



LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, UNA ALTERNATIVA PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA A NIVEL LOCAL

The conservation of foods, an alternative for the invigoration of the alimentary security at local level

Ania Yong¹✉, Eduardo Calves¹, Yuly González², Nénsida Permuy³ y María I. Pavón¹

ABSTRACT. The work was developed in four Popular Council: PC Jibacoa, Santa Cruz del Norte municipality, county Mayabeque, PC La Moza, Manicaragua and PC Taguayabón, Camajuaní in Villa Clara and PC las 40, Urban Noris in Holguín with the objective of promoting the development of farm garden to increase the diversity in the consumption starting from the production and conservation of foods in a local context. The population's real demands were identified through informal interviews and the realization of a historical-contextual analysis. They were defined indicators that were taken into account to design the work strategy and they were carried out five training shops for Popular Council on development of farm garden, elaboration of pulps and juices, mixed preserves, dry condiments, wines and vinegars. Nine farm garden were fomented and a wide range of products was reached that they were not conserve d neither they consumed previously. The formed innovation groups, were able to develop experiences of conservation of foods that influenced favorably in the development of the community, becoming a strength to keep in mind to improve the quality of the feeding and before the scarcer of products in the market. The sale of fresh and conserved products began to generate revenues in different spaces created for the commercialization.

Key words: farm garden, innovation groups, training

RESUMEN. El trabajo se desarrolló en cuatro Consejos Populares: CP Jibacoa, municipio Santa Cruz del Norte, provincia Mayabeque, CP La Moza, Manicaragua y CP Taguayabón, Camajuaní en Villa Clara y CP Las 40, Urbano Noris en Holguín, con el objetivo de promover el fomento de huertos familiares para aumentar la diversidad en el consumo a partir de la producción y conservación de alimentos en un contexto local. Las demandas reales de la población se identificaron a través de entrevistas informales y la realización de un análisis histórico-contextual. Se definieron indicadores que fueron tomados en cuenta para diseñar la estrategia de trabajo y se realizaron cinco talleres de capacitación por Consejo Popular sobre desarrollo de huertos, procesamientos de pulpas y jugos, conservas mixtas, condimentos secos, vinos y vinagres. Se fomentaron nueve huertos familiares y se alcanzó una amplia gama de productos que no se conservaban ni consumían con anterioridad. Los grupos de innovación formados, lograron desarrollar experiencias de conservación de alimentos que incidieron favorablemente en el desarrollo de la comunidad, convirtiéndose en una fortaleza a tener en cuenta para mejorar la calidad de la alimentación y ante la escases de productos en el mercado. La venta de productos frescos y conservados comenzó a generar ingresos en diferentes espacios creados para la comercialización.

Palabras clave: capacitación, huertos familiares, grupos de innovación

INTRODUCCIÓN

El abasto de hortalizas frescas durante todo el año, unido a las demás producciones agrícolas de estas especies que permitan entregar como mínimo 300 g por cápita de hortalizas diarias en la mesa familiar, ha sido una de las metas de la producción de los organopónicos y en la variante de los huertos intensivos (1).

¹Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas (INCA), gaveta postal 1, San José de las Lajas, Mayabeque, CP 32700

²Universidad Central "Marta Abreu" de las Villas (UCLV), Carretera a Camajuaní km 5, Santa Clara, Villa Clara, CP 54 830

³Unidad de Extensión, Investigación y Capacitación Agropecuaria de Holguín (UEICA-H), La División, Velasco, Holguín, CP 80144

✉ ayong@inca.edu.cu

Con la generalización de los organopónicos en el país y a partir del desarrollo alcanzado por los mismos desde el comienzo de su explotación, se propició extender a mediados de la década del 90, la tecnología del manejo de los cultivos utilizada en los organopónicos a la modalidad de huertos intensivos. Esta modalidad de cultivo hortícola se encuentra entre las más productivas y extendidas por todo el territorio nacional (1), llegando a producir 1 260 000 t ha⁻¹ de hortalizas al cierre del año 2014^A.

La producción en patios y huertos familiares permite también satisfacer las necesidades relacionadas con la seguridad alimentaria a nivel doméstico con la producción a menor escala de hortalizas, plantas para condimentos o medicinales, así como otras producciones complementarias, logrando alcanzar un mejor balance nutricional en la dieta.

Los huertos familiares son importantes y desempeñan múltiples funciones, tanto a nivel familiar como comunitario y comercial (2), y representa un medio donde la familia puede generar ahorros, o incrementar sus recursos económicos por inversión en productos de valor de uso, transformados a bienes con valor de cambio. Entre las tradiciones de los hogares cubanos (3, 4), ya sea en zonas rurales o urbanas, está la costumbre de las familias de tener un pequeño huerto o jardín.

Un modelo de desarrollo local artesanal, alternativo a la industria alimentaria, más sostenible para los pequeños productores cubanos y las familias, fue introducido por el Proyecto Comunitario de Conservación de Alimentos (5). Dónde se trata de generalizar en el seno de la familia cubana los métodos que permitan conservar alimentos, condimentos y plantas medicinales, al igual que en el subprograma de la pequeña agroindustria de agricultura urbana y sub urbana^B permite el aprovechamiento de los subproductos y procesamiento de los excedentes locales estacionales, fomenta la producción local de alimentos duraderos, contribuyendo así a elevar la calidad de la alimentación popular y también dar valor agregado a diferentes producciones agropecuarias.

La conservación de alimentos por métodos artesanales tiene enormes ventajas, tanto para las familias en sus casas como para las pequeñas y medianas producciones en centros artesanales, sobre todo cuando se emplean procedimientos naturales, sencillos, de escasos recursos y bajos insumos (5), y contribuye a la seguridad alimentaria, como un desenvolvimiento de la agroindustria local (2).

A partir de los antecedentes se desarrolló este trabajo con el objetivo de promover el fomento de huertos familiares para aumentar la diversidad en el consumo a partir de la producción y conservación de alimentos en un contexto local.

MATERIALES Y METODOS

El trabajo fue realizado en cuatro Consejos Populares: CP Jibacoa, municipio Santa Cruz del Norte, provincia Mayabeque, CP La Moza, Manicaragua y CP Taguayabón, Camajuaní ambos en Villa Clara y CP Las 40, Urbano Noris, Holguín.

En cada Consejo Popular el trabajo consistió en sensibilizar, capacitar y crear grupos de innovación formados por mujeres y hombres para iniciar, motivar y desarrollar experiencias piloto de conservación de alimentos para incidir favorablemente en la familia y en la comunidad, tanto para la mejora de la dieta en diversificación y calidad como en la generación de beneficios económicos a través de la producción de nuevos productos para el mercado local.

Las primeras acciones se desarrollaron a mediados del 2009 y estuvieron relacionadas con la incorporación de los Gobiernos Locales, Asociación Nacional de Agricultores Pequeños, Partido Comunista de Cuba y Federación de Mujeres Cubanas.

Entrevistas informales a 50 consumidores por consejo popular y un análisis histórico-contextual, permitieron identificar demandas reales de la población relacionadas con gustos, costumbres y tradiciones locales para transitar de lo conocido a la diversificación y necesidad de la conservación de alimentos como fortaleza para el consumo familiar y comunitario.

Posteriormente al diagnóstico se realizaron talleres para la identificación y reconocimiento de actores locales donde se definieron indicadores para medir y monitorear cambios y evaluar los posibles impactos futuros una vez finalizado el trabajo de investigación^{C,D} (Tabla I).

Se formaron diez grupos de innovación y con estos se realizaron cinco talleres por Consejo Popular para la capacitación sobre desarrollo de huertos, procesamientos de pulpas y jugos, conservas mixtas, condimentos secos y vinos y vinagres, utilizando las numerosas técnicas o métodos de conservación conocidas (5).

Los datos fueron ponderados en una escala del 1-5, en dos momentos: al comienzo de las acciones y al final (6).

Los datos fueron analizados a través del procesador estadístico SPSS (7), utilizando la prueba no paramétrica «T» de datos pareados.

Con los grupos identificados se inició un ciclo de talleres de intercambio de experiencias en los escenarios de trabajo involucrados. Posteriormente se realizaron talleres de monitoreo participativo donde los involucrados se autoevaluaron y se reconocieron avances y limitaciones.

^A Lores, A. *Propuesta metodológica para el desarrollo sostenible de los agroecosistemas. Contribución al estudio de la agrobiodiversidad. Estudio de caso: Comunidad «Zaragoza», La Habana, Cuba.* Tesis de Doctorado, Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas, 2009, La Habana, Cuba, 172 p.

^B Pérez, T. *Propuesta metodológica para el análisis de la seguridad alimentaria a nivel local en Cuba. Experiencia en el municipio San José de las Lajas.* Tesis de Doctorado, Universidad Agraria de La Habana, 2010, La Habana, Cuba, 140 p.

^A Ramírez, A. *Informe Grupo Nacional de Agricultura Urbana y Suburbana.* 2014.

^B INIFAT. *Lineamientos de la agricultura urbana y sub urbana para el año 2014.* 2013, 133 p.

Tabla I. Dimensión e indicadores identificados

Dimensión	Indicador
Social	Participación familiar Integración comunitaria
Productivo	Métodos de conservación
Económico	Generación de ingresos
Ambiental	Incremento diversidad hortícola

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A partir de los talleres de capacitación realizados, el 90 % de los grupos de innovación se incentivaron para desarrollar huertos familiares como fuente segura de algunos productos, sobre todo hortalizas y condimentos para la conservación y el consumo fresco de alimentos para la familia logró desarrollar un total de nueve huertos familiares en los cuatro Consejos Populares, 3 en Jibacoa, 2 en La Moza, 2 en Taguayabon y 2 en Las 40, en patios y espacios aledaños a las viviendas en, siguiendo el mismo principio de rescate de instalaciones ociosas para la producción de hortalizas de hojas y doce ciclos cortos para su venta y consumo en la comunidad^E.

Según resultados del diagnóstico realizado, el 85 % de los involucrados en el trabajo tenía experiencia previa en conservación de algún alimento, principalmente tomate y pulpa de mango; siendo el método más empleado la pasteurización, además del uso de azúcar para mermeladas y jaleas de frutas y el vinagre para encurtidos de algunas hortalizas (5). Los talleres de capacitación realizados permitieron que se alcanzara una mayor gama de productos que no se producían, conservaban, ni se consumían con anterioridad (Tabla II).

Como parte de la estrategia para la divulgación de los resultados y los productos, a nivel municipal se realizaron ocho Festivales de la Innovación Local (8), como plataforma efectiva para la presentación y prueba de mercado de nuevas producciones vinculadas a la conservación de alimentos. En cada uno de estos festivales y con las autorizaciones otorgadas por los organismos competentes, se comercializaron productos frescos y conservados, además de realizar pruebas de mercado en cada territorio a partir de la posibilidad de interactuar directamente con los consumidores.

El monitoreo y la evaluación se realizó para medir el avance de las acciones y las actividades a efectuar para mantener y mejorar los resultados obtenidos.

Tabla II. Diversidad de productos conservados incorporados en los cuatro Consejos Populares

Productos	2009	2011
Pulpas y jugos	Tomate, ají, mango	Tomate, ají, mango, limón, naranja agria y dulce, tamarindo, guayaba.
Conservas mixtas		Tomate verde, habichuela, pepino, ají, pimiento, zanahoria, remolacha, col, quimbombó.
Condimentos secos		Romero, albahaca, orégano, cúrcuma, bija, ají, jengibre, ajo, hinojo.
Vinos y Vinagre	Piña, arroz, uva	Piña, arroz, uva, carambola, flor de jamaica, marpacífico, plátano, caña, cereza.

Para dar seguimiento a las acciones realizadas se efectuaron talleres de monitoreo participativo en cada localidad en los cuales los involucrados se autoevaluaron y reconocieron avances y limitaciones del trabajo desarrollado.

Teniendo en cuenta diversos métodos de monitoreo y evaluación (9), ya sea para contextos urbanos o rurales, con enfoques convencionales o participativos que se han adecuado según cada caso de estudio, estos talleres permitieron incorporar productores líderes y decisores locales como parte del grupo coordinador y reenfoque el trabajo según las necesidades específicas de cada contexto de trabajo.

En el análisis comparativo de la ponderación de los indicadores de impacto en dos momentos de la ejecución de las acciones, se encontraron diferencias significativas en todos los consejos populares exceptuando los indicadores generación de ingresos en La Moza, y la familia en Las 40.

Las Figuras 1, 2, 3 y 4 muestran los valores de cada indicador en la escala ponderada según los resultados después de dos años y medio de trabajo en las diferentes localidades.

Como en otras experiencias (10–12), una de las premisas de este trabajo fue la inclusión y participación familiar, fundamentalmente de mujeres y jóvenes, al procesamiento y conservación de alimentos. En esta etapa se reconoció el liderazgo de nueve facilitadores locales, de ellos seis mujeres. Además es importante resaltar que se involucraron seis personas menores de 30 años, hecho que constituye un balance positivo si tenemos en cuenta la necesidad de mantener la continuidad de procesos para el fortalecimiento comunitario local.

Aunque el indicador referido a la dimensión familiar no mostró diferencias en el Consejo Popular Las 40, los valores demuestran que el enfoque de familia empleado

^E Zayas, C.; Rojas, H. y Cárdenas, R. "Proyección comunitaria para el desarrollo productivo y docente de la agricultura urbana en el consejo popular Argelia Victoria". En: *VIII Encuentro Internacional de Agricultura Orgánica y Sostenible*, Ciudad de La Habana, Cuba, 2010.

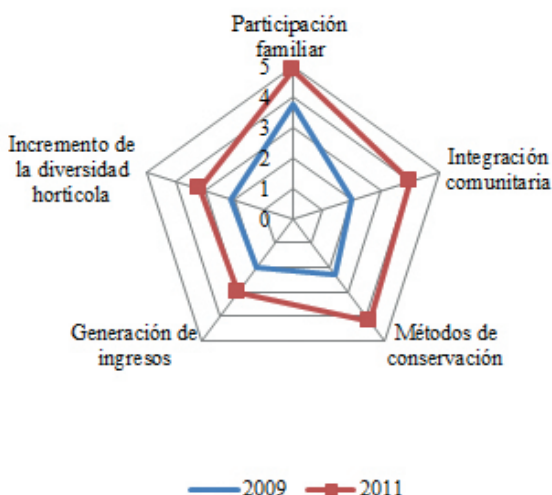


Figura 1. Análisis de las dimensiones evaluadas en CP Jibacoa

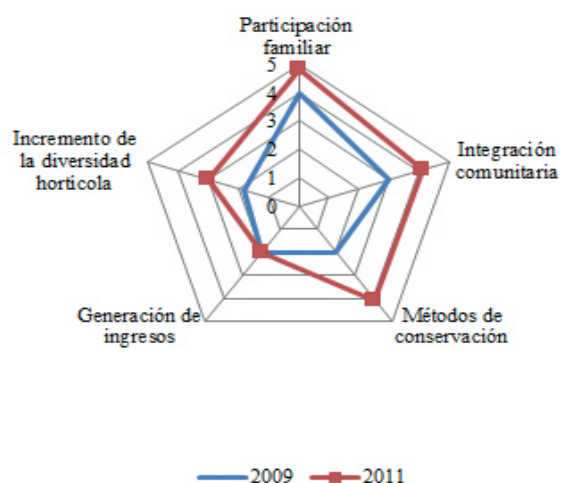


Figura 2. Análisis de las dimensiones evaluadas en CP La Moza

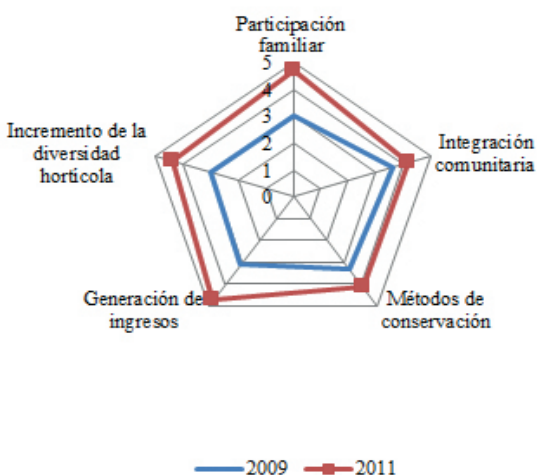


Figura 3. Análisis de las dimensiones evaluadas en CP Taguayabón

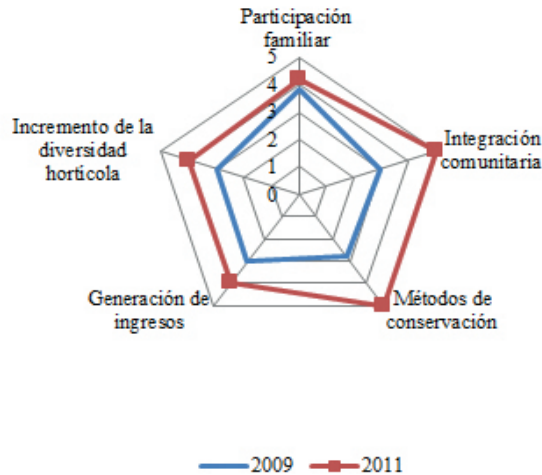


Figura 4. Análisis de las dimensiones evaluadas en CP Las 40

para desarrollar actividades en la comunidad es bueno, y como en otros trabajos^F se realizó un reenfoque de las tareas a nivel familiar y se fomentaron iniciativas donde todos los miembros, incluyendo a los niños, juegan su papel en el proceso productivo.

De manera general se logró diversificar los métodos de conservación, destacándose la deshidratación y el encurtido (Figura 5). Similares resultados se obtuvieron en trabajos desarrollados en comunidades de otras localidades^G.

Incorporar nuevas especies en los sistemas productivos fue un elemento fundamental para el desarrollo de este trabajo, teniendo en cuenta la

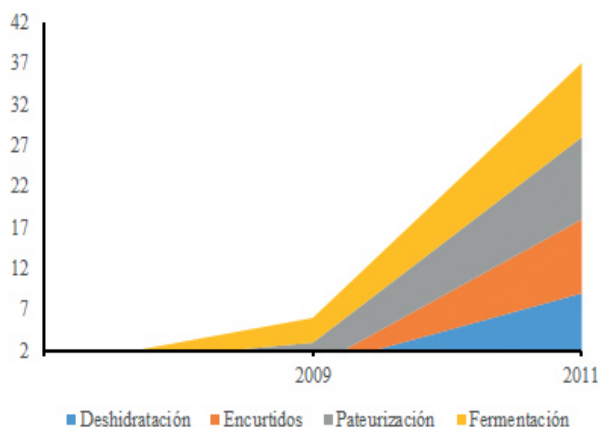


Figura 5. Métodos de Conservación de alimentos

^FGerardo, J. R. y Rivero, R. “Programa espacios productivos familiares bajo prácticas agroecológicas comunidad de San Diego - municipio Petit estado Falcón – Venezuela”. En: *VIII Encuentro Internacional de Agricultura Orgánica y Sostenible*, Ciudad de La Habana, Cuba, 2010.

necesidad de suministro de productos frescos para la conservación. La diversidad hortícola se incrementó fundamentalmente por el intercambio establecido entre productores y estuvo en total concordancia con los principios que promueve el Grupo Nacional de Agricultura Urbana y Suburbana (1); no obstante, otras especies de granos y tubérculos utilizados fueron diversificados a través del fitomejoramiento participativo (13). En las localidades de La Lima y Jibacoa, inicialmente la disponibilidad de hortalizas era limitada. La Lima era una localidad que basaba su economía totalmente en la agricultura, fundamentalmente en la producción tabacalera, ganadera, cafetalera y forestal y la segunda era una zona de tradición cañera y ganadera que aunque ya sembraba cultivos varios como plátano, boniato y la yuca, resultó muy conveniente incorporar nuevas especies hortícolas para diversificar la variedad de alimentos disponibles.

Con el incremento de la diversidad agrícola en general y los nuevos métodos de conservación utilizados, la generación de ingresos mejoró en tres de los cuatro escenarios de trabajo. Los productos se comercializaron a través de las ferias populares, cooperativas según su objeto social y en espacios creados al efecto (8). Particularmente en La Moza las diferencias no fueron significativas pues al igual que en otros estudios (14), en la mayoría de los casos las producciones se destinaron al consumo familiar, sin tener ninguna incidencia alguna en el mercado local. Esto pudiera estar dado por su ubicación apartada del casco urbano, no obstante se comienza a desarrollar la agricultura familiar como una nueva modalidad de producción ya desarrollada en otros municipios del país (15). La creación de espacios permanentes para la comercialización de estos productos sigue siendo un reto para los productores, instituciones y decisores implicados en este proceso.

Como en otras experiencias exitosas (16), este trabajo tuvo un impacto positivo en la comunidad, logrando un alto grado de participación e interés de los pobladores en los espacios creados para la presentación de los productos. Propiciándose en todos los casos un intercambio de saberes referidos a aspectos relacionados con la producción en huertos familiares, métodos de conservación, alimentación y nutrición. Permitiendo diseminar los conocimientos y fortalecer las capacidades creadas a partir de la apropiación de nuevas formas de conservación y manejo de cultivos hortícolas, para lograr una producción diversificada de alimentos que contribuyen a mejorar la disponibilidad de alimentos y la dieta.

Aunque no se puede afirmar que se garantizaron en su totalidad las necesidades alimentarias de las familias y la comunidad, se mejoró en gran medida la

dieta, fundamentalmente la calidad y la variedad de los alimentos al disponer de fuentes frescas de vitaminas y minerales producidas bajo prácticas agroecológicas.

CONCLUSIONES

- ♦ Se logró definir indicadores que permitieron evaluar el fortalecimiento de la seguridad alimentaria a nivel local a partir del análisis de las dimensiones sociales, productivas, económicas y medioambientales.
- ♦ Los grupos de innovación formados lograron desarrollar experiencias de conservación de alimentos que incidieron favorablemente en el desarrollo de la comunidad.
- ♦ La conservación de alimentos se convirtió en una fortaleza a tener en cuenta para mejorar la calidad de la alimentación y ante la escases de productos en el mercado y limitaciones de importaciones internas y externas.
- ♦ Se comenzaron a generar ingresos por concepto de ventas de productos frescos y conservados en diferentes espacios creados para la comercialización.

BIBLIOGRAFÍA

1. Rodríguez, A.; Companioni, N.; Fresneda, J.; Estrada, J.; Cañet, F.; Rey, R.; Fernández, E.; Vázquez, L. L.; Peña, E.; Avilés, R.; Arozarena, N.; Dibut, B.; González, R.; Pozo, J. L.; Cun, R. y Martínez, F. *Manual técnico para organopónicos, huertos intensivos y organoponía semiprotegida* [en línea]. (ed. Martínez-Ríos D. I.), 7.a ed., Ed. Asociación Cubana de Técnicos Agrícolas y Forestales - Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical (INIFAT), 2010, La Habana, Cuba, 201 p., ISBN 978-959-7210-48-1, [Consultado: 3 de enero de 2017], Disponible en: <<http://www.ausc.co.cu/index.php/manuales?download=6:manual-de-organoponico>>.
2. Pérez, J. I. *Los huertos familiares en una provincia del subtrópico mexicano* [en línea]. Ed. Universidad Autónoma del Estado de México, 2013, México, 135 p., ISBN 978-84-15774-33-4, [Consultado: 1 de junio de 2015], Disponible en: <<http://www.eumed.net/libros-gratis/2013/1251/1251.pdf>>.
3. Figueroa, V. y Lama, J. *Las plantas de nuestro huerto. Condimentosas y medicinales*. Ed. Proyecto Comunitario, Conservación de Alimentos, 2000, La Habana, Cuba, 243 p., ISBN 978-959-7098-14-0.
4. Figueroa, V. y Lama, J. *El sabor en la cocina*. 1.ª ed., Ed. Proyecto Comunitario, Conservación de Alimentos, 2013, 203 p., ISBN 978-959-7221-01-2.
5. Figueroa, V. y Lama, J. *Cómo conservar alimentos y condimentos con métodos sencillos y naturales*. Ed. Proyecto Comunitario, Conservación de Alimentos, 1997, La Habana, 182 p., ISBN 978-959-7098-02-7.

⁶Santos, Y. "Conservación de alimentos y plantas útiles por más de un año. Proyecto comunitario «Vida sana aire puro»". En: *VIII Encuentro Internacional de Agricultura Orgánica y Sostenible*, Ciudad de La Habana, Cuba, 2010

6. Escalante, H. A. C. y Peinador, M. R. "La unión hace el poder. Procesos de Participación y Empoderamiento". En: Escalante H. A. C., Peinador M. R., Aguilar R. L., y Badilla A. E., *Ojos que ven corazones que sienten: indicadores de equidad*, Ed. Unión Mundial para la Naturaleza - Fundación Arias para la Paz y el Progreso Humano, Costa Rica, 1999, p. 102, ISBN 978-9968-786-11-9.
7. IBM Corporation. *IBM SPSS Statistics* [en línea]. versión 15.0.1, [Windows], Ed. IBM Corporation, 2006, U.S. Disponible en: <<http://www.ibm.com>>.
8. Yong, A. y Calves, E. "Festivales de innovación local: un espacio para el intercambio, el aprendizaje, la comunicación y la comercialización". *Cultivos Tropicales*, vol. 32, no. 1, 2011, pp. 71-76, ISSN 0258-5936.
9. Ortiz, P. H. R.; Miranda, L. S.; Martínez, C. M.; Ríos, L. H.; Cárdena, T. R. M.; de la Fe, M. C. F.; Acosta, R. R. y Guevara, H. F. *La Biodiversidad Agrícola en manos del campesinado cubano*. 1.^a ed., Ed. Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas, 2012, Mayabeque, Cuba, 360 p., ISBN 978-959-7023-56-2.
10. Benítez, B.; Domini, C. M. E.; Pino, S. M. A.; Hernández, L.; Yong, C. A.; Medina, G. L. R.; Plana, R. D. y Dueñas, H. F. "Investigación participativa con enfoque de género. Logros de las mujeres de la Provincia Mayabeque en el desarrollo local de sus patios y fincas". *Cultivos Tropicales*, vol. 33, no. 1, 2012, pp. 57-64, ISSN 0258-5936.
11. Plana, R. D.; Crespo, A.; Benítez, B.; del Sol, N. y Permuy, N. "Equidad y género en la innovación agropecuaria local". En: *XVIII Congreso Científico Internacional de Ciencias Agrícolas*, Ed. Ediciones INCA, Mayabeque, Cuba, 2012, ISBN 978-959-7023-62-3.
12. Garcell, G. R.; Peña, F. R.; Pupo, G. S.; Tamayo, R. M.; Rodríguez, A. I.; Tarrago, S. M. y Tamayo, P. N. "Caso de experiencias exitosas de mujeres productoras en «Urbano Noris», provincia Holguín". En: *XIX Congreso Científico Internacional de Ciencias Agrícolas*, Ed. Ediciones INCA, Mayabeque, Cuba, 2014, ISBN 978-959-7023-73-9.
13. Guevara, H. F.; Pérez, R.; Ríos, L. H.; Angarica, F. L. C.; Martín, P. L.; Plana, R. D.; Crespo, M. A.; Barranco, O. L. A.; Salguero, R. Z. y Cánovas, G. I. *Impactos en Cuba del programa de innovación agropecuaria. Aprendizaje a ciclo completo*. Ed. Feijóo, 2011, Villa Clara, Cuba, 97 p., ISBN 978-95-250-676-3.
14. Acosta, M. y Bandeira, E. "Iniciativas comunitarias de desarrollo sustentable hacia una alimentación saludable" [en línea]. En: *III Congreso Panamericano de Promoción del consumo de frutas y hortalizas, XI Congreso Nacional de la Sociedad Uruguaya de Hortifruticultura*, Ed. Organización Panamericana de la Salud-Sociedad Uruguaya de Hortifruticultura, Montevideo, Uruguay, 2007, p. 6, [Consultado: 1 de junio de 2015], Disponible en: <<http://www.bvsops.org.uy/pdf/municipios03.pdf>>.
15. Rizo, M. M. y Vuelta, L. D. R. "La agricultura familiar en Santiago de Cuba, una contribución al desarrollo local, la seguridad y la soberanía alimentaria". En: *XIX Congreso Científico Internacional de Ciencias Agrícolas*, Ed. Ediciones INCA, Mayabeque, Cuba, 2014, ISBN 978-959-7023-73-9.
16. Baldeon, H. G. *Experiencias de Gestión y Buenas Prácticas en la Implementación del proyecto: Mejoramiento de la Nutrición en Poblaciones Indígenas de la Comunidad Andina* [en línea]. Inst. Secretaría General de la Comunidad Andina, 2011, Lima, Perú, [Consultado: 2 de enero de 2017], Disponible en: <<http://www.comunidadandina.org/cescan/Documentos/SISTEMATIZACI%C3%93N%20PROYECTO%20MNPI.pdf>>.

Recibido: 4 de noviembre de 2015

Aceptado: 26 de mayo de 2016

