



FESTIVALES DE INNOVACIÓN LOCAL: UN ESPACIO PARA EL INTERCAMBIO, EL APRENDIZAJE, LA COMUNICACIÓN Y LA COMERCIALIZACIÓN

Local Innovation Festivals: a place for exchanging, learning, communicating and marketing

Ania Yong[✉] y Eduardo Calves

ABSTRACT. The development of family orchards in San Andrés' community with the objective of promoting the handmade production of domestic preserves, it is been of the realization of exchange visits and learning shops among urban and rural producers. These actions developed during the years 2005 and 2006 propitiated the adoption and adaptation of horticultural species in the town. At the end of the year 2006, producers and producing of La Palma, Pinar del Río began to demand spaces to show the result of its productions, for what was necessary to create spaces so that they exchanged, they learned and they marketed its products in the community. These spaces were denominated Festivals of Local Innovation and they have allowed the recognition of the local potentialities to produce healthy foods by means of friendly technologies with the environment where the producer offers the consumers directly their products and it exchanges directly with the consumers. **Key words:** festivals innovation, exchange, learning, communication, commercialization.

Key words: festivals innovation, exchange, learning, communication, commercialization

RESUMEN. El fomento de huertos familiares en la comunidad de San Andrés con el objetivo de promover la producción artesanal de conservas domésticas, es resultado de la realización de visitas de intercambio y talleres de aprendizaje entre productores urbanos y rurales. Estas acciones desarrolladas durante los años 2005 y 2006 propiciaron la adopción y adaptación de especies hortícolas en la localidad. A finales del año 2006, productoras y productores de La Palma, Pinar del Río comenzaron a demandar espacios para mostrar el resultado de sus producciones, por lo que fue necesario crear espacios para que intercambiaran, aprendieran y comercializaran sus productos en la comunidad. Estos espacios fueron denominados Festivales de Innovación Local y permitieron el reconocimiento de las potencialidades locales para producir alimentos sanos mediante tecnologías amigables con el medio ambiente donde el productor ofrecía directamente a los consumidores sus productos e intercambiaba directamente con los consumidores.

Palabras clave: festivales innovación, intercambio, aprendizaje, comunicación, comercialización

INTRODUCCIÓN

El Fitomejoramiento Participativo (FP) surge en el 2000, cuando un grupo de científicos del Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas (INCA) comenzaron a incursionar junto a productores rurales y establecieron esta nueva modalidad de capacitación, que abandonaba el recinto académico para crear aulas *in situ*, o sea, en las propias áreas de producción campesina (1).

En esta primera etapa fueron las ferias de agrobiodiversidad (2, 3) que convocaron a cientos de agricultores a la selección participativa de variedades de uno o mas cultivos, ofreciendo la posibilidad a la experimentación campesina de manifestarse como elemento trascendente en la dinámica de la construcción de

conocimientos, motivando más tarde la investigación participativa como estructura integracionista del saber local y científico.

Posteriormente, se implementan las Escuelas de Agricultores (4, 5), conjunto de talleres que siguen el ciclo de un cultivo, de una tecnología o una modalidad, donde la experimentación campesina se torna en estructura fundamental para el descubrimiento, la adopción y adaptación a condiciones locales.

Una experiencia de Escuelas de Agricultores enfocada en un principio para la diversificación de flores y frutales en sistemas agrícolas urbanos y rurales motivó además que se implementaran talleres con vistas a la adopción y adaptación de especies hortícolas a través del fomento de huertos familiares y con la intención de promover la producción artesanal de conservas domésticas en la comunidad de San Andrés, enclavada en el valle del mismo nombre y perteneciente al municipio La Palma en la provincia Pinar del Río. Dicha comunidad tiene una superficie total de 192 km² y cuenta con una población

M.Sc. Ania Yong, Investigador Agregado del departamento de Fitotecnia y Lic. Eduardo Calves; Especialista del departamento de Genética y Mejoramiento Vegetal, Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas (INCA), gaveta postal 1, San José de las Lajas, Mayabeque, CP 32700.

✉ ayong@inca.edu.cu

de 10.313 habitantes. Se encuentra a una altitud de 120 msnm, y presenta temperaturas promedio anuales de 23,8°C con un promedio de precipitaciones de 1.600 a 1.800 mm en la época lluviosa y de 300 a 400 mm en época seca y una humedad relativa de 90 a 95 %.

Este trabajo propició que a fines de 2006, productoras y productores demandaran un lugar para mostrar las producciones logradas.

Para ello, el objetivo fue crear espacios para que los productores y productoras intercambiaran, aprendieran y comercializaran sus productos en la comunidad los que se denominaron Festivales de Innovación Local o Expoferias.

METODOLOGÍA

Los Festivales de Innovación Local se crearon para que agricultoras y agricultores de diferentes regiones expusieran una pequeña muestra de sus resultados y potencialidades y para que la localidad donde se desarrollara la actividad tuviera la posibilidad de conocer y compartir libremente con aquellos que producían alimentos en su territorio y fuera de este.

La participación de personas de diversos orígenes posibilitaba además intercambiar sobre experiencias de Experimentación e Innovación Campesinas y reconocer las fortalezas del intercambio de saberes tradicionales y científicos para el bienestar ambiental, sociocultural y económico en el contexto rural cubano.

A estas actividades, inicialmente promovidas por investigadores del INCA, se fueron involucrando decisores locales de la Asociación Nacional de Agricultores Pequeños, el Gobierno, el Partido y de los Ministerios de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente, Educación, Salud Pública y sobre todo agricultores; incluso amas de casa o personas con profesiones diversas bien alejadas de la agricultura. Todos ellos se hicieron copartícipes de la idea lo cual permitió fortalecer alianzas para empeños similares, siendo el apoyo de los gobiernos locales, fundamentalmente los Consejo Populares, indispensable para una exitosa organización y ejecución al ofrecer los espacios adecuados, la autorización para la comercialización de las producciones y apoyo logístico.

El carácter contextual que debe respetarse en la organización de los Festivales no permitiría hablar de una metodología cerrada, aunque es posible identificar algunos momentos clave:

- ◆ Identificación de líderes locales de la innovación.
- ◆ Motivación de la comunidad a través de talleres prácticos y de socialización.
- ◆ Involucramiento del Gobierno Local a través de los presidentes de los Consejos Populares.
- ◆ Líderes locales y presidentes de los Consejos Polares organizan la actividad asumiendo roles protagónicos.
- ◆ Adecuada selección del escenario expocomercial, cercano a la comunidad, amplio, limpio, sombreado. Preferiblemente parques locales con bancos donde los concurrentes puedan intercambiar con comodidad y familiaridad.
- ◆ Situar mesas o tarimas que faciliten la exposición y comercialización.
- ◆ Gestionar involucramiento de la gastronomía y servicios locales para que acudan con sus productos, sintiéndose parte del proceso de intercambio y aprendizaje.
- ◆ Gestionar con el Gobierno Local autorizos de comercialización que motiven la asistencia de los productores quienes desean «probar» también cómo funcionan los nuevos productos en el mercado.
- ◆ Gestión de promoción a la actividad por todos los medios posibles de comunicación presentes en la comunidad, incluyendo la transmisión de la información de persona a persona.
- ◆ Apoyo con materiales impresos, siempre que sea posible, que expliquen a la comunidad quiénes exponen, en qué consiste la actividad, para qué se realiza. También pueden imprimirse recetas, plegables sobre el empleo de medios biológicos y otros que se considere oportuno presentar a la comunidad.
- ◆ Carácter comunitario, incluyente de toda la comunidad para fortalecer la función cognoscitiva.
- ◆ Motivar el acercamiento de las nuevas generaciones.

La divulgación a través de la radio, prensa y TV locales fue un aspecto fundamental en cada momento para poder crear un ambiente propicio para el éxito de cada actividad y la asistencia masiva de la población.

En total se han desarrollado (hasta diciembre del 2010), seis Festivales de Innovación Local (Tabla I), con la participación de productores, decisores, técnicos, profesores, niños y población en general, calculándose que aproximadamente han acudido a ellos unos 120 productoras y productores y beneficiándose con saberes y productos unos 3 000 consumidores de las localidades donde se ha desarrollado la experiencia.

Tabla I. Cronología de festivales realizados durante los años 2006 al 2009

Evento	Localidad/Municipio	Provincia	Fecha
I Festival Local de la Conserva Artesanal	San Andrés, La Palma	Pinar del Río	11/2006
II Festival de la Innovación Agraria Local	San Andrés, La Palma	Pinar del Río	12/2007
I Festival de la Innovación Agraria Local, San José 2008	San José de las Lajas	La Habana	5/2008
II Festival de la Innovación Agraria Local San José 2009	San José de las Lajas	La Habana	7/2009
I Feria Local de Innovación Campesina	Zaragoza, San José de las Lajas	La Habana	10/2009
III Festival de la Innovación Agraria Local San José 2010	San José de las Lajas	La Habana	12/2009

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En el año 2005 se comenzaron a realizar acciones dirigidas a promover la adopción y adaptación de especies hortícolas a través del fomento de huertos familiares y con la intención de promover la producción artesanal de conservas domésticas en la comunidad de San Andrés.

En noviembre de 2006 se realizó en San Andrés, La Palma, el primero de estos festivales, y fue denominado «I Festival Local de la Conserva Artesanal», el cual tuvo como objetivo facilitar el acceso y socialización de tecnologías sencillas para la transformación, conserva y elaboración de condimentos, vinos, vinagres condimentados, pulpas de frutas y jugos. Asistieron además productores urbanos de San José de las Lajas quienes llevaron también muestra de sus producciones artesanales. Esta primera actividad sólo tuvo carácter expositivo.

Por demanda no sólo de los agricultores, sino también del Consejo Popular «Pueblo Nuevo» en San Andrés, se solicitó la realización de un evento similar para el siguiente año en la propia localidad donde se había realizado en diciembre de 2007.

Esta nueva experiencia, que auspició Fitomejoramiento Participativo, incorporaba a la exposición de productos una jornada de reflexión donde se invitaba a las y los agricultores experimentadores, decisores, técnicos y personal de importantes sectores como Salud Pública. Se unían además productoras y productores de Holguín, Villa Clara, La Habana y Ciudad de La Habana.

Denominado «II Festival de la Innovación Agraria Local», en esa ocasión se realizó el primer día un taller en la Facultad de Montaña de San Andrés con diversos actores locales y con el objetivo de crear una mayor sensibilización con la producción, conservación y consumo de alimentos sanos. Coordinado con personal de Salud Pública y al igual que en otras experiencias comunitarias (6) se ofreció una charla sobre la importancia de la alimentación sana en niños y embarazadas, resaltando la calidad y los contenidos de carbohidratos, vitaminas y minerales en los alimentos.

Una nueva idea surgió después de realizado el «I Festival Local de la Conserva Artesanal». Además de intercambiar conocimientos, se podrían realizar también demostraciones de métodos de conservación de alimentos más utilizados (foto 1), donde los asistentes pudieran aportar experiencias prácticas de cada territorio.

La jornada expositiva del segundo Festival de Innovación tuvo una particularidad, el gobierno local de La Palma, autorizó la comercialización de los productos, por lo que los siguientes tuvieron doble carácter, expositivo y de comercialización, para lo cual el apoyo de la Delegación de Ciencia Tecnología y Medio Ambiente, Poder Popular, Partido, Asociación Nacional de Agricultores Pequeños, fue determinante.

Posteriormente, con el auspicio del Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas (INCA) y el Programa de Innovación Agrícola Local (PIAL), se comenzaron a realizar festivales

en San José de las Lajas, teniendo lugar uno en mayo de 2008 y tres en el 2009, incluyendo uno en el Consejo Popular de Zaragoza.



Foto: E. Calves

Foto 1. Zoila Plasencia, productora líder en la conservación de alimentos explica procedimiento para elaboración de condimentos húmedos

En mayo del 2008, se celebra el I Festival de la Innovación Agraria Local, San José 2008. El primer día un numeroso grupo de productoras, productores, decisores, investigadores, se reunieron en el Ranchón del INCA, realizando dos presentaciones, una sobre Escuelas de Agricultores, y la segunda sobre el uso de productos como el Ecomic y el Fitomas. Se realizó además una Mesa de Diálogo sobre Innovación Agrícola Local entre todos los participantes y finalizó el día con una presentación sobre producciones orgánicas, agroecología y sostenibilidad por el Dr. C. Fernando Funes.

De la provincia La Habana asistieron y expusieron agricultoras y agricultores de San José de las Lajas, Santa Cruz del Norte, Batabanó y San Antonio de los Baños. También participaron agricultores y personal de coordinación de las provincias de Pinar del Río, Ciudad de La Habana, Cienfuegos, Sancti Spiritus y Holguín.

Las agricultoras y los agricultores intercambiaron sobre aprendizajes, conocimientos (foto 2), relaciones con centros científicos, instituciones y a la vez estos centros e instituciones se retroalimentaron sobre la eficiencia de sus aportes y relaciones con el universo productivo.



Foto: E. Calves

Foto 2. Espacios para la reflexión, el intercambio y el diálogo entre actores

En el Recinto Ferial de San José de las Lajas se efectuó la exposición de productos de la Experimentación e Innovación Campesinas y la comercialización de las producciones diferenciadas. Se destacaron las conservas artesanales a partir de frutas y plantas aromáticas, los implementos agrícolas, semillas, hortalizas, vegetales, plantas medicinales, frutas y condimentos frescos, la artesanía, flores, plantas ornamentales y los productos naturales para las producciones agrícolas como el Ecomic y el Fitomas.

Productoras y productores reclamaron reeditar el encuentro en el 2009, celebrándose en el mes de julio el II Festival de la Innovación Agraria Local San José 2009. Asistieron esta vez agricultoras, agricultores e invitados de Holguín, Las Tunas, Sancti Spiritus, Villa Clara, Cienfuegos, La Habana y Pinar del Río.

Al igual que en experiencias reportadas en Mekelle, capital de la región agrícola de Tigray (7) se realizó una presentación referida a los resultados de la innovación agropecuaria local en el municipio de Santa Cruz del Norte, provincia La Habana en la que se destacó la integración que existía entre científicos del INCA-PIAL y los agricultores. Esta presentación dió paso al intercambio entre agricultores y culminó la jornada con una visita a la Finca «La Chivería», donde se conoció de la experiencia y resultados de esta unidad productiva.

El Boulevard de San José de las Lajas es el lugar ofrecido por el Gobierno Local para la parte expositiva y de comercialización del Festival, con muestras y venta de variedades de granos, plátanos, artesanía con semillas (collares, pulsas, carteras), plantas ornamentales, refrescos, vinos, vinagres, condimentos secos y conservas de vegetales y frutas.

La presentación a concurso de platos caseros surgió como una alternativa más, ante la necesidad de un mejor aprovechamiento de los recursos alimentarios locales, coincidiendo con la experiencia comunitaria de Las Terrazas (8) que permitió la incorporación de las familias campesinas y el reconocimiento de sus tradiciones. Como en la feria culinaria realizada en el Barrio Candito (6) se realizó una degustación de los platos y productos frescos expuestos.

La primera «Feria Local de Innovación Campesina», se convocó para octubre de 2009 en el Consejo Popular Zaragoza, San José de las Lajas, La Habana y mostró las capacidades de las productoras y productores de un Consejo Popular para la producción de alimentos, semillas, abonos orgánicos y conservas para satisfacer necesidades de la población y garantizar producciones locales ante cualquier contingencia adversa.

Convocada por la Asociación Nacional de Agricultores Pequeños, el INCA, el Poder Popular y el Partido de San José de las Lajas, entre otras organizaciones, mostró el quehacer de las diversas formas productivas agropecuarias del territorio y de una pequeña representación de productores de otras localidades habaneras (Santa Cruz del Norte y Batabanó), poniendo en contacto directo a agricultores, científicos y consumidores en el Consejo Popular de Zaragoza.

La experiencia demuestra la importancia y rol protagónico de los Consejos Populares en el apoyo a la Seguridad y Soberanía Alimentaria de ciudadanas y ciudadanos, permitiendo además un diálogo horizontal y desprejuiciado entre productores y consumidores en una localidad común.

En diciembre de 2009 se realizó el «III Festival de la Innovación Agraria Local San José 2010» en el Parqueo del Recinto Ferial de San José de las Lajas, La Habana. En esta actividad se contó nuevamente con el apoyo en la organización de la Asociación Nacional de Agricultores Pequeños, Gobierno, Partido, INCA/PIAL, Ministerio de Agricultura.

Participaron productores de Cooperativas de Crédito y Servicio Fortalecidas, Cooperativa de Producción Agropecuaria, Unidad Básica de Producción Cooperativa de San José de las Lajas, Santa Cruz del Norte, San Antonio de los Baños y Batabanó en La Habana y La Palma en Pinar del Río, además de la Empresa de Ganado Menor y Acopio del territorio. Se mostraron y comercializaron productos agrícolas, hortalizas, condimentos frescos y secos, flores, conservas (tomate, guayaba, extractos), vinos caseros y animales vivos, artesanía y plantas ornamentales, además, se realizó degustación de dulces y queso crema caseros y vinos.

En todos estos espacios a la par que aumentaba el número de asistentes, ya fueran productores o consumidores, se incrementó también la cantidad y diversidad de productos expuestos y comercializados (Tabla II). El intercambio y el aprendizaje suscitado promovieron el interés y la participación de un público más heterogéneo, incluyendo los niños y ancianos, la incorporación de nuevas formas productivas de la localidad y el apoyo de otras organizaciones que permitieron un exitoso desarrollo de cada uno de los Festivales de Innovación realizados.

El objetivo esencial de estos Festivales no es «descubrir» un nuevo espacio de comercialización, es sobre todo llamar la atención sobre las potencialidades de las producciones y capacidades locales para la producción agroecológica y la transformación de productos del agro, de su diversificación y calidad, en una plataforma horizontal de intercambio entre todas y todos los actores locales para fortalecer la Seguridad e Independencia Alimentaria.

Trabajo con niños y jóvenes. Vincular a las nuevas generaciones también constituyó un elemento fundamental por su incidencia directa en la sostenibilidad. Se organizaron espacios para niños y jóvenes en el contexto del Festival que promovieran la educación ambiental y el interés por la agricultura, ya fuera en el orden productivo o de investigación, pues la presencia de productores e investigadores en un mismo lugar facilitaría el acercamiento al conocimiento.

En un inicio, como en las Ferias de Agrobiodiversidad (2), se trabajó con niños y jóvenes que asistían con su familia. Investigaciones realizadas con anterioridad (9), han permitido comprobar que el trabajo con los niños es

Tabla II. Productos más significativos expuestos y comercializados en los Festivales de Innovación

Productos frescos	Frutas: Mango, Mamey, Plátano fruta, Maracuyá Hortalizas y Vegetales: Pimientos, pepino, calabaza, plátanos, habichuela, quimbombó, tomate. Plantas medicinales y/o condimentosas: Ajo puerro, Apio, Cebollino, Cilantro, Cilantro, Cúrcuma, Endero, Jengibre, Mejorana, Orégano, Oreganillo, Perejil, Tomillo, Albahaca, Anís, Caña mexicana, Hierba buena, Manzanilla, Menta, Ruda
Productos transformados	Dulces: Cascos toronja, Cascos naranja, Dulce de Fruta bomba, Barra de Guayaba, Barra de Maní, Raspadura Pulpas: Guayaba, Mango, Plátano, Tomate, Ají Jugos: Naranja agria, Limón Encurtidos: Habichuela, Pepino, Pimiento, Zanahoria, Col, Remolacha, Quimbombó Vinagres: Plátano, Caña, Serení Vinos: Piña, Arroz, Carambola, Serení Condimentos secos: Apio, Orégano, Perejil, Tomillo, Jengibre, Cilantro, Cúrcuma, Bija, Ají
Artesanías	Decorativas: Adornos para el hogar de papel, tela y madera, Naturalezas muertas, Bisutería de semillas (collares, pulsas, carteras) Utilitarias: Artículos para el hogar de tela y madera (pañes cocina, morteros, escobas, brochas).

un medio para que aprendan jugando con semillas, a través de juegos tradicionales, concursos de dibujo, canto, poesía o décimas relacionadas con la naturaleza (10) han permitido que todos conozcan acerca de la importancia de trabajar la tierra, de conservar las tradiciones agrícolas y de cuidar el entorno local.

Estos antecedentes motivaron la vinculación de escuelas de la comunidad para continuar sensibilizando a los pioneros desde edades tempranas con el contexto agromedioambiental de su localidad. Específicamente se ha logrado la estimulación y el interés de los niños y jóvenes a través de visitas y recorridos a fincas y charlas y juegos de participación (Foto 3) donde los pequeños aprendieron de semillas, cultivos y prácticas agrícolas.



Foto: E. Calves

Foto 3. Pioneros aprenden acerca de la importancia del cultivo de plantas durante festival en el Boulevard de San José de las Lajas

El reto de la comercialización. Aunque existen evidencias de que en provincias como Pinar de Río, Holguín y Las Tunas se han realizado actividades para exponer resultados de la IAL, fueron los Festivales de Innovación desarrollados a partir del año 2007 los que marcaron pautas en cuanto a la comercialización de productos IAL se refiere.

Con el apoyo del Gobierno, el Partido, ANAP, CITMA municipales y particularmente los Consejos Populares

de las localidades se ha logrado que más allá de mostrar los productos de la innovación, estos puedan ser vendidos a la población de manos de quienes producen (Foto 4). Mujeres, familias que concurren al mercado con el objetivo primero de adquirir productos alimenticios, reciben información sobre su producción, aportes nutricionales y relaciones medioambientales de quienes los producen.



Foto: E. Calves

Foto 4. Comercialización de productos frescos y conservados durante Festival en San José de las Lajas

Si tenemos en cuenta la calidad, estos espacios permiten que agricultores de cualquier forma productiva y consumidores, comparen productos, indaguen sobre ellos y reconozcan la calidad de aquellos que más satisfacen sus demandas.

Un aspecto importante resulta el hecho que aunque no es una condición, se insiste en que los productores concurren con productos obtenidos a partir del no uso de insumos químicos o con un empleo mínimo de los mismos.

Desde el punto de vista económico, habitualmente los precios de los productos agropecuarios son generalmente sobredimensionados debido a la acción de intermediarios, no respondiendo a reales relaciones de costos de producción y otros mecanismos económicos de mercado.

La venta directa por parte de los productores sin los márgenes de ganancia de intermediarios hace más asequibles los productos a los consumidores.

La concurrencia de agricultores de diferentes escenarios facilita el intercambio y la solidaridad entre ellos, científicos, decisores locales y consumidores que puede llegar a fomentar redes de gestión del conocimiento y operabilidad de la producción agropecuaria, intercambiando semillas, recetas culinarias, experiencias sobre buenas prácticas agropecuarias, poesía.

Agricultoras y agricultores concurrentes manifiestan que con su participación ganan en autoestima y adquieren una idea más certera del comportamiento del mercado, lo que les permite una mejor organización de la producción y un mayor celo por la calidad y el manejo poscosecha o del valor agregado (estética incluida), de productos transformados.

En sentido general, estas actividades han generado un ambiente local favorable para fortalecer la innovación e integrar a diversos actores del escenario social comunitario, entre ellos, a niños y niñas en edad escolar, personal de Salud Pública, decisores, técnicos, estudiantes y población en general. La concurrencia de artesanos, artistas, la degustación de platos, refrescos, conservas, dulces caseros tradicionales, locales e innovativos, redundan en el incremento de la cultura local a través también del diálogo y el intercambio. Esto corrobora los estudios realizados en el estado de Paraíba, Brasil (11) que demuestran que más allá de ser plataformas de relaciones económicas, son centros de socialización, de intercambio de conocimientos e informaciones y de afirmación de una cultura productiva y de consumo, los cuales constituyen igualmente elementos integrantes de las estrategias de reproducción económica y social de la agricultura familiar en una región.

CONCLUSIONES

Los Festivales de Innovación en sus diferentes categorías son espacios de encuentro de conocimientos, de productores y consumidores, donde se conocen y reconocen todas las potencialidades locales para producir alimentos diversos, sanos y mediante tecnologías amigables con el medio ambiente, donde el productor ofrece directamente a los consumidores sus productos, con el valor agregado del intercambio de experiencias, la explicación oportuna y el reconocimiento al aporte de la ciencia al mejoramiento del bienestar social, ambiental, cultural y económico de la comunidad.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE) que apoyó esta idea desde sus inicios, a los Gobiernos de La Palma y San José de las Lajas, especialmente a los presidentes y presidentas de sus diferentes Consejos Populares y a productoras y productores que han apoyado la experiencia.

REFERENCIAS

1. Ríos, H. Un programa de cooperación agraria ecologista. Entrevista con Humberto Ríos Labrada. *Revista World Watch*, 2007, no. 28, p. 3-9.
2. Fe, C. de la; Ríos, H.; Ortiz, R.; Martínez, M.; Acosta, R.; Ponce, M.; Miranda, S.; Moreno, I. y Martín, L. Las ferias de agrobiodiversidad. Guía metodológica para su organización y desarrollo en Cuba. *Cultivos Tropicales*, 2003, vol. 24, no. 4, p. 95-106.
3. Ríos, H. La diseminación participativa de semillas: experiencias de campo. *Cultivos Tropicales*, 2009, vol. 30, no. 2, p. 89-105.
4. Ponce, M. /et al. /. Reflexiones y recomendaciones de la escuela de agricultores en Cuba. En: Congreso Científico del INCA (15:2006, nov. 7-10, La Habana). Memorias CD-ROM. Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas, 2006. ISBN 959-7023-36-9.
5. Yong; A.; Calves, E.; Ponce, M.; Terán, Z.; Ramírez, A. . y Benítez, B. Las Escuelas de Agricultores como estrategia de capacitación para pequeños agricultores. *Cultivos Tropicales*, 2007, vol. 28, no. 4, p. 5-8.
6. Fundora, Z.; Tellería, T.; González, Y.; Alonso, M. de los Á. y Piña, A. Experiencias comunitarias en la promoción del uso de los recursos de la comunidad. La feria culinaria en el barrio Candito, Candelaria, Pinar del Río. *Cultivos Tropicales*, 2009, vol. 30, no. 2, p. 53-58.
7. Araya, H. y Gebremichael, Y. Innovaciones locales y «modernas»: ¿qué le interesa a quién?. *Revista de agroecología. Leisa*. 2006, vol. 22, no. 3. p. 29-31.
8. Alonso, M. A.; González, Y. y Hernández, F. Intercambio de aprendizajes entre diferentes actores comunitarios en la Sierra del Rosario: una contribución a la alimentación de las familias rurales. *Rev. Agr. Org.*, 2008, no. 2, p. 28-30.
9. Dueñas, F.; Álvarez, M.; Plana, D.; Moya, C.; Ríos, H. Los niños y las ferias de agrobiodiversidad, una vivencia en Cuba. *Revista de agroecología. Leisa*. 2004, vol. 20, no. 2, p. 20-22.
10. F. Dueñas, Moya, C.; Álvarez, M.; Plana, D.; Ríos, H.; Amat, I. y Arias, L. La investigación científico-campesina en la agricultura cubana. En: Biodiversidad, sustento y culturas. [Consultado 10-2010]. Disponible en: <<http://www.grain.org/biodiversidad/?id=355>>. 2007.
11. Galvão, A. y Gomes, S. Estrategias de acceso al mercado de las familias agricultoras del Agreste de Paraíba, Brasil. *Revista de agroecología. Leisa*. 2005, vol. 21, no. 2, p. 10-13.

Recibido: 10 de diciembre de 2010

Aceptado: 30 de agosto de 2011

¿Cómo citar?

Ania Yong y Eduardo Calves. Festivales de Innovación Local, un espacio para el intercambio, el aprendizaje, la comunicación y la comercialización. *Cultivos Tropicales*, 2011, vol. 32, no. 1, p. 71-76. ISSN 0258-5936