siglo XIX y principios del siglo XX. En ese entonces los productos de las colonias agrícolas instaladas en el sur de Chile eran transportados hacia Bariloche a través de pasos fronterizos.

La especie del recurso, de las rosáceas silvestres y los productos elaborados a base de ésta, son emblemáticos de la Región Andino Patagónica, y constituyen un SIAL, anclado en la Región de Los Lagos con epicentro en San Carlos Bariloche, República Argentina. Se manifiestan fuertemente asociados a su territorio, a sus actores y a la propia identidad del mismo, como parte de la cultura local, identificándose junto con otros productos y con la noción de conocimiento local tácito y técnico. Adquiere valor por sus frutos, con alto valor nutricional (vitaminas A, E, C y B1 y B2), que presentan utilidades en la elaboración de productos alimenticios (dulces, jarabes, vinos, salsas y té) y en la industria de cosméticos (aceites y cremas) con propiedades curativas significativas en uso dermatológico. Si bien no representan una gran importancia económica, son utilizados y valorizados por algunos actores locales, así como el turismo interno y externo que lo asocian al paisaje y cultura local.

La problemática de la Investigación, se centra en que siendo uno de los símbolos territoriales de la “Zona de Los lagos”, el aprovechamiento del recurso, no ha sido aún objeto de esfuerzos colectivos de envergadura tendientes a su patrimonialización y valoración como producto típico.

En la recolección del fruto, la mano de obra es informal, sin especialización, con interés, tendencias irregulares y distribución desigual de sus actividades

en el año, lo que provoca migración hacia otras actividades relacionadas.

Por otra parte se la considera una maleza invasora, dado que ocupa agresivamente terrenos aptos para la actividad agrícola y ganadera, significando ello una problemática de control [7] y de medios de control, debido a la utilización de herbicidas o agroquímicos con probables impactos negativos al medio ambiente.

Desde esta situación, nos preguntamos: ¿Son los actores que participan en el SIAL y sus saberes colectivos, los que confieren una cierta tipicidad a los productos a base de Rosa Mosqueta, producidos en la región? ¿Cuáles son los factores que contribuyen a su anclaje territorial en la zona de Los Lagos con epicentro en San Carlos de Bariloche, República Argentina? ¿Cómo es la organización de los actores locales (estrategias individuales y colectivas) en relación al recurso y su aprovechamiento? ¿Cuáles son las actividades desarrolladas por los actores a las que emigran en contraestación?

Por tanto y sobre la base de la descripción de la cadena productiva del recurso Rosa Mosqueta, desde la recolección del fruto hasta la comercialización de sus productos alimentarios y no alimentarios, sus relaciones con otras actividades y productos en la canasta de bienes complejos territorializados, nos proponemos: Se propone: (1) Analizar los factores que contribuyeron y contribuyen a su anclaje territorial. (2) Identificar y caracterizar los actores que participan en el SIAL, sus saberes, funcionamiento del sistema técnico e innovación, como condicionantes de su característica de producto típico, en el contexto territorial, histórico y de mercado actual, sus fortalezas y debilidades. (3) Analizar la organización de los actores locales (estrategias individuales y colectivas) en relación al recurso y su aprovechamiento (4) Realizar propuestas de revalorización del recurso y de sus productos desde un proceso activador colectivo y participativo multi e interdisciplinario, para la diferenciación y valorización hacia la promoción del desarrollo territorial.

II MARCO METODOLÓGICO

A. Metodología

En el estudio del Recurso se realizó al momento:

- (a) Revisión Bibliográfica: fuentes Internet, Fundación Bariloche, Museo de San Carlos de Bariloche, Secretaría de Turismo, Dirección general de Cultura, Instituto Balseiro. Secretaría de desarrollo Económico.
- (b) Análisis FODA a inicio. Se aplicó como primera etapa de acercamiento.
- (c) Método SYAL [9] Etapa diagnóstico: Relevamiento de información sobre las variables Historia, territorio, descripción de la cadena productiva, productos, identificación de actores, recursos activos específicos, saberes hacedores locales y procesos de innovación, relacionados con el aprovechamiento del recurso.
- (d) Muestra:
- (e) Entrevistas a Instituciones:
- (f) Entrevistas a personas clave: inmigrantes residentes desde 1949, otros residentes locales de pueblos originarios
- (f) Encuesta: productores, consumidores. Del universo de productores en número de 22 informados por la Secretaría de desarrollo económico, se obtuvo una muestra de 10. Asimismo se relevó información de otros 10 productores artesanales de la cadena informal.

B. Características de la información empírica utilizada

- (a) Operacionalización de las variables.
- (b) Muestreo
- (c) Observación participativa en la recolección de los frutos.
- (d) Observación simple y abierta de los procesos de producción in situ

C. Área de estudio

En República Argentina, Región Patagonia, provincias de río Negro y Neuquén, se delimitaron dos Áreas geográficas:

a) Área de mayor potencialidad de producción del recurso Rosa Mosqueta Provincia de Neuquén, Zona de Los Lagos con epicentro en San Carlos de Bariloche, República Argentina [10]

b) Área de localización de establecimientos productores, de proximidad: Zona lacustre San Carlos de Bariloche, República Argentina

Se cuenta con cartografía ordenada Cartografía ordenada: caminos, ríos, lagos, localidades, división departamental, imagen satelital y otras.

III RESULTADOS PRELIMINARES

El aprovechamiento de los frutos de la Rosa Mosqueta ofrece oportunidades para el uso de productos naturales en la región andina en farmacología y cosmética, alimentos, y otros usos.

También Suecia incursionó en la preparación de sopas. En la zona de Neuquén ya se utilizan los frutos para sopas.

A. Relevamiento de la cadena de producción

Por medio de las herramientas metodológicas propuestas se realizó el relevamiento de la cadena, identificando los pasos de los distintos procesos, los actores directos e indirectos y sus saberes haceres. Luego proceso de maduración del fruto que puede variar según el cambio climático, se identifica que la recolección del fruto es realizada por mano de obra informal. Familias enteras auto-convocadas o convocadas por medios de comunicación, realizan el proceso identificando la calidad de sus frutos que según el área puede registrar mayor tamaño y volumen de pulpa. Resulta ser un proceso cuya técnica es manual y en muchos casos con el empleo de útiles guante de descarne, un tipo de rastrillo fabricado artesanalmente, y un recipiente de latón de descarte, aunque no por ello menos difícil a causa de la manipulación de las ramas con espinas. Se producen irregularidades en cuanto a la convocatoria pues se presentan casos de familias que al verse beneficiados por planes sociales del gobierno, deciden no realizar la tarea. De modo que es un medio de emprendimiento paliativo de la pobreza, como casi un recurso alternativo para la sobrevivencia. El transporte se realiza con medios precarios favoreciendo el movimiento de acopio que en casi todos los casos lo realiza el productor principal. Hacen falta de 400 a 500 kg de fruto para extraer solo 3 litros de aceite. El

acopio se realiza de la fruta, y de la pulpa cocida para dulces.

Su aprovechamiento se produce en dos sentidos excluyentes. 1. Fabricación productos alimenticios 2. Fabricación productos farmacológicos o cosmética 3. Fabricación otros productos. De modo que si el aprovechamiento de la pulpa es para producir alimentos sus residuos no pueden utilizarse en el otro destino, salvo el uso que como Chile proporciona, con los residuos de semillas para la fabricación de briquetas para encender fuego. Luego se procede a la limpieza del fruto, por medio de una máquina, que resulta ser muy molesto dado el desprendimiento de una pelusa, perjudicial y molesta para las vías respiratorias. Las Máquinas fueron diseñadas por los productores y se fabricaron a pedido.

1. Fabricación productos alimenticios

Como complemento dietario, el requerimiento diario de minerales para una persona adulta (en mg/día de peso fresco) es superior al presente tanto en 100 gramos de pulpa como en 100 gramos de frutos frescos, que se convierten en cantidades de nutrientes adecuados para ser considerado como complemento dietario. Se aprovecha para la fabricación de

Dulces vinos y sopas —De característica, local. Luego de la limpieza si se destina para usos alimenticios, se cocina la pulpa en la pailla (olla grande) en agua hasta ablandarla pasando a la pulpadora, una máquina con tambor de acero inoxidable, para tamizarla separando la pulpa de la semilla. En el proceso de cocción, se identifica la calidad de la semilla, según la humedad de la zona, que deben tener mucha pectina para que gelifique. La pulpa se congela a -20 grados centígrados en algunos productores, para su venta a productores menores de dulces y licores, de la cadena informal y distribución de la fabricación en contraestación

Té, cascarilla, polvo complemento dietario —es preciso disecar o deshidratar la pulpa. Se produce al sol o en hornos cuyo secreto técnico es que tenga las paredes ovaladas.

2. Fabricación productos cosmetológico y Farmacología.

La pulpa de la cubierta carnosa del fruto cuando está fresca o seca como cascarilla tiene alto contenido en vitamina C[11]Están también presentes varios pigmentos como carotenoides, riboflavinas, pectinas, varios ácidos grasos insaturados y politaturados, como el ácido oleico, linoleico, linolénico, transretinoico, siendo este ultimo el que tiene propiedades regenerativas de la piel. Los residuos de las semillas luego de la extracción del aceite conservan proteínas y fibras. Los frutos de la Rosa Mosqueta tienen de 20 a 40 veces más vitamina C que los cítricos, pero un alto porcentaje se pierde en el secado.

El aceite se obtiene a partir del prensado de la semilla. Puede ser prensado en frío (ideal orgánico) o por solvente que ya no se usa (con impacto al medio ambiente). Tanto el prensado como el deshidratado se realiza en empresas menores dedicadas a tal fin existiendo una empresa dedicada a tal fin en la Provincia de Santa Fe a unos 2100 km del lugar. Del prensado se obtiene el aceite con propiedades especiales, con la que se van a fabricar cremas. En la mayoría de los casos, se remite el aceite a laboratorios autorizados de Buenos Aires que luego del envase regresan los productos a la zona para su comercialización.

3. Otros Productos

Se están realizando ensayos para la fabricación de briquetas para encender fuego, productos fabricados con éxito en Chile, país vecino. Alimentos para cerdos pollos, y chinchillas.

B Identificación de actores y sus saberes

En la siguiente tabla se identifican los actores directos e indirectos de cada proceso y sus saberes. La transmisión de saberes es de carácter empírico conservando las fórmulas originarias. No obstante la innovación de la técnica, se respeta su composición y propiedades.

Los principales conflictos se producen en la recolección por mano de obra informal. En entrevistas

a personas clave, se manifiesta que es una actividad al presente sin perspectiva de futuro. En 2008 a causa de la erupción del volcán LLaima en Chile, quedó afectado con las cenizas el sur argentino siendo el año de más baja cosecha en los últimos años. En el 2009 a causa de la situación económica crítica fue el año de mayor cosecha en el mismo lapso de tiempo.

Tabla 1 Actores y saberes de la cadena productiva Rosa Mosqueta Rubiginosa

Actores Directos e indirectos	Saberes
Universidad. Investigadores. Inmigrantes. Locales.	Empíricos. Científicos. Vinculación con identidad de territorio.
Familias. Mano de Obra informal	Empíricos. Transmitir Recolectar. Reconocer zona de mayor humedad Reconocer calidad del fruto
Acopiadores (en general productores)	Acopiar pulpa congelada Distribuir en contraestación
Transportistas	Conservar la carga. Conocer y aplicar inocuidad
Productores	Elaborar. Transformar. Elegir la técnica. Producir con calidad. Transmitir.
Deshidratadores/ secadores	Elegir mejores métodos de calidad.
Laboratorios	Elaborar. Conservar propiedades y calidad Respetar normas inocuidad.
Comercializadores	Transmitir sus propiedades Envasar. Gestionar y respetar Normas inocuidad. Vincular con territorio y canasta de bienes complejos territorializados. Responder exigencias de mercado.
Consumidores	Degustar. Probar. Reconocer y Utilizar los productos. Preparar. Vincular con el territorio.
Agentes de Control maleza	Respetar medio ambiente

IV CONCLUSIONES

Se cuenta con un recurso natural de abundante disponibilidad (6000tn al año) [10], con un alto valor nutricional potencialmente aprovechable. Sus productos derivados son emblemáticos de la zona de Los Lagos con epicentro en San Carlos de Bariloche Argentina. Se moviliza entre los actores una noción de conocimiento local tácito y técnico vinculado con su propia identidad territorial.

Se cuenta con mano de obra irregular, articulada con la presencia de relaciones de confianza, registrando migración estacional hacia otras actividades. Se observa falta de planificación y organización de la producción a nivel local. Según lo encuestado, como inferencia, se registra la presencia de productores con mayor producción que trabajan con productores satélites pequeños, con número no cuantificado.

Entre las debilidades de la región con referencia al recurso y su aprovechamiento, se observa falta de políticas y programas así como ausencia de información, por parte de las autoridades locales con la consecuente ausencia de estadísticas y estudios de mercado que expliquen la tendencia de su producción y consumo en la variedad y región.

Debido a la calificación de especie invasora dañina, se utilizan métodos químicos de control de maleza con probables impactos (aunque no probados) ambientales. A pesar de contar con resultados preliminares se comienza a visualizar la posibilidad de organizar propuestas de reactivación del esfuerzo colectivo hacia la patrimonialización siembra controlada /aprovechamiento en otras regiones programa de reactivación actividad

V DISCUSIÓN

A partir de los resultados surgen nuevos interrogantes: Siendo una actividad sin perspectiva en cuanto a organización de actores locales ¿Cómo reactivar el esfuerzo colectivo hacia la patrimonialización y valorización como producto típico?

¿Como activar la innovación en la técnica sin dañar la impronta de producto típico para aumentar el aprovechamiento como forma de control?

¿Es de interés colectivo controlar el recurso como maleza invasora hacia la deslocalización de las actividades? Los residentes locales rechazan la presencia de la planta considerándola una invasora exitosa. Si esta situación se produce en parte por desconocimiento de su aprovechamiento, que podría potenciarse como paliativo de enfermedades. Nos preguntamos si ¿Existe riesgo de pérdida en la transmisión de los saberes haceres, en el anclaje cultural y territorial del producto?

Un sistema compartido de significación colectiva son las festividades y ferias de las Colectividades donde se comparten las comidas tradicionales .sin embargo no existe una organización colectiva específica, no siendo talleres ocasionales de capacitación productiva. Sin embargo, de acuerdo a la información relevada, no se cuenta con organizaciones locales que agrupen a los actores si con programas a tal fin. Nos preguntamos si ¿Las interacciones entre los actores territoriales privados y públicos, promueven acciones coordinadas solidarias con capacidad de innovación hacia una inteligencia territorial sistémica?

¿Cómo participan los productos a base de Rosa Mosqueta en la canasta de bienes complejos territorializados?

RECONOCIMIENTOS

A UAEM, IICA, PRODAR; CIRAD, GIS SIAL, IEPT
 Dr. Martínez Castañeda, Francisco.
 Dr. Champredonde Marcelo.
 Dra. Garduño Martha.

REFERENCIAS

1. Santos María Josefina, Díaz R. (1997),Innovación tecnológica y procesos culturales, nuevas perspectivas teóricas, Ed Científicas Universitarias,

- UAEM, Fondo de cultura Económica, México pp 87
2. Bouche R & Bordeaux C, LRDE INRA SAD (2006) Savoir-faire fromagers de Corse: patrimoine complexe à formaliser entre technique et culture pastorale Alter Beaza (Espagne)
 3. Champredonde Marcelo, (2007) *La valorización de la tipicidad cultural y territorial de productos mediante certificaciones en países de América Latina*. En Aportes para el Desarrollo Territorial, Froehlich J.M.Waquil P., compiladores
 4. Damascos, María Angélica (2008) *La Rosa Mosqueta y otras rosas*, 1^a ed. "El autor" Río Negro, República Argentina
 5. Rapoport, E. Y C. Brion, (1991) malezas exóticas y plantas escapadas de cultivo en el noroeste patagónico: segunda aproximación. Cuadernos Alternativa No 1, 19 pp. Ediciones Imaginaria, S. C. de Bariloche, República Argentina
 6. Joublan, J.P.Berti,M.Serri, H.Wilckens, R. Hevia, F. y Figueroa I.(1996) Will Rose Germplasm evaluation in Chile.p.584-588.En: Janick, J.(ed), Progress in new crops. ASHS Press, Arlington, VA.
 7. Damascos, María Angélica (2008) *La Rosa Mosqueta y otras rosas*, 1^a ed. "El autor" Río Negro, República Argentina
 8. Coppa, Raúl, (2004), Rosa Mosqueta, ¿Recurso o plaga?, Carpeta Técnica, Medio Ambiente N° 6, EEA INTA Esquel, Chubut, República Argentina
 9. Boucher, Francois, (2009) Los Sistemas Agroalimentarios Localizados: una opción para fortalecer las agroindustrias rurales en el marco de la globalización", UAEM México.
 10. Bran D., C. López, J. Ayesa, F. Umaña, D. Barrios Y H Moraga. (2003).- Potencialidades regionales de producción de rosa mosqueta en la provincia de Neuquén .Informe Técnico. EEA INTA San Carlos de Bariloche, República Argentina 11pp.
 11. Joublan, J .P.Berti, M.Serri,H.Wilckens, R. Hevia, F. y Figueroa I.(1996) Will Rose Germplasm evaluation in Chile.p.584-588.En: Janick, J.(ed), Progress in new crops. ASHS Press, Arlington, VA.

(roferpla@gmail.com)