Foro Virtual: Transdisciplinar

La configuración de lo trans-disciplinar, se estructura en base a los conocimientos científicos junto con los saberes tradicionales, de acuerdo a contextos económicos, sociales, políticos y ambientales determinados, que hacen parte de la cultura local mediante la constante creación de conocimientos en este entorno.

La realidad que hace parte de ese conocimiento, se configura con las diversas perspectivas desde diferentes puntos de vista, que convergen en la mirada crítica o el estudio a la misma realidad, pero con una comprensión diferente desde el rol que se lleve en la sociedad, logrando reunir diferentes elementos dialogo trans-disciplinar, que complementan el conocimiento de las actividades cotidianas de una sociedad mediante la integración de diferentes áreas del conocimiento

Un claro ejemplo que es totalmente aplicable al tema interdisciplinar que converge al desarrollo de conocimientos en la agroecología, es la gastronomía, pero no solo la cocina, que tiene la posibilidad de involucrar los conceptos de cadenas agroalimentarias que estructuran los sistemas alimentarios locales, en el proceso de estudio de estas relaciones entre campo y ciudad, se revalorizan los saberes tradicionales, con una visión renovadora y científica-tecnológica aplicados antes de que los productos lleguen al aula de cocina.

Esto contribuye directamente el fortalecimiento de los saberes alrededor de la agroecología, ya que hace posible la configuración de saberes tradicionales con teóricos alrededor de una misma realidad alimenticia, como resultado tenemos un conocimiento enmarcado por la conciencia, en donde se diferencia totalmente los atributos de los productos agroecológicos, en sus calidades y cualidades, en el proceso de transformación y consumo, pero además, se establece el vínculo con los CCC en donde la cultura local fortalece la identidad de las preparaciones, y en este proceso, la visibilidad de los trabajadores rurales y comunidades locales en su profundo conocimiento del entorno natural, responsables de los productos con agricultura ecológica. Logrando hacer un cuadro comparativo entre la agricultura convencional y la ancestral, fortaleciendo aún más los factores de identidad, implícitos desde la producción hasta la ingesta de alimentos, siendo los gastrónomos los intermediaros e influenciadores de estas conexiones, permitiendo la estabilidad de la producción y el uso de productos junto con técnicas locales, por encima de productos, precios y técnicas externas.

Adjunto un caso de estudio de Gobierno del Ecuador.