

Programa

X CONGRESO INTERNACIONAL DE LA RED DE SISTEMAS AGROALIMENTARIOS LOCALIZADOS - SIAL, VALDIVIA, CHILE, 2024

“Sistemas agroalimentarios y marino-alimentarios localizados: Cambio climático, dinámicas de interculturalidad e innovación”

13-14-15 noviembre 2024

Franja horaria		Actividades / lugar / 13 de noviembre 2024	
08:00-09:00	Acreditación de asistentes	Facultad de Filosofía y Humanidades, Campus Isla Teja, UACH	
09:00-09:30	Bienvenida y saludos institucionales	Cine Club, Facultad de Filosofía y Humanidades, Campus Isla Teja, UACH	
09:30-11:00	Conferencia inaugural: Sistemas Agroalimentarios Localizados, Agricultura familiar y Nueva ruralidad ¿Cuáles vínculos con las dinámicas demográficas? Dr. Denis Requier-Desjardins, prof. emérito, Universidad de Toulouse	Cine Club, Facultad de Filosofía y Humanidades, Campus Isla Teja, UACH	
11:00-11:30	Coffee break		
11:30-13:00	Foro-Panel. La investigación y la acción en sistemas alimentarios localizados. Marcelo Champredonde, INTA, Argentina; Javiera Luco, Conversa Chile; Cristian Adasme, Universidad Católica del Maule; Javier Parada, Universidad Austral de Chile.	Cine Club, Facultad de Filosofía y Humanidades, Campus Isla Teja, UACH	
13:00-14:30	Visita guiada a Feria Fluvial de Valdivia	Costanera de la ciudad (muelle fluvial)	
14:30-15:30	Receso		
15:30-17:00	Economía de los Sistemas Agroalimentarios Localizados Coordinación: Ayari Pasquier, Gonzalo Saavedra	Estrategias de valorización de alimentos en productos, procesos y sistemas Coordinación: Stephany Molina Castillo, Yair Fernández Sánchez.	
	Sala multipropósito Jorge Bárcena, Facultad de Filosofía y Humanidades, Campus Isla Teja, UACH.	Sala 11 Anexo, pabellón Guillermo Araya, Facultad de Filosofía y Humanidades, Campus Isla Teja, UACH.	
	Dinámica de los sistemas agroalimentarios de proximidad vinculados al abasto alimentario metropolitano en la región Centro de México. / Héctor Ávila, CRIM-UNAM	Café 4.0: Estrategia de valorización para cadenas cortas del grano. / Marisol Velázquez-Salazar, Universidad Panamericana, México.	
	La formalización de iniciativas alimentarias alternativas: posibilidades y obstáculos en la búsqueda de nuevos mercados. /Ayari G. Pasquier Merino, UNAM, México	Cadenas cortas o circuitos largos en la comercialización de alimentos: dilemas y desafíos de la transición ecológica de cooperativas campesinas y agrícolas de Chile. / Eduardo Letelier, Luis Moraga y Matías Urbina, Universidad Católica del Maule, Chile	
	Sector agroalimentario del país con enfoque en la región Brunca: tendencias y perspectivas - Miguel Calderón Quesada, Universidad Nacional de Costa Rica	Quesos Artesanales Los Esteros de Loncoche. / Ximena Paredes Eyzaguirre, Quesos Artesanales Los Esteros de Loncoche.	
Circular Economy Practices in Agri-food Local System: Case Studies from Portugal. / Barbara Lamolinara, Univ. of Trás-os-Montes e Alto Douro, Univ. of Évora, Portugal	Hacia el reconocimiento de la tradición campesina de ahumado de ají en zarandas de Palmilla como patrimonio cultural inmaterial: un camino de valorización de un producto local. /Ximena Quiñones Díaz, Univ. Católica del Maule.		
17:00-17:30	Coffee break /presentación de posters		

13/11/2024	Análisis de los beneficios potenciales de la denominación de origen de la variedad de cebolla junca antioqueña en Colombia./ Carolina Zuluaga Mejia, Agrosavia Colombia	Pasado y presente de especies alimenticias de recolección en Oaxaca y Michoacán, México. / Nimcy Arellanes Cancino, UNAM
17:30-19:00	Construcción colaborativa de un mapa de idoneidad económico, social, y biofísica para evaluar la producción potencial de los pequeños huertos comerciales en Escocia. / Ana Elisa Peña del Valle Isla, Matt Hare, y Margaret McKeen. The James Hutton Institute	El agroturismo como herramienta para potenciar los vínculos entre agricultura, bioeconomía y turismo: concepto y experiencias en América Latina. / Marvin Blanco Murillo, IICA.
	Inventario de Alimentos Patrimoniales de la región de Aysén. / Javiera Luco, Conversa	Aprovechamiento de la harina de mazorca de cacao (Theobroma cacao L.), de las variedades CATIE-R1 y CATIE-R6, de la Finca Orgánica Montaña KiK, como alternativa de base alimenticia para los bovinos. /Francini Acon, Isabel Navarro, Steven Valverde, Dayan Zúñiga, Universidad Nacional de Costa Rica.
20:00	Recepción de bienvenida	Hall Dirección de Asuntos Estudiantiles, Campus Isla Teja, UACH

Franja horaria	Actividades / lugar / 14 de noviembre 2024				
14/11/2024 08:30-11:00	Economía de los Sistemas Agroalimentarios Localizados Coordinación: Ayari Pasquier, Gonzalo Saavedra	Estrategias de valorización de alimentos en productos, procesos y sistemas Coordinación: Stephany Molina Castillo, Yair Fernández Sánchez.	Gobernanza territorial de los SIAL, actores, redes locales e instituciones. Coordinación: Gerardo Torres-Salcido, Javiera Luco.	Co-creando comunidades de aprendizaje para la valorización inclusiva y sustentable del patrimonio biocultural en los territorios Coordinación: Marisol Velázquez Salazar, Giovanni Belletti	Simpósio: Género y sostenibilidad en los SIAL de zonas marino-costeras de Chile. Coordinación: María Pía Torres, José Barriga
	Sala multipropósito Jorge Bárcena, Facultad de Filosofía y Humanidades, Campus Isla Teja, UACH.	Sala 11 Anexo, pabellón Guillermo Araya, Facultad de Filosofía y Humanidades, Campus Isla Teja, UACH.	Sala de Ceremonias, Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias, Campus Isla Teja, UACH.	Sala Patricio Barriga, Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias, Campus Isla Teja, UACH.	Sala 10, pabellón Guillermo Araya, Facultad de Filosofía y Humanidades, Campus Isla Teja, UACH.
	Los mercados locales en el fortalecimiento de territorios red agroecológicos: Mercado de la tierra Toluca. / Laura Sánchez-Vega, Instituto de Ecología A.C., CEIBAAS-Tlaxcala	Harina de Residuos de Yuca (Manihot esculenta) en Galletas: Sostenibilidad y Aceptabilidad Sensorial. / Daniela Ávila, Alisson Espinoza, Scarleth Mata y Kennet Mora, Univ. Nacional de Costa Rica	La importancia de un sistema agrario localizado en las zonas rurales des pobladas: el caso de Castilla-La Mancha (España) / Juan Sebastián Castillo Valero, Universidad de Castilla-La Mancha	Desarrollo territorial y patrimonio biocultural: apuestas desde el fortalecimiento del capital humano / Paola Scarpellini, University of Florence; Giovanni Belletti, University of Florence	El trabajo de las mujeres de bordemar: creatividad, reexistencia y disputas por el futuro desde el sur de Chile./ Ma. Pía Torres Zamora, Universidad Católica de Temuco
	Estrategias para la conservación y comercialización de Productos Forestales No Maderables (PFNM) en Argentina: estudio de las preferencias de consumidores urbanos. / Irene	Elaboración y caracterización de un inventario de los productos alimenticios no procesados con valor nutracéutico, ofrecidos en la Feria del Productor Generaleño de Pérez Zeledón, en los meses de	Caminos de transición hacia la sostenibilidad a través de la intensificación ecológica: una evaluación de los sistemas alimentarios hortícolas en Chile / Carlos Huenchuleo, Centro	Incorporar los ODS en el currículo de básica secundaria a través de un estudio interdisciplinar de la Quebrada El Pescador, Institución Educativa Instituto Tecnológico, Calarcá, Quindío Colombia / Alba	Resistencia de las memorias culinarias: Experiencias a partir de la recolección en Pehuén y Quiapo, Lebu / Paula Fuentealba Urzúa, Valentina González-Rojas, Claudia Flores y Victoria Suazo, Fondecyt 1221641

	Velarde, Universidad Nacional de La Plata	Agosto a Noviembre del 2023. / Silvia Badilla, Emmanuel Gamboa, Wendy Leiva, Alitza Vargas, Univ. Nac. de Costa Rica	Regional Ceres, Univ. Católica de Valparaíso	Suárez, Ligia Molina, Mónica Valencia, Universidad del Quindío, Colombia	
	Análisis comparativo de los factores que inciden en la compra de materias primas a base de cacao entre Costa Rica y Francia. / Diayner Baltodano, Universidad de Costa Rica	Las rutas agroalimentarias en América Latina como herramientas de valorización territorial de productos locales: características, situación actual y perspectivas de futuro / Marvin Blanco, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).	Análisis Multi-escalar de Sistemas Alimentarios Locales desde una Perspectiva de Complejidad Crítica: El caso de la comuna de Cerro Navia. / Caterina Rondoni, Università di Ferrara (Italy)	Incorporación de la alimentación saludable y sostenible en el currículo universitario / Sandra Garzón -Universidad Distrital, Francisco José de Caldas, Universidad de Manizales y Alba Suárez, Universidad del Quindío	Sostenibilidad y culinaria de base local: expresiones contemporáneas de la complementariedad costera en la provincia de Valdivia, Chile. / José Barriga Parra, Universidad Austral de Chile, Centro de Estudios Socioambientales Cesta SpA
	Os circuitos curtos agroalimentares e as plataformas digitais: tensões e desafios. / Eber Quiñonez, Escola Superior Agrária de Coimbra – ESAC.	Valorización de productos agropecuarios nativos, como estrategia contra la inseguridad alimentaria en Manizales – Colombia. / Luis Ernesto Pérez Barrera y Luz Mary Montes Ramírez, Universidad de Caldas, Manizales, Colombia.	Gobernanza de los sistemas productivos agrícolas localizados desde los saber-hacer territoriales / León Darío Vélez Vargas, Universidad Nacional de Colombia, y Sandra B. Muriel Ruiz, Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid.	Percepciones de los estudiantes universitarios sobre el paisaje cultural cafetero, Ligia Molina Rico, Universidad del Quindío, Colombia.	Roles de género en el sistema de pesca artesanal en la Comuna de Los Vilos. / Paula Espinoza Leiva, Municipalidad de Los Vilos.
		¿El paladar secuestrado? Las implicaciones en los procesos de valorización: Reflexiones a partir de los consumidores de quesos. / Angélica Espinoza Ortega, Universidad Autónoma del Estado de México.		Desarrollo de capacidades y habilidades en las regiones cafetaleras en México, Marisol Velázquez Salazar, Universidad Panamericana – México	Percepciones en torno al Paisaje Alimentario Insular de Adultas Mayores en Isla Quehui, Archipiélago de Chiloé / Fernanda Sofía Bórquez Solís, Universidad Austral de Chile
11:00-11:30	Coffee break /presentación de posters				
14/11/2024 11:30-13:00	Economía de los Sistemas Agroalimentarios Localizados Coordinación: Ayari Pasquier, Gonzalo Saavedra	Estrategias de valorización de alimentos en productos, procesos y sistemas. Coordinación: Stephany Molina Castillo, Yair Fernández Sánchez.	Gobernanza territorial de los SIAL, actores, redes locales e instituciones. Coordinación: Gerardo Torres-Salcido, José Barriga.	Co-creando comunidades de aprendizaje para la valorización inclusiva y sustentable del patrimonio biocultural en los territorios. Coordinación: Marisol Velázquez Salazar, Giovanni Belletti	Cambio climático, biodiversidad, medioambiente y agroecología. Coordinación: Javier Sanz Cañada; Gastón Vergara
	Análisis de la concentración y especialización de la producción de hortalizas en los municipios de Colombia entre 2007 y 2021. / Carlos	Del bosque a la ciudad: aceptación y rechazo por el consumo de hongos comestibles silvestres en los espacios urbanos. / Stefany Molina	Tradición y Desarrollo. Políticas públicas alimentarias del Estado Mexicano en el pueblo mazahua / Alberto Cayetano Marcos, Colegio de Michoacán	Valorización del patrimonio biocultural y transiciones hacia la sostenibilidad en sistemas alimentarios localizados en el Sur global - más allá de los nichos de	La Capacidad Adaptativa Subyacente amortigua shocks y fortalece la resiliencia en el sistema agroalimentario. Experiencias en México y Escocia. / Ana Elisa Peña del

	Albeiro Mora Villalobos, Universidad de Talca (Chile)	Castillo, Universidad Autónoma del Estado de México		innovación / Arilson Favareto, Universidad Federal ABC y Centro Brasileño de Analysis y Planificación - Brasil	Valle Isla y Matt Hare, The James Hutton Institute
	Acercamiento a un SIAL pesquero en la Región Lacustre de Pátzcuaro. / Moisés Salvador Becerra Medina, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.	Evaluación de quesos tradicionales ecuatorianos. Base para la obtención de la Denominación de origen protegida. / Bella Crespo, Univ. Católica de Santiago de Guayaquil – Univ. de Córdoba	Procesos de gobernanza e innovación territorial, el caso de plátano en el occidente Antioquia / Carlos Eduardo Ospina Parra, Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria AGROSAVIA	Valorización del Patrimonio Biocultural en la Biósfera de Tehuacán Cuicatlán: Retos y Oportunidades / Silvia Erendira Muñoz Ortiz, Universidad Iberoamericana-México	Oportunidades en cultivos tradicionales en los Andes para la economía, nutrición, y cambio climático: El caso de papas nativas y mashua en Ecuador. / Trent Blare, Centro Internacional de la Papa
	Acuicultura a Pequeña escala, su rol en la seguridad alimentaria y en la subsistencia de comunidades locales. / Macarena Matamala Asencio, Instituto de Fomento Pesquero.	Valorización del Patrimonio Agroalimentario y Cultural de Alto BioBio: Estrategias de Desarrollo con Identidad Territorial / Viviana González, consultora independ; Iván Rubén Morales, Universidad Iberoamericana	El sistema agroalimentario de maíz tradicional en el Caribe Colombiano como una apuesta a la bioculturalidad y la soberanía alimentaria / Adriana Marcela Santacruz Castro, Liliana Atencio Solano, Jose Jaime Tapia, Diego Avendaño, German Ramírez, AGROSAVIA	Gobernanza multinivel en los mercados campesinos de Toscana / Giovanni Belletti, Universidad de Florencia; Gerardo Torres Salcido, UNAM; Paola Scarpellini, Universidad de Florencia; Matteo Mengoni, Universidad de Florencia; Andrea Marescotti, Universidad de Florencia.	Enriquecimiento del Herbario del INIFAT a través de las colectas en áreas protegidas de Cuba. / Guillermo Ramón Díaz González, Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical "Alejandro de Humboldt.
	Mercados costeros de lugar y economía del territorio en espacios marino-alimentarios en Chile. / Gonzalo Saavedra Gallo, Universidad Austral de Chile	Gastronomía como catalizador de los sistemas alimentarios sostenibles. / Consuelo Poblete, Ruta de los abastos, Minagri, Chile	Claves para la transición hacia sistemas agroalimentarios territoriales / Nathalia Valderrama Bohórquez, Universidad Nacional de Colombia - Sede Bogotá, Grupo Terras,	Transformaciones territoriales y servicios ecosistémicos Andes Centrales, Colombia / Ligia Janneth Molina Rico, Universidad del Quindío, Colombia	Técnicas de estadística espacial y clasificación supervisada para la estimación del cambio de uso del territorio en la zona central de Chile/ Gastón Vergara Díaz, Universidad Austral de Chile
		Hacia la valorización de plantas silvestres alimenticias de las Yungas. / Nahuel Morandini, Universidad Nacional de Salta.			Cadenas de valores de la alimentación sostenible en la región de Madrid, España: más allá de la rentabilidad económica y de la competitividad./ Javier Sanz Cañada, Instituto de Economía, Geografía y Demografía (CSIC).
13:00-14:00	Receso				

<p>14/11/2024 15:00-16:30</p>	<p>Economía de los Sistemas Agroalimentarios Localizados Coordinación: Ayari Pasquier, Gonzalo Saavedra</p>	<p>Estrategias de valorización de alimentos en productos, procesos y sistemas. Coordinación: Stephany Molina Castillo, Yair Fernández Sánchez.</p>	<p>Gobernanza territorial de los SIAL, actores, redes locales e instituciones Coordinación: Gerardo Torres-Salcido, José Barriga.</p>	<p>Co-creando comunidades de aprendizaje para la valorización inclusiva y sustentable del patrimonio biocultural en los territorios. Coordinación: Marisol Velázquez Salazar, Giovanni Belletti.</p>	<p>Foro-panel: Diálogo con productores locales y economías del territorio. Parte 1</p>
	<p>Sala multipropósito Jorge Bárcena, Facultad de Filosofía y Humanidades, Campus Isla Teja, UACH.</p>	<p>Sala 11 Anexo, pabellón Guillermo Araya, Facultad de Filosofía y Humanidades, Campus Isla Teja, UACH.</p>	<p>Sala de Ceremonias, Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias Campus Isla Teja, UACH.</p>	<p>Sala Patricio Barriga, Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias, Campus Isla Teja, UACH.</p>	<p>Auditorio N.º 2 Edificio Nahmías, Campus Isla Teja, UACH.</p>
	<p>Análisis de los riesgos agropecuarios en el cultivo de cacao en Costa Rica. / Diego Fernando Quirós Badilla, Universidad de Costa Rica</p>	<p>Postre Balcarce, entre lo dulce de la valorización territorial y el empalago de las limitantes. / Santiago Santini, Instituto de Innovación para la Producción Agropecuaria y el Desarrollo Sostenible Balcarce (IPADS INTA-CONICET)</p>	<p>Estrategias agroalimentarias en contextos de respuesta a la escasez hídrica: La Agricultura Familiar Campesina (AFC) de las provincias de Petorca y San Felipe, Región de Valparaíso./ Camilo Veas Carvacho, CREAS / CIET-LR</p>	<p>Los elementos florísticos dinamizadores del territorio: El caso de las Heliconias y sus parientes silvestres y cultivados / María del Pilar Sepúlveda Nieto & German Darío Gómez Marín, Universidad del Quindío-CIBUQ, Colombia</p>	<p>Parte 1:</p> <p>Panelistas: Fredy Quilaqueo, Cooperativa Küla Mapu, Lácteos Manquelaf, comunidad mapuche Pillan Mapu; Héctor Marín, Comunidad Mapuche Marín Aillapi; Claudia Levicoy, Guardiana de Semillas Huerta Caracola; Pablo Gallardo, Agrupación de Fomento Productivo portal Norte Cayumapu.</p> <p>Moderadora: María Pía Torres</p>
	<p>Producción de Chaitún y Mejillones, análisis de dos lógicas productivas en el Sistema Alimentario Local del archipiélago de Calbuco. / Claudia Torrijos, Universidad Austral de Chile</p>	<p>Trazabilidad y Cadenas de Valor en la Pesquería Artesanal de Merluza Austral: Desafíos y Oportunidades en la Región de Aysén / Viviana González Herrera, Future Of Fish, Oceana y GEF Gobernanza Marino Costera.</p>	<p>Gobernanza, patrimonio y procesos de patrimonialización de los Sistemas Agroalimentarios en el Archipiélago de Chiloé. / Natalia Venegas Castro, Universidad Austral de Chile</p>	<p>Tamales del área maya: propuesta de estrategias de valorización del patrimonio biocultural Laura Elena Sotelo Santos, UNAM, Centro de Estudios Mayas, Instituto de Investigaciones Filológicas, México</p>	
	<p>Identificación de productos típicos en la circulación de productos derivados de la pesca artesanal de Niebla, Valdivia. / Martín Cerda Mejía, Universidad Austral de Chile</p>	<p>Revalorización digital de la quesería en México: Un primer acercamiento a partir del uso de redes sociales entre promotores y productores. / Héctor Fernández-Sánchez, Universidad Autónoma del Estado de México.</p>	<p>Productores periurbanos y gobernanza de las redes alimentarias alternativas. Respuestas y adaptaciones en tiempos de pandemia. / Gerardo Torres Salcido, UNAM-CIALC</p>	<p>El conocimiento indígena en la cadena de valor diferenciada del café: Un enfoque interseccional de la percepción de la calidad y el valor. / Katherine Cano González, Xiomara F. Quiñones Ruiz University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna.</p>	
	<p>Magüey/aguamiel, oficios y utensilios: una propuesta de valor. / Edgar Iván Roldán Cruz, IxM CONAHCYT/CEH</p>	<p>Valorización del patrimonio fitogenético de papas nativas de Chile como estrategia de adaptación al cambio climático y la seguridad alimentaria. / Carolina Lizana, Universidad Austral de Chile</p>	<p>Tipologías de productor de caña de azúcar para producción de panela y mieles en Guaviare, Colombia. / Ginna Natalia Cruz Castiblanco, Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria, AGROSAVIA.</p>	<p>Empresas sociales rurales y mercados diferenciados; una propuesta de reproducción sociocultural de comunidades campesinas e indígenas desde el SIAL. / Iván Rubén Moralez Gómez, Universidad Iberoamericana, México.</p>	

	<p>Revitalización de la Producción de Cereales Tradicionales en Portugal: Desafíos y Oportunidades en la Cadena de Valor. / Isabel Dinis, Instituto Politécnico de Coimbra</p> <p>El rol del Mercado local Presidente Ibáñez en el desarrollo y valor social de las economías locales del archipiélago de Calbuco / Carolina Barría Cárdenas, Universidad Austral de Chile</p>	<p>La gobernanza en los procesos de valorización de la agrobiodiversidad y de identidad territorial. El caso de Garfagnana, Italia. / Paola Scarpellini, Giovanni Belletti, Università di Firenze.</p> <p>Productos agroalimentarios tradicionales locales como activadores de procesos comunitarios de desarrollo territorial sostenible en áreas rurales marginales. / Giovanni Belletti, Paola Scarpellini, Università di Firenze.</p>	<p>Relación entre el uso del suelo en Sistemas de Producción campesinos y las categorías definidas en el Distrito Rural Campesino – DRC de Medellín (Colombia) / Mateo Barrera Betancourth, José Manuel Molina y Sandra B. Muriel Ruiz, Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid.</p>	<p>La biodiversidad como atributo del Paisaje Cultural Cafetero (PCC) / German Dario Gomez Marin, Maria Del Pilar Sepulveda Nieto, Universidad del Quindío / Facultad de Ciencias Básicas y Tecnologías/ Programa de Biología, Colombia.</p>	
16:30-17:00	Coffee break /presentación de posters				
14/11/2024 17:00-18:30		<p>Metodologías de valorización de productos locales: el caso de la recuperación del vino de la costa de Berisso, Argentina. / Irene Velarde, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales- UNLP</p>	<p>Elementos a considerar en la gobernanza territorial de la pesca artesanal en regiones lacustres de Michoacán, México. Yaaye Arellanes Cancino, CONAHCYT, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.</p>		<p>Parte 2:</p> <p>Panelistas: Meyling Tang, Tres peces y Fundación Cocinamar; Rodrigo Terreros, Cooperativa La Manzana</p> <p>Moderador: Eduardo Letelier</p>
18:30-19:30	<p>Conferencia: Desafíos para la Sustentabilidad del Sector Agrícola: Biodiversidad, Recursos Naturales y Seguridad Alimentaria. Dra. Alejandra Engler, Pontificia Universidad Católica de Chile.</p>				<p>Auditorio N.º 2 Edificio Nahmías, Campus Isla Teja, UACh.</p>

Franja horaria	Actividades / lugar / 15 de noviembre 2024				
15/11/2024 08:30-11:00	Movimientos sociales Coordinación: Eduardo Letelier	Estrategias de valorización de alimentos en productos, procesos y sistemas. Coordinación: Stephany Molina Castillo, Yair Fernández Sánchez.	Gobernanza territorial de los SIAL, actores, redes locales e instituciones Coordinación: Gerardo Torres-Salcido, José Barriga.	Cambio climático, biodiversidad, medioambiente y agroecología. Coordinación: Javier Sanz Cañada; Lisandro Roco	Slow food Chile Coordinación: Marcela Ramos
	Sala zócalo Centro de Educación Continua, UACH, General Lagos 911	Sala F. Santiván Centro de Educación Continua, UACH, General Lagos 911	Sala E 209 Universidad San Sebastián, General Lagos 1163	Sala E 208 Universidad San Sebastián, General Lagos 1163	Sala E 406 Universidad San Sebastián, General Lagos 1163
	Prácticas de manejo de agua en los huertos familiares en la Ciénega de Chapala, Michoacán, Adriana Sandoval Moreno, UNAM	Una región salinera en México: Regímenes alimentarios, nuevos valores en la producción de alimentos y el resurgimiento de una producción local artesanal. / David Rodolfo Domínguez Arista, Universidad Autónoma Metropolitana, México	Caracterización socioeconómica de productores de caña de azúcar para producción de panela y miel en Guaviare, Colombia./ Fernel Beltrán Duran, Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria, AGROSAVIA	Interculturalidad y cambio climático. / Delfín Miguel López, Nuevo modelo de Fundación Integrado Indígenas de las Amazonias del Perú (NUMFIAP)	Slow Food Chile / Marcela Ramos
	Asociaciones de mujeres en Cotopaxi, Ecuador de los derechos humanos a mercados agroecológicos, Trent Blare, International Potato Center	Familias recolectoras de algas de la Región de los Ríos. / Paola Segovia, Claudio Valdes, Universidad Austral de Chile	Comunalización de refugios forestales subantárticos en contextos de cambio climático. / Cristian Beroíza Pereira, Universidad de Concepción-DETSUR	Aproximación metodológica para evaluar la captura de carbono en suelo y planta en el sistema productivo de caña de azúcar para producción de panela y mieles en el Departamento del Guaviare -Colombia. / Bellanid Huertas Carranza, Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA)	Alimentos Patrimoniales / Alejandra Leighton
	Conectar las geografías alimentarias de jóvenes en Ecuador y España con procesos participativos-creativos: ejemplo de los fanzines "Come y Habla" / Léa Lamotte, Universidad de Berna, Center for Development and Environment (Suiza)	Los estudios etnobiológicos como catalizadores del desarrollo de nuevos productos alimenticios, una rica historia teñida de vetas moradas y doradas. / Hilgert, N. Universidad Nacional de Misiones-CONICET	Co-creación para la transición hacia sistemas agroalimentarios sustentables en territorios interculturales. / Amada Vanneza Lucero Lara, Universidad Nacional de Colombia	Políticas de desecación agrícola y cambio climático en la región bananera del trópico húmedo mexicano. / Fermin Ledesma Domínguez, Universidad Autónoma Chapingo	Economía social y solidaria / Orietta Jara
	Estrategia Agroalimentaria de Quillota: Promoviendo una alimentación local y consciente / Francesca Cid, Andrea Flores, Danny Ramírez, Carlos Huenchuleo, Universidad Católica de Valparaíso	Recubrimiento comestible para alargar la vida útil en queso. / David Siguencia, Pontificia Universidad Católica	La Antropología audiovisual como método de campo. Problematización y alcances desde la etnografía en torno al estudio de redes alimentarias lafkenche. / Luis Chávez Kappes, Universidad Austral de Chile.	Experiencias de Producción y Certificación Agroecológica en el Campo de la Ciudad de México. / Feliciano Velázquez Rincón y Paulina Fabiola Salas López, Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco	Mercados de la Tierra / Jacqueline Arriagada

	El huerto y el ekuaro. Conocimientos tradicionales en la agricultura familiar del noroeste de Michoacán / Amparo Sosa Perdomo CONAHCYT/Unidad Académica de Estudios Regionales, UNAM	Evaluación nutricional y funcional del Quesillo artesanal de Oaxaca, México; como estrategia de valorización del producto./ Danae Alicia Martínez Martínez, Tecnológico Nacional de México/Instituto Tecnológico de Oaxaca	Responsabilidad social territorial y género en el aprovechamiento de los recursos lacustres en Isla de Tzirió, Michoacán: hacia la soberanía alimentaria. / Susana Hernández Madrigal, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo	Potenciales Usos de Salicornia magellanica: Diversificación Agroalimentaria. / Pamela Bahamóndez Morales, Instituto de investigación Agropecuaria	Pueblos Originarios / Valeria Becerra
		Plasma Sanguíneo Bovino Modificado como Medio de Cultivo para la Producción de Biomasa probiótica: Un Enfoque Sostenible. / Luz Mary Montes, Óscar Julián Sánchez Toro, Universidad de Caldas, Manizales, Colombia	Sistemas alimentarios urbanos y alimentación escolar / Ornella Tiboni, FAO	Tratamiento con luz ultravioleta LED como una potencial alternativa al tratamiento térmico convencional en la producción de cervezas artesanales. Fernando Salazar González, Oscar Cavieres, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso	
11:00-11:30	Coffee break				
11:30-13:00	Foro-panel-conversatorio: Empresas y economía del territorio. Panelistas: Ricardo Millán, Quesos Runca; Carlos Martínez, Lemon Apple; Alejandro Henríquez, Valvox Moderador: Gonzalo Saavedra				Aula magna, Universidad San Sebastián, General Lagos 1163
13:00-14:30	Receso				
14:30-16:00	Conferencia de cierre: Los Sistemas Agroalimentarios Locales en la perspectiva de las políticas públicas, Dr. Gerardo Torres-Salcido, Universidad Nacional Autónoma de México				Aula magna, Universidad San Sebastián, General Lagos 1163
16:15-19:15	Visita técnica guiada a Punucapa, coordinado en conjunto con el Departamento de Desarrollo Económico de la Municipalidad de Valdivia				Embarcadero muelle Fluvial, Costanera de la ciudad.
21:00	Cena de despedida				Hotel Puerta del Sur

