

## Innovación inclusiva para el fomento del patrimonio alimentario regional: Un estudio de caso de un modelo de Feria de pequeños productores en espacios urbanos

Bernardo Alayza  
*Pontificia Universidad Católica del Perú*  
[b.alayza@pucp.edu.pe](mailto:b.alayza@pucp.edu.pe)

Domingo González  
*Pontificia Universidad Católica del Perú*  
[dgonzal@pucp.edu.pe](mailto:dgonzal@pucp.edu.pe)

Emilio Diaz  
*Pontificia Universidad Católica del Perú*  
[ediazm@pucp.edu.pe](mailto:ediazm@pucp.edu.pe)

Hernán Cornejo  
*Universidad Nacional Mayor de San Marcos*  
[hcornejov@unmsm.edu.pe](mailto:hcornejov@unmsm.edu.pe)

Maritza Canales  
*Pontificia Universidad Católica del Perú*  
[maritza.canales@gmail.com](mailto:maritza.canales@gmail.com)

### RESUMEN:

El presente trabajo es un estudio de caso de un modelo de Feria de pequeños productores rurales que se desarrolla en un espacio urbano, el cual discute las implicancias de los procesos de innovación inclusiva desde una perspectiva del patrimonio alimentario regional. A través del recojo de información primaria, entrevistas y discusiones con los protagonistas y actores relacionados se evidencia cómo los procesos de innovación han logrado generar procesos de desarrollo inclusivo en pequeños productores. La configuración de los procesos de innovación inclusiva se ha podido evidenciar desde los activos, actores y comunidad alimentaria de la Feria, que han servido para darle valor a la iniciativa, así como han sentado las bases para la consolidación de un modelo con gran potencial de réplica. El análisis realizado, permite afirmar que la Feria se constituye en un espacio de innovación inclusiva pues ha construido redes con actores heterogéneos, ha capitalizado diversos tipos de conocimientos tradicionales y ha generado oportunidades a pequeños productores, revalorizando su patrimonio alimentario regional lo cual ha contribuido a generar nuevas capacidades y oportunidades en dicha población.

Palabras clave: *Patrimonio Alimentario Regional, Innovación Inclusiva, Desarrollo Inclusivo, Feria Urbana, Pequeños Productores, Perú.*

## ABSTRACT:

The current research develops a case study of a model of a Fair of small producers in urban spaces, discussing the implications of inclusive innovation processes from a regional food heritage perspective. Through gathering primary information, interviews and discussions with the protagonists and stakeholders, this study reveals innovation processes that have facilitated inclusive development taking into account the participation of rural small producers. The configuration of inclusive innovation processes has been evidenced by the assets, actors and the food community that have been created in the frame of the Fair. This has generated a new value to this initiative and has laid the basis for the consolidation of the Fair as a model that can be replicated. The analysis allows us to affirm that the Fair constitutes a space for inclusive innovation due to it has built new networks with heterogeneous actors, it has capitalized various types of traditional knowledge and it has generated opportunities for small producers. From a cultural perspective, the regional food heritage that has been promoted by small producers in the Fair, has contributed to generating new capacities and opportunities in this population.

**Keywords:** *Regional Food Heritage, Inclusive Innovation, Inclusive Development, Urban Fair, Small Producers, Peru.*

## INTRODUCCIÓN

El interés por la gastronomía ha aumentado durante la última década en Perú generando avances en términos socio económicos dada la gran riqueza cultural, biodiversidad y las diversas iniciativas innovadoras que han revalorado el patrimonio alimentario local. A pesar de los avances logrados en ese sector (Apega, 2012), aún existen vínculos débiles entre los diversos actores que conforman los diversos sistemas agroalimentarios, lo cual dificulta la dinamización del sector. Esto se complejiza pues existen actores de la cadena agroalimentaria gastronómica como pequeños productores que se encuentran estructuralmente excluidos, dado su nivel de ingresos y accesos (INEI, 2014).

Los problemas que subyacen a los pequeños productores que son parte de un sistema agroalimentario, demandan estrategias sistémicas e innovadoras que permitan entender en profundidad los valores, modos de vida, conocimientos y su relación compleja con demás actores de la cadena, para construir nuevas estrategias que puedan significar la apertura de oportunidades de desarrollo sostenible e inclusivo.

Es por ello que desde 2013, se viene desarrollando una Feria de pequeños productores, en su mayoría de zonas rurales de diferentes partes del Perú, en una avenida muy concurrida de Lima. La Feria ha operado en forma ininterrumpida desde sus inicios, incluso en el periodo de pandemia. Esta Feria es denominada técnicamente de circuito corto, debido a que disminuye a los intermediarios en el flujo logístico y acerca la agricultura familiar al consumo urbano. La Feria cuenta con 84 módulos o carpas pequeñas donde llegan productores rurales de 19 regiones del Perú con más de 150 productos agropecuarios diversos como tubérculos, granos, frutas, verduras, lácteos, entre otros; que se caracterizan por ser producidos por pequeños productores y/o elaborados con insumos de diferentes regiones del país. La Feria presenta también una oferta gastronómica multidiversa de costa, sierra y selva que son derivados de productos regionales. Cada

fin de semana la Feria recibe más de 5,000 personas, las cuales buscan productos frescos o transformados de calidad y con precios moderados. La gestión, interacción y orientación de la Feria ha generado dinámicas innovativas e inclusivas que han permitido no solo que sea exitosa, sino que también se considere como un modelo replicable y sostenible en el tiempo.

Iniciativas que vinculan la innovación con la generación de nuevas oportunidades han cobrado gran relevancia durante los últimos años. Durante esta última década se vienen discutiendo sobre la importancia de vincular la innovación directamente a la reducción de la pobreza, la sostenibilidad del ambiente y la justicia social, con políticas, programas, y proyectos que se orienten hacia la inclusividad para un desarrollo más equitativo (Chataway y otros, 2014; Fressoli y otros, 2013; Cozzens y Sutz, 2014. Desde una perspectiva de la innovación inclusiva, es posible entender las dinámicas de la Feria en cuanto a las relaciones que ocurren entre diversos actores, entendiendo los factores que han contribuido a que esta iniciativa sea sostenible no solo a nivel económico sino también social y cultural, discutiendo las características estructurales que favorecen un desarrollo inclusivo (Dutrenit y Sutz, 2014, Foster y Heeks, 2015; Grobbelaar y otros, 2016; CIECTI, 2016).

Desde una perspectiva de innovación, en el Perú, se han realizado algunos estudios que muestran la importancia de la innovación como motor de desarrollo a nivel regional (CONCYTEC, 2006; Ismodes, 2006; Kuramoto, 2007; Villaran, 2010; Sagasti, 2011; OCDE, 2011; Ismodes y Manrique, 2016). Estos estudios sobre innovación se han complementado con elementos de inclusión social que han enriquecido la discusión, mostrando elementos replicables que pueden contribuir a transformar estructuras adversas (Bazán y otros, 2014; Kuramoto, 2014; European Commission, 2014; Alayza, 2017; Díaz y González, 2019, Harman, Ross y Cavaye, 2020).

A pesar de algunos avances en cuanto a la promoción de procesos inclusivos en los pequeños productores de las cadenas agroalimentarias, aún existen serias barreras que impiden la generación de nuevas oportunidades en pequeños productores (INEI, 2014). Dado que más 70% de pequeños productores practican agricultura de subsistencia<sup>1</sup>, están sujetos a dinámicas lesivas con intermediarios, y existen limitados espacios de promoción de valores tradicionales, resulta importante recoger evidencia sobre mecanismos o iniciativas que han permitido que pequeños productores sea parte de su propio desarrollo.

En esa línea, pequeños productores que están involucrados en actividades del campo o transformación cuentan con un gran bagaje cultural, conocimientos tradicionales y diversos valores que son muy importantes entender para el diseño de estrategias que puedan promover un desarrollo más inclusivo (Heeks y Nugroho, 2014, Hooli y Jauhainen, 2018). El por ello que entender los elementos vinculados al patrimonio alimentario regional desde los activos, actores y comunidad alimentaria, tienen un gran valor y puede aportar con elementos conceptuales para entender las dinámicas que se producen en las cadenas agroalimentarias gastronómicas en el Perú (Ugaz, 2017 y González y otros, 2020).

El presente artículo responde a la pregunta de investigación sobre qué dinámicas de innovación inclusiva han contribuido a la revalorización del patrimonio alimentario regional en una Feria urbana de pequeños productores. El artículo reúne la evidencia de un caso de estudio de una Feria urbana

---

<sup>1</sup> Se considera Agricultura de subsistencia a l ingreso neto agropecuario menor a la línea de pobreza extrema (establecida en menos de 6,864 soles familia rural por año), la cual representa el 72.9% de las unidades agrícolas.

que ha prevalecido en el tiempo y se ha adaptado a un escenario urbano, constituyéndose en un modelo replicable. A continuación, se revisa la literatura sobre innovación para el desarrollo inclusivo y la perspectiva del patrimonio alimentario regional. Luego se detalla la metodología que reúne evidencia del caso de estudio. Posteriormente se presentan los hallazgos y la discusión de resultados, y finalmente se exponen las conclusiones del estudio.

## **Marco teórico**

### ***Cadenas agroalimentarias y sistemas sectoriales de innovación***

Los sistemas agroalimentarios se definen como las dinámicas complejas que se generan para la producción y distribución de alimentos, el cual abarca todo el proceso de producción, procesamiento, distribución y consumo agrícola (Cabeza, 2010). En tal sentido la innovación es un vehículo esencial en un sistema agroalimentario, pues brinda la sostenibilidad y competitividad del sector y promueve la seguridad alimentaria, nutrición y resiliencia (Martínez y Ramírez, 2016). La innovación se puede entender de varias maneras en un sistema agroalimentario ya sea con la introducción de un nuevo, o significativamente mejorado, producto de un proceso, de un nuevo método de comercialización y/o marketing o de un nuevo método organizativo en una comunidad, mercado o nivel societal (OECD, 2005). La mirada sistémica agroalimentaria gastronómica cuenta con similitudes conceptuales con los procesos sistémicos de innovación a nivel sectorial (Ver Breschi y Malerba, 1997). Malerba (2002, p.250) señala que la innovación sectorial comparte los usos exclusivos de nuevos productos de diferentes sectores, en los cuales participan diversos actores que realizan actividades mercantiles y extra-mercantiles para la creación, producción y venta de nuevos productos o servicios. Estos sectores sistémicos abarcan subsectores que facilitan su identificación y análisis (Breschi y Malerba, 1997). Es así que parte de los sistemas agroalimentarios pueden entenderse desde subsectores como lo son las cadenas agroalimentarias vinculadas a la gastronomía.

Desde esa mirada, las cadenas agroalimentarias se pueden entender por las relaciones de aprendizajes producidos entre sus actores. Lundvall, Joseph y Chaminade (2009) aportan al concepto sistémico de innovación desde una mirada de capitalización de aprendizajes en una economía evolutiva generadora de conocimiento. Los autores señalan que las dinámicas de innovación están asociadas a patrones de aprendizaje, produciéndose mejoras en el rendimiento por la repetición (learning by doing), por la interacción entre agentes (learning by interacting) o por la retroalimentación de los usuarios (learning by using) (Lundvall, Joseph y Chaminade, 2009). Estos procesos de aprendizaje favorecen el desarrollo de innovaciones lo cual se vincula estrechamente a la búsqueda de competitividad y el desarrollo económico de un territorio.

El involucramiento de los actores desde una perspectiva de innovación sistémica permite entender su nivel relacionamiento, sus roles y funciones y el aporte frente a determinada iniciativa innovadora (Breschi y Malerba, 1997). En esa línea, las formas de inter relacionamiento para la innovación pueden variar de acuerdo al nivel y tipo de sistema (Cooke y otros, 1997). Es decir, diversos tipos de cadenas agroalimentarias, pueden contar con diferentes innovaciones y actores que los configuren.

### ***La innovación como estrategia de desarrollo inclusivo***

La mirada sistemática de la innovación se ha complementado y discutido desde una perspectiva de inclusión social en escenarios que cuentan con estructuras adversas. Es así que problemas como el acceso desigual a los servicios públicos, la marginación de comunidades rurales y grupos

socialmente vulnerables, así como la informalidad han sido estudiadas, planteando diversas alternativas aplicables a países que cuentan con estructuras desiguales (IDRC, 2011; Arond y otros, 2011; Paunov, 2013; OECD, 2013, Dutrénit y Sutz, 2014; Fressoli, Dias, y Thomas, 2014). Esto ha ocurrido pues, históricamente, las principales estrategias de fomento a la innovación se han centrado en el desarrollo de nuevos productos y servicios para un mercado global teniendo muchos problemas en generar desarrollo inclusivo (Papaioannou, 2014). En esa línea, iniciativas que han tenido como objetivo incluir a las comunidades de bajos ingresos en un mercado global han tenido dificultades para competir con las comunidades científicas, tecnológicas e innovadoras de élite y las empresas de alta tecnología; quedando por lo general relegadas y con pocas oportunidades de desarrollo inclusivo (Smith y otros, 2014; Joffre y otros, 2017).

Asimismo, comunidades de bajos ingresos suelen fracasar en un mercado global cuando se les pretende medir con indicadores convencionales de innovación tales como patentes, Investigación y Desarrollo (I+D), y/o número de publicaciones, dejando de lado aspectos claves en cuanto a la generación de nuevas capacidades, adaptación de conocimientos tradicionales y generación de nuevas oportunidades (Paunov, 2013; Heeks y Nugroho, 2014; Fressoli y otros, 2014, Mortazavi y otros, 2021).

En ese contexto, la innovación para un desarrollo inclusivo se debe orientar a la generación de procesos que permita que grupos históricamente marginados puedan participar en procesos de innovación orientados a su propio desarrollo (OCDE, 2011). En tal sentido, un enfoque de innovación para el desarrollo inclusivo aborda de manera amplia no solamente la generación de nuevos productos sino también nuevos conocimientos, nuevos modos de pensamiento y nuevas formas de organización (Smits, 2002). Esto permite la expansión de capacidades y libertades colectivas, la reducción de disparidades y la promoción del rol participativo de las poblaciones más oprimidas en su propio desarrollo (Sen, 2000).

En países donde la institucionalidad es débil, existe un consenso sobre la necesidad de realizar acciones de fortalecimiento de capacidades en los actores del sistema de innovación para un desarrollo inclusivo (Botha, Grobbelaar, y Bam, 2016; Carrasco, 2017). En estos escenarios la articulación entre actores públicos y privados ha resultado clave para la conducción hacia un desarrollo más favorable que incentive iniciativas emprendedoras (Toma y otros, 2014; Gras, Dutrénit y Vera-Cruz, 2017), teniendo como intermediarios a las universidades, asociaciones o agentes del estado, que cumplen roles específicos para el fomento de un desarrollo inclusivo (Klerkx y Aarts, 2013; Ruiz, Quintero y Robledo, 2016; Joffre y otros, 2017).

En el Perú, la dinamización de los ecosistemas de innovación a nivel regional, han potenciado la articulación entre diversos actores como la academia, empresarios y agencias de gobierno, propiciando la transferencia y generación de nuevos conocimientos que han impulsado procesos innovadores en regiones carentes de oportunidades (Bazán y otros, 2014; Kuramoto, 2014; European Commission, 2014; Díaz y González, 2019). Sin embargo, la mayoría de acciones de fomento al emprendimiento e innovación no han tenido en cuenta la importancia del conocimiento tradicional, la generación de redes inclusivas y el valor de aspectos socio culturales que pueden propiciar la generación de nuevas oportunidades de desarrollo inclusivo (Alayza y González, 2020; Harman, Ross y Cavaye, 2020).

Iniciativas de innovación sistémicas diseñadas desde perspectivas más amplias han contribuido al fortalecimiento de procesos locales a través de la participación de sus protagonistas, fomentando

un desarrollo más inclusivo (Dutrenit y Sutz 2014; Alayza, 2017; Harman, Ross y Cavaye, 2020). Estas estrategias se han basado en la generación de nuevas redes orientadas a atender las necesidades locales, nuevas formas de aprendizaje y conocimiento, y movilización de grupos para hacer frente a estructuras adversas que permitan realizar transformaciones sociales (Chataway y otros, 2014; Fressoli y otros, 2013; Cozzens y Sutz 2014). Además, estas iniciativas han distinguido y resaltado diversos procesos complementarios dentro del proceso de innovación tales como el aprendizaje y la participación y la colaboración (Woodhill y Röling 1998, Leeuwis, 2004, Alzugaray, Mederos y Sutz, 2013; Sampedro y Díaz, 2016 ), la construcción de redes (Dhanaraj y Parkhe, 2006; Klerkx y Leeuwis, 2008; Klerkx y Aarts, 2013), la negociación (Leeuwis y Aarts, 2011), el uso de conocimiento tradicional (Heeks y Nugroho, 2014, Hooli y Jauhiainen, 2018) lo que ha permitido construir y fomentar escenarios más inclusivos que han considerado la participación de grupos potencialmente excluidos.

### **El patrimonio alimentario regional como oportunidad de desarrollo inclusivo**

Los cambios repentinos que se vienen experimentados en cuanto a las cadenas agroalimentarias gastronómicas, obligan a re-pensar e innovar en las dinámicas del sector, donde temas asociados a la formalización, respeto, equidad, calidad adquieren un valor preponderante para la generación de estrategias más inclusivas (González y otros, 2020). En esa línea, esfuerzos desde las cocinas regionales han logrado vincular a pequeños productores con nuevos mercados obteniendo en la mayoría de los casos, la generación de procesos virtuosos de productos que cuentan con patrimonio alimentario de distintas regiones (APEGA, 2012). En estos casos, la difusión del patrimonio alimentario regional ha contribuido a difundir un conjunto de conocimientos, técnicas, tradiciones y símbolos relacionados con las formas de producir, conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos, los cuales han generado un valor agregado tanto para el productor como para otros actores, generando comunidades alimentarias sostenibles e inclusiva (Ugaz, 2017). La difusión de estos elementos se ha podido generar por diferentes relaciones socio-técnicas que se han trasladado de generación en generación (Espeitx, 2004), expandiendo una cultura alimentaria de gran tradición, pero nexos sociales y que se han adaptado al contexto (Contreras, 2005).

La construcción de un patrimonio alimentario regional se puede entender desde el conjunto de elementos tangibles e intangibles dentro de una cultura alimentaria interpretados desde un enfoque cultural que cuenta con elementos materiales e inmateriales, que prevalecen por la colectividad como una herencia del pasado (Bessiére, 2001). Estos elementos están relacionados al grado en el que una sociedad o grupo de personas se apropian de prácticas alimentarias, el valor simbólico, referencial y ritual que estos lograran en su paso del tiempo los cuales se van innovado por su proceso de adaptación en los territorios (Garufi, 2001).

Así los elementos patrimoniales de un territorio se construyen por las producciones primarias, la agroindustria alimentaria y las cocinas regionales que se articulan entre sí a través de las actividades de preparación, consumo y circulación de los alimentos que se contextualizan en un entorno ambiental y sociocultural específico (Bessiére, 2001; Garufi, 2001). En diversos contextos, insumos han sido adaptados configurándose como parte del patrimonio por factores como el tiempo, la cultura, la reproducción de prácticas de generación en generación, la disponibilidad ecológica del producto, el culto simbólico y ritual, se construyen en factores complementarios que contribuyen a reconocer componentes patrimoniales (Pollan, 2014). Así el patrimonio alimentario regional puede ser clasificado e interpretado en la relación de sus activos, actores y comunidad alimentaria (Ugaz, 2017; González y otros, 2020). Los activos son los métodos y tecnologías que se utilizan en la producción y procesamiento, las técnicas tradicionales, los hábitos y modos de consumo, y la

presentación de los alimentos. Los actores son los agentes del territorio que participan en la generación y propagación de los activos. Finalmente, la comunidad alimentaria son los actores y sus relaciones en las redes, cadenas o sistemas que son importantes para su operación y se traducen en políticas públicas, espacios de comunicación y de interacción. Los sistemas o cadenas agroalimentarios entendidos como comunidades alimentarias contribuyen a la presentación, adaptación y difusión del patrimonio alimentario regional; generándose diversos procesos de innovación orientados a promover un desarrollo inclusivo.

## **Metodología**

En la presente sección se describe la metodología utilizada par el recojo de evidencia empírica del caso de estudio A continuación se describe la aproximación metodológica, la estrategia de investigación y procedimientos de muestreo y las técnicas de recojo de información.

### ***Aproximación metodológica***

La presente investigación responde al objetivo de identificar las dinámicas de innovación inclusiva que han contribuido a la revalorización del patrimonio alimentario regional a partir del caso del estudio de una Feria urbana de pequeños productores. Desde una mirada cualitativa el estudio recoge una variedad de materiales empíricos e información y reflexiones con entrevistas y grupos focales que permitieron describir momentos y significados de los actores que han sido parte de un proceso o contexto (Denzin y Lincoln, 2011). Yin (2009) define un estudio de caso como una investigación empírica que aborda un fenómeno contemporáneo dentro de su contexto de la vida real, especialmente cuando los límites entre el fenómeno y el contexto no son evidentes. En este caso específico el entendimiento de los procesos del patrimonio alimentario regional y los procesos de innovación inclusiva fomentados por los actores del la Feria, no han sido visibilizados ni discutidos, por lo que su estudio se constituye en un aporte al conocimiento. Bennett y Elman (2010) afirman que un caso de estudio puede generar nuevo conocimiento al rastrear los procesos de los actores y esto tiene la ventaja de producir una nueva reflexión que puede generalizarse a una población más amplia (p. 506). Es por ello que, la identificación de los procesos de innovación inclusiva desde una mirada del patrimonio alimentario regional producidos en la Feria, ha requerido de minuciosidad y profundidad, lo cual lo hace pertinente para el presente estudio, proporcionando riqueza en su contenido, integridad y alta validez conceptual para la comprensión del contexto y la vinculación de resultados con los lineamientos conceptuales (Denzin y Lincoln, 2011). La delimitación de la Feria como caso de estudio ha permitido comprender e interpretar los procesos que subyacen a la Feria, donde las múltiples perspectivas y prácticas de los actores involucrados reconstruyen una realidad que permite ser discutida a la luz de la literatura existente (Robson, 2011). La reconstrucción colectiva por medio de las técnicas de recojo de información implementadas por los investigadores, permitió realizar asociaciones que se constituyen en los hallazgos de este estudio (Denzin y Lincoln, 2011).

### ***Estrategia de investigación y procedimientos de muestreo***

El caso de estudio de la Feria fue seleccionado como parte de la sistematización de 13 casos recogidos en los países de Chile, Bolivia y Perú, desarrollados en el marco del proyecto Back to the Roots: using the gastronomy as a rural development tool, en los cuales se evidencia el rol de la cocina desde su patrimonio alimentario regional como elemento de desarrollo inclusivo. Este estudio adoptó una estrategia de investigación que conectó enfoques para analizar material empírico en un contexto real (Denzin y Lincoln, 2011). El estudio de caso se dividió en sub-unidades de análisis utilizado los elementos conceptuales de la innovación inclusiva y del patrimonio alimentario

regional. Desde la mirada del patrimonio alimentario regional, se recopiló evidencia empírica cualitativa sobre los activos, actores y la comunidad alimentaria que conformaron la Feria. Desde la perspectiva de innovación inclusiva se recogieron las redes inclusivas generadas en el proceso de innovación, los aprendizajes capitalizados por la interacción entre los actores y su adaptación de conocimiento tradicional, y los mecanismos participativos generados por y para los pequeños productores de la Feria. El análisis cruzado realizado en el caso de estudio permitió la (I) identificación de tipos de innovación encontrados en cada caso en cuanto los productos, procesos, mecanismos de comercialización y organización. (II) Entender las relaciones entre los actores que favorecen o limitan la innovación inclusiva y (III) Entender el impacto del modelo y su repercusión en la comunidad alimentaria tanto para su establecimiento, consolidación y réplica del modelo de Feria. La Tabla 1 presenta las unidades de análisis en cuanto al patrimonio alimentario regional y la innovación inclusiva en el escenario de la Feria.

**Tabla 1: Unidades de análisis método de estudio de caso**

Enfoques		Patrimonio alimentario regional		
		Activos	Actores	Comunidad Alimentaria
Innovación inclusiva	Construcción de Redes inclusivas	Identificación de tipos de innovación encontrados en cada caso (producto, proceso, comercialización, organización)	Entender las relaciones entre los actores que favorecen o limitan la innovación inclusiva.	Entender el impacto del modelo y su repercusión en la comunidad alimentaria tanto para su establecimiento, consolidación y réplica.
	Aprendizajes capitalizados y adaptación de conocimiento tradicional			
	Procesos de participación de población vulnerable			

***Métodos de recopilación de datos***

Este estudio recopiló evidencia empírica, realizando un trabajo de campo en el período de enero a julio de 2019, en Lima-Perú (zona donde se encuentra la Feria), como en las regiones de Arequipa, Ancash, Ayacucho, Cusco, Huancavelica Junín, Lima y San Martín, donde viven los pequeños productores. Complementariamente, se recogió información en marzo 2021 en Lima, para entender el impacto de la Feria durante la etapa de pandemia.

Para el recojo de información, se utilizaron múltiples métodos de recopilación de datos como fuentes secundarias, mapeo de fuentes primarias, entrevistas y grupos focales. Según Robson (2011), el uso de múltiples métodos en la investigación constituye una estrategia eficaz para realizar una investigación adecuada. El uso de múltiples métodos permitió que este estudio tuviera una triangulación de la data recogida, contribuyendo a la validez de los datos recopilados. Los datos se recolectaron aplicando diversas estrategias. En primer lugar, se identificaron y entrevistaron actores claves que participaron tanto la formación como en la promoción de la feria, con el fin de



comprender el caso de manera profunda y determinar a los principales participantes en las entrevistas. Aplicando una estrategia de muestreo de bola de nieve, se fue identificando a actores claves como promotores, autoridades y productores claves. A continuación, se detallan las técnicas realizadas.

Mapeo y recolección de fuentes primarias: como primer método se realizó un mapeo de activos que permitió recolectar todos los insumos producidos en la feria. Además, se realizó una línea de tiempo para precisar las fechas, momentos que fueron claves para la constitución, consolidación y replica de la Feria. Esto permitió identificar no solo los productos que se comercializan en la Feria sino también permitió entender momentos claves y el posicionamiento y reconocimiento en el mercado local y regional. Entrevistas semiestructuradas: complementariamente se realizaron entrevistas semi estructuradas con el objetivo de descubrir información histórica y contextual de acuerdo las subunidades de análisis planteadas, para ello se realizaron 58 entrevistas a 20 Pequeños productores, 10 representante de empresas solidarias, 5 productores transformadores, 10 representante del sector gastronomía, 10 gestores de políticas, 8 promotores de la Feria y 10 clientes emblemáticos como se aprecia en la tabla 2. Grupos focales: para complementar la recopilación de datos y facilitar una discusión en profundidad del tema, se llevaron a cabo 2 discusiones de grupos focales. Esta técnica se realizó con el objetivo de recoger de una gama de datos de varias personas al mismo tiempo, validar la información recogida y triangulada, generar una visión coherente y compartida sobre la Feria y finalmente, para realizar entender los motivos de la extensión del modelo de la Feria (Robson, 2011). En cada uno de los grupos focales organizados participaron actores relevantes siendo 10 actores en el primero y 9 en el segundo.

**Tabla 2: Actores relevantes entrevistados**

Actores relevantes de la Feria	Número
Pequeños productores	20
Empresas solidarias de productos transformados	8
Productores transformadores	5
Representante del sector Gastronomía	10
Gestores de políticas	10
Promotores de la Feria	5
<b>TOTAL</b>	<b>58</b>

### ***Método de análisis***

Los datos recolectados durante el trabajo de campo estudio fueron codificados y agrupados en matrices organizadas por sub-unidades de análisis del estudio. Los datos recogidos fueron triangulados con el fin de comparar las diferentes visiones sobre las subunidades de análisis propuestas. El análisis se realizó en tres pasos. Primero, los datos recolectados fueron transcritos. Luego, los datos se codificaron y colocaron en matrices para reducir los datos a información significativa de acuerdo con los temas y tópicos de cada pregunta de investigación. Finalmente, los datos fueron descritos y discutidos según los temas propuestos con el objetivo de responder la pregunta de investigación de este estudio.

## **Hallazgos: la Feria como patrimonio alimentario regional**

La información recogida nos permite afirmar que la Feria es un espacio de difusión de patrimonio desde las relaciones entre sus activos, actores y la comunidad alimentaria, logrando consolidarse como un modelo replicable que ha perdurado en el tiempo y ha logrado extenderse a otros territorios fomentando un desarrollo inclusivo.

### ***Los activos de la Feria***

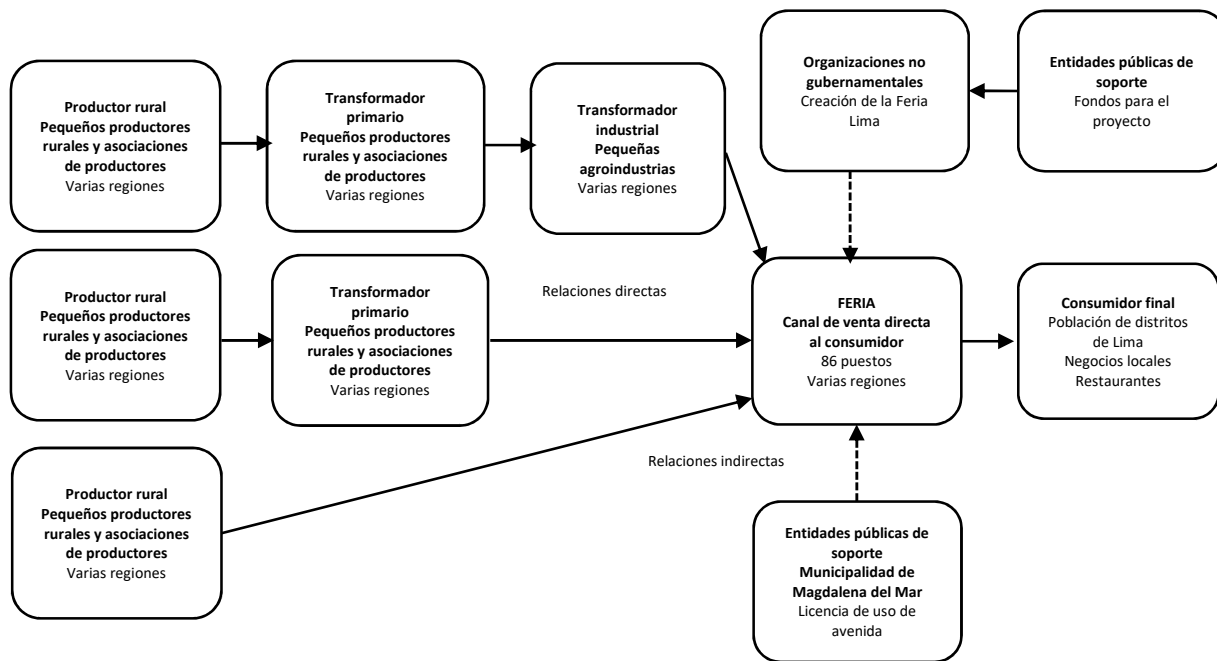
La Feria la ha producido activos que han permitido consolidar un espacio de consumo de diversa oferta regional del Perú en una zona urbana muy transcurrida en Lima. Los activos muestran una historia viva de consumo de alimentos regionales y saludables, así como también de promoción de prácticas amigables y biodiversas. En la Feria se comercializan más de 200 productos emblemáticos de 19 regiones del Perú, los cuales son naturales, orgánicos, respetan la estacionalidad y el medio ambiente y cuentan con una fuerte identidad cultural. Los productos ofrecidos muestran mano de obra calificada y una fuerte identidad cultural. Entre los activos identificados se encuentran alimentos originarios y nativos, alimentos introducidos con identidad regional, preparaciones emblemáticas y artesanía tradicional y variada agrobiodiversidad. Se destacan los productos transformados tales como mermeladas, miel, hojuelas, y chips; diversos tipos de frutas de la costa y selva; verduras y hortalizas; productos frescos como queso, yogur, mantequilla; tubérculos, granos y menestras; gastronomía regional; panadería; y artesanía. Otros activos son las tecnologías, técnicas y conocimientos tradicionales para la producción agrícola la cual conserva antiguas técnicas ancestrales e instrumentos prehispánicos que han sido adaptados para la lograr una siembra, cosecha y conservación de productos con calidad, pero que preservan identidad cultural. La calidad y demanda de los activos con representación regional se han constituido en el valor agregado de la Feria, el cual ha incentivado un sistema de comercialización formal tanto en la misma Feria (con licencias y permisos) como han permitido extender esas prácticas a la cadena de proveedores, funcionando de manera regular y ordenada con precios competitivos. Estas dinámicas generadas han permitido posicionar activos regionales en un escenario urbano de consumo popular y cotidiano, generando una alta demanda que hace sostenible la iniciativa.

### ***La participación de los actores de la Feria***

La Feria ha permitido generar mecanismos de participación entre pequeños productores, transformadores, proveedores y clientes, generando un circuito que ha permitido constituir una cadena agroalimentaria y gastronómica. Asimismo, el relacionamiento de la Feria con actores de gobierno, la academia y sobre todo con los vecinos de la zona, ha contribuido a consolidar el modelo de la Feria. En la Feria existen 86 organizaciones de productores de diferentes cadenas agro productivas y gastronómicas, que agrupan alrededor de 2,500 pequeños productores de diferentes regiones y estratos sociales. La Feria se denomina de circuito corto pues sirve como canal de comercialización, reduciendo el número de eslabones de logística entre el productor y el consumidor final. La cadena se ha robustecido a medida que el pequeño productor ha ido conociendo la demanda, agregando valor a sus productos y creando cadenas de suministros un poco más complejas, en las cuales se incorpora una transformación primaria al producto y en algunos casos se logra una transformación de productos agroindustriales. En la figura 1 se aprecian 3 cadenas. La primera es la más simple y se trata de una cadena corta en la cual la Feria sirve como canal de comercialización que reduce el número de eslabones de la logística entre el productor rural y el consumidor final. La segunda cadena es un poco más compleja e implica la incorporación de un

nivel adicional de transformación primaria al producto agrario en la cadena de suministros. Por último, la tercera cadena representa un avance hacia la producción industrial en pequeña escala, temiendo la producción rural, la transformación primaria y la producción industrial. En complemento, se parecía el rol de otros actores que cuentan con roles indirectos tales como entidades públicas y el municipio distrital quienes han sido calves tanto para la constitución, soporte, capacitación técnica e incluso para la réplica del modelo.

**Figura 1: La cadena agroalimentaria gastronómica de la Feria**



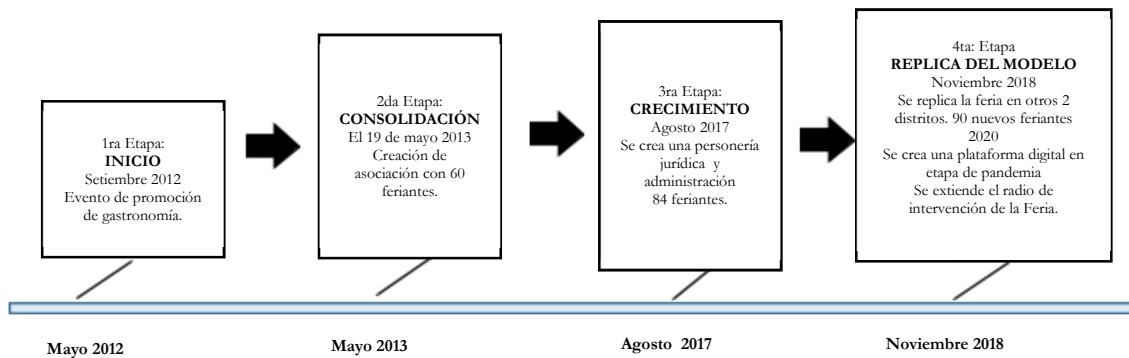
Los pequeños productores de la Feria en muchos de los casos se rigen por relaciones familiares, cumpliendo roles tanto de producción, el transporte, asistencia técnica, y transformación, donde participan mujeres emprendedoras y jóvenes. En complemento, los pequeños productores han generado una estrecha interacción con el consumidor final, generando una demanda no solo del distrito donde se ubica la Feria sino desde otros distritos no cercanos. También, se destaca la buena relación de los pequeños productores con las autoridades municipales, lo que ha permitido que la municipalidad no solo apoye a la Feria facilitando licencias y algunos servicios, sino que también han actuado como promotores del patrimonio de la Feria, incentivando su réplica en otros niveles y escenarios. El relacionamiento con actores del territorio, ha permitido solidificar los eslabones de la cadena agroalimentaria y gastronómica generando procesos inclusivos y participativos que han decantado en mejoras a nivel de capacidades como en sus acuerdos comerciales de manera justa y equitativa, consolidándose la Feria como espacio con identidad que es reconocido como un icono cultural en el distrito, el cual ha logrado permanecer desde sus inicios ininterrumpidamente en una avenida muy concurrida de Lima.

***La comunidad alimentaria de la Feria***

La Feria ha podido consolidarse, crecer y replicar su modelo pues ha logrado construir una comunidad alimentaria gastronómica que ha sido embajadora del patrimonio alimentario regional.

En tal sentido, la Feria se inauguró en año 2013 con 60 feriantes, impulsada por una asociación promotora de gastronomía y cadenas productivas con un enfoque inclusivo. La creación de la Feria, abarcó un proceso de selección muy juicioso que apostó por pequeños productores que contaban con productos con representatividad regional, ciertos estándares de higiene y calidad, y que adquirieron el compromiso de participar todas las semanas de forma ininterrumpida en la Feria. Otros criterios complementarios que se tomaron en cuenta fueron que los productores tuvieran ciertas capacidades para la manipulación de alimento, atención al cliente y la transformación de productos, así como la disposición por querer capacitarse permanentemente. La consolidación de la Feria fue en agosto de 2017, cuando la Feria se constituye en una asociación con personería jurídica, designando a un administrador encargado de la gestión y promoción de la Feria. Entre las principales actividades promovidas por la asociación fueron la generación de un reglamento interno, el establecimiento de cuotas semanales y la generación de estrategias de promoción y marketing para posicionar productos emblemáticos en un escenario urbano. En noviembre del 2018, la Feria se extiende en otros 2 distritos de Lima, abriendo oportunidades a más de 90 nuevos productores. Finalmente, en el 2020 dado el escenario de pandemia, el modelo se complementa con una plataforma digital, permitiendo un mayor alcance a nivel de Lima metropolitana. En la Figura 2 se aprecia el proceso de inicio, consolidación, crecimiento y réplica del modelo de la Feria.

**Figura 2: Ciclo de consolidación y replica de la comunidad alimentaria de la Feria**



La comunidad alimentaria de la Feria se ha convertido el soporte institucional que permitió la generación procesos de innovación inclusivos, caracterizado por la creación de nuevas redes, la capitalización de aprendizajes, la adaptación de conocimiento tradicional y la generación de nuevas oportunidades para los pequeños productores y demás actores de la cadena.

### **Discusión de resultados: los procesos de innovación inclusiva de la Feria**

En la Feria se han generado procesos de innovación a nivel de producto, proceso, organización y comercialización (Smits, 2002; OECD, 2005). En cuanto a los productos, la Feria ha logrado posicionar productos que poco se consumían en Lima, adaptando prácticas culturales a una demanda urbana con prácticas innovadoras que han permitido mejorar los empaques, la calidad del producto, y mantener un sabor adaptable a la demanda del cliente. También, la Feria ha generado innovación en los procesos, generando valor agregado con productos transformados con alta calidad y procesos optimizados como papas nativas, quesos, helados, bebidas vigorizantes, harinas, entre otros. Los cuales utilizan insumos que pocas veces se encuentran en zonas urbanas de Lima. En complemento, la Feria también ha generado un modelo innovador a nivel organizacional creando un modelo flexible que integra a pequeños productores por medio de una asociación y una

administración que le permite monitorear acciones, planificar, tomar decisiones, operar y proyectar réplicas en el modelo. En cuanto a la comercialización, la Feria ha extendido su oferta no solo replicando en modelo en otros distritos, sino que también ha complementado su oferta con el uso de una plataforma digital.

### ***Redes inclusivas para la innovación***

La Feria se ha podido consolidar en el tiempo por las redes que se han ido forjando de acuerdo al alineamiento de intereses y objetivos en y entre diversos actores. Estas redes han facilitado procesos de innovación inclusivos pues han permitido que pequeños productores de diversas regiones generen nuevas oportunidades en un escenario que históricamente les ha sido adverso (OCDE, 2011). Esto fue posible porque lograron generar redes que alinearon necesidades como las de canalizar una demanda por productos regionales con un valor agregado, así como objetivos comunes como los de afianzar una propuesta innovadora con un patrimonio alimentario que tenga capacidad de réplica para extender beneficios en la población (Dhanaraj y Parkhe, 2006; Klerkx y Leeuwis, 2008 y Hoffecker, 2021). Las interacciones entre múltiples actores han permitido generar, sostener y expandir diversos tipos de redes que han permitido sostener la iniciativa de la Feria (Leeuwis, 2010). Esto ha generado nuevas oportunidades económicas no solo en casi 200 pequeños productores, sino que también, ha permitido activar a más de 5000 individuos de la cadena agroalimentaria y gastronómica entre transformadores, representante del sector gastronomía, transportistas, proveedores, etc. Ello ha dinamizado las redes de la Feria, poniendo en valor productos que en otras circunstancias no hubieran tenido cabida en un escenario urbano. Otras de las redes generadas han sido con los vecinos que habitan alrededor de la Feria. Las redes forjadas entre la Feria y los vecinos de la zona, ha configurado nuevos espacios para generar acuerdos, recibir retroalimentación y mejoras como por ejemplo acordar horarios específicos tanto para el armado y desarmado de la Feria; y establecer reglas sobre los potenciales ruidos molestos que se puedan generar, temas de limpieza, entre otros. En complemento, las buenas relaciones y calidad de productos a un precio, han logrado que se extienda la red de clientes más allá de la Feria, creando mecanismos de distribución de insumos durante la semana en forma de *delivery*, aumentando el alcance de los servicios de la Feria. La construcción de redes también ha permitido que los pequeños productores cuenten con el apoyo de otros actores para diversificar los medios de la oferta (Klerkx y Leeuwis, 2008). Por ejemplo, con el apoyo de la academia y otros aliados comerciales, la Feria ha desarrollado una plataforma virtual de comercialización y distribución de sus productos, utilizando herramientas de *e-commerce* y distribución por *delivery* o recojo en la Feria, lo cual complementa los servicios que se brindan presencialmente, significado una mejora en sus ingresos y además un mayor alcance en la distribución de la oferta.

Las redes generadas alrededor de la Feria, han contribuido a la construcción de un movimiento en favor de este tipo de iniciativas denominado comunidad alimentaria, configurado un espacio de contra poder que ha permitido consolidar a la Feria en un escenario donde antes no existía, generando incluso capacidad de réplica (Castells, 2011). Ello ha permitido que la Feria no solo perdure, sino que también se posicione como una organización con capacidad de negociación, la cual ha generado acciones de incidencia política, tanto para mantenerse en el lugar como para extender el modelo en otros escenarios. La comunidad alimentaria que se ha construido, ha facilitado a los productores hacerse conocidos por miles de clientes, incrementando sus ventas e ingresos paulatinamente. Además, les ha permitido participar en otras redes que han contribuido a generar capacidades y habilidades en comercialización, prácticas sanitarias, seguridad y comunicación.

### ***Capitalización de aprendizajes y adaptación de conocimiento tradicional***

La experiencia y los conocimientos generados de las dinámicas producidas en la Feria en base a la interacción de diversos actores, han generado diversos tipos de aprendizajes en cuanto a las prácticas (Doing), las técnicas y el uso (Using) y las distintas interacciones (Interacting), que se constituyen en formas de innovación de modo DUI (Lundvall, Joseph y Chaminade, 2009). La capitalización de aprendizajes en modo DUI ha permitido acortar brechas de conocimiento y de acceso, fortaleciendo habilidades para mejorar la calidad de servicios. Estos procesos se han configurado de manera bidireccional (Leeuwis, 2004; Woodhill y Röling, 1998) donde los consumidores han aprendido el valor de los insumos en cuanto a su origen y territorio y por otro lado los pequeños productores han aprendido sobre las demandas del cliente, adaptando conocimientos tradicionales, gustos del cliente y formas de presentación (Heeks y Nugroho, 2014). A nivel de nuevos conocimientos, la generación de redes ha permitido la mejora continua de procesos en diferentes sectores, posibilitando nuevos acuerdos y nuevas formas de organización que han configurado nuevas líneas de producción de acuerdo a las características locales (Fressoli y otros, 2013). Es así que los procesos de aprendizaje han logrado no solo el entendimiento de las necesidades del cliente sino de todos los aspectos concernientes la mejora de la cadena agroalimentaria gastronómica, mejorando los sistemas de transporte, conservación de alimentos, presentación de productos, lo cual ha configurado progresivamente una mejora considerable en cuanto a la oferta de productos y servicios. Las distintas interacciones generadas con los múltiples actores de la Feria han permitido adaptar conocimiento tradicional en los procesos de producción, con el uso de tecnologías, técnicas para la mejora de la siembra, cosecha, conservación e incluso transformación, alcanzando un valor agregado a la producción (Heeks y Nugroho, 2014; Hooli y Jauhiainen, 2018). Ello ha contribuido no solo a mantener productos con identidad sino también permitió preservar y adaptar las técnicas que han sido transmitidas de generación en generación. Finalmente, Las capacidades adquiridas durante el proceso de consolidación de la Feria, permitió generar respuestas ante la situación de pandemia, logrando adaptarse al cambio con un sistema móvil de y una plataforma digital.

### ***Procesos de participativos para la generación de nuevas oportunidades***

Dada las limitadas oportunidades existentes en un escenario como Perú para los pequeños productores, el modelo de la Feria se constituye en un espacio de fomento de procesos de innovación inclusiva donde se revaloriza el patrimonio alimentario regional. El modelo Feria visto desde una perspectiva de innovación inclusiva permite entender las características económicas, culturales y sociales que han permitido su sostenibilidad en el tiempo. En ese sentido, la inclusión de actores que carecen de oportunidades permitió por un lado el fortalecimiento de sus capacidades para formar parte del proceso de innovación, facilitando su propio desarrollo (Foster y Heek, 2015; Chataway et al., 2014; Cozzens y Sutz, 2014; Dutrenit y Sutz, 2014). La Feria demuestra la importancia de los procesos colaborativos y participativos donde los pequeños productores son protagonistas de los procesos de innovación más allá de ser solo beneficiarios (Heeks, Foster, y Nugroho, 2014; Dutrenit y Sutz 2014). Estos procesos fueron posibles dado el rol de agentes que participaron de intermediarios en procesos de negociación (Ruiz, Quintero y Robledo, 2016; Joffre y otros, 2017), tanto en sus inicios, como en algunos procesos de negociación que permitieron la consolidación del modelo. En esa línea si bien en la Feria existen pequeños productores que no interactúan con intermediarios, en los casos donde existe interacción estos generan valor en la cadena (Klerkx y Aarts, 2013), aportando con capacitación, cofinanciamiento y promoción de sus productos en otros escenarios. Las dinámicas identificadas permiten afirmar que los procesos de innovación inclusiva han revalorizado el patrimonio regional, abriendo un abanico de

oportunidades en actores que carecen estructuralmente de ellas, y generando nuevas capacidades que han configurado dinámicas de inclusión (Sen, 2000).

Es así que, la comunidad alimentaria construida alrededor de la Feria ha sido un mecanismo de inclusión para el pequeño productor, permitiéndole aportar con activos, conocimientos, valores tradicionales a una cultura actual. Este proceso de innovación inclusiva, ha significado la generación de nuevas oportunidades, así como la extensión de valores culturales que han sentado las bases tanto para la consolidación de la Feria como para la extensión de la iniciativa en otros espacios urbanos.

## **Conclusiones**

El presente estudio concluye que las dinámicas de innovación inclusiva configuradas en el marco de la Feria urbana de pequeños productores han contribuido a la revalorización del patrimonio alimentario regional permitiendo la consolidación y réplica del modelo de Feria.

En tal sentido, los activos producidos por los pequeños productores se han adaptado a una demanda urbana que reconoce sus beneficios, generando un mercado atractivo para el pequeño productor con productos que cuentan con prácticas orgánicas sin el uso de agroquímicos, con tecnologías tradicionales, y un valor territorial el cual ha sido difundido adecuadamente en un escenario nuevo. En tal sentido se evidencia que los activos considerados como patrimonio alimentario regional tienen gran potencial de ser introducidos en dinámicas urbanas siempre y cuando innoven y se adapten a la realidad actual. Es así que se puede afirmar que mecanismos innovadores en cuanto productos, procesos, formas de organización y comercialización se han podido consolidar y extender considerando los valores de su patrimonio alimentario regional. Además, se evidencia que la participación de actores heterogéneos de la cadena agroalimentaria y gastronómica ha enriquecido la propuesta de la Feria, generando mayor competitividad, mejorando la cadena de suministro y permitiendo la generación de un valor agregado en la producción que ha beneficiado a la comunidad alimentaria de la Feria y la ha convertido en embajadora del patrimonio alimentario regional.

Es así que la comunidad alimentaria, que se ha conformado por el alineamiento de intereses y objetivos de actores como agencias de gobierno, la academia, empresas proveedoras y los propios productores han compartido conocimientos y han capitalizados aprendizajes, adaptando conocimientos tradicionales a una cultura urbana, creando una gran demanda por activos innovadores regionales con un valor agregado.

Finalmente, el análisis realizado permite afirmar que el modelo de Feria se constituye en un vehículo de fomento de innovación inclusiva, en donde sus dinámicas en cuanto la generación de nuevas redes, capitalización de aprendizajes y generación de espacio participativos han permitido revalorizar el patrimonio alimentario regional, facilitando nuevas oportunidades de desarrollo inclusivo en pequeños productores.

## **Agradecimiento:**

La siguiente publicación se ha realizado en el marco del proyecto Back to the Roots: using the gastronomy as a rural development tool promovido por ICCO International y con el financiamiento del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA). Proyecto que sistematizó experiencias de Chile, Bolivia y Perú.

## Bibliografía

- Alayza, B. (2017). *Communication for inclusive innovation: Rethinking science, technology and innovation policies for development in Peru* (M.Phil thesis). School of Communication and Arts, The University of Queensland. <https://doi.org/10.14264/uql.2017.893>.
- Alayza, B. y González, D. (2020). Facilitating Communication in Adaptive Planning Processes for Inclusive Innovation: Discussing an Integrative Approach. *En New Leadership in Strategy and Communication: Shifting Perspective on Innovation, Leadership, and System Design*. Springer International Publishing
- Alzugaray, S., Mederos, L., & Sutz, J. (2013). Investigación e innovación para la inclusión social: la trama de la teoría y de la política. ISEGORIA. *Revista de Filosofía Moral y Política*(48), 25-49. doi:10.3989/isegoria.2013.048.02
- APEGA, A. P. (2012). Gastronomía peruana al 2021.
- Aron, E., Rodríguez, I., Arza, V., Herrera, F. and Sanchez, M. (2011) Innovation Sustainability, Development and Social Inclusion: Lessons from Latin America, *STEPS Working Paper 48*, Brighton: STEPS Centre.
- Bazán, M., Sagasti, F., & Cárdenas, R. (2014). "National system of innovation for inclusive development: achievements and challenges in Peru". In National Innovation Systems, Social Inclusion and Development: The Latin American Experience. . Cheltenham, UK:
- Bennett, A. and Elman, C. (2010) Case Study Methods. In C. Reus-Smit and D. Snidal (eds) *The Oxford Handbook of International Relations*. Oxford University Press: Oxford. Ch. 29
- Bessiére, J. (2001). The role of rural gastronomy in tourism. En L. Roberts y D. Hall (Eds.), *Rural tourism and recreation: Principles to practice* (pp. 115-118). Wallingford, Reino Unido: CABI International.
- Botha, L., Grobbelaar, S., & Bam, W. (2016). Towards a framework to guide the evaluation of inclusive innovation systems. *South African Journal of Industrial Engineering*, 27(3SpecialIssue), 64-78.
- Breschi, S. and Malerba, F. (1997). Sectoral innovation systems. IN: Edquist, C. (ed.), *Systems of innovation: Technologies, institutions and organizations*, London: Pinter Publishers.
- Cabeza, M. D. (2010). El sistema agroalimentario globalizado: imperios alimentarios y degradaci n social y ecológica. *Revista de economía cr tica*, (10), 32-6
- Carrasco, P. (2017). *Towards inclusivity through a theoretical and empirical approach. inclusive innovation framework and an adivasis' case of study*. Valencia: Tesis doctoral Universitat Polit cnica De València.
- Castells, M. (2011). A Network Theory of Power. *International Journal of Communication*, 5, 773-787. <http://dx.doi.org/1932-8036/20110773>
- Chataway, J., Hanlin, R., & Kaplinsky, R. (2014). Inclusive innovation: an architecture for policy development. *Innovation and Development*, 4(1), 33-54. <http://dx.doi.org/10.1080/2157930x.2013.876800>
- CIECTI. (2016). La producción de tecnologías e innovación para el desarrollo inclusivo y sustentable. Análisis de políticas públicas y estrategias institucionales en Argentina (agricultura familiar, energías renovables, tic, biotecnologías y nanotecnologías). Buenos Aires: Centro Interdisciplinario de Estudios de la Ciencia, Tecnología e Innovación (CIECTI).
- CONCYTEC. (2016). *Política nacional para el desarrollo de la ciencia, tecnología e innovación tecnológica - CII* p. 124). Lima-Peru: CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA.
- Contreras, J. (2005). Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona, España. Editorial Ariel.
- Cooke, P. et al. (1997). Regional innovation systems: Institutional and organizational dimensions. *Research Policy*, 26, 475-491.
- Cozzens, S., & Sutz, J. (2014). Innovation in informal settings: Reflections and proposals for a research agenda. *Innovation and Development*, 4(1), 5-31. doi:10.1080/2157930X.2013.876803.



- Denzin, N. & Lincoln, Y. (2011). *The SAGE handbook of qualitative research* (4th ed.). Thousand Oaks: Sage Publications.
- Dhanaraj, C., & Parkhe, A. (2006). Orchestrating Innovation Networks. *Academy of Management. The Academy of Management Review*, 31(3), 659-669.
- Díaz, E. y González, D. (2019). La planificación adaptativa y los sistemas regionales de innovación en la Amazonía peruana: Un estudio de caso. (Volumen 3/Número 1): <http://economiaieinnovacionuamx.org/revista>
- Dutrénit, G., & Sutz, J. (2014). *National innovation systems, social inclusion and development: The Latin American experience*. Cheltenham: Edward Elgar Pub. Ltd.
- Espeitx, E. (2004). "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular", en Pasos, Vol. 2 N° 2 págs. 193-213, España. Recuperado de <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- Foster, C., & Heeks, R. (2015). Policies to support inclusive innovation. Development Informatics working paper, (61). Manchester: Centre for Development Informatics Institute for Development Policy and Management, SEED.
- Fressoli, M., Arond, E., Abrol, D., Smith, A., Ely, A., & Dias, R. (2014). When grassroots innovation movements encounter mainstream institutions: implications for models of inclusive innovation. *Innovation and Development*, 4(2), 277-292. <http://dx.doi.org/10.1080/2157930x.2014.921354>
- Fressoli, M., Dias, R., & Thomas, H. (2014). *Innovation and Inclusive Development in the South: A critical perspective*. Beyond Import. Magic Essays Sci. Technol. Soc. Lat. A
- Fressoli, M., Garrido, S., Picabea, F., Lalouf, A., & Fenog, V., (2013). "Cuando las "transferencias tecnológicas fracasan". Aprendizajes y limitaciones en la construcción de Tecnologías para la Inclusión. *Universitas Humanística*, (76), 73-96.
- Garufi, J.A. (2001). Valorización económica y cultural del Patrimonio Alimentario Regional. En: Garrido, A. (Ed.), Comer Cultura: Estudios de Cultura Alimentaria (pp. 27- 56). Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.
- González, D., Alayza, B., Díaz, E., Cornejo, H., Canales, M., Ugaz, A. (2020) Guía Conceptual y Metodológica del Programa Internacional de Capacitación "Gastronomía y Desarrollo Rural" | COCINA PAR. Lima, Perú: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Gras, N., Dutrénit, G., & Vera-Cruz, M. (2017). Innovaciones inclusivas: un modelo basado en agentes. En J. C. Gómez, *El proceso de modelado en economía y ciencias de la gestión* (págs. 57-100). México: Maporrúa.
- Grobbelaar, S. S., Gwynne-Evans, N., & Brent, A. C. (2016). From enterprise development to inclusive innovation – A systemic instruments framework for regional innovation support. *African Journal of Science, Technology, Innovation and Development*, 8(2), 233-246.
- Harman, U., Ross, H., & Cavaye, J. (2020). Using the Community Capitals Framework to Understand the Potential for Inclusive Innovation: Three Case Studies of an Energy Project in Peru. In Lachapelle, P., Gutierrez-Montes, I., & Flora, C.B (Eds.). *Community Capacity and Resilience in Latin America* (pp 129-152). New York: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315111605>
- Heeks, R., Foster, C., & Nugroho, Y. (2014). New models of inclusive innovation for development. *Innovation and Development*, 4(2), 175-185. <http://dx.doi.org/10.1080/2157930x.2014.928982>
- Hoffecker, E. (2021). Understanding inclusive innovation processes in agricultural systems: A middle-range conceptual model. *World Development*, 140, 105382
- Hooli, L. J., & Jauhiainen, J. S. (2018). Building an innovation system and indigenous knowledge in Namibia. *African Journal of Science, Technology, Innovation and Development*, 10(2), 183-196. doi:10.1080/20421338.2018.1436737
- IDRC (2011). *Innovation for Inclusive Development, Program Prospectus for 2011–2016*. Accessed: December 1, 2015. <http://www.slideshare.net/uniid-sea/october-2011-innovation-for-inclusivedevelopment-program-prospectus-for-20112016>
- INEI (2014). Encuesta Nacional Agropecuaria. Instituto Nacional de Estadística e Informática. Disponible en: [https://webinei.inei.gob.pe/anda\\_inci/index.php/catalog/301](https://webinei.inei.gob.pe/anda_inci/index.php/catalog/301)

- Ismodes, E. & Manrique, K. (2016). *Estudio de Caracterización del Sistema de Innovación del Perú* (p. 192). Lima.
- Joffre, O., Klerkx, L., Dickson, M., & Verdegem, M. (2017). How is innovation in aquaculture conceptualized and managed? A systematic literature review and reflection framework to inform analysis and action. *Aquaculture*, 470, 29-148
- Klerkx, L. & Leeuwis, C. (2008). Matching demand and supply in the agricultural knowledge infrastructure: Experiences with innovation intermediaries. *Food Policy*, 33(3), 260-276. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodpol.2007.10.00>
- Klerkx, L., & Aarts, N. (2013). The interaction of multiple champions in orchestrating innovation networks: Conflicts and complementarities. *Technovation*, 33(6-7), 193-210
- Kuramoto, J. (2007). *Sistemas de innovación*. En Investigación, políticas y desarrollo en el Perú, 103-133. Lima: Grupo de Análisis para el Desarrollo - GRADE.
- Kuramoto, J.R. (2014). Inclusive Innovation against All Odds: The Case of Peru in Dutrénit, G., & Crespi, G. (Eds), *Science, technology and innovation policies for development: The Latin American experience* (p.109-131). Cham: Springer. doi:10.1007/978-3-319-04108-7
- Leeuwis, C. (2000). Reconceptualizing Participation for Sustainable Rural Development: Towards a Negotiation Approach. *Development and Change*, 31(5), 931-959. <http://dx.doi.org/10.1111/1467-7660.00184>
- Leeuwis, C. (2004) *Communication for Rural Innovation: Rethinking Agricultural Extension*. (with contributions by A. van den Ban) Oxford: Blackwell Science.
- Leeuwis, C., & Aarts, N. (2011). Rethinking Communication in Innovation Processes: Creating Space for Change in Complex Systems. *The Journal of Agricultural Education and Extension*, 17(1), 21-36.
- Lundvall, B. Å., Joseph, K. & Chaminade, C. (2009b) *Handbook on Innovation Systems and Developing Countries: Building Domestic Capabilities in a Global Context*. Edward Elgar Publishing, Cheltenham, UK.
- Malerba, F. (2002). Sectoral systems of innovation and production. *Research Policy*, 31, 247-264
- Martínez-Carrera, D., & Ramírez-Juárez, J. (2016). Ciencia, tecnología e innovación en el sistema agroalimentario de México. *Editorial del Colegio de Postgraduados-AMC-CONACYT-UPAEP-IMINAP*
- Mortazavi, S., Eslami, M., Hajikhani, A., & Väättänen, J. (2021). Mapping inclusive innovation: A bibliometric study and literature review. *Journal of Business Research*, 122, 736-750
- OECD (2011). *Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD) Reviews of Innovation Policy: Peru 2011*. OECD Publishing
- OECD. (2005). *Manual de Oslo: Guía para la recogida e interpretación de datos sobre innovación*. OECD. Recuperado de: <http://www.madrid.org/bvirtual/BVCM001708.pdf>
- OECD. (2013). *Innovation and Inclusive Development, Discussion Report*. Paris: OECD. <http://www.oecd.org/sti/inno/oecd-inclusive-innovation.pdf>.
- Papaioannou, T (2014). How inclusive can innovation and development be in the twenty-first
- Paunov, C. (2013). Innovation and Inclusive Development: a discussion of the main policy issues. *OECD Science, Technology and Industry Working Papers*, 2013(1), 0\_1-4,6-62. <http://www.oecd.org/sti/inno/oecd-inclusive-innovation.pdf>
- Pollan, M. (2014). *Cocinar. Una historia sobre la transformación*. Barcelona: Debate.
- Porter, M. (1990). *The Competitive Advantage of Nations*. London: Macmillan.
- Robson, C. (2011). *Real world research: A resource for users of social research methods in applied settings* (3rd ed.). Hoboken, N.J; Chichester, West Sussex: Wiley-Blackwell.
- Ruiz, W., Quintero, S., & Robledo, J. (2016). Impacto de los Intermediarios en los Sistemas de Innovación. *J. Technol. Manag. Innov*, 11(2), 130-138.
- Sagasti, F. (2011). *En busca del tiempo perdido: Ciencia, tecnología e innovación en el Perú* p. 25). Lima: FORO Nacional Internacional.
- Sampedro, J., & Díaz, P. (2016). Innovación para el desarrollo inclusivo: Una propuesta para su análisis. *Economía Informal* (396), 34- 48.

- Sen, A. (2000). Social Exclusion: Concept, Application, and Scrutiny. Social Development Papers No. 1. *Asian Development Bank*, Manila.
- Smits, R. (2002). Innovation studies in the 21st century: Questions from a user's perspective. *Technological Forecasting & Social Change*, 69(9), 861-883.
- Toma, S.-G., Grigore, A.-M., & Marinescu, P. (2014). Economic Development and Entrepreneurship. *Procedia Economics and Finance*, 8, 436-443. [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(14\)00111-7](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(14)00111-7)
- Ugaz, A. (2017). Patrimonio Alimentario Regional de Bolivia, marco conceptual y metodológico para el registro y aplicación de estrategias de desarrollo. MIGA. Bolivia.
- Villaran, F. (2010). *Emergencia de la Ciencia, la Tecnología y la Innovación (CTI) en el Perú*. Organización de Estados Iberoamericanos, Lima. Retrieved from: <http://www.oei.es/salactsi/EmergenciaDeCtiEnPeru.pdf>
- Woodhill, J. & Roling, N. (1998.) The second wing of the eagle: the human dimension in learning our way to more sustainable futures. In Roling, N.G. and Wagemakers, M.A.E. (eds) *Facilitating sustainable agriculture. Participatory learning and adaptive management in times of environmental uncertainty*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Yin, R. K. (2009). *Case study research: Design and methods* (5th ed.). Thousand Oaks, Calif: Sage Publications.