

Adelaida Farfán Mendez, Ivana Mardešić  
Adelaida.farfanmendez@fao.org, [ivana.mardesic@fao.org](mailto:ivana.mardesic@fao.org)  
Especialista en agroecología, Especialista en pastoreo.  
Organización de las Naciones Unidas para  
la Agricultura y la Alimentación (FAO)  
**Jornada Científica sobre Agroecología**  
**2024 Taller n°3, Sesión n°1**

**Título:**

Una visión general del proyecto "Animales en Territorios para la Agroecología: Contribución de los enfoques de diferenciación en la producción animal a los sistemas agroalimentarios sostenibles y resilientes" (AniTerrAE).

**Resumen:**

El objetivo principal del proyecto AniTerrAE, financiado por la Oficina Federal de Agricultura de Suiza (FOAG) e iniciado en 2022, es pilotar y adaptar la Herramienta de Evaluación del Desempeño de la Agroecología (TAPE) de la FAO para estudiar la contribución de los enfoques de diferenciación en la sostenibilidad del sistema agroalimentario territorializado animal. El proyecto se basa en estudios de caso dirigidos en ocho países diferentes (Argentina, Bután, Brasil, China, Kenia, Tanzania, España y Suiza), cuatro realizados bajo la dirección de la FAO y cuatro bajo la dirección de la ODT. Su objetivo es elaborar un análisis comparativo entre países que ayude a formular recomendaciones a las instituciones que llevan a cabo el proceso de diferenciación y a las partes interesadas y productores locales.

El proyecto también desempeña un papel fundamental en la mejora del propio TAPE, ya que se adaptó a los distintos contextos de forma participativa, incluida una versión piloto adaptada a los sistemas pastorales de Bután, Kenia y Suiza. Los resultados de este piloto servirán de base para una versión más consolidada del TAPE que incluya todos los sistemas de producción. El proyecto AniTerrAE implica a socios locales y al mundo académico para garantizar la integración de los resultados en los diálogos nacionales y la divulgación científica.

Los enfoques de diferenciación seleccionados para los ocho estudios de caso se basaban en la existencia de un "producto de calidad vinculado al origen" (OLP) en una determinada zona geográfica. Los OLP -también conocidos como "productos de terruño"- se distinguen de otros productos comparables por su identidad local y su tipicidad debido a su vínculo con el terruño. El terroir constituye las múltiples interacciones dentro de una zona geográfica específica entre los actores locales y su entorno a lo largo del tiempo (FAO, 2012).

Durante esta presentación, se ofrecerá una visión general de los ocho estudios de caso y se debatirán observaciones generales sobre las implantaciones de TAPE en Bután y Brasil.

En Bután, el uso del TAPE se centró en dos pueblos del este del país, en las estribaciones del Himalaya. En la región viven pastores de yaks seminómadas que producen un queso fermentado específico llamado Zoedue (Wangchuk, 2022). Este queso es famoso por su

producción exclusiva de la región, cualidades características vinculadas al terroir de la región y tradiciones de trashumancia tradicionales. En ambas regiones, el sistema evaluado obtuvo buenas puntuaciones en todos los elementos de la agroecología (CAET), lo que indica una sólida aplicación de los principios agroecológicos. El estudio de caso pone de relieve la dependencia económica del sistema basado en la ganadería, con rebaños más grandes y pastos correlacionados positivamente con los resultados agroecológicos. Sin embargo, los pastores se enfrentan a numerosos retos con restricciones cada vez mayores en relación con el derecho a los pastos de propiedad estatal que constituyen los principales recursos alimenticios de los yaks (Namgay et al., 2021). Los derechos de uso se heredan y quienes no heredan derechos sobre suficientes pastos para cubrir sus necesidades deben pagar a quienes los heredaron (Wangdi & Norbu, 2018). Los problemas relacionados con este sistema de arrendamiento desaniman en ocasiones a los productores a dedicarse a la cría de yaks y, por tanto, a la producción de este queso de alta calidad.

La implementación de TAPE en Brasil tuvo como objetivo analizar la relación entre el sistema agroalimentario, los enfoques de diferenciación y la transición agroecológica de los productores de Queso Serrano Artesanal (ASC) en el estado de Santa Catarina. El ASC es un queso de leche cruda emblemático en Brasil, no sólo por sus características organolépticas, sino también por el trasfondo histórico que hay detrás de sus raíces. El ASC se produce desde hace dos siglos, por lo que hay más de un tipo de productor de Queso Serrano, existe una multiplicidad de productores. Cada "queijeria" tiene su propia realidad, según su dinámica local. Dinámicas que permiten -o no- su transición agroecológica.

ASC muestra casos de cómo la particularidad del contexto de las políticas públicas influye en la transición a la agroecología. La legislación y el contexto político brasileños para la producción artesanal de queso de leche cruda están diseñados para mantener, permitir y -en muchos casos- limitar su transición a la agroecología. Sin embargo, la acción colectiva también es un factor clave en esta transición, y ASC ejemplifica el papel fundamental que puede desempeñar la acción colectiva. Este queso de leche cruda cuenta con diversos enfoques de diferenciación desarrollados por los productores organizados de ASC: Indicación Geográfica Protegida (IGP) Campos de Cima da Serra, inscripción en el Patrimonio Cultural de Santa Catarina, una marca territorial "Sabor Serrano", y un certificado de identidad y calidad "Selo Arte". Sin embargo, el acceso a estos enfoques de diferenciación sólo es posible tras superar los Sistemas Brasileños de Inspección de Seguridad Alimentaria (SIM, SIE, SIF, SISBI). En consecuencia, la gran mayoría de los productores siguen siendo informales.

## Referencias bibliográficas ( máx 10 )

Arellano Pineda, A. P., Campos, G. Z., Pimentel-Filho, N. J., Franco, M., & Pinto, U. M. (2021). Brazilian Artisanal Cheeses: Diversity, Microbiological Safety, and Challenges for the Sector. *Frontiers in Microbiology*, 12. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.666922>.

Cruz, F. T. Da, Menasche, R., Krone, E. E., Wagner, S. A. Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra: o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade. *Anais. IV Congresso de La Red SIAL*. Mar del Plata, Argentina. Outubro 2008.

Da Silva E Rocha, L., & Gomes Da Cruz, A. (2022). QUEIJOS ARTESANAIS BRASILEIROS: HISTORIA DEL CONSUMO Y ASPECTOS REGULATORIOS. *Alimentos: Ciência, Tecnologia E Meio Ambiente*, 3(1).

De Arruda Cordova, U., & Schlickmann, A. (2013). *Historia Catarina. Queijo Serrano, Identidade, Origines e Simbolismo: Vol. VII (50ª ed.)*.

De Arruda Córdova, U., & De Fátima De Meira Batista Ferreira Schlickmann, A. (2015). A CONTRIBUIÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO PARA O DESENVOLVIMENTO REGIONAL E PRESERVAÇÃO DOS CAMPOS DE ALTITUDE DO SUL DO BRASIL. *Cadernos De Prospecção*, 8(1), 150–157. <https://doi.org/10.9771/s.cprosp.2015.001.017>

FAO (2012). *Identificación de productos vinculados al origen y su potencial de desarrollo: A methodology para participativa participativos*. Roma. <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/bp117e>

FAO (2021). *TAPE - Outil pour l'évaluation des performances de l'agroécologie. Processus de développement et guide d'application. Version de prueba*. Roma. <https://doi.org/10.4060/cb4706fr>

Namgay, K., Millar, J. E., & Black, R. S. (2021). The Future of Transhumants' Sustainable\* Resource Use in Bhutan: Pressures and Policies. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5, 618351. <https://doi.org/10.3389/FSUFS.2021.618351/BIBTEX>

Wangchuk, D. (2022). El futuro de la cría de yaks y la cultura del pastoreo en Bután: El caso de los pastores Brokpa de Merak y Sakteng. *Culture, Agriculture, Food and Environment*, 44(2), 110-119. <https://doi.org/10.1111/CUAG.12299>

Wangdi, S., & Norbu, N. (2018). Las buenas cercas son clave para la gestión sostenible de los pastos y la sociedad pastoral armoniosa de Merak y Sakteng en Bután. *Pastoralism*, 8(1). <https://doi.org/10.1186/s13570-017-0106-0>