



Agroalimentaria

ISSN: 1316-0354

agroalimentaria@ula.ve

Universidad de los Andes

Venezuela

Gutiérrez S., Alejandro; Anido R., José Daniel

Presentación

Agroalimentaria, vol. 15, núm. 29, julio-diciembre, 2009, pp. 12-13

Universidad de los Andes

Mérida, Venezuela

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199214909001>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal  
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto



## PRESENTACIÓN

Por tercera vez consecutiva y con profundo pesar, Agroalimentaria inicia su N° 29 con una nota «*In Memoriam*», con motivo de la sensible desaparición física del gran estudioso y activista en la lucha contra la malnutrición y el hambre en Venezuela -y fuera de sus fronteras-, el doctor José María Bengoa (ocurrida en Bilbao, España, el 16/01/2010). De origen vasco y nacido cuando casi iniciaba la I Guerra Mundial, el Dr. Bengoa llegó Venezuela hace más de 60 años, donde comenzaría su encomiable labor en Sanare, un pueblo del estado Lara en el corazón del país, con los centros de recuperación nutricional para infantiles en precaria situación. Desde entonces no cejaría en su lucha particular, a las que hubo de añadir una serie de publicaciones en el área de la nutrición, así como su activa participación para la gesta de iniciativas como el Comité de Lucha contra la Desnutrición (junto con el Instituto Nacional de Nutrición, INN); la creación del propio INN, de la Escuela de Nutrición de la Universidad Central de Venezuela, de la revista Archivos Venezolanos de Nutrición (luego denominada Archivos Latinoamericanos de Nutrición) y del Postgrado de Planificación Alimentaria y Nutricional de la UCV; la creación de la Fundación Polar, la del Centro de Atención Nutricional Infantil de Antímano (CANIA) y la de la Fundación CAVENDES. Cabe recordar que de un Convenio con la Fundación Empresas Polar surgió el Centro de Investigaciones Agroalimentarias, CIAAL, en cuyo seno se incubó a su vez -en 1995- la revista Agroalimentaria. El Dr. Bengoa fue un entusiasta y estimuló la creación de nuestro CIAAL. Por todo su legado, su ejemplo y porque su desaparición física enluta no sólo a la Fundación Bengoa, sino a todos los actores que en Venezuela, Latinoamérica y el mundo tienen como quehacer la alimentación y la nutrición, el CIAAL rinde un pequeño tributo con esta nota institucional que sus compañeros y amigos de la Fundación Bengoa han querido hacer para recordarle. Enviamos a todos ellos nuestro agradecimiento, especialmente a los doctores Maritza Jiménez, Andrés Carmona y Syloide Rivas.

Sigue la edición con el primero de ocho artículos, de la autoría de Juan Agustín Franco, profesor del Departamento de Estructura Económica, en la Universidad de Zaragoza (España). Lleva por título «*La erosión de los suelos agrarios europeos: un juego social de interacción económica y medioambiental*». El artículo analiza las disposiciones contenidas en la Directiva Marco de Suelos de la Unión Europea. Desde el enfoque de la Teoría de Juegos desarrolla una discusión acerca del dilema social que enfrentan tanto los agricultores como la sociedad frente a la conservación del recurso suelo, desde una doble perspectiva: la de adoptar prácticas conservacionistas del suelo y la dimensión ética intergeneracional. El manuscrito pone en relieve el papel central o marginal que tienen la indagación teórica y metodológica en situaciones económicas cotidianas en las que se dan beneficios cautivos y costos intransferibles, cuestionando la posición utilitarista en la que ordinariamente suelen ubicarse a los agentes económicos. Seguidamente, los profesores Jorge Guardiola (del Departamento de Economía Aplicada de la Universidad de Granada, España) y Jennifer Bernal (del Departamento de Procesos Biológicos y Bioquímicos de la Universidad Simón Bolívar, Caracas, Venezuela), presentan como contribución su artículo «*Factores influyentes en la adopción de cultivos no tradicionales: el caso de Guatemala*». El estudio tuvo como propósito identificar los factores de tipo educativo, económico y alimentario que influyen en la adopción de cultivos no tradicionales en hogares del Altiplano guatemalteco. A partir de una muestra aleatoria de hogares rurales, empleando técnicas multivariantes y análisis probabilístico, identificaron al trabajo familiar y a la irrigación como los factores explicativos más relevantes. El tercer artículo de esta edición se titula «*Contra-reforma, inestabilidad macroeconómica y autonomía del Sistema Agroalimentario Venezolano (SAV) durante el periodo 1989-2006*», realizado por José Enrique Rodríguez Rojas, profesor e investigador del Instituto de Economía Agrícola y Ciencias Sociales (adscrito a la Facultad de Agronomía de la Universidad Central de Venezuela, Maracay). Empleando un enfoque sistemático y tras construir un conjunto de series cronológicas para distintos indicadores económicos y alimentarios, el autor

describe las políticas macroeconómicas y las sectoriales agrícolas (agroalimentarias) por períodos presidenciales dentro del lapso aludido. Simultáneamente analiza las principales repercusiones de aquellas políticas sobre el SAV, especialmente en la autonomía del abastecimiento alimentario. Los principales hallazgos dan cuenta de la importancia de la política cambiaria sobre el comportamiento de la disponibilidad alimentaria y de la autonomía del abastecimiento en el período objeto de estudio, así como la estrecha relación entre aquella variable y las importaciones alimentarias. El cuarto artículo proviene del occidente venezolano y es de la autoría de Alejandrina Sáez, Bertila Aponte y Susie Castellano, todas profesoras del Departamento de Producción de Escuela de Industrial, adscrito a la Facultad de Ingeniería (Universidad del Zulia). Lleva por título *«Preferencias del consumidor de embutidos en el municipio Maracaibo del estado Zulia, Venezuela»*. El artículo estudia las preferencias de los consumidores de embutidos y las características del mercado de éstos, para el caso del municipio Maracaibo, Capital del estado Zulia y segunda ciudad en tamaño poblacional en Venezuela. El artículo estudió un conjunto de consumidores, aleatoriamente escogidos en casi una centena de establecimientos, revelando rasgos como el predominio de compras femeninas, la charcutería como lugar de preferencia de compra, así como la importancia que tienen los descuentos y la televisión en la decisión de compra, entre otros hallazgos. El siguiente artículo procede de España y se titula *«Efectos de la implantación de un sistema de gestión de la calidad en el proceso de elaboración de aceite de oliva: un estudio internacional»*. Son sus autores Juan Vilar Hernández, María del Mar Velasco Gámez y Raquel Puentes Poyatos, profesores e investigadores de la Universidad de Jaén, en el Departamento de Administración de Empresas, Contabilidad y Sociología. Se trata de un estudio empírico, basado en una muestra de alrededor de medio millar de almazaras en el mundo. Se empleó un cuestionario con valoración Likert, cuyo objetivo era conocer si la implantación de un sistema de gestión de la calidad en el proceso de extracción de aceite de oliva, de acuerdo con las estipulaciones de la norma ISO 9001:2000, incide positivamente en la calidad del producto en cuestión. Si bien el aceite de oliva no sólo es el resultado del proceso de molienda, sino que en él influyen además variables climáticas, edáficas, de variedad y prácticas de cultivo, entre otras, los resultados revelan que implantar dicho sistema en el proceso de molienda, en efecto, podría aumentar la calidad del aceite. Continúa este número con un artículo llegado de Argentina, que lleva por título *«Consumos alimentarios sustentables en Argentina: una estimación de la disposición a pagar por alimentos orgánicos frescos y procesados por consumidores de la ciudad de Buenos Aires»*, de la autoría de Victoria Lacaze, profesora e investigadora de la Universidad Nacional de Mar del Plata. Su propósito fue estimar la disposición a pagar de consumidores de nivel socioeconómico medio-alto y alto, en la ciudad de Buenos Aires por una serie de alimentos orgánicos en la capital argentina, utilizando en este caso el método de Valoración Contingente, a partir de datos primarios de una encuesta. En el estudio se identificaron además que la mayor disponibilidad de orgánicos, la mayor información en su etiquetado, el creciente hábito por tales alimentos y el factor salud son factores que explican la intención de adquirir alimentos orgánicos en la población objeto de estudio. Más adelante se incluye un artículo de dos investigadoras colombianas, Lizeth Marely Álvarez Salas y Sandra Turbay Ceballos, profesoras de la Universidad de Antioquia. Lo han denominado *«El frijol petaco (*Phaseolus coccineus*) y la maravilla (*Phaedranassa sp.*): aspectos etnobotánicos de dos plantas alimenticias de origen americano en el oriente antioqueño, Colombia»* y corresponde a un estudio sobre el conocimiento y uso tradicional de esas dos especies alimentarias, de origen americano, que en el municipio de Guatapé de este Departamento colombiano tienden a olvidarse. En este trabajo también se evalúa el potencial nutricional que ambas especies tienen para los pobladores de la zona, caracterizada por ser una economía campesina, aún afectada por la construcción, hace más de tres décadas, de una presa hidroeléctrica. Por último, este número cierra con otro artículo llegado desde la Argentina, titulado *«Consumo de alimentos elaborados y de comidas listas en consumidores de Buenos Aires»*, escrito por la profesora e investigadora del Centro de Estudios del Sistema Agroalimentario de la Universidad Nacional de Lomas de Zamora (Buenos Aires), María Viola. Teniendo por fundamentación a la Teoría del Comportamiento Planificado, a partir de datos primarios de un cuestionario estructurado tipo Likert y empleando técnicas multivariantes y de regresión logística, se evaluaron actitudes de los consumidores hacia determinados alimentos elaborados (particularmente empanadas, pastas rellenas, hamburguesas y embutidos frescos), para modelar su comportamiento. Los principales hallazgos del estudio dan cuenta de diferencias significativas entre los consumidores de alta y baja ingesta de tales alimentos en los hogares de Buenos Aires, pero no cuando tenían niveles adquisitivos distintos.

Esperamos que la presente edición de Agroalimentaria sea de gran interés y de utilidad para los lectores e investigadores que la consultan, tanto en Venezuela como en el resto del mundo.

**Alejandro Gutiérrez S.**  
*Coordinador del Comité Editorial de la Revista AGROALIMENTARIA*  
**José Daniel Anido R.**  
*Comité Editorial de la Revista AGROALIMENTARIA*