



Preguntas y respuestas sobre distintivo Saberes y Sabores Amigables con la Biodiversidad

¿Qué es Saberes y Sabores Amigables con la Biodiversidad?

Es un reconocimiento a las familias campesinas que a través de sus prácticas productivas preservan el legado ancestral de sus comunidades contribuyendo así, de generación en generación, a la selección, evolución y conservación de los cultivos nativos, que son la base de la gran riqueza de la cultura gastronómica de México. Su distintivo garantiza al consumidor que los productos y servicios que lo ostentan ayudan a conservar la agrobiodiversidad mexicana.

¿Quién puede hacer uso del distintivo?

Campeños y productores que cumplen con prácticas Amigables con la Biodiversidad en Agroecosistemas Tradicionales (ABAT), tales como:



- Conservar los modos de producción ancestrales.
- Ayudar a conservar las especies y variedades nativas de México provenientes de agroecosistemas tradicionales, como son: los maíces, frijoles, calabazas, chiles, quelites, tomates verdes, nopales, amarantos, aguacates, chayotes, agaves y cacao.
- Conservar las propiedades del suelo.
- Favorecer las relaciones biológicas en los terrenos de cultivo
- Asegurar la inocuidad y calidad de los productos
- Contribuir a mantener la riqueza gastronómica de las diferentes regiones de México.

También pueden acceder al uso del distintivo transformadores que empleen insumos producidos bajo prácticas ABAT y puntos de venta o distribuidores que comercializan productos y servicios con insumos ABAT.

¿Cómo puede obtener el reconocimiento?

Es muy sencillo.



- Escriba al correo saberesysabores@conabio.gob.mx para expresar su interés y comentarnos en qué consiste el trabajo que realiza.
- Realice una autovaloración del cumplimiento de las prácticas ABAT y obtenga su reconocimiento.
- Recibe capacitación para mejorar sus prácticas de comercialización y para facilitarle la vinculación a mercados.
- Recibe la notificación de cumplimiento de los requisitos para el uso del distintivo.
- Recibe el distintivo.

¿Cuál es el proceso para obtener el distintivo?

Para la obtención del distintivo se requiere una pre calificación basada en dos herramientas, cuya información deberá ser proporcionada por el interesado. Estas herramientas son:

1. Formato de aplicación al reconocimiento ABAT y su distintivo. Son algunos datos que requerimos para conocer mejor la forma en cómo realiza sus actividades productivas y conocer el potencial de comercialización de su iniciativa e identificar los espacios donde requiere fortalecimiento.
2. Autoevaluación de prácticas ABAT. Con esta herramienta podemos conocer la forma en la que maneja su espacio de producción, en caso de que el porcentaje que obtenga sea menor al 80% nos permitirá hacer recomendaciones para que pueda volver a aplicar al distintivo.

Después de revisar las herramientas con la información del interesado, se da seguimiento a los siguientes pasos, que consisten en tomar un curso virtual y completar las herramientas que se solicitarán en cada módulo. Estas herramientas deberán enviarse completas al terminar la capacitación virtual. De acuerdo con la revisión de su contenido, se definirá el otorgamiento del distintivo.

¿En dónde encuentro más información?

Contamos con una página web (<https://www.biodiversidad.gob.mx/saberesysabores>) donde puedes aclarar tus dudas o también se pueden atender inquietudes que no explica la página en el correo electrónico: saberesysabores@conabio.gob.mx

¿Quién otorga este reconocimiento y su distintivo?

La Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), en el marco del Proyecto Agrobiodiversidad Mexicana implementado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y financiado por el Fondo para el Medio Ambiente Mundial (GEF).



¿Cuánto dura?

El reconocimiento a los productores se realiza una vez y no tiene vigencia. El uso del distintivo en productos que se comercializan se debe renovar cada 3 años.

¿Cómo se otorga el reconocimiento?

El reconocimiento se otorga a la familia campesina o productora que realiza las prácticas Amigables con la Biodiversidad en su Agroecosistema Tradicional. El reconocimiento será sólo para el agroecosistema tradicional que cumple con estas prácticas.

¿Qué es un agroecosistema tradicional?

Ecosistema modificado para la utilización de los recursos naturales con fines de producción para la obtención de alimento y servicios en beneficio del hombre. En él se aplican valiosos conocimientos y experiencias transmitidos de generación en generación, pertinentes al manejo, aprovechamiento y selección bajo domesticación de un amplio conjunto de recursos.



¿Qué son las prácticas ABAT?

Actividades productivas que conjuntan saberes, innovaciones, prácticas y mecanismos de gestión de los territorios concebidos a través de la experiencia adquirida a lo largo de muchas generaciones que favorecen el uso, adaptación y conservación la agrobiodiversidad y que contribuye a una alimentación accesible, nutritiva, en cantidad suficiente y culturalmente adecuada, mejorando la calidad de vida de las personas.

¿Están en todo el país? ¿En qué regiones están presentes?

Actualmente el reconocimiento tiene presencia en los estados de Chiapas, Chihuahua, Ciudad de México, Michoacán, Oaxaca y Yucatán. Pero se están estableciendo alianzas para que pronto llegue a más estados de México.

¿Qué especies se pueden incluir?

Especies y variedades nativas de México, como son: maíces, frijoles, calabazas, chiles, quelites, tomates verdes, nopales, amarantos, aguacates, chayotes, agaves y cacao. Pero se pueden considerar otras siempre que se produzcan en un agroecosistema tradicional en convivencia de las especies de variedades nativas.

¿En dónde puedo comprar productos de este distintivo?

En la página saberesysabores@conabio.gob.mx se publicará el catálogo de productos y servicios que cuentan con el distintivo. Es importante resaltar que lo que se ofrece es de temporada.

¿Tiene costo?

Al ser un proceso participativo centrado en la autovaloración, no tiene ningún costo para las familias campesinas y productoras.

