

**Gestión de movimientos alternativos en pro de fomento,
compra y venta de productos agroecológicos en Puerto Rico.**

Índice

Página

1. Obejtivos	5
2. Resumen	6
3. Justificación	7
4. Efectos Previstos	8 - 10
5. Enforques Teóricos	11
5.1 Agri-cultura y sociedad	11 - 12
5.2 Diáspora y la industria agrícola	12 - 14
5.3 Cultura agrícola puertorriqueña e identidad	14 - 18
5.4 Agroecología y soberanía alimentaria	18 - 20
5.5 Sistema económico cooperativista	20 - 22
6. Revisión de Literatura	22 - 43
7. Precedentes	44 - 47
8. Resultados	48 - 51
9. Conclusión	52 - 55
10. Bibliografía	56 - 58
11. Anexos	59
11.1 Plan de negocio	59 - 66
11.2 Estrategia de mercadeo	67 - 68
11.3 Plan financiero	68 - 71
11.4 Estado de ganancias y pérdidas	71 - 72

1. Objetivos

- Se definirán los conceptos de cultura, agricultura y ecología.
- Se discutirán las diferencias entre los conceptos agroecología y agricultura ecológica y la seguridad y soberanía alimentaria.
- Se establecerán las bases de la agricultura ecológica.
- Se analizará la diáspora puertorriqueña y sus efectos en la agricultura.
- Se explorará el mercado agroecológico en Puerto Rico.
- Se expondrá nuevos paradigmas en la agricultura sostenible más allá de las prácticas convencionales e industrializadas.
- Se buscará la promoción de los movimientos alternativos en pro de la agroecología en Puerto Rico actualmente.
- Se propondrá un nuevo proyecto que abarque los conceptos de cultura, agricultura y ecología.
- Se explorarán diversas alternativas en el proceso de consumo de productos agrícolas locales.

2. Resumen

La gestión próxima a realizarse se describe como una empresa de producto, específicamente de salsas pesto preparadas con cosechas puertorriqueñas. El proyecto promueve la sustentabilidad del producto creando su propio huerto para cubrir la demanda del ingrediente principal, el cual es la albahaca. Se pretende también la elaboración de salsas pesto con las frutas tropicales de temporada con el fin de personalizar el producto. Se hace referencia a los frutos provenientes de una isla, en este caso aquellos que se cultivan todavía en Puerto Rico. Se realizará un evento inicial de inauguración y promoción del producto que consistirá en una degustación de platos donde el ingrediente principal será las salsas pesto. El mismo se llevará a cabo de forma privada y por invitación para procurar el mejor servicio al público y que se ofrezcan cantidades equitativas para todos. Con esto, se pretende apoyar el mercado de los agricultores a pequeña escala que utilizan sus tierras para el consumo, sustento y continuidad de la agricultura local en la isla. Este evento además, presentará y orientará a los participantes sobre los productos utilizados para la confección de los platos, procurando así la difusión de información en cuanto a la calidad y frescura de los alimentos. De manera que, mientras se les ofrece a los invitados una diversidad de platos confeccionados con salsas pesto que además se ajustan a la temporada, se educa a través del paladar la importancia de consumir alimentos frescos y locales. Esto como una forma de atraer a la gente hacia el mercado agrícola del País a través del disfrute.

3. Justificación

Con este proyecto de investigación se pretende dar a conocer las prácticas que abarcan la agricultura local más allá de la agricultura convencional o industrial que se caracterizan por la búsqueda del bien material y económico. Se propone además otro sistema económico que responde a la solidaridad y el cooperativismo. Debido al crecimiento y expansión de mercados en pro de la agroecología en Puerto Rico, este proyecto propone otras formas para promover dichos movimientos y que esto a su vez impulse otros trabajos autogestionados bajo el mismo enfoque. Desde la gestión cultural se le dará paso a la educación sobre la importancia de la agricultura, como también propone facilitar la producción de los alimentos locales y la creación de espacios que permitan mayor acceso al sector agrícola. Este trabajo hace referencia a la economía solidaria respetando el ecosistema y el bienestar común y alimentario. También aspira a adelantar los esfuerzos para lograr una seguridad y soberanía alimentaria. Tras el paso del huracán María la Asociación de Agricultores de Puerto Rico afirmó que, la destrucción del sector agrícola de la isla fue total. Según el artículo de Agencia EFE, el huracán provocó unas pérdidas para la agricultura y ganadería de más de 2.000 millones de dólares, cerca de 5.000 vacas muertas y sectores como el del plátano y el café señaló que tardarán años en recuperarse. Es por esto que, la necesidad de generar esfuerzos y proyectos que apoyen el levantamiento de la agricultura del País se encuentra en uno de los momentos más críticos. Ante la crisis y la necesidad, el proyecto que se propone en este informe responde directamente al consumo de productos locales beneficiando primeramente a los pequeños agricultores en la práctica de siembra y cosecha tratadas de la mejor forma.

4. Efectos previstos

A corto plazo: Se espera que, las primeras personas que participen del evento de inauguración y degustación desarrollen un interés sobre la salsa pesto. También que aprendan acerca del consumo de productos locales y de temporada que asegurarán la calidad de las creaciones culinarias que se ofrecerán, pues tanto las salsas como los platos se confeccionarán casi en su totalidad con cosechas provenientes de agricultores locales. Se espera que "*Pesto Rico*" sea el nombre oficial de la línea de productos bajo esta propuesta de negocio. Se apunta para sus comienzos que, se desarrolle un plan económico que supla las necesidades del proyecto y que así mismo produzca ganancias y empleos dignos sin recurrir a préstamos exuberantes ni deudas. En cuanto al evento de degustación, pretende ser una actividad limitada para lo cual los participantes tendrán una invitación previa que asegurará que cada persona en el lugar tenga una experiencia única. El servicio estará dirigido completo y exclusivamente para el grupo que se presente con la invitación, los cuales serán empresarios de supermercados y restaurantes con el fin de crear alanzas y clientes sustanciales. Este proyecto se tratará primeramente de formular un interés sobre la agricultura, brindar opciones de platos frescos y saludables con alimentos locales y de temporada donde el ingrediente principal lo será la línea de salsas "*Pesto Rico*". De esta manera, esta propuesta de negocio aporta tanto a las ganancias del negocio como de los pequeños agricultores locales y la posible expansión de sus producciones. También pretende ayudar a las personas a crear un interés de cambio en la dieta regular consumiendo alimentos frescos producidos y tratados de la mejor forma lo cual quiere decir que, las prácticas implementadas respetan el medio ambiente y su ecosistema. Además de este evento que se pretende llevar a cabo

mensualmente se espera que, Pesto Rico cuente con su propio establecimiento que se utilizará para la confección de las salsas, la implantación de un huerto que supla la necesidad del ingrediente principal para su creación, la venta del mismo y la utilización del espacio para los eventos que se organicen y beneficien al negocio.

A largo plazo: Se espera que "*Pesto Rico*" tenga una variedad de salsas para el consumo añadiendo más frutos o vegetales para las fusiones. También que la empresa se establezca en un local donde cuente con un patio para el establecimiento del huerto y espacio para que el público pueda llegar y comprar sus salsas. Además, "*Pesto Rico*" pretende organizar un evento mensual en el cual se compartirán creaciones culinarias con las salsas que estén disponibles con los frutos de temporada. Es una manera de presentar las fusiones de "*Pesto Rico*" que, no se limita a la tradicional. Este negocio pretende ser uno de constante cambio para tener más opciones que ofrecer y evitar la monotonía del producto. A medida que vaya creciendo el negocio se espera que, el evento se abra al público en general y no se limite a invitación. Por otro lado, establecer una página web donde la línea de "*Pesto Rico*" pueda estar disponible para envío fuera y dentro de la Isla. El establecimiento es parte esencial del proyecto porque no solo permitirá que la línea de salsas sean preparadas ahí sino que también se podrá sembrar en el mismo espacio para darle al proyecto mejor solidez e independencia. Se planifica a largo plazo que esta misma instalación sirva para la preparación de recetas como almuerzos y aperitivos simples donde la gente no solo vendrá a comprar la salsa de su preferencia sino que también podrá comer algo. También se espera que en la implantación de comidas al menú se pueda abrir el negocio toda la semana y que sirva como un espacio multifuncional e integral donde se brinden charlas, talleres y clases de cocina. Aprovechando que el

establecimiento está muy cerca de varias escuelas desde nivel elemental hasta superior, se podrá también llegar a acuerdos con maestros para charlas sobre agricultura y que a su vez los estudiantes se puedan beneficiar del conocimiento que se brindará como parte de horas de contacto verde que el Departamento de Educación requiere para las escuelas. *Pesto Rico* tampoco se limitará a la venta del producto solo en el establecimiento sino que pretende a largo plazo, que las salsas sean una opción local en los supermercados tradicionales e independientes de Puerto Rico.

5. Enfoques Teóricos

5.1 Agri-cultura y sociedad

Antes de partir a definir la agricultura, es necesario abordar la cultura y sus múltiples definiciones. Para entender la relación que existe entre la agricultura y la sociedad es importante entender la cultura en general porque es de donde parten los temas a continuación. Néstor García Canclini (2005) en su lectura "La cultura extraviada en sus definiciones", define la cultura en varias perspectivas. Una de ellas fue dentro de la perspectiva antropológica y cito: "la cultura es un cúmulo de conocimientos y aptitudes intelectuales y estéticas" (Canclini, 2005, p.350). Por otro lado, la línea científica somete la cultura en dos confrontaciones las cuales son naturaleza-cultura y sociedad-cultura. La primera se refiere a la cultura como algo creado por el hombre mientras que la naturaleza era lo simplemente dado, lo natural que existe en el mundo. En cuanto a la segunda contraposición, Canclini deja claro que toda sociedad tiene cultura y esto mismo a su vez crea una consecuencia política como es el relativismo cultural. Esto explica que cada cultura tiene derecho a darse sus propias formas de organización y estilos de vida. Más adelante en el siglo XX con la oposición de la cultura a otras partes de la vida social, se concibe a la sociedad como el conjunto de estructuras más o menos objetivas que organizan la distribución de los medios de producción y el poder entre los individuos y los grupos sociales, y que determinan las prácticas sociales, económicas y políticas. Luego de evaluar las complejidades socioeconómicas, García Canclini afirma y concluye que la cultura abarca el conjunto de los procesos sociales de significación, o, de un modo más complejo, la cultura abarca el conjunto de procesos sociales de producción,

circulación y consumo de la significación en la vida social. Esto significa que la cultura no son solo objetos materiales, sino que abarca los procesos sociales a través de historia y lo que son hoy las interacciones cotidianas. Arjun Appadurai (2005) prefiere considerar la cultura no como un sustantivo, como si fuera algún tipo de objeto o cosa, sino como adjetivo. Según él, lo cultural facilita hablar de la cultura como una dimensión que refiere a “diferencias, contrastes y comparaciones”, permite pensarla “menos como una propiedad de los individuos y de los grupos, más como un recurso heurístico que podemos usar para hablar de la diferencia” (Canclini, 2005, p. 356).

Hombro En una relación directa con la cultura de una sociedad está la agricultura. Según Nelson Álvarez Febles (2011) la agricultura es, por definición, una intervención humana sobre el espacio natural. Nos refiere al conjunto de actividades humanas dirigidas a cultivar (trabajar) la tierra para procurarnos alimentos y otros medios de sustento (ropa, materiales de construcción, remedios para la salud, aceites, etc.). Además, es la cultura del agro: una referencia a la especificidad de las relaciones sociales que se dan alrededor de la actividad agrícola. Tal actividad tiene referencia desde la historia que arrastra toda la sociedad puertorriqueña hasta esta época contemporánea. Es urgente la creación de espacios para expandir la agricultura de Puerto Rico con la plena certeza que, una soberanía alimentaria es posible.

en un con-

5.2 Diáspora y la industria agrícola

mencio La diáspora puertorriqueña en sus primeros asentamientos a ciudades estadounidenses durante el siglo XIX se les llamó colonias, luego de que España le permitiera a Puerto Rico entablar relaciones comerciales con Estados Unidos. Aunque los

revolucionarios puertorriqueños luchaban por la liberación de la Isla, la invasión estadounidense desembocó en un aumento de la migración puertorriqueña a la nueva metrópoli. Se promovió la emigración de trabajadores agrícolas puertorriqueños para combatir la pobreza que sufría la mayoría de la población. Así que el régimen estadounidense fomentó el reclutamiento de trabajadores puertorriqueños que eran contratados y trasladados en barcos a diversas ciudades de Estados Unidos, principalmente para trabajar en industrias manufactureras y agrícolas. Esta fue una manera de promover la mano de obra barata para la economía de Estados Unidos. Hombres y mujeres fueron reclutados, algunos también en compañías azucareras, y debido al deterioro de la economía cafetalera isleña más puertorriqueños migraron. La disminución en la producción de las haciendas locales causó un alza en el desempleo del campesinado puertorriqueño, y ante la quiebra muchos de esos terrenos fueron adquiridos por corporaciones estadounidenses. Puerto Rico ha experimentado transformaciones desde la década de los cuarenta, reconocidas por ser rápidas, profundas y duraderas. La caída de la agricultura fue la primera y el auge de la manufactura bajo el programa gubernamental Operación Manos a la Obra desplazó a gran parte de la población rural hacia San Juan y otros centros urbanos. Posterior a los lazos comerciales de Puerto Rico con la nación estadounidense, el mercado para la producción azucarera isleña se convirtió en un comercio importante para Estados Unidos, tanto que era el mayor proveedor de productos para consumo local. Jorge Duany (2007) aludiendo a Vázquez Calzada, menciona que la emigración no es, ni puede ser, solución para el problema del desequilibrio entre población y recursos. Esto como crítica a la política del gobierno de Puerto Rico por patrocinar el éxodo de trabajadores excedentes para reducir las tasas de

crecimiento poblacional y desempleo en la Isla. Según el Negociado del Censo de los Estados Unidos para el 2010, millones de puertorriqueños se encontraban en distintas ciudades estadounidenses y dos de los estados más poblados de puertorriqueños lo son New York con 1.070.558 y Florida con 847.550. Sin embargo, en la actualidad se pretende mantener a los puertorriqueños dentro de la Isla, ya que el movimiento masivo hacia los Estados Unidos marca aún más el déficit económico que atraviesa Puerto Rico. Supone que mientras menos personas contribuyan en el País serán menos los recaudos y las garantías sociales. Después de que el gobierno local auspiciara la emigración como “válvula de escape” en los años cuarenta y cincuenta, se conoció una estrategia de desarrollo económico llamada “Manos a la Obra”. En contra del programa de industrialización, el sociólogo Frank Bonilla (1994) sugirió que el programa podría haberse llamado “Manos que sobran”, debido al masivo desplazamiento de trabajadores agrícolas, en consecuencia, del libre movimiento entre la Isla y Estados Unidos. En ese momento la emigración fue una estrategia de supervivencia para miles de familias puertorriqueñas pobres, a diferencia de la actualidad, que a pesar de que el denominador sigue siendo la crisis económica, el desplazamiento hacia otro país es para mejorar la calidad de vida personal.

temas

5.3 Cultura agrícola puertorriqueña e identidad

Al momento de la invasión española a finales del siglo XV, los taínos yacían en la Isla hace varios miles de años. Se reconoce que el pueblo taíno poseía sistemas complejos de estratificación social y amplia recopilación de conocimientos sobre la naturaleza. Nelson Álvarez expone en su ensayo sobre los taínos y la sustentabilidad, pues existen

restos arqueológicos de culturas aborígenes a través del archipiélago de Puerto Rico y en todos sus ecosistemas. No se tiene una cifra exacta sobre el número de habitantes al momento de la colonización, pero se estima que había entre 2,500 y 60,000. (Nelson Álvarez, 2011). Se recalca la esclavitud y se muestran imágenes del pueblo indígena sometidos buscando el oro en los ríos, pero la fuerza que sobresale en la historia es la taína. Estos procuraban levantar la producción en la agricultura para satisfacer el hambre de los españoles, quienes se encontraban en tierras desconocidas. También saciaban los barcos estadounidenses que hacían sus paradas en la Isla. Entre las siembras indígenas estaba el casabe que no es más que un tipo de pan compuesto de yuca y casava y sus nutrientes se comparan con el trigo o la cebada europea. Durante la explotación, muchos indígenas migraron al centro de la Isla por lo que los españoles intentaron adaptar cultivos de origen europeo como lo fue el arroz, ajo, garbanzos, cebollas, entre otros vegetales. Es por esto que el aceite, aceitunas, la harina de trigo y pescado salado son parte de la dieta puertorriqueña. También se introdujeron cerdos, vacas, gallinas, caballos, ovejas y cabras y estos se adaptaron a los ecosistemas isleños. La economía agrícola de la Isla como la caña de azúcar, la ganadería, el comercio de pieles y la producción de jengibre, fueron dominadas por nuevas industrias. De igual manera los bosques y cuerpos de agua fueron destruidos por la necesidad desmedida de sus recursos. “Es fácil imaginar como el frágil equilibrio que los pueblos originarios habían logrado y mantenido con el medio natural de la Isla fue rápidamente sustituido por la devastación de los ecosistemas, minando la sustentabilidad productiva y comprometiendo la responsabilidad intergeneracional característica de la mayoría de los sistemas agrícolas indígenas y locales” (Nelson Álvarez, 2011). La agricultura para la cultura taína era

mucho más que proveer alimentos, y en la lectura se destaca los sistemas agrícolas altamente diversificados ya que estos contienen componentes que se interrelacionan incluyendo la agricultura, manejo agroforestal, animales domésticos y áreas silvestres. Eran capaces de utilizar los recursos naturales para el sustento de forma adecuada y sin la necesidad de explotarlos.

La falta de trabajadores indígenas abrió paso a que los españoles trajeran esclavos africanos y junto con ellos implantaron cultivos de guineos, plátanos y ñame. Claramente la falta del pueblo indio provocó una inestabilidad económica, y es por lo que los europeos añadieron a los cultivos que ya habían impuesto los árboles de frutos como el mangó, la pana, cítricos, tamarindo y la palma de coco. Puerto Rico no solo tenía invasores, sino que había cambiado el paisaje y la alimentación que ya existía con el pueblo indígena. Acto seguido la agricultura en la Isla se había expandido para el siglo XIX, y los cultivos ocupaban el 70% de la tierra agrícola y era autosuficiente en arroz, tubérculos, maíz y otros alimentos centrales. La caña de azúcar comenzó a dominar las tierras costeras y para el ganado se talaron los bosques centrales. El café y tabaco pasaron a ser cultivos de exportación muy importantes y con los catalanes, mallorquines y corsos pasaron a dominar los sistemas comerciales que integraban la producción, venta y herramientas de implementos agrícolas. De igual forma el crédito, la comercialización y la exportación de estos. Esta época fue la sede para el establecimiento de grandes haciendas y capitales familiares en Puerto Rico. Álvarez Febles explica más adelante que, la expansión de los cultivos de caña y café hizo que el área total agrícola de producción de alimentos se redujera a 50%. Se cuestiona el modelo agrícola en la Isla entre el 1880 y 1890, y se propuso que se diversificara la producción, pero estos cambios capitalistas se

ven interrumpidos por la invasión norteamericana para el 1898 cuando se buscaba implementar nuevas empresas en el área agroalimentaria. A comienzos del siglo XX el hambre y las desigualdades sociales se apoderaron de Puerto Rico, bajo el mando de la milicia norteamericana la cual implementó los monocultivos de caña que arroparon las tierras costeras, dejando fuera otras actividades agrícolas. Se desplazaron a los agricultores criollos, sin dejar de mencionar que el huracán San Ciriaco del 1899 terminó por destruir la agricultura. Se puede decir que años más tarde para el año 1938, en Puerto Rico el 65 por ciento de los alimentos consumidos en la Isla eran producidos localmente, entre lácteos, carnes, azúcar, café, frutas, huevos, tubérculos y vegetales. A finales del siglo XIX tras la gran depresión económica mundial, el huracán San Felipe Segundo y las enfermedades que se propagaron tales como la anemia infecciosa, hizo que se cuestionara la dieta puertorriqueña. Dentro de los cuestionamientos sobre las deficiencias alimentarias con la dieta tradicional nunca se incluyó los niveles extremos de pobreza en los cuales vivía muchísima gente. Esto trae al pensamiento un dicho antiguo, pero certero: la gente está acostumbrada a hablar cobijada bajo su condición de privilegio y poder. Si la población estuviera en igualdad de condiciones, el discurso fuese totalmente diferente. Cruz Miguel Ortíz (2006) agrega que, existe una asociación entre comida e identidad, en este caso nacional. Aunque la historia de colonización ha cambiado con los años la dieta puertorriqueña, lo cierto es que lo que hoy se consume y se refiere a comidas típicas es una mezcla de alimentos cultivados por la población taína desde sus principios, de otra parte importados por los colonizadores españoles y norteamericanos y otro poco de los alimentos que los africanos esclavos adaptaron.

Añadiendo de forma adecuada y necesaria la agricultura del futuro con el llamado jíbaro puertorriqueño que no son más que los descendientes de los taínos en un mestizaje con los que llegan a vivir en la isla. “Somos de la teoría de que una parte importante de la tecnología agrícola practicada por nuestros jíbaros hasta entrado el siglo XX fue en realidad adaptada de los sistemas indígenas, con modificaciones a partir de influencias españolas. Los jíbaros son nuestros campesinos puertorriqueños, desterritorializados y convertidos en reliquia en el imaginario social” (Álvarez, 2011).

5.4 Agroecología y soberanía alimentaria

La agricultura va camino a demostrar que en Puerto Rico se puede tener una seguridad y soberanía alimentaria. Para comprender las estrategias y prácticas que se van llevando a cabo para lograr dicha meta, es importante definir el concepto de agroecología como marco de referencia. Según Nelson Álvarez Febles (2012) en lo conceptual, se trata de una agricultura económicamente viable, ecológicamente sensitiva y socialmente justa. En lo técnico, es una agricultura integrada y diversificada, que favorece la variedad de rubros productivos, la utilización de materia orgánica para mejorar los suelos y nutrir los cultivos, el uso de controles no tóxicos para el control de plagas y enfermedades, controles mecánicos y orgánicos de la vegetación no deseada, el aprovechamiento y reciclaje de los recursos internos de la finca y de la vecindad, y fomenta la biodiversidad y la regeneración del ecosistema local. También pone que la agricultura ecológica es una agricultura alternativa sumamente productiva de alimentos, de otros productos y servicios, que promueve la salud del ecosistema, la viabilidad económica a mediano y largo plazo y la responsabilidad social. Por otro lado, Salvador Coleman Tío (2012)

afirma que “la agroecología es inclusividad, participación ciudadana y justicia social, es cultura, es conocimiento holístico y manejo integrado, es mayor soberanía y autonomía alimentaria, es calidad de vida, salud y dignidad humana, es sostenibilidad ambiental, económica, productiva y social – todas cosas que hemos progresivamente perdido en Puerto Rico.” Para Álvarez Febles haciendo referencia al Dr. Miguel Altieri, uno de sus más importantes teóricos y promotores, la agroecología podría definirse como el enfoque teórico y metodológico que, utilizando varias disciplinas científicas, pretende estudiar la actividad agraria desde una perspectiva ecológica, entendida dicha actividad en su sentido amplio, donde los ciclos minerales, las transformaciones de la energía, los procesos biológicos y las relaciones socioeconómicas son investigados y analizados como un todo. Es posible que ante la crisis ambiental a la que se enfrenta el ecosistema alrededor del mundo, puede parecer que todo está perdido. Ciertamente hay mucho trabajo por hacer y prácticas que reconsiderar para proteger el ambiente, sembrar y cosechar frutos que puedan abastecer a una o varias poblaciones. En un pasado, Puerto Rico era una isla rica en agricultura tanto que vivía de ella, y la agricultura ecológica lo que busca es volver a tener espacios para producir productos 100 por ciento locales tomando en consideración la interacción existente entre la tierra, la planta, el animal y el ser humano.

Cabe destacar que, debido a la crisis ecológica en el campo para los años setenta, surge la agroecología y replantea el conocimiento agrícola tradicional de la humanidad, así mismo como el indígena y el campesino. Estos últimos dos marginados por la agricultura industrializada, es por lo que la agroecología ha venido a ser la herramienta para analizar y organizar un futuro agrícola más sustentable utilizando prácticas agrónomas modernas, tecnología y conocimientos tradicionales. He aquí las costumbres

agrícolas de los antepasados, los cuales se han ido perdiendo a causa de la masiva explotación de las grandes industrias alimentarias. Por su parte la soberanía alimentaria se define como el derecho a tener alimentos en cantidad y calidad suficientes para toda la población, durante todo el año. En otras palabras, la soberanía alimentaria recalca que la alimentación es un derecho humano básico, que cada país o pueblo tiene el derecho de definir sus propias políticas agropecuarias y propone el respeto a la diversidad cultural, intergeneracional y de género.

5.5 Sistema económico cooperativista

Los discursos y proyectos que hablan del respeto por el ecosistema, que procuran el bienestar ambiental y del ser humano, tienen que ir acompañados por un sistema económico solidario. La sociedad se ha regido por un sistema capitalista desde hace miles de años y una de las formas de encarar esa turbia realidad es adoptar un sistema económico que vele por los intereses de las personas y procure el bien común para todos. El marco que mejor apoya el concepto de la agricultura ecológica es el sistema económico cooperativo y solidario. Karl Polanyi (2007) comenta en su estudio sobre sociedades y sistemas económicos que la economía humana está sumergida por regla general en las relaciones sociales de los hombres. Recalca que el hombre no actúa para salvaguardar sus intereses individuales en la posesión de bienes materiales, sino para salvaguardar su posición social, sus derechos sociales y sus activos sociales. Esto explicara claramente el comportamiento de la economía dentro del ámbito social en el cual se vive. Ante la incomodidad y el deseo de ir más allá de mantener una posición

solidaria.

social basada en el poder y los bienes materiales que interrumpe directamente al sector agrícola del País, se crean nuevas doctrinas económicas.

Mirta Vuotto (2009) define el movimiento cooperativo desde dos perspectivas, la inductiva y la deductiva. La primera, es la expresión de diversas iniciativas asociativas que agrupan a personas con necesidades económicas y sociales comunes. Se orienta al bien colectivo antes que a intereses individuales y está basada en valores de autoayuda, autoresponsabilidad, democracia, equidad y solidaridad. En cuanto a la segunda, se define como una expresión de corrientes filosóficas, o cosmovisiones comunitaristas y asociacionistas, cuyo propósito consiste en transformar a través de proceso económico a quienes se involucran en el mismo. Sobre todo, en una economía social y solidaria como en un enfoque político social. Las intenciones llevadas a cabo bajo el concepto del cooperativismo traen consigo alternativas solidarias y sociales que se apoyan en principios democráticos y distribuye las riquezas equitativamente. Sin que parezca utópico, es importante recalcar que el sistema cooperativo ha sido consistente desde la primera mitad del siglo XIX en que surgió hasta hoy. Este sistema permite avanzar proyectos conscientes y solidarios que al final se convierten en una red de apoyo social y comercial donde cada uno obtiene lo justamente correspondiente de su trabajo.

El sistema cooperativo se asocia con la solidaridad y la autogestión. Según Daniel Mothé (2009) la autogestión es un proyecto de organización democrática y abarca también la acción de los empresarios alternativos obrando en las cooperativas obreras de producción, en las asociaciones y comunidades. Esto supone una visión antropológica que libera al ser humano de la ideología económica dominante. Por su parte la solidaridad, es un concepto moderno tal y como menciona Jean Louis Laville (2009) en

el diccionario de la otra economía. Se refiere a la visión de una sociedad ética en la cual los ciudadanos motivados por el altruismo, cumplen sus deberes unos hacia los otros voluntariamente. La solidaridad se basa en la expresión reivindicativa, alcanzando la auto-organización y el movimiento social a la vez, también supone una igualdad de derecho entre los involucrados. (Jean Laville, 2009, p. 350). Tales conceptos - cooperativismo, solidaridad y autogestión- procuran el bien común social y material que pone en el mismo nivel a los individuos partícipes de esta filosofía y que accionan a través de ella. Juntos crean un sistema equitativo o como se prefiere exponer aquí, un sistema justo que responde a las necesidades de la sociedad sin intención de separarla por grupos dependiendo de sus riquezas.

6. Revisión de Literatura

Acosta Bel, Edna. (2014). Diáspora Puertorriqueña en Estados Unidos. *Enciclopedia de Puerto Rico*. Recuperado de http://www.encyclopediapr.org/esp/print_version.cfm?ref=06082951

El escrito aborda a modo de trayectoria y trasfondo, cómo se abrió paso a la presencia antillana en algunas ciudades de Estados Unidos, a partir de los primeros asentamientos en la década de 1860 a 1898 donde España permitió que Puerto Rico pudiera entablar lazos comerciales con la nación estadounidense. Debido al nuevo régimen colonial las pésimas condiciones sociales y económicas, la migración surgió como una válvula de escape para lidiar con los problemas de pobreza. Por otro lado, Estados Unidos comenzó el reclutamiento de trabajadores puertorriqueños para trabajar en industrias agrícolas y manufactureras. La gran migración surgió durante la Segunda

Guerra Mundial principalmente hacia New York. En la década de 1940 y 1950 debido a la decadencia económica agrícola se desarrollaron patrones de migración que se siguen dando hasta estos días. Dicha lectura muestra los comienzos y los cambios de la diáspora a través de los años, también expone cómo esto afecta la identidad, la vida cultural y política de un país. Cabe destacar que el censo del 2000 que prueba que la población puertorriqueña alcanzó los 3.4 millones en Estados Unidos mientras que en Puerto Rico se registró 3.8 millones. Pese a los conflictos que estas estadísticas presentan, se estima que aumente la población de puertorriqueños fuera del país pasados los años y la crisis fiscal termine de perjudicar los sistemas político, social y económico de Puerto Rico.

Álvarez Febles, Nelson. (18 de noviembre de 2011). Apuntes sobre la historia de la agricultura. *80 grados*. Recuperado de <http://www.80grados.net/apuntes-sobre-la-historia-de-la-agricultura-y-la-alimentacion/>

Nelson Álvarez Febles es este artículo define la agricultura como una intervención humana sobre el espacio natural. Nos refiere al conjunto de actividades humanas dirigidas a cultivar (trabajar) la tierra para procurarnos alimentos y otros medios de sustento (ropa, materiales de construcción, remedios para la salud, aceites, etc.). también hace referencia a la cultura del agro que se refiere a las relaciones sociales que existen dentro de la actividad agrícola. En otras palabras, se trata del comportamiento de la sociedad en la manera en que trabajan su forma de alimentarse. Esto implica todas las prácticas agrícolas implementadas a través de su historia. Cuenta la historia de la agricultura desde los taínos y su sustentabilidad, en dicha época cuando los taínos fueron invadidos por españoles que explotaron las riquezas naturales y materiales de Puerto Rico, la migración de la población taína hacia el centro de la Isla y cómo esto afectó las prácticas agrícolas de la costa de la isla. Esto abrió paso a que los colonizadores

españoles adaptaran nuevos cultivos que pasaron a formar parte de la dieta puertorriqueña. Se explica también la inestabilidad económica efectuada por los españoles, los tiempos en que la caña de azúcar, el tabaco y el café pasaron a ser los dominantes en el mercado. A pesar de la importancia de la agricultura en la economía de la Isla en la primera mitad del siglo XX, se pronuncia el rechazo de la cultura campesina gracias a fenómenos atmosféricos que trajo consigo enfermedades y una extrema pobreza. Dichos fenómenos provocaron que se cuestionara la dieta puertorriqueña ya que se le culpaba al jíbaro de su desgracia y enfermedades por cómo se alimentaba. Sin embargo, la población jíbara también conocidos como los campesinos puertorriqueños establecieron fincas altamente productivas que permitían alimentar a familias numerosas, apoyar a los vecinos más necesitados y vender excedentes en los mercados locales o de exportación.

La explotación de los suelos y la industrialización abusiva del mercado agrícola ha pasado a ser parte de la naturalidad de Puerto Rico. La historia agrícola de nuestros antepasados saludable y sustentable es la que se pretende hoy día rescatar. La realidad es que se sigue abusando de los suelos sin ningún tipo de respeto hacia la biodiversidad y este artículo muestra la importancia de rescatar las prácticas tradicionales implementadas desde la población taína. Para caminar en pro de una soberanía alimentaria es necesario conocer los recursos biológicos de uso humano, tal y como propone Álvarez Febles. Por último y no menos importante, es necesaria la creación de una red de apoyo entre agricultores locales, técnicos agrícolas, científicos sociales y sectores gubernamentales que fomenten una agroecología moderna, productiva y sustentable.

Álvarez Febles, Nelson. (27 de enero de 2012). La agricultura ecológica puede producir alimentos para Puerto Rico. *80 grados*. Recuperado de <http://www.80grados.net/la-agricultura-ecologica-puede-producir-alimentos-para-puerto-rico/>

Este artículo es otra prueba de los cambios que han ocurrido dentro de la agricultura en Puerto Rico gracias a la industrialización. Se muestran datos sobre ello que, demuestran que en Puerto Rico se importa entre el 70 y 90 por ciento de los alimentos que se consumen. Dichos alimentos no poseen absoluta frescura, sino que en los viajes de importación suelen contaminarse por todo el tiempo y las millas que recorren para que dicho alimento llegue a la mesa. A esto se añade la contaminación ambiental, los cambios climáticos y la vulnerabilidad de las importaciones a eventos catastróficos como recientemente pasó con el huracán María. De los importados, hay mucho que forman parte de la dieta boricua y que antes solían cultivarse en la Isla como yautías, yuca, ñames, habichuelas y maíz. Nelson Álvarez recalca que, la producción de pollos y huevos a través de estrategias de mercadeo de dudosa legalidad como el dumping o el acoso reglamentario ha destruido industrias locales para sustituirlas por importaciones de producción masiva industrializada e incierto frescor.

Álvarez Febles plantea que Puerto Rico se debe trabajar para un mejor abastecimiento alimentario. En todo caso no se pretende la producción total de los alimentos que se consumen en la Isla, pero sí priorizar aquellos perecederos que por cuestiones geográficas suelen ser de fácil producción. La realidad es que no se cuentan con los terrenos suficientes para el cultivo total de los alimentos, por ende, no se podría satisfacer la necesidad total de la población. Oliver De Schutter, Relator Especial de Naciones Unidas para la alimentación planteó que, una urgente transformación hacia

cultivos agroecológicos es el único camino para ponerle fin al hambre y enfrentar los desafíos del cambio climático y la pobreza rural. Esto se refiere a que hay oportunidades en la agricultura si se emplean las prácticas alternativas que lejos de querer explotar los recursos naturales que aún se tienen, el propósito es conservar, cuidar y expandir los mismos.

Álvarez Febles, Nelson. (23 de marzo de 2012). Agroecología, hermana académica de la agricultura ecológica. *80 grados*. Recuperado de <http://www.80grados.net/la-agroecologia-hermana-academica-de-la-agricultura-ecologica/>

Dentro de la historia de la agroecología existe la semejanza con la agricultura ecológica. La agroecología es reconocida como la hermana académica de la agricultura ecológica. Se describen las premisas agroecológicas de las cuales se destacan, la unidad entre las distintas ciencias naturales entre sí y con las ciencias sociales, para comprender y potenciar las interacciones existentes entre procesos agronómicos, económicos y sociales. La agroecología también posee una dimensión integral en la que lo social ocupa un papel muy relevante ya que las relaciones establecidas entre los seres humanos y las instituciones que las regulan constituyen la pieza clave de los sistemas agrarios, que son ecosistemas fuertemente humanizados. Es decir que la intervención humana sobre el medio natural y el agroecosistema vendría a ser la unidad básica del espacio agrícola humanizado que manifiesta una composición y funcionamiento propios. Álvarez Febles añade que esto resulta a ser una construcción social dentro de la estructura interna de los agroecosistemas. De aquí parte la investigación participativa que propone de mejor forma la complementariedad, la relación entre el ser humano y el medio natural.

En este proyecto, se propone la relación entre el medio ambiente, las personas y el mercado dirigido a la promoción de productos locales y la aportación encaminada a la soberanía alimentaria. la investigación participativa describe el modo de operar el trabajo con la colaboración directa entre los mercados agrícolas locales, agricultores y académicos que ofrecen el conocimiento necesario para llevar a cabo las tareas correctamente. Es una red de apoyo para que además de promover la producción local, promueve el respeto mutuo, el bien común y la solidaridad.

Álvarez Febles, Nelson. (20 de junio de 2014). Cara a cara dos modelos: el agroindustrial y el agroecológico, ¿cuál debe ser nuestra ruta? *80 grados*. Recuperado de <http://www.80grados.net/cara-a-cara-dos-modelos-el-agroindustrial-y-el-agroecologico-cual-debe-ser-nuestra-ruta/>

Este artículo enfatiza en la importancia de accionar dentro de la agricultura con un modelo que respete la biodiversidad y procure dentro de su realidad la soberanía alimentaria. Se postulan además las diferencias entre el concepto de agroindustrial y la agroecología. Sin embargo, los proyectos agrícolas industrializados en Puerto Rico amenazan los terrenos y la biodiversidad. Se han intentado postular proyectos enfatizando en los usos agrícolas tradicionales. Prácticas que surgen mayormente de modelos agrícolas industriales desarrollados para monocultivos en climas templados y suelos mayormente llanos, no necesariamente aptas para suelos inclinados en climas tropicales húmedos. Estos dependen de importaciones enormes de insumos externos como abonos de síntesis química, todo tipo de pesticidas (herbicidas, fungicidas, nematocidas, plaguicidas, etc.), maquinaria pesada, semillas híbridas y transgénicas, entre otros. Dicho modelo de industrialización ha afectado dramáticamente los suelos y cuerpos de agua en la Isla. La apuesta agroecológica plantea desde sus primeras definiciones que la

agricultura es un hecho social, tanto en el desarrollo tecnológico, como en el manejo de los recursos y la gestión de sus productos. Propone volver a las prácticas tradicionales campesinas las cuales integran criterios de sustentabilidad ecológica y social. Estas prácticas sugieren el manejo del tiempo y espacio de los suelos tomando en consideración su biodiversidad y esto permite la restauración de los agroecosistemas que luego se regeneran para producciones futuras. Esto quiere decir que es necesario la rotación de los cultivos y esperar que la tierra se regenere para que pueda ser de mayor provecho. Lo importante de esto es que, propone la integración social que en la medida que se trabaje con la producción, los individuos involucrados aprenden mientras colaboran. También es una forma de colectivizar el uso de la tierra y el mercadeo de las cosechas.

Álvarez Febles, Nelson. (19 de diciembre de 2014). Agroecología Campesina. *80 grado*
Recuperado de <http://www.80grados.net/agroecologia-campesina/>

La lucha campesina por una soberanía alimentaria se refleja desde el territorio local. “Las organizaciones campesinas deciden que no necesariamente es en los foros internacionales, en las estructuras de los estados o en la colaboración con instituciones de investigación bajo control de las multinacionales de la agroalimentación que mejor pueden adelantar sus causas” (Álvarez Febles, 2014). Trabajar desde lo local implica que los individuos tienen el control sobre el territorio, la (co)gestión de la naturaleza, los derechos de las mujeres, las decisiones sobre tecnologías apropiadas, el libre uso e intercambio de semillas y recursos genéticos agrícolas, entre otras prioridades. Esta lectura también abarca el tema sobre la agricultura alternativa que es lo que se viene proponiendo en este proyecto. “Esa forma distinta de hacer agricultura intenta aprovechar los ciclos naturales en el manejo de energía, nutrientes, agua y biodiversidad. Sustituye

las prácticas altamente contaminantes por estrategias que no son residualmente tóxicas para la naturaleza y el ser humano, algo muy bien recibido por los movimientos ambientalistas emergentes. Prioriza la inserción local tanto en los aspectos productivos como en la distribución y mercadeo de insumos y productos” (Álvarez Febles, 2014). La agroecología dentro de todos esos factores procura la seguridad y soberanía alimentaria que le devuelve el control a la población de la compra y venta, el consumo y la distribución de los alimentos locales. No solo eso, sino que les permite a los individuos tener mayor acceso a dichos alimentos y el poder de decidir lo que quiere consumir. El cuidado dentro de las prácticas en la agricultura ecológica son parte de la seguridad alimentaria que se propone como derecho. Así como expone Nelson Álvarez en el artículo, la soberanía alimentaria ha pasado a ser más que una propuesta ideológica, es una herramienta de estrategias organizativas en todo el mundo, y una opción política, hoy integrada en el ordenamiento jurídico de varios países y reconocida por organismos internacionales. Todo esto supone que, el camino para lograr tal meta requiere de varios componentes que incluyen factores políticos, sociales, ambientales, económicos, jurídicos, entre otros.

Álvarez Febles, Nelson. (31 de diciembre de 2015). Agricultura ecológica en el Simposio sobre Usos de Terreno. *80 grados*. Recuperado de <http://www.80grados.net/agricultura-ecologica-en-el-simposio-sobre-usos-de-terrenos/>

Otra propuesta sobre usos de terreno es expuesta ante los grandes líderes políticos de Puerto Rico, la cual contó con conferencias sobre ambiente, agricultura, comunidad y desarrollo urbano. Las reuniones pautadas para exponer el tema, se argumentó que si en Puerto Rico se adopta la agricultura ecológica como política pública agro-alimentaria,

con las 600,000 cuerdas separadas en el Plan de Usos de Terrenos se podría producir hasta dos terceras partes de la comida de los puertorriqueños y puertorriqueñas. Es posible, pero tal y como expone Nelson Álvarez Febles es necesario cambiar el pensamiento sobre la agricultura. Sugiere que, en vez de destruir los sistemas naturales para su control, es necesario complementarlos ya que los seres humanos forman parte de los ecosistemas. Uno de los problemas que los habitantes puertorriqueños enfrentan es la dieta alimentaria que no precisamente se conforma a los alimentos producidos en la Isla. Es aquí donde la industrialización entra a controlar lo que se come en Puerto Rico. Es necesario la reeducación sobre las distintas maneras de alimentación y que sobre todas las cosas favorezcan la producción local. Esto implica en que se podrá tener mejor calidad de los alimentos, por consiguiente, una dieta más saludable.

La ONU por su parte agrega que las técnicas y beneficios de la agroecología están bien establecidas, ahora toca empujar a los gobiernos para que cambien sus políticas y apoyen la transformación de la producción alimentaria. Bajo esta propuesta Puerto Rico tendría el potencial de alimentar su población y de exportar alimentos producidos localmente lo que sugiere una mayor ganancia que a su vez ayuda a la continuidad de proyectos agroecológicos en la Isla.

Cattani, Antonio David. (2009). *Diccionario de la otra economía*, Buenos Aires:Altamira.

El siguiente artículo traza la relación que existe entre el sistema cooperativo, la autogestión y la solidaridad. Según el sistema cooperativista el apoyo a la autogestión es fundamental ya que el frente a la economía tradicional se da por medio de ella. Un estudio profundo, centrando las bases sociales que han regido la sociedad por años y la

incomodidad latente de ser víctimas de un sistema que explota la clase trabajadora y la ubica en posiciones sociales que claramente no favorecen a toda la población. De esto nace el cooperativismo, de la incomodidad se crea un sistema justo para levantar la sociedad y enseñarle a crecer juntos llevando a cabo la práctica de la democracia.

Se recalca que la autogestión parte de una ambición antropológica, especulando acerca de las potencialidades infinitas abiertas al imaginario humano de ciudadanos libres del yugo de la ideología dominante. Ciertamente viene a ser un frente a la economía de mercados. El cooperativismo se orienta al bien colectivo, antes que a intereses individuales y esta basada en valores de autoayuda, autorresponsabilidad, democracia, igualdad, equidad y solidaridad. Filosóficamente el cooperativismo es un sistema, cuyo propósito consiste en transformar a través del proceso económico a los individuos involucrados en el mismo en una economía social y solidaria y un enfoque político-social. La solidaridad por su parte, aunque es un concepto moderno procura la preservación de la paz social teniendo como principal objetivo, ayudar a los pobres y su moralización. También se basa en la ayuda mutua alcanzando la autoorganización y el movimiento social a la vez. Bajo este sistema complementario, un proyecto autogestionado creado para cubrir unas bases solidarias, de bien común material y social permite que se respeten la igualdad de derecho entre todos los individuos en cuestión.

Díaz Quiñones, Arcadio. (1991). Puerto Rico. Cultura, memoria y diáspora. *Nueva Sociedad*, (116), 153-158.

Los procesos históricos de colonización han marcado hasta hoy un espacio neutro de desconfianza e identidad ya que, para Estados Unidos, Puerto Rico no se considera ni latinoamericano ni norteamericano, esto concentra el rechazo de Puerto Rico por sectores

latinoamericanos debido a prejuicios y la importancia de marcar una identidad respetable. La élite puertorriqueña a su vez sostiene estos mismos prejuicios y es intolerable la complejidad de los mezclados, se considera como un atentado a la pureza del ser. La carencia de una historia crítica en los libros e ilustraciones ha traído como consecuencia que la condición de Estado Libre Asociado cambie el discurso histórico de violencia, lucha y conquista por uno de armonía como una forma de negar la historia. Es importante recalcar que, como consecuencia de cambios políticos y legales, se les concede a los puertorriqueños la ciudadanía americana como un elemento de cohesión indispensable en la unión permanente. Para entender el entorno que nutre la migración de puertorriqueños hacia los Estados Unidos, es indispensable reconocer las consecuencias que se han dado. Por ejemplo, la nacionalidad doble con la que se le conoce a Puerto Rico, lo borrado de su historia que repercute en la cultura que es capaz de definir a su gente.

Duany, Jorge. (2003). Entre la Isla y la diáspora: Los estudios sobre la migración en Puerto Rico y la Revista de Ciencias Sociales. *Revista de Ciencias Sociales*, (12), 102-119.

Entre los estudios surgidos en 1963 sobre si la migración puertorriqueña hacia los Estados Unidos se cuestiona la manera en que ésta afecta los sistemas en la Isla. Existe el interrogante, si la migración es la solución o el problema que perjudica directa o indirectamente una sociedad. Vázquez Calzada reiteró que la emigración no es, ni puede ser, solución para el problema del desbalance entre población y recursos. Se crítica al gobierno de Puerto Rico por patrocinar el éxodo de trabajadores para reducir las tasas de crecimiento poblacional y desempleo en la Isla. En forma de habladurías se ha señalado la identidad nacional de los individuos nacidos fuera de la Isla, de los que nacieron en la

Isla y posteriormente migraron y de aquellos que viven fuera y retornan. Este estudio, en su intención de explicar la migración desde una perspectiva demográfica, antropológica, sociológica, económica e histórica también permite el enriquecimiento de la literatura y las artes. Se fomenta el debate para identificar las causas y las consecuencias de la diáspora puertorriqueña y abunda todas las perspectivas históricas en un intento de sobrellevar las problemáticas sociales que este fenómeno ha concebido.

Duany, Jorge. (2007). La nación en la diáspora: las múltiples repercusiones de la emigración puertorriqueña a Estados Unidos. *Revista de Ciencias Sociales*, (17), 118-153.

La evaluación de la circulación de personas, dinero, bienes materiales y práctica culturales entre la Isla y Estados Unidos a raíz de la migración de puertorriqueños da a conocer los cambios que han surgido desde las primeras movilizaciones. Demostrar que Puerto Rico se ha convertido en una nación transnacional, una comunidad entre dos territorios con dos lenguas y dos culturas, que repercute en las problemáticas de identidad. El artículo a través de gráficas en conjunto con el Negociado del Censo de Estados Unidos estimó en 2005 que Puerto Rico es el país caribeño con más gente que vive en el exterior. Parece curioso cómo en la Isla no se ha examinado las diversas repercusiones que la diáspora boricua ha traído hasta estos días. La ausencia de registros confiables dificulta el estudio de las personas que entran y salen de la Isla. Se demostró que desde 2005 hasta 2010 las tendencias migratorias aumentaron, se puede estimar que para los próximos años ya sea por la crisis económica o la falta de oportunidades, más gente se relocalice en el exterior. Los datos estadísticos de este estudio demuestran una manera clara sobre las movilizaciones desde sus comienzos hasta la actualidad, la

comparación de migración con otros países y las distintas crisis. Los mismos son necesarios para validar los hechos que se han mencionado anteriormente. Creo que las identidades que han surgido no son necesariamente algo negativo, sino que es parte de un proceso de cambio del cual se tiene un poco de todo.

García Canclini, Néstor. (2005). "La Cultura Extraviada en sus Definiciones", en *Diferentes, Desiguales y Desconectados. Mapas de la Interculturalidad* (pp. 29-43). Barcelona, España: Gedisa Editorial.

En este artículo célebre de Néstor García Canclini, se presenta la cultura en sus múltiples definiciones. Necesario para este proyecto es entender de qué trata la cultura y como la misma se relaciona a las demás ramas sociales y ambientales. De manera antropológica se define a la cultura como el cúmulo de conocimientos y aptitudes intelectuales y estéticas. Se hace una distinción entre civilización y cultura donde, cultura es que naturaliza la división entre lo corporal y lo mental, entre lo material y lo espiritual, y por tanto la división del trabajo entre las clases y los grupos sociales que se dedican a una u otra dimensión. De esta misma referencia se confrontan para separar los términos entre naturaleza-cultura, que se diferencia entre lo creado por el hombre de lo simplemente dado natural en el mundo. Otra confrontación lo es la sociedad-cultura, donde se concibe a la sociedad a como el conjunto de estructuras más o menos objetivas que organizan la distribución de los medios de producción y el poder entre los individuos y los grupos sociales, y que determinan las prácticas sociales, económicas y políticas. Para fines de este trabajo donde se abarcan conceptos como la cultura y de cómo esta se relaciona a la sociedad, las distinciones descritas en este artículo conforman las definiciones para comprender este tipo de procesos. De modo que no se describa al individuo y su cultura como algo meramente dado sino como un todo. Dentro de la

definición operativa, la cultura es el conjunto de los procesos sociales de significación, o, de un modo más complejo, la cultura abarca el conjunto de procesos sociales de producción, circulación y consumo de la significación en la vida social. La cultura de un individuo no se refiere solamente al sentido de la vida que se tiene en algún lugar o territorio donde se apropia de bienes materiales, sino que es una instancia simbólica donde cada grupo organiza su identidad. La cultura de un individuo no es un espacio sólido específico, sino que se lleva o traslada con la persona a dondequiera que vaya y se enfrenta a otras costumbres, idiomas, comida, etc., que forma parte de la diversidad cultural y social.

Rico
social
comu

Gordillo, Gustavo., & Méndez Jerónimo, Obed. (2013). Seguridad y Soberanía Alimentaria. *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-ax736s.pdf>

que
soc

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), abarca las diferencias existentes entre ambos conceptos y reúne los pilares en los cuales se centran. La seguridad alimentaria por su parte es un concepto neutro desde el punto de vista de correlación de fuerzas. No prejuzga sobre la concentración de poder económico en los distintos eslabones de la cadena alimentaria ni en el comercio internacional de alimentos ni en la propiedad de medios de producción clave, como la tierra o, más contemporáneamente, el acceso a la información. En cambio, la soberanía alimentaria va orientada en primer lugar a la agricultura en pequeña escala, no industrial, preferentemente orgánica, que adopta la concepción de agroecología. También apela al papel equilibrador que puede jugar un Estado democrático, y concibe que los alimentos son más que mercancías. Ambas pretenden proteger la agricultura asumiendo prácticas

alternativas que abarcan el establecimiento de políticas alimentarias que protejan los derechos humanos. Un individuo debería tener el derecho y libertad en el momento de consumir los alimentos que quiera. La realidad de las circunstancias en Puerto Rico no permite este tipo de libertad, en todo caso la importación masiva de los alimentos que se consumen sugiere una forma de control y una lucha de poderes.

Según la FAO la soberanía alimentaria se centra en alimentos para los pueblos, pone en valor a los proveedores de alimentos, localiza los sistemas alimentarios, sitúa el control a nivel local, promueve el conocimiento y las habilidades y es compatible con la naturaleza. Es esto a lo que nuevos proyectos creados en pro de la agroecología en Puerto Rico deben aspirar. Promover la armonía entre la naturaleza y los sistemas económicos, social y políticos del País. Es entre otras cosas una forma de hacer partícipe a la comunidad en dichos proyectos que no solo se resume a un mercado de consumo, sino que educa y capacita los individuos en beneficio social.

Huerta Maldonado, Pedro. (2009). *El pensamiento económico de Karl Polanyi. Notas sobre su modo de abordar el análisis económico y aportes metodológicos para el análisis socioeconómico de la realidad social*. Recuperado de http://actacientifica.servicioit.cl/biblioteca/gt/GT27/GT27_HuertaMaldonadoP.pdf

Karl Polanyi se expresa de la economía industrializada y enfatiza en el significado de economía según sus investigaciones y lo centra dentro de los modelos de escasez que se expresa en la insuficiencia de medios para satisfacer las necesidades que poseen un carácter ilimitado. Según sus investigaciones sobre el sistema económico, enfatiza en que éste actúa racionalmente maximizando, economizando y aumentando los medios para satisfacer esos fines ilimitados. Debido al control empoderado del capitalismo, las

industrias funcionan como un control del mercado para las masas con la función principal de generar bienes gananciales y arrastrando al pequeño comerciante, entre ellos los mercados autogestionados.

Fuera de proponer un imaginario económico donde la construcción social tuviese sistemas paralelos, Polanyi entendió el campo del análisis económico como un ámbito esencialmente anti estático. Esto quiere decir que la actividad económica depende principalmente movimientos estipulados por la sociedad. En el entendimiento de la realidad, supone que la sociedad cree consistencia tomando en consideración otras áreas como lo son la cultural, política y social-económica. Tomarlo las bases como un todo y partir desde ahí y consciente hacerle frente al actual sistema económico dominante.

Martínez Martínez, William. (2014). *The Puerto Rican Migration Towards the United States: Its Effects in the Economy of the Island of Puerto Rico*. (Doctoral dissertation). Recuperado de https://www.academia.edu/8733383/Propuesta_de_Tesis_La_Migración_puertorriqueña_a_los_Estados_Unidos

Las migraciones puertorriqueñas han tenido sus motivos en su época, hoy día para Puerto Rico el hecho de que la gente siga dejando la Isla se ha convertido en una práctica perjudicial. Por un lado, esto significa un problema para la economía del País ya que son menos recaudos. En cambio, muchos de los que se van, al lograr generar más envían dinero a las familias que han dejado acá, lo que puede contarse como una acción positiva. Debido a la crisis económica que afecta el país, que las corporaciones de Estados Unidos sigan reclutando profesionales hechos en Puerto Rico contribuye al déficit de cual no se ha podido salir. Esto no solo significa un problema económico, sino que en la medida en que escasean los recursos se abre paso al caos convirtiéndose en una crisis social que

también es difícil controlar. Es importante la evaluación económica relacionada a la diáspora puertorriqueña. El hecho de querer generar dinero, prosperar y crecer profesionalmente no siempre favorece a la masa, así que es necesario incluir la economía como parte esencial de las migraciones boricuas desde el comienzo.

Migración y agricultura. (2018). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Recuperado de <http://www.fao.org/faostories/article/es/c/1072962/>

Con la intención de dar a conocer las realidades de un migrante y de cómo el hecho tiene un efecto en la agricultura, este artículo expone temas de cómo la gente se desplaza tanto fuera como dentro de sus propios países. Presenta además datos estadísticos que presentan que, en 2017 el número de migrantes internacionales en todo el mundo ha alcanzado 258 millones, comparados a los 248 millones de 2015 y a los 220 millones en 2010. Pero a pesar de la percepción del público, la mayor parte de los migrantes -alrededor de 763 millones según las últimas estimaciones-, se desplazan dentro de sus propios países a otras ciudades o localidades rurales. La migración es parte de los cambios sociales y desarrollo de un país, es la búsqueda de mejores condiciones de vida. El artículo marca las diferencias entre aquellos que migran a otros países y los que emigran dentro de sus propios países. “En el país de destino, los migrantes aportan su fuerza de trabajo y un variado conjunto de habilidades y conocimientos. En el país de origen, la migración puede reducir la presión sobre los recursos naturales y fomentar un reparto más eficiente del trabajo rural. Los grupos de la diáspora y los migrantes retornados ayudan también a las áreas rurales a través de inversiones, habilidades y transferencias de tecnología, conocimientos y redes sociales.” Se propone además

aprovechar el potencial de la migración para el desarrollo de rural. La agricultura es una ventana para el acceso de múltiples empleos, es una oportunidad para la creación de negocios y permite la expansión de cultivos que sirven para alimentar gran parte de la población de un País. El desarrollo en la agricultura conformaría una de las razones principales para que la migración sea una elección y no una obligación.

Ortíz Cuadra, Cruz Miguel (2006). *Puerto Rico en la olla: ¿Somos aún lo que comemos?* Ed. Doce Calles, Madrid.

En este libro se intenta llevar de manera histórica la relación entre comida e identidad que ha formado lo que es hoy parte de la cultura puertorriqueña. Se alude directamente a lo que la sociedad puertorriqueña cree que es su comida típica. Se presenta una lista de alimentos con su historia de cómo y cuándo llegaron a estar en la lista de comidas que dan referencia a la identidad puertorriqueña. Cruz Ortiz citando a Massimo Montanari recalca que, “el hombre es lo que come: ... pero no menos verdadero es lo contrario, el hombre come lo que es: sus propios valores, sus propias opciones, su propia cultura.” Si bien es cierto que, la cultura e identidad de un individuo se nutre de muchos varios componentes históricos que pueden identificar el lugar de procedencia por lo que come y se relaciona.

Tal y como menciona Cruz Ortiz en su ensayo, lo que se pretende con él es a ayudar a deducir varias respuestas a las preguntas de por qué se comía lo que comía, qué se come aún de antaño, y dónde se observan los cambios y las permanencias en la cultura culinaria y en la cocina puertorriqueña contemporánea. Se puede decir que, en Puerto Rico existe actualmente una cultura culinaria variada y extensa y que los platos típicos son constantemente el espejo de la comida que se ha consumido a través del tiempo

agregándoles matices de colores y sabores de otras culturas. La sociedad va cambiando sus hábitos alimentarios mientras se va permitiendo el acceso a otros ingredientes de otros orígenes y puede que a propósito se van adaptando la cultura culinaria que define la identidad puertorriqueña.

Polanyi, Karl. (2007). Las sociedades y los sistemas económicos. *La gran transformación: los orígenes políticos de nuestro tiempo* (pp. 91-104). Buenos Aires: Fondo de la Cultura Económica.

El sistema de mercado posee unos supuestos que rigen el sistema. Karl Polanyi los menciona y profundiza sobre ellos. Recalca y explica que la economía de mercado es un sistema autorregulado, que está dirigida por los precios del mercado y nada más. Ciertamente, ninguna sociedad podría sobrevivir una época sin un sistema económico como este, pero se menciona que antes de este tiempo ni al principio de la construcción social existía un sistema económico dominado por la economía de mercados. Según Adam Smith, la división del trabajo en una sociedad dependía de la existencia de mercados o de la propensión del hombre de intercambiar una cosa por otra. Dentro de la investigación histórica y antropológica se descubrió que la economía humana está sumergida en las relaciones sociales de los hombres, que el hombre no actúa para salvaguardar sus intereses individuales en la posesión de bienes materiales, sino para salvaguardar su posición social, sus derechos sociales y sus activos sociales.

Karl Polanyi muestra un sistema económico que ha dominado por años y que incluso se puede decir que todavía juega un papel importante en la economía actual. El control de la sociedad en gran parte se rige por los sistemas políticos y económicos, leyes e impuestos que controlan las clases sociales a las que se encasilla y se dividen los grupos

sociales. En un sistema poderosamente capitalista un ser humano es importante la fuerza de trabajo, se resume en poseer riquezas materiales para posicionarse en un alto nivel social que facilita el respeto y las conexiones de los grandes intereses. La regulación de las riquezas viene a ser la fuente principal de división en la sociedad, la explotación y la irregular repartición de bienes materiales asegurando que solo unos pocos tengan el poder dominante. Cabe mencionar, que actualmente esta es una parte del sistema económico tradicional, existen otros sistemas que le hacen frente al dominante y que han permanecido firmes dentro de sus plataformas como lo es el sistema cooperativo.

Puerto Rico Is Sowing A New Generation Of Small Farmers. (2015). *National Public Radio, Inc.* Recuperado de <https://www.npr.org/people/2100171/greg-allen>

En Puerto Rico se ha levantado una nueva generación de pequeños agricultores, si bien es cierto que el hecho de ser una isla tropical promueve el clima adecuado para producir una variable extensión de cultivos, la realidad es que en la isla se produce muy poco de sus propios alimentos. Las décadas de industrialización han provocado que un 80% de los alimentos sean importados desde los territorios estadounidenses. Lamentablemente esta sigue siendo la realidad alimentaria del país, pero internamente la sede de pequeños agricultores, la creación de mercados agrícolas locales y la educación sobre nuevas prácticas en la agricultura alternativa está cambiando poco a poco las formas de consumo alimentario. Dalma Cartagena quien ofrece cursos de agroecología en una escuela elemental de Orocovis, comparte con sus estudiantes prácticas de cultivo las cuales incluyen habichuelas, lechuga y rábanos. Dentro de las actividades agroecológicas se incluye la composta compuesta por desechos orgánicos y material natural como hojas, ramas, insectos, entre otros.

Se explica que luego de la segunda guerra mundial la agricultura fue echada a un lado y se influenciaron a los niños a estudiar ingeniería o medicina, ya que la agricultura era catalogada para la gente que no tenía otra cosa que hacer. Luego de dichos sucesos, Puerto Rico experimenta hoy una agricultura variada gracias a los hombres y mujeres que creen en una mejor forma de sustentar un país a través de su agricultura. La historia de la maestra Cartagena es una de las muchas otras que vale la pena mencionar. Tara Rodríguez propietaria del Departamento de la comida, un restaurante donde el menú se basa en las cosechas locales disponibles por temporada o como el agricultor orgánico Ricky Cruz Ortiz. Este estudió ingeniería, pero luego volvió para estudiar horticultura y hoy por hoy cultiva vegetales, plantas y hierbas aromáticas lo cual le da para suplir a los mejores restaurantes de Puerto Rico. Ejemplos como estos demuestran una vez más que la Isla tiene la capacidad para suplir gran parte de los alimentos que consume de una manera ecológica y libre de contaminantes.

Rodríguez Ramos, Reniel. (15 de diciembre de 2011). Los orígenes de la agricultura
Enciclopedia de Puerto Rico. Recuperado de
<https://enciclopediapr.org/encyclopedia/los-origenes-de-la-agricultura/>

En una visión más amplia sobre la agricultura, esta lectura expone estudios recientes en cuanto al tema. Se postula la teoría de que la agricultura fue el resultado de la expansión cultural saladoide que ocurrió cerca del año 500 a.C. En los años noventa se desarrolla otra hipótesis que apunta y encuentra evidencia de que las poblaciones arcaicas desarrollaron estrategias básicas de cultivo de productos oriundos de la América continental como el aguacate y la zamia, una planta endémica antillana. Estudios recientes se enfocaron en el análisis de instrumentos de piedra y los residuos de almidón, se emplearon guijarros relacionados relacionado con la presencia de productos agrícolas

como el maíz, el frijol, la yuca y la batata, entre otros. Se intentaba determinar qué tipos de alimentos se procesaban en el guijarro y si el aspecto afacetado de este estaba vinculado a dicho uso. La hipótesis se sustentó luego con los estudios de gránulos de almidón presentes en los recuperados de los yacimientos arcaicos de Maruca y Puerto Ferro, en Puerto Rico y Vieques, respectivamente. En los resultados obtenidos se evidencia, por primera vez y de manera directa, que en efecto los arcaicos procesaban plantas domésticas y productos de cultivo foráneos. Reniel Rodríguez Ramos documenta los datos disponibles que señalan que, durante los periodos iniciales de la migración hacia las Antillas, los arcaicos ya tenían contacto con estos productos. También sugieren que hubo interacción entre los arcaicos y otras culturas indoamericanas que permitieron la difusión de las técnicas de cultivo. Éste como otros estudios a través del tiempo prueban la antigüedad de las prácticas en la agricultura. Muchas de ellas obsoletas gracias a la industrialización masiva de los cultivos. Se puede afirmar también que dichas prácticas no iban más allá de utilizar los mismos recursos naturales dados de la misma forma.

7. Precedentes

Existen diversos festivales culinarios alrededor del mundo que se presentan anualmente, muchos de ellos bajo el concepto de *"Farm to Table"* en apoyo al trabajo de los agricultores locales. Se conectan con la comunidad a través de un magno evento con el propósito de que se conozcan los frutos de origen, aquellos que se cultivan por temporada en un territorio determinado. El proyecto descrito en este informe llamado *"Pesto Rico"* es una mezcla de ciertas propuestas que actualmente se dan en varios países y estados en el mundo con énfasis en promover la agricultura ecológica de Puerto Rico.

El proyecto *"Pesto Rico"* se basa principalmente en la trayectoria del chef y empresario puertorriqueño Ventura Vivoni Rivera. El mismo se maneja como *host* del programa "Travesías con Sabor" lo cual se compone de visitar las fincas locales y cocinar en ellas con los productos que estas producen. Se promueve el negocio, la agricultura y los productos locales. Recientemente se adentró en el mundo empresario con la creación de su propio producto llamado *"Chulería en Pote"*. Se compone de una mezcla equilibrada de especias que funcionan como un adobo personalizado el cual también promociona en el programa en la preparación de las recetas. En el caso del proyecto que se propone aquí, *"Pesto Rico"* sería la línea de producto de una chef en formación, por lo que se refiere a mi persona. Ambos proyectos se diferencian en el modo de operación, aunque se contribuye con la promoción del consumo de productos locales, pero *"Pesto Rico"* no pretende tener un programa para enseñar o preparar recetas, sino que, a corto plazo reuniría en un evento a un público limitado para compartir creaciones culinarias donde el pesto será el ingrediente principal. Con el tiempo dicho evento se pretende hacer continuamente ya que la línea de las salsas no serán las mismas, sino que cambiarán

según los productos de temporada así que, es importante la promoción del producto y qué mejor que con un evento/festival para mostrar las nuevas creaciones.

El negocio del chef Jake Bickelhaupt, fundador del restaurante “42 Grams” en Chicago comenzó en la cocina de su apartamento donde él y su esposa invitaron a un grupo limitado de personas desconocidas para brindarles una experiencia culinaria clandestina. Tanto funcionó que recibieron más y más grupos hasta que el espacio se les hizo pequeño y tomaron la decisión de abrir un restaurante con el mismo concepto hogareño. Una cocina y las personas sentadas alrededor viendo cómo se preparan todos los alimentos que se les servirían. Entre tanto, se conserva en esta propuesta la iniciativa de ofrecer una oferta culinaria a un grupo limitado de personas, pero “Pesto Rico” no planea convertirse en restaurante. Tampoco se trata de mostrar habilidades culinarias en su totalidad sino de opciones de platos con los alimentos de temporadas producidos localmente con las diferentes salsas disponibles al momento. La misión es impulsar el crecimiento agroecológico en Puerto Rico, promover la producción y cultivo local y disminuir el consumo excesivo de alimentos extranjeros.

Otro proyecto muy bien establecido actualmente es el Blue Hill Farm del chef Dan Barber. Éste estableció tres restaurantes situados en New York, todos llamados Blue Hill. Blue Hill Farm situada en Massachusetts le supe los alimentos a los restaurantes los cuales se caracterizan por ser “*fine dining*”. El chef Barber pretende en cada una de las creaciones culinarias mostrarles a sus clientes la granja. Desde servir los vegetales crudos hasta la elaboración de un plato. Promueve el consumo relacionado a los alimentos de temporada como también las prácticas agroecológicas. Tiene el concepto de negocio ideal donde fiel a sus prácticas agroecológicas establece sus restaurantes bajo el apoyo de su

propio mercado agrícola y ecológico. A diferencia del proyecto que se propone en este informe, "*Pesto Rico*" no va dirigido a ser restaurante, pero se establece bajo las prácticas agroecológicas y se propone a largo plazo obtener algún terreno o espacio para promover el uso de sus propios cultivos.

"*Pesto Rico*" va dirigido a ser un tipo de evento culinario donde participarán chefs, cocineros y cocineras que ofrezcan sus platos con productos locales cultivados y tratados de la mejor forma y sobre todo que, dichos platos se preparen con el ingrediente principal que será la línea de salsas pesto disponibles según la temporada. Alrededor del mundo existen muchos eventos culinarios, pero no todos están establecidos bajo el concepto agroecológico. Es por esto que, este proyecto se compara con los eventos culinarios bajo el concepto de "*Farm to Table*". Uno de estos es el Farm to Table Mazatlán en México, evento al aire libre en los alrededores de una granja orgánica donde se ofrece una cena de ocho cursos. Los mismos se preparan con alimentos orgánicos, cultivos agroecológicos y de temporada de los diferentes huertos y granjas de Mazatlán. Otro festival culinario bajo el mismo concepto de "*Farm to Table*" lo es el "*Round Tables*" en Israel, donde participan chefs de distintas partes del mundo no para competir sino a cocinar. El propósito es elaborar platos utilizando los productos locales de Israel independientemente el origen de los chefs participantes. Cabe destacar que, alrededor de este evento existen interrogantes sobre el hecho de cómo un chef o cocinero bajo el concepto de "*Farm to Table*" en su país de origen puede cocinar en otra región utilizando productos de temporada que no conoce a lo que el chef co-encargado del evento Yonathan Roshfeld contesta, "no puedes ser un buen cocinero si no puedes llevar tus sartenes a otro lugar". De igual forma el anual Farm to Table Festival Boschendal en

Sudáfrica, celebra la producción natural y artesanal compartiendo la pasión por los alimentos ecológicos de los agricultores, presentando los vinos locales y las preparaciones de los chefs con los productos locales y naturales de la granja en Boschendal. “*Pesto Rico*” vendría siendo una mezcla de ideas entre una experiencia culinaria y la promoción del consumo local y ecológico. Claramente este proyecto se ajusta a la realidad agrícola del País sin hacer mayor énfasis en las limitaciones, sino en las posibilidades para presentar opciones ecoamigables conformes a la dieta puertorriqueña.

Por último, pero no menos importante ubicado en el Viejo San Juan Puerto Rico se encuentra el negocio Spicy Caribee. Esta empresa local se especializa en salsas picantes y dulces, mermeladas tropicales, sofrito, especias, café entre otros. Han estado vigentes en el mercado desde hace veintiocho años, cuentan con su establecimiento como también su página web la cual les permite hacer envíos a todas partes del mundo. *Pesto Rico* pretende servirle al público los mejores productos locales tal cual lo ha hecho Spicy Caribee a lo largo de los años como también aspira a crear su propia venta online a través de una página web como medida de expansión al mercado. Sin duda ambos negocios se diferencian en la creación de sus productos. *Pesto Rico* trata sobre salsa pesto con frutas y vegetales tropicales de temporada cultivadas en la isla mientras que Spicy Caribee ofrece su producto para otros gustos, pero ambos se asemejan en la manera de crear y llevar el producto al mercado local. Tal y como lo ha hecho Spicy Caribee, *Pesto Rico* promoverá la compra y venta de productos locales teniendo en consideración principalmente a los pequeños agricultores y agricultoras del país.

8. Resultados

Para este proyecto se concentró una recopilación de datos sobre el mercado del pesto en Puerto Rico. Se ha visto un incremento de opciones para satisfacer las necesidades alimentarias de la población más aún cuando la misma han cambiado potencialmente entre grupos. Al proponerse un mercado de producto es necesario conocer cuán viable costo-efectivo puede ser la empresa que se pretende formular, así como también se ha comercializado el producto en la isla. *Pesto Rico* no se limita a un grupo determinado, sino que pretende ofrecer su producto a toda la población de interés en Puerto Rico, pero para su establecimiento en cuanto a espacio las opciones principales son el sur y el área metropolitana de la isla.

La tabla 1 describe el mercado de salsa pesto en los comercios tradicionales. En la tabla 2 se desglosa el mercado local de salsa pesto que se encontraron en el area metro y sur de la isla. Por otro lado, en la tabla 3 se proporcionan datos de los posibles suplidores encontrados que podría satisfacer *Pesto Rico* el ingredient principal para la creación de las salsas. Por último, la tabla 4 se presenta una agenda de visitas a los mercados tradionales, locales e independientes necesarias para la recopilación de datos que se exponen a continuación.

Tabla 1: Mercado Tradicional Comercial

Tienda	Marca	Variedad	Tamaño	Precio
Walmart	Prego	Albahaca	8oz	2.88
	Sam's Choice	Albahaca/Dried Tomatoes	190g	4.43
	Alessi	Albahaca	3.5oz	3.49
Econo	Prego	Albahaca	8oz	3.99

	Alessi	Albahaca	3.5oz	3.49
Sam's	Member's Mark	Albahaca	22oz	7.98

Tabla 2: Mercado Local

Mercado	Marca	Variedad	Tamaño	Precio
Finca Colibri	Finca Colibri	Albahaca	4oz	4.00
La Bodega	La Bodega	Albahaca	8oz	8.00
Del Patio	Del Patio	Albahaca/Dried Tomatoes	8oz	8.00

Tabla 3: Posibles Suplidores Agroecológicos

Suplidor	Pueblo
Finca Colibri	Yauco
Desde mi Huerto	Isabela
Estancia Verde Luz	Ciales
Proyetco Agroecológico El Josco Bravo	Toa Alta
Finca El Reverdecer	Ponce

Tabla 4: Agenda de Visitas

Fecha	Mercado Local	Total
03/marzo/18	Mercado Agrícola Natural de Ponce	5
10/marzo/18		
15/marzo/18		
17/marzo/18		
18/marzo/18		
07/abril/18	ElBastión	1
20/mayo/18	Mercado Orgánico Madre Tierra	1

Es por esto que se visitaron los mercados agrícolas locales y comerciales que componen estas áreas. Se preparó una agenda de visitas a los mercados agrícolas locales ya que no siempre están abiertos o disponibles todos los días. El periodo de recogimiento de datos a través de visitas a los mercados se produjo entre el mes de marzo hasta mayo tal y como se detalla en la tabla 4. La misión principal de las visitas fue buscar qué

proyectos independientes habían incorporado la salsa pesto como parte de sus opciones para el mercado ya que los comercios tradicionales como Supermercados Econo y Walmart habían comenzado la venta de este producto de marcas extranjeras. Cabe destacar la diferencia en los precios de las salsas en comercios tradicionales y los mercados agrícolas locales. Es necesario tomar en consideración sus diferencias a la hora de comparar precios por ejemplo, la frescura del producto y la manera en la que fue creado. **Ver tabla 1.**

Después de varias visitas a los mercados agrícolas locales del sur y el área metropolitana se encontró que, Finca Colibri la cual vende sus productos en el Mercado Agrícola Natural de Ponce y en el Mercado Orgánico Madre Tierra, lleva y promueve con regularidad salsa pesto hecha por ellos, pero que aún no tiene una marca. La Bodega es un comercio independiente que además de tener su propia salsa pesto promueve la venta de mermeladas hechas por ellos también. Los productos de La Bodega se pueden conseguir en el Bazar Agrícola de San Patricio como en varios festivales o ferias que se presenten mayormente en San Juan. Por otro lado, Del Patio es un proyecto independiente que se promociona a través de su página web. Este negocio ubicado en el área de San Juan se especializa en hacer salsas pesto de albahaca y otra con *sun dried tomatoes*. El mismo solo hace entregas a domicilio, pero la gente puede hacer la compra por internet. De todos los negocios locales que se pudieron encontrar solo Del Patio tiene dos opciones de salsa pesto. Estas únicas marcas y/ó establecimientos son los únicos que se encontraron en las visitas a los mercados agrícolas de Ponce y San Juan además de la búsqueda cibernética e información desde el contacto con los mercados. Se encontró también que algunos propietarios de fincas, huertos y demás de vez en cuando hacen salsa

pesto y lo venden en los festivales y mercados agrícolas, sin motivo alguno de establecer un negocio dirigido al mercado de salsa pesto.

Pesto Rico pretende ser un negocio independiente dirigido al mercado de salsas pesto en Puerto Rico que a su vez se encamina a tener su propio espacio de huerto para poder suplir la demanda principal de la salsa la cual es la albahaca. Como parte de la creación de esta empresa de producto se sugiere que los ingredientes principales sean locales y en la versión de salsas tropicales se necesitará opciones que puedan suplir los productos para la empresa no solo de frutas y vegetales tropicales y de temporada sino también de albahaca según requiera el negocio. Como parte de la misión de *Pesto Rico* será promover el comercio y la agricultura ecológica local, y otra de las razones principales de las visitas en agenda a los mercados agrícolas locales fue buscar posibles suplidores que pudieran satisfacer la necesidad principal de albahaca según se necesite. Se encontraron cinco fincas que bien podrían cubrir la necesidad de productos requeridos para el negocio de *Pesto Rico*. **Ver tabla 3.** La importancia de crear alianzas con varias fincas alrededor de Puerto Rico enriquece la calidad no solo de la agricultura de la isla sino que crea una red de apoyo y solidaridad entre propietarios de negocio, fincas y sobre todo contribuye al crecimiento del pequeño comerciante en Puerto Rico.

9. Conclusión

Con el fin de proponer una empresa de producto conocido a través de este proyecto como *Pesto Rico*, la misión principal consistió en la búsqueda de negocios, marcas y variedad de salsas pesto en el área norte y sur de la isla. Después de varias visitas a los mercados agrícolas locales y tradicionales se detectó una esporádica venta de este producto. Se puede decir que aunque hay muy poca visibilidad del pesto, sigue siendo el tiempo en el que más se ha visto. Debido a los cambios constantes que ha tenido la manera de alimentarse hoy día les ha abierto paso a más opciones al mercado para satisfacer las diferentes necesidades alimentarias. La realidad es que a medida que se ha popularizado la salsa pesto el público la sigue consumiendo cada vez con más frecuencia. A diferencia de los mercados tradicionales, los vendedores en los mercados agrícolas locales poseen menos cantidad de recursos para hacer grandes cantidades de salsa para vender a gran escala. Sin embargo, los que preparan lo venden ya que los grupos que asisten a este tipo de mercados en su mayoría van en busca de cosas específicas ya que estos son bastante limitados, pero en crecimiento.

Concientemente de que en Puerto Rico no existe un mercado fuerte a gran escala sobre salsas pesto, el proyecto que se propone aquí pretende ser un negocio pionero en esta línea y sobre todos los factores ecológicamente sustentable. De este modo, se pensó adaptar la salsa pesto al clima tropical de la isla y fusionar la receta original de la salsa con frutas y vegetales sembrados y cosechados dependiendo la temporada que se produzca en Puerto Rico. *Pesto Rico* no se limitará a la receta tradicional como tampoco pretende ser la competencia directa de estos pequeños comerciantes que tienen sus salsas pesto en el mercado ya que la empresa que se propone aquí ofrece otro tipo de producto.

Tras detectarse espacio en el mercado sobre un producto que va tomando popularidad la idea de adaptarlo al espacio donde se llevará a cabo el proceso creativo de la salsa es total y necesaria no solo por el modelo económico que se pretende utilizar sino que servirá para el desarrollo social y gastronómico del país. *Pesto Rico* pretende ser un emprendimiento de la economía solidaria porque fuera de un interés lucrativo e individual esta empresa tendrá un compromiso social cultural. Este negocio se regirá bajo la definición de emprendimientos económicos solidarios que abarcan diversas modalidades de organización económica, originadas en la libre asociación de los trabajadores, con base en principios de autogestión, cooperación, eficiencia y viabilidad (Gaiger, 2003).

Con esta investigación se probó que el área sur especialmente Juana Díaz y Ponce es el lugar donde se pretende establecer *Pesto Rico*, carece de una gran variedad de opciones gastronómicas que ya existen en San Juan y pueblos adyacentes. Los grupos se dividen en varios mercados agrícolas locales en el área metropolitana que así mismo abren al público en diferentes días de la semana por lo que se tiene más oportunidades y opciones para obtener los productos. En cambio en el área sur la gente que esté en busca de productos agroecológicos y locales tiene que esperar hasta el sábado en el Mercado Agrícola Natural de Ponce. La realidad es que los productos no dan abasto para los grupos que se dan cita en el mercado ya que la cantidad de vendedores es mínima por lo tanto la mercancía tampoco es generosa sino que suele ser muy selectiva. En las visitas constantes que acostumbraba a dar al mercado sin importar lo temprano que fuera cada que preguntaba en las mesas por la albahaca o el pesto ya estaba vendido. Debido a que estos propietarios de huertos y fincas no acostumbran a sembrar gran cantidad de

albahaca y tampoco preparan salsas pesto. Aquellos que esporádicamente poseen albahaca y pesto lo anuncian por sus páginas web donde la gente puede comunicarse con ellos, separar el producto e ir a buscarlo al mercado. Así que es sumamente difícil encontrarlo y más si no existe otro mercado parecido en el área que ayude a suplir la necesidad.

Tomando en consideración que existe una necesidad del producto presentado tanto a nivel local como importado, pero a su vez se reconoce que, a diferencia de años pasados donde este tipo de mercado local y agroecológico casi había desaparecido es ahora cuando se está levantado tanto la agricultura del país como la variedad y la creatividad de productos traídos por la fuerza laboral de los pequeños comerciantes. La participación de la comunidad en la agricultura le hace justicia social y económico a Puerto Rico. Parte de la responsabilidad de atender y proteger el recurso de la tierra en el país ya que este nos suple las necesidades básicas más importantes para vivir. *Pesto Rico* va encaminado a ser un producto viable y solidario que respetará el bienestar ambiental, social y económico.

Pesto Rico cuenta con la oportunidad para establecerse en el mercado empresarial porque claramente se ha reconocido una necesidad, un momento de crecimiento y expansión de opciones alimentarias y un interés por la agricultura ecológica en Puerto Rico. Este proyecto se compone de una serie de inquietudes como la de suplir la necesidad de un producto en crecimiento en el mercado, pero escaso. También el deseo de contribuir a la agricultura ecológica en la isla, fortalecer la red de apoyo entre propietarios de fincas y el mercado local. Por último, pero no menos importante contribuir en la creatividad gastronómica del país y que esto sirva como experiencia

dentro de la formación culinaria personal en proceso. “Necesitamos experimentar, vivir, familiarizarnos con las experiencias para creelas ciertas.” (Williams, 1995).

10. Bibliografía

- Acosta Bel, Edna. (2014). Diáspora Puertorriqueña en Estados Unidos. *Enciclopedia de Puerto Rico*. Recuperado de http://www.encyclopediapr.org/esp/print_version.cfm?ref=06082951
- Álvarez Febles, Nelson. (18 de noviembre de 2011). Apuntes sobre la historia de la agricultura. *80 grados*. Recuperado de <http://www.80grados.net/apuntes-sobre-la-historia-de-la-agricultura-y-la-alimentacion/>
- Álvarez Febles, Nelson. (27 de enero de 2012). La agricultura ecológica puede producir alimentos para Puerto Rico. *80 grados*. Recuperado de <http://www.80grados.net/la-agricultura-ecologica-puede-producir-alimentos-para-puerto-rico/>
- Álvarez Febles, Nelson. (23 de marzo de 2012). Agroecología, hermana académica de la agricultura ecológica. *80 grados*. Recuperado de <http://www.80grados.net/la-agroecologia-hermana-academica-de-la-agricultura-ecologica/>
- Álvarez Febles, Nelson. (20 de junio de 2014). Cara a cara dos modelos: el agroindustrial y el agroecológico, ¿cuál debe ser nuestra ruta? *80 grados*. Recuperado de <http://www.80grados.net/cara-a-cara-dos-modelos-el-agroindustrial-y-el-agroecologico-cual-debe-ser-nuestra-ruta/>
- Álvarez Febles, Nelson. (19 de diciembre de 2014). Agroecología Campesina. *80 grado*. Recuperado de <http://www.80grados.net/agroecologia-campesina/>
- Álvarez Febles, Nelson. (31 de diciembre de 2015). Agricultura ecológica en el Simposio sobre Usos de Terreno. *80 grados*. Recuperado de <http://www.80grados.net/agricultura-ecologica-en-el-simposio-sobre-usos-de-terrenos/>
- Blue Hill Farm. (2018). *Blue Hill New York City*. Recuperado de <https://www.bluehillfarm.com/dine/new-york>
- Boschendal. (2016, April, 23-24). Farm to Table Festival, Recuperado de <http://www.boschendal.com/blog/article/farm-to-table-festival#.WpIE-qtOLzJ>
- Cattani Antonio David. (2003). *La otra economía*. Argentina: Altamira.
- Cattani, Antonio David. (2009). *Diccionario de la otra economía*, Buenos Aires:Altamira.
- Desinformémonos. (2018). *Monocultura: la expansión de los monocultivos en América Latina*. Recuperado de <https://desinformemonos.org/monocultura-la-expansion-de-los-monocultivos-en-america-latina/?plataform=hootsuite>
- Díaz Quiñones, Arcadio. (1991). Puerto Rico. Cultura, memoria y diáspora. *Nueva Sociedad*, (116), 153-158.

- Duany, Jorge. (2003). Entre la Isla y la diáspora: Los estudios sobre la migración en Puerto Rico y la Revista de Ciencias Sociales. *Revista de Ciencias Sociales*, (12), 102-119.
- Duany, Jorge. (2007). La nación en la diáspora: las múltiples repercusiones de la emigración puertorriqueña a Estados Unidos. *Revista de Ciencias Sociales*, (17), 118-153.
- García Canclini, Néstor. (2005). "La Cultura Extraviada en sus Definiciones", en Diferentes, Desiguales y Desconectados. *Mapas de la Interculturalidad* (pp. 29-43). Barcelona, España: Gedisa Editorial.
- Gordillo, Gustavo., & Méndez Jerónimo, Obed. (2013). Seguridad y Soberanía Alimentaria. *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-ax736s.pdf>
- Gourmet de Mexico. (2018). *Farm to table Mazatlán. Un festín para celebrar lo orgánico*. Recuperado de <http://gourmetdemexico.com.mx/farm-table-mazatlan-un-festin-para-celebrar-lo-organico>
- Huerta Maldonado, Pedro. (2009). *El pensamiento económico de Karl Polanyi. Notas sobre su modo de abordar el análisis económico y aportes metodológicos para el análisis socioeconómico de la realidad social*. Recuperado de http://actacientifica.servicioit.cl/biblioteca/gt/GT27/GT27_HuertaMaldonadoP.pdf
- Laville, Jean Louis. (2009). Solidaridad. *Diccionario de la otra economía* (pp. 350-355). Buenos Aires: Altamira.
- Martínez Martínez, William. (2014). *The Puerto Rican Migration Towards the United States: Its Effects in the Economy of the Island of Puerto Rico*. (Doctoral dissertation). Recuperado de https://www.academia.edu/8733383/Propuesta_de_Tesis_La_Migraci3n_puertorriquea_a_los_Estados_Unidos
- Migración y agricultura. (2018). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Recuperado de <http://www.fao.org/faostories/article/es/c/1072962/>
- Moscoso, Francisco (2001). *Agricultura y sociedad en Puerto Rico, siglos 16 al 18: Un acercamiento desde la historia*, Instituto de Cultura Puertorriqueña, San Juan.
- Mothé, Daniel. (2009). Autogestión. *Diccionario de la otra economía* (pp. 42-48). Buenos Aires: Altamira.

- Nieves Rosa, Mayra. (2011). *Estrategias de gestión cultural para la promoción de la agricultura ecológica en Puerto Rico* (Tesis de maestría). Universidad de Puerto Rico recinto de Río Piedras, Puerto Rico.
- Ortíz Cuadra, Cruz Miguel (2006). *Puerto Rico en la olla: ¿Somos aún lo que comemos?* Ed. Doce Calles, Madrid.
- Polanyi, Karl. (2007). Las sociedades y los sistemas económicos. *La gran transformación: los orígenes políticos de nuestro tiempo* (pp. 91-104). Buenos Aires: Fondo de la Cultura Económica.
- Puerto Rico Is Sowing A New Generation Of Small Farmers. (2015). *National Public Radio, Inc.* Recuperado de <https://www.npr.org/people/2100171/greg-allen>
- Rodríguez Ramos, Reniel. (15 de diciembre de 2011). Los orígenes de la agricultura *Enciclopedia de Puerto Rico*. Recuperado de <https://enciclopediapr.org/encyclopedia/los-origenes-de-la-agricultura/>
- Roeper, Richar. (26 de enero de 2018). No modesty on the menu for Uptown chef profiled painfully raw '42 Grams'. *Chicago SunTimes*. Recuperado de <https://chicago.suntimes.com/entertainment/no-modesty-on-the-menu-for-uptown-chef-profiled-in-painfully-raw-42-grams/>
- Steinberg, Jessica. (6 de septiembre de 2017). A feast of culinary options at Israel's third-annual Round Tables. *The Times of Israel*. Recuperado de <https://www.timesofisrael.com/a-feast-of-culinary-options-at-israels-third-annual-round-tables/>
- Vuotto, Mirtha. (2009). Cooperativismo. *Diccionario de la otra economía* (pp. 105-113). Buenos Aires: Altamira.
- Williams, R. (1995). *The Sociology of Culture*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Yukon Culinary Festival. (2018). *Amazing culinary events*. Recuperado de <http://www.yukonculinary.ca>

11. Anexos

11.1 Plan de Negocio

I. Carta al prestamista

Estimado(a) prestamista:

El negocio que se propone establecer y que se describe a continuación es un negocio basado en gastronomía sostenible. Esta empresa se dedicará al servicio gastronómico con énfasis en la elaboración de salsas pesto, compra y venta de productos locales y el establecimiento de un huerto que haga del negocio uno autónomo y sustentable. El negocio se organizará bajo la Ley de Corporaciones. La dueña y administradora de este negocio será Jennifer Meletiche Gastón. Posee sobre 3 años de experiencia en el campo de la Gestión y Administración.

Me refiero a usted para solicitar financiamiento de \$20,000. Los fondos serán utilizados para la compra de materiales y equipos necesarios, estrategias de mercadeo y renta de local por un término de 5 años.

Pesto Rico estará ubicado frente a la plaza de Juana Díaz, calle Comercio 00795, justo al lado de la alcaldía del mismo pueblo. Este local cuenta con un cocina, salón comedor y patio al aire libre (700 pies), todos de amplio espacio, estacionamiento y fácil acceso. El interés de ubicar el negocio en la calle Comercio de Juana Díaz es porque además del flujo de personas durante la semana debido a los comercios, compromisos laborales, diligencias y escuelas, Juana Díaz es el pueblo en donde he vivido toda mi vida. Reconozco que no existe actualmente ninguna oferta gastronómica parecida a la que pretendo implementar. Cabe destacar las visitas frecuentes a los negocios establecidos en el pueblo de los cuales conozco a varios de los patronos. Juana Díaz se destaca por ser un pueblo para la comunidad donde la gente se conoce y actualmente me han brindado su apoyo cada cuando preparo y tengo a la venta algunos productos como salsas, comidas y vinagretas, por lo que la cocina en donde las trabajo va quedando cada vez más pequeña. También he trabajado en cocinas de los negocios de los cuales en su mayoría conozco sus propietarios.

En Puerto Rico se está desarrollando un movimiento gastronómico basado en la compra y venta de productos orgánicos y locales; cada vez son más las personas interesadas en ser parte de forma directa o indirecta de la producción local. Sin embargo, es un movimiento que está proliferando más en el área norte y oeste de Puerto Rico. Es por esto, que pretendo implementar la idea de la gastronomía sostenible en Juana Díaz -pueblo del área sur- para así colaborar con el crecimiento de la oferta en áreas adyacentes que no cuentan con diversas opciones locales, saludables y ecológicas.

Haremos llegar la documentación legal y administrativa de la empresa en formación *Pesto Rico*, de acuerdo con las normas establecidas. De la misma manera adjunto a la presente le hacemos llegar la información previa y de contacto sobre la dueña y administradora de este negocio.

Con este motivo, tenemos el agrado de saludarles con nuestra mayor atención.

Jennifer Meletiche Gastón
Gestora Cultural
Asociada y Administradora
Empresa Pesto Rico
(246) 763- 7987

Cordialmente,

Jennifer Meletiche Gastón

II. Resumen ejecutivo

Jennifer Meletiche Gastón posee sobre tres años de experiencia en el campo de la Gestión y Administración Cultural. Además, Jennifer Meletiche Gastón cuenta con dos años de experiencia en el campo de las artes culinarias. Deseo iniciar mi propia empresa integrando mi *expertise* y estudio en el ámbito de la Gestión y Administración Cultural a través de la creación de la empresa *Pesto Rico* en el municipio de Juana Díaz.

El pueblo de Juana Díaz se ha destacado en los últimos años por ser una comunidad con personas emprendedoras, sin embargo, tengo la certeza que mucho de los negocios que se desarrollan carecen de cierta creatividad y enfoque. Entonces, se implementan muchos negocios que ofrecen una misma idea u oferta. Por otro lado, Juana Díaz se destaca por ser uno de los pueblos más comprometidos con los jóvenes que nutren a la comunidad de experiencias culturales para el disfrute de todos. Además, es un municipio que se encuentra en un creciente desarrollo económico y urbano. Sin embargo, ante dichas carencias propongo el mercado libre, local y alternativo con la creación de un huerto que hará aún más sustentable el negocio. El protagonismo del lugar serán las salsas pesto preparadas con productos cultivados allí y así mismo puesto en cada receta ofrecida por el negocio. Por otro lado, la empresa ofrecerá una diversidad de servicios, entre ellos el que las personas podrán comprar o intercambiar alguna planta por las que ya se tienen en el lugar, y también tendrán la libertad de traer o intercambiar con semillas si así lo desean sustituyendo el precio establecido por los productos. Esto servirá como una forma alternativa de mercadeo y así mismo hará parte al cliente de la experiencia que se plantea ofrecer.

La dueña y la administradora del negocio será Jennifer Meletiche Gastón quien actualmente se desempeña en el campo la Gestión Cultural del cual posee una maestría.

Pesto Rico es un nuevo negocio que se dedicará a la elaboración de salsas pesto y a la compra y venta de productos locales y orgánicos que enriquezcan la calidad de dichas salsas así como la implantación de un huerto de modelo mixto y generalmente en clasificación de monocultivo.

Pesto Rico estará ubicado en la calle Comercio municipio de Juana Díaz. Este local cuenta con 1,000 pies cuadrados seccionados en dos salones amplios, dos baños, recepción o mostrador, oficina administrativa, cocina y patio. Además, cuenta con amplio estacionamiento publico multipiso y fácil acceso.

La propietaria estará a cargo de las tareas administrativas quien ha completado satisfactoriamente la maestría en la Universidad de Puerto Rico recinto de Río Piedras en la Facultad de Humanidades en el programa de MAGAC y ha recibido asesoría por parte de la Dra. Grisell Reyes, la Cooperativa Orgánica Madre Tierra y el tecnólogo de alimentos Luis A. Rodríguez Cruz, entre otros. Dispondrá de los servicios de un contador certificado, que llevará a cabo un proceso adecuado de contabilidad anual para el negocio.

En estos momentos me encuentro en las mejores condiciones de iniciar mi negocio, ya que los clientes potenciales incluyen todas las personas que trabajan a los alrededores del local, donde el mismo sería una opción nueva y diferente. Se incluyen clientes en su mayoría jóvenes adultos de la zona y áreas adyacentes con o sin el conocimiento previo sobre el mercado de productos locales. Respetando el hecho de que cada cliente desea tener una buena experiencia a la hora de escoger *Pesto Rico* como la opción que satisfaga sus necesidades. El censo 2010 demuestra que el municipio de Juana Díaz cuenta con una población de 14,584 de jóvenes adultos entre las edades de 18 a 34 años. Lo que significa que el 28.7% de la población son clientes potenciales. Planifico llegar al 90% de la población mediante una campaña de mercadeo que se detalla en el Plan de Negocio. A base del mercado potencial las ganancias para el primer año se proyectan en \$43,056. Se espera que para el segundo y tercer año del negocio se incorporen nuevas ofertas de productos y servicios que contribuirán a la expansión del mercado. Con esto se propone duplicar las ganancias para los próximos años de la empresa que se detalla en este plan de negocio.

Deseamos el financiamiento de \$20,000 para la compra de equipo, materiales, mobiliario, mejoras al local, capital de operaciones y gastos de pre apertura. La empresa pretende ser una corporación de trabajadores dueño bajo el Artículo 16.01 - Procedimiento para organizar la Corporación Especial Propiedad de Trabajadores. La misma contará con 3 asociados y se espera aumentar a 5 para el tercer año.

De acuerdo con nuestro análisis financiero y nuestros asesores *Pesto Rico* es económicamente costo-efectivo y próspero.

III. Datos del negocio

a. Misión

Proveer al pueblo de Juana Díaz y al resto de Puerto Rico la más alta calidad en salsa pesto preparada con los mejores productos locales tratados de la mejor forma. Colaborar con los pequeños agricultores en la compra y venta de los mismos así como ofrecer las mejores recetas a los clientes con cada producto. Además de crear un espacio multifuncional e integral para el public, *Pesto Rico* les brindará la experiencia de ser parte activa del huerto.

b. Visión

Ser el único y mejor en ofrecer una oferta gastronómica desarrollada en salsas pesto con frutas y vegetales adquiridos y cultivados en el mercado local.

c. Productos y servicios

Pesto Rico es una empresa de producto que pretende implementar una línea de salsa pesto con frutas y vegetales tropicales y de temporada adquiridos 100% del mercado local. Se pretende además, realizar un evento *Pop-Up* por mes a modo de promoción de productos donde se ofrecerá una serie de recetas y creaciones culinarias donde el ingrediente principal será la salsa pesto disponible según la temporada. El precio calculado para las salsas es basado al costo de los productos de temporada y la cantidad en onzas tomando en consideración los precios en el mercado comercial y local en cuanto a salsas pesto que en comparación se espera que el público reciba más por menos. También contará con un huerto con la acción de suplir la albahaca, ingrediente principal para todas las salsas. El establecimiento de *Pesto Rico* también funcionará como espacio multifuncional integral donde:

- Se abrirá para encuentros culinarios en promoción del producto al estilo *Pop-Up*.
- Se abrirá al público de miércoles a sábado para propósitos de funcionamiento como para la compra y venta del producto.
- Se ofrecerán clases de cocina.
- Se otorgarán talleres sobre agricultura tradicional y alternativa sin dejar fuera sus términos ecológico, agroecológico y orgánico.
- Se espera que *Pesto Rico* se inicie regularmente con la venta de almuerzos y que esto implique que el negocio pueda abrir desde lunes añadiéndole a la propuesta más ingresos, más días/horas como también la necesidad de más asociados.

d. Ubicación del negocio – Calle Comercio, Juana Díaz Puerto Rico, 00795.

Pesto Rico estará ubicado en el área comercial de Juana Díaz. Según el último informe de la Autoridad de Carreteras hasta el 2009 reveló que, el flujo vehicular entre PR-149 y PR-592 es de 10,777 en promedio. Estas carreteras se cruzan con la ubicación del local entonces se puede decir que, es un espacio bastante concurrido diariamente.

El costo mensual del local es de \$300.00. El término de contrato de arrendamiento será los primeros cinco años de \$300.00 mensuales. El local cuenta 1,000 pies cuadrado que se distribuye en dos salones amplios, dos baños, recepción, oficina administrativa, cocina y patio. Los costos de remodelación y reparación del local será de \$1,000 que serán utilizados en pintura, un acondicionador de aire, diseño del local, iluminación, enseres, equipo de cocina, semillas y utilerías de jardinería.

e. Análisis del mercado

El mercado de *Pesto Rico* se basa en la clientela dentro del área residencial y comercial en el municipio de Juana Díaz. El segmento del mercado está dividido en dos sectores: jóvenes adultos, adultos profesionales. Según el censo 2010 el pueblo de Juana Díaz cuenta con 50,747 habitantes, de los cuales 14,584 son jóvenes adultos entre las edades de 18 a 34 años, y esto representa el 28.7% de la población. Esto significa que nuestro segmento es el 65% de la población.

Ejemplo de las preguntas del cuestionario

1. ¿Ha escuchado sobre mercados agrícolas?
a. Si b. No
2. ¿Ha visitado alguna vez mercados agrícolas?
a. Si b. No
3. ¿Suele comprar productos locales?
a. Si b. No
4. ¿Le preocupan las prácticas agrícolas empleadas en los alimentos?
a. Si b. No
5. ¿Con cuanta frecuencia compra o consume productos locales?
a. Regularmente b. Nunca c. A veces
6. ¿Prefiere preparar salsas en casa o comprarlas importadas en el supermercado?
Conteste: _____
7. ¿Conoce o ha probado la salsa pesto?
a. Si b. No
8. ¿Con cuanta frecuencia la ha utilizado?
a. Regularmente b. Nunca c. A veces
9. ¿Cuánto está dispuesto(a) a pagar por un pote de salsa pesto?
Conteste: _____

El mercado potencial de *Pesto Rico* se estimó de la siguiente forma:

f. Análisis de la competencia

En el pueblo de Juana Díaz se encuentran varios restaurantes, entre ellos y los más cercanos al área de la calle Comercio donde se proyecta implantar *Pesto Rico* se encuentra: Los Domplines de Juana Díaz, y el mismo ofrece un menú variado entre diversos domplines rellenos y comida criolla, y este opera de lunes a jueves de 5:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábado y domingo de 8:00 a.m. a 10:00 p.m. y sus precios varían entre los \$3.00 a \$28.00 por plato. Jannelly's Kitchen ofrece un menú criollo especializado en almuerzos y cenas, abierto de martes a domingo de 8:00 a.m. a 3:00 pm en días de semana mientras que el viernes y sábado se extiende el horario hasta las 10:00 p.m. El Rancho Sport Bar, abierto de lunes a domingo de 11:00 a.m. a 12:00 a.m., ofrece un menú variado de comida criolla y mexicana, sus precios varían entre los \$8.00 a \$55.00 por plato. El último dentro de la zona es La Taberna y está abierto de jueves a sábados de 6:00 pm a 2:00 a.m., ofrece un menú limitado concentrado en tapas mexicanas y criollas. Según lo mencionado, dichos restaurantes se asemejan entre la oferta gastronómica que ofrecen, comidas mexicanas y criollas, y también suelen ser lugares de recreación nocturna con la venta de bebidas alcohólicas. En ventaja todos tienen un amplio estacionamiento, en precios se diferencian no tanto por la oferta que ofrecen sino por las porciones y el concepto del plato. En cuanto a desventajas, todos estos establecimientos compiten entre ellos ya que la oferta gastronómica que ofrecen es prácticamente la misma. *Pesto Rico* se aleja del concepto que ofrecen estos restaurantes ya que la oferta gastronómica que pretende implementar es basado en mercado local principalmente de salsas.

Se visitaron varios establecimientos en busca de salsa pesto y entre todo se pudo identificar que supermercados Econo tiene una mínima variedad entre marcas y sabores de la salsa. En Walmart se encontraron las mismas dos marcas, variedad y tamaños de potes de salsa pesto a diferencia de que, este establecimiento contaba con otra marca adicional compitiendo con las demás. Por otro lado, Sam's solo ofrece su propia marca de salsa pesto Member's Mark. Las visitas a estos establecimientos se hicieron en el área sur donde Econo es el único en Juana Díaz mientras que Walmart y Sam's se encuentran en Ponce. Sus horarios de apertura y cierre figuran entre las 7:00 a.m. hasta las 10:00 p.m. incluyendo a Walmart que ha dejado de ser 24 horas. En el área metropolitana se visitó varias veces la tienda Costco en donde nunca se encontró ningún tipo de salsa pesto y por lo que se ha decidido *Pesto Rico* se establecerá en el sur de Puerto Rico en el pueblo de Juana Díaz así que, Costco no figura como competencia de esta empresa en formación.

g. Análisis de riesgos y oportunidades

Luego de un análisis de la competencia y del mercado al que voy a servir, se refleja las siguientes oportunidades y riesgos para *Pesto Rico*.

Oportunidades	Acción a tomar
1. Preparación académica.	Bachillerato Psicología Forense Maestría en Gestión y Administración Cultural Utilizaré los conocimientos de psicología para la comunicación del producto y los conocimientos de administración adquiridos en la maestría de gestión cultural.
2. Calidad en la comunidad	Solidaria y atenta a los nuevos comercios del pueblo. <i>Pesto Rico</i> se encargará de comprar productos locales frescos a otros agricultores incentivando la economía local de los pueblos Yauco, Isabela, Ciales, Toa Alta, Ponce y Juana Díaz creando una formación de redes de mercado. Aunque la empresa no proyecta un número sustancial de creación de empleos, contará con el auspicio, apoyo y cooperación de otros productores locales para el mantenimiento de empleos ya existentes.
3. Experiencia previa.	Tres años de experiencia en la Gestión Cultural, dos años de experiencia en las artes culinarias y un año y medio en agricultura ecológica y mercados agrícolas.
4. Horarios flexibles.	El mostrador estará abierto para el público de miércoles a sábado de 10:00 a.m. a 4:00 p.m.
5. Alternativas de pago.	Se aceptarán para el pago del servicio en efectivo y ATH Móvil

Riesgo	Acción a tomar
1. Capacidad del local	Se podrán recibir hasta 50 personas en el local para actividades como empresarios de supermercados o restaurantes con el fin de crear alianzas y coseguir clientes sustanciales.
2. Precios	Se confeccionarán las salsas con productos cosechados del huerto como también se utilizarán productos locales y comerciales según sea necesario. Los precios dependerán de la demanda, también de lo limitado del producto, pero la oferta de

	<i>Pesto Rico</i> es concentrada en la salsa pesto fusionada con frutas y vegetales de temporada en P.R. En comparación con las salsas de otros pequeños comerciantes locales el precio de las salsas pesto varía según el tamaño del envase y los ingredientes de temporada para las fusiones. Los ingredientes serán frescos, locales, orgánicos y confeccionados en el local.
3. Utilización de productos locales	Compra y venta de productos locales y de temporada con diferentes agricultores y pequeños comerciantes aunque no se limita a ellos. Dichos productos se utilizarán para la creación de las salsas.
4. Localización.	En comparación con otras áreas no es muy comercial en horas de la noche en días de semana, tiene buena iluminación, estacionamiento público multipiso al lado, la plaza al frente donde se hacen actividades frecuentes, la alcaldía y dos escuelas superior cercanas. Se colocará un letrero de la empresa para que se ubique el local con más facilidad.

IV. Recursos humanos

Describir cada uno de los puestos de trabajo que necesitas de acuerdo con la capacidad del salón y la complejidad del trabajo.

- Administrador- Se encargará de la parte administrativa del local y negocio como:
 1. Planifica – diseña planes y estrategias para que el producto alcance las metas deseadas.
 2. Coordinación de los esfuerzos y los recursos materiales y humanos.
 3. Representa la empresa y crea alianzas.
 4. Gestiona los ingresos y los gastos de la empresa realizando informes financieros.
 5. Comunica el producto
 6. Supervisa y participa en el área de confección de alimentos.
- Confeccionador(a) de alimentos: prepara, envasa y etiqueta el producto.

- Huertero(a) – Se encargará de los cuidados y preparación de terreno, siembra y cosecha. También trabajará las prácticas agroecológicas, manejo de plagas entre otras. Ayudar en el proceso de la preparación del producto según sea necesario.

11.2 Estrategia de mercadeo

Se pretende integrar una estrategia de mercadeo de emboscada para la empresa en formación, *Pesto Rico*. Este mercado se subdivide en dos grupos: estrategia directa e indirecta. El negocio que se propone en este proyecto estará dirigido por ambas estrategias, el mercado directo no es más que la participación de los anunciadores del negocio a diferentes eventos con el fin de promover el producto directamente a varios grupos interesados. Se les entrega una tarjeta de negocio que ya contiene la información de contacto y dirección para que las personas puedan visitar directamente el establecimiento. *Pesto Rico* ya ha incluido dichas tarjetas como parte del presupuesto y estrategia directa de mercadeo. En cuanto a la estrategia indirecta se colocarán anuncios alrededor del establecimiento como también en los predios de los eventos en los cuales se participe. Esto ayudará al público a ubicarse y encontrar el negocio más fácil.

Pesto Rico como parte de su estrategia de mercadeo contará además con publicidad digital que se anunciará por las distintas redes sociales. Se ha incluido este tipo de *marketing* porque está claro que las redes se mueven muy rápido y el público al que este negocio pretende impactar principalmente está relacionado continuamente a las redes y el sistema digital. Hoy día existen diversas empresas y negocios que han escogido el mercadeo digital por encima del análogo y es que además de que sale mucho más rápido al público, los anuncios pueden ser continuos y más costo-efectivo que el análogo. Se consideró añadir el mercadeo análogo a través de los periódicos locales, pero

considerando el presupuesto y la manera en la que funciona este tipo de *marketing* se decidió añadir solamente el digital. La administración tendrá la responsabilidad directa e indirecta de promoción del negocio. Como parte de la estrategia de mercadeo se ha añadido al presupuesto la participación de un artista gráfico para la creación del logo oficial de la empresa *Pesto Rico*. Se entiende que el negocio necesita una imagen oficial acorde al producto que ofrecerá así que, se ha considerado la necesidad de un profesional en el campo para la imagen que representará no solo la línea de salsas pesto como producto principal sino también todos los servicios propuestos en este proyecto. Se dividieron los gastos de estrategia de mercadeo de la siguiente manera: *Marketing Digital* con una inversión inicial de \$20 que se requieren para la publicidad de redes sociales por un término de un año. Las tarjetas de negocio tendrán un costo de \$80 con la libertad de ser creadas y diseñadas digitalmente por la administración. Por otro lado, el logo oficial de la empresa estará a cargo de la artista gráfico Dilcia Rivera. Esto sumará al presupuesto otros \$450 que, en gran total serán \$520 de inversión para la estrategia de mercadeo mínima requerida para la empresa *Pesto Rico*.

11.3 Plan Financiero

Proyección de gastos de apertura

Gastos de pre-apertura	Cantidad
Permisología	\$1,500.00
Material de oficina	\$1,000.00
Decoración (mesas, sillas, cuadros, bombillas, etc.)	\$500.00
Vajilla y Cristalería (copas, birras, cubiertos, etc.)	\$300.00
Materiales y Mercancia (1er año)	\$3,120.00 (potes) + \$300
Alcohol	\$200.00

Souvenir	\$200.00
Sistema de Cámaras	\$300.00
Compra de Cena/actividad	\$300.00
Remodelación y Reparación	\$1,000.00
Total	\$8,720.00

Proyección de gastos mensuales

Gastos mensuales	Cantidad
Préstamo	\$360.00
Renta	\$300.00
Agua y Luz	\$500.00
Misceláneos	\$50.00
Compra de materiales	\$300.00
Total	\$1,510.00

Proyección de ventas

Producto	Tamaño	Precio	Cantidad(al día)	Total
Albahaca	8oz	\$6.00	9	\$54.00
	4oz	\$4.00	7	\$28.00
Fusiones	8oz	\$8.00	10	\$80.00
	4oz	\$5.00	9	\$45.00
				Gran Total (por día)
			35	\$207.00
				Gran Total (por semana)
				\$828.00
				Gran Total (por mes)
				\$3,312 - \$4,140
				Gran Total (al año)
				\$43,056

Proyección de salario

Días	Horario	Cantidad (por hora)	Empleados
Miércoles - Sábado	10:00a.m. -3:00p.m.	\$8.00	Administrador
	10:00a.m. -3:00p.m.	\$8.00	Confeccionador
	10:00.a.m.-3:00p.m.	\$8.00	Huertero
Total (por semana)	20 horas		
Total (al año)			
208 días	1,040 horas		
		Total (al mes)	
		\$640.00 - \$800.00	
		Total (al año)	Gran Total (al año)
		\$8,320	\$24, 960

Desglose de ganancias

Al año	Motivo
\$43,056	Venta de producto
menos (-)	
\$24,960	Salario de empleados
menos (-)	
\$14,520	Gastos fijos
Total \$3,576	Libre para gastos/ ganancias
Al mes	
Gastos fijos	\$1,210
Salarios	\$2,080
	Total \$3,290

Gastos de préstamo

Sección	Monto
Estrategia de mercadeo	\$520.00
Gastos de pre-apertura	\$8,720.00
Renta (primer año)	\$3,600.00
Materiales y Mercancía (primer año)	\$6,720.00
Total	\$19,560.00
\$20,000 menos 19,560 = 1,520 Libre para gastos adicionales	

Se propone además la asignación de una libreta bono donde se anotarán las actividades, festivales y mercados en los que se participe con el producto. Se fijarán las cantidades llevadas y vendidas del mismo como también las que no toman en consideración sus variedades. La participación del producto en este tipo de actividades servirá a modo de promoción y expansión al público que no lo conoce como también la accesibilidad del mismo a aquellos que lo conozcan y quieran adquirirlo. En esta libreta también se llevarán las finanzas de la actividad privada que se llevará acabo mensualmente en los predios del local del negocio. Esto incurrirá en un gasto menor a la ganancia que se espera obtener de dichas actividades es por esto que, se ha propuesto mantener una libreta aparte donde se manejen estas inversiones extracurriculares del negocio que al final se le añadirán al monto de ganancias por mes. Esto también ayudará a conocer las fallas y buenas acciones en cuanto al movimiento del mercado del producto *Pesto Rico* así mismo anticipar e introducir las nuevas fusiones del producto según su temporada.

11.4 Estado de Ingresos y Gastos Presupuestado

Pesto Rico

Primer Año 2019

Ingresos operativos

Ventas de productos	\$43,056
Ingreso inicial [préstamo]	\$20,000
Ingresos operativos totales	\$63,056

Gastos operativos

Costo de mercancías	\$6,720
---------------------	---------

Ganancia bruta	\$56,336
-----------------------	-----------------

Gastos fijos

Alquiler	\$3,600
Misceláneos	\$600
Agua y luz	\$6,000
Pago de préstamo	\$4,320

Total de gastos fijos	\$14,520
------------------------------	-----------------

Ingresos operativos	\$41,816
----------------------------	-----------------

Otros ingresos (gastos)

Salarios	\$24,960
----------	----------

Pre-apertura	\$8,720
--------------	---------

Estrategia de mercadeo	\$520
------------------------	-------

Internet y teléfono	\$420
---------------------	-------

Ganancias netas	\$7,196
------------------------	----------------