

ALIMENTOS EN LA MODERNIDAD Y DISCURSOS DE LO POSIBLE: UNA MIRADA DECOLONIAL EN TORNO A LA ALIMENTACIÓN Y LA PRESERVACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD NATIVA

FOOD IN MODERNITY AND DISCOURSES OF THE POSSIBLE: A DECOLONIAL VIEW OF FOOD AND THE PRESERVATION OF NATIVE BIODIVERSITY

ALIMENTOS NA MODERNIDADE E DISCURSOS DO POSSÍVEL: UMA PERSPECTIVA DESCOLONIAL SOBRE OS ALIMENTOS E A PRESERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE NATIVA

Guadalupe Anaya⁵

Resumen

Este artículo analiza las formas de pensar y hacer asociadas a la producción y consumo de alimentos que ofrece el paradigma colonial/moderno. Menciona a las propuestas de los movimientos alimenticios antiespecistas y agroecosustentables que proponen formas de comer diferentes a lo que establece la dieta industrial globalizada. De sus posicionamientos políticos emergen nuevas categorías para describir los comestibles que son utilizadas por el mercado global de alimentos, expresándose con el esquema de oposición de pares. Se analiza el concepto de cultura y la equivalencia que hace la modernidad entre este concepto y el desarrollo de capacidades técnico-racionales para alterar la naturaleza. La perspectiva decolonial nos permite reflexionar acerca de los porque comemos lo que comemos y otras formas existentes de hacerlo, valorar las prácticas locales de aprovechamiento de la biodiversidad nativa con fines alimenticios y pensarlas en pos de elaborar maneras de gestionar lo comestible desde lo sustentable.

Palabras Clave: Alimentación; Movimientos agroecosostenibles; Colonialidad; Cocinas bioculturales.

Abstract

This article analyzes the ways of thinking and doing associated with the production and consumption of food offered by the colonial/modern paradigm. It mentions the proposals of the anti-species and sustainable agroecological food movements that propose ways of eating differently from the globalized industrial diet. From their political

⁵ Socióloga pela Universidade de Buenos Aires (UBA), Mestranda Interdisciplinar em Estudos Latino-Americanos na Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA), e-mail: anaya.guada@gmail.com.

positions emerge new categories to describe the foods that are used by the world food market, expressing themselves in the scheme of pairwise opposition. The concept of culture and the equivalence that modernity makes between this concept and the development of technical-rational capacities to alter nature are analyzed. The decolonial perspective allows us to reflect on why we eat what we eat and other existing ways of doing so, to value local practices of using native biodiversity for food and to think about them in order to develop ways of managing the edible from a sustainable point of view.

Keywords: Food; Agroeco-sustainable movements; Coloniality; Biocultural cuisines.

Resumo

Este artigo analisa os modos de pensar e fazer associados à produção e ao consumo de alimentos oferecidos pelo paradigma colonial/moderno. Ela menciona as propostas dos movimentos de alimentos anti-espécies e agro-ecológicos sustentáveis que propõem formas de alimentação diferentes da dieta industrial globalizada. De seus posicionamentos políticos emergem novas categorias para descrever os alimentos que são utilizados pelo mercado mundial de alimentos, expressando-se no esquema de oposição em pares. O conceito de cultura e a equivalência que a modernidade faz entre este conceito e o desenvolvimento de capacidades técnico-rationais para alterar a natureza são analisados. A perspectiva descolonial nos permite refletir sobre por que comemos o que comemos e outras formas existentes de fazê-lo, valorizar as práticas locais de utilização da biodiversidade nativa para alimentos e pensar sobre elas a fim de desenvolver formas de administrar o comestível de um ponto de vista sustentável.

Palavras-chaves: Alimentação; Movimentos agroecossustentáveis; Colonialidade; Cozinhas bioculturais.

INTRODUÇÃO

LA GESTIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS REPRESENTACIONES: LA COMIDA INDUSTRIALIZADA Y LAS CONTRAPROPUESTAS DE LOS MOVIMIENTOS SOCIALES

Las maneras de obtener alimento y los territorios donde se presenta moldean de variadas formas el pensamiento y la personalidad de los pueblos, pudiendo convertirse incluso en símbolos populares de identificación nacional, regional o étnico. Además de los procesos biológicos que lo posibilitan, el acto del comer envuelve “pautas socioculturales, preferencias y aversiones individuales o colectivas, sistemas de representaciones, sistemas de normas, códigos (prescripciones, prohibiciones, asociaciones y exclusiones), gramáticas culinarias” (FILSCHER, 1979, p. 1). Estas diversas formas de gestionar lo que se come - dónde y cómo hacer para obtenerlo, elaborarlo y servirlo - organiza gran parte del trabajo en la vida personal de los

individuos o de quienes realicen las tareas de cuidado en un grupo social. Son, a su vez, tema principal en los discursos de la política partidaria y social-comunitaria de los Estados y de las comunidades organizadas. Por su carácter de necesidad ineludible para mantener la vida y por las características del propio ciclo de la naturaleza, las imágenes de la vida y la muerte se atraviesan en estos imaginarios acerca de la alimentación, lo necesario, lo saludable y lo comestible.

Actualmente las nuevas formas de producción de alimentos que plantean maneras cada vez más complejas de elaborar los comestibles y de alterar los ecosistemas para lograrlo (CONTRERAS, 2005). Emergen los movimientos sociales que nuclean a personas que reivindican formas otras de comer y vínculos más equitativos y respetuosos que pueden gestarse en el proceso entre las personas, el territorio y todas las formas de vida. Estos son el antiespecismo - en sus formas de vegetarianismo y veganismo - y el amplio espectro de organizaciones agroecosustentables, que apoyan las formas de elaboración de alimentos que no incluyan productos agroquímicos o modificaciones genéticas de las semillas. Quienes adhieren a estos posicionamientos filosóficos y políticos comparten la preocupación por los modos en que se produce el alimento, afirmando que la toma de decisiones acerca de cómo satisfacer las necesidades humanas debe incluir el respeto y compromiso de cuidar las otras formas de vida y consideran a otras voces científicas con visiones diferentes acerca de lo que es comer de forma saludable. Denuncian la instrumentalización de la naturaleza y el perjuicio que esto trae en materia ambiental, con la consecuente degradación de los ecosistemas y la pérdida acelerada de especies animales y vegetales. También suelen identificarse con los preceptos relativos al comercio justo, la valorización de quienes trabajan la tierra y con la necesidad proteger la biodiversidad nativa y garantizar la subsistencia las especies no humanas (LE COQ *et. al*, 2021). Intentan ocupar espacios de producción y trabajarlos según estas lógicas y/o brindar apoyo a otras organizaciones productoras, analizan los efectos en la salud y el medio ambiente de sus consumidores y difunden acerca de los efectos ambientales y socioculturales generados por la industria de los comestibles hoy. También les es común otra premisa: la de la posibilidad de acceso a productos que tengan las características que se ajustan a sus voluntades de consumo. Logran fortalecer sus organizaciones y acrecentar el número de simpatizantes y activistas a sus causas, generando nuevas representaciones en torno al alimento, lo

cual se traduce también en nuevos términos comerciales en el mercado industrial de alimentos que pueden caracterizar un alimento. (AGUIRRE, 2016)

LA CARACTERIZACIÓN DEL ALIMENTO SEGÚN EL SISTEMA DE PARES DE OPOSICIÓN Y SU RELACIÓN LA TEORÍA DE LEVI-STRAUSS

Estas nuevas variables han emergido para diferenciar a los alimentos según sus formas de ser producidos o los ingredientes que contienen. Estas son, a su vez, utilizadas comercialmente dentro del mercado industrial globalizado: los alimentos pueden clasificarse en si es apto vegetariano, vegano o si contiene ingredientes de origen animal, orgánicos o transgénicos. Analizando específicamente estos términos puede inferirse que estos refieren más a lo que no tiene – agroquímicos industriales, modificaciones genéticas o ingredientes de origen animal - más que aclarar lo que sí contienen.

Las categorías dicotómicas aplicables a los alimentos en ocasiones han sido creadas para renovar y expandir el mercado globalizado de alimentos, es decir, por decisiones de marketing de las corporaciones del alimento. Un ejemplo de esto fue la invención de los productos dietéticos o light, en contraposición a los de “receta original”, para productos procesados. Este nuevo formato de alimento diet/light incluso fue asociado - y aún hoy desde algunas vertientes de la nutrición – con la idea de que son ‘más saludables’, encontrado del otro lado del binomio la comida ‘no saludable’ (TORRES, 2004).

Tomando como referencia a Levi Strauss y su extenso aporte teórico de reflexiones en torno a la comida, su función ritual y los significantes que se asocian a ella, se identifica la tendencia de los discursos modernos de catalogar a la comida a través de significantes organizados en pares de oposición (GÓMEZ GARCÍA, 1993; DELGADO, DELGADO, 2010).

Levi Strauss elaboró un sistema explicativo que presentaba esta lectura acerca de lo comestible, “como el de lo crudo y lo cocido, lo cocido y lo podrido, lo podrido y lo crudo, lo crudo y lo asado, lo cocido y lo ahumado, y lo podrido y lo hervido” (DELGADO, DELGADO, 2010). Clasificó a los alimentos según su origen relacionándolos con el lugar de ingesta - endógenos y exógenos - si tienen un carácter central o periférico dentro de la dieta local o por considerar al sabor marcado/fuerte o no para sus parámetros gustativos.

En sus análisis estudios sobre la comida y comunidades no occidentalizadas, Levi-Strauss hace constantemente hincapié en identificar los elementos que él nombra como parte del ‘pensamiento mágico’. Esta categoría, que contrapone a la de ‘pensamiento racional’, conforman otro binomio que estructura sus formas de análisis, esta vez refiriendo a las interrelaciones entre el hacer y el pensar. Su distinción entre el pensamiento salvaje o científico-mágico y el pensamiento domesticado o científico-moderno, donde uno piensa lo concreto y el otro lo abstracto, le sirve para afirmar que la forma de elaborar pensamiento es la misma, lo que cambia es el contenido. Sin embargo, las interpretaciones de la realidad que él encuadra dentro del pensamiento mágico no se conciben a sí mismas desde la segmentación de los elementos que lo conforman ni su individuación.

Levi-Strauss, al analizar a “lo opuesto” desde sus propias reglas, no logra dar cuenta del mismo y lo desvaloriza. En palabras de Vandana Shiva, teórica ecofeminista y activista india, en su libro “Las nuevas guerras de la globalización; semillas, agua y formas de vida” (2007), lo que estas dicotomías suelen provocar es la inferiorización del otro lado del binomio, lo que no es de origen occidental. Estos saberes que Levi-Strauss categoriza como mágicos se entrelazan con la gestión del día a día y construyen los hábitos a través de los cuales se reproduce la vida. Tienen la cualidad de garantizar su subsistencia y de tejer hacia adentro relaciones comunales que dan identidad al grupo y garantizan su continuidad (SANTOS *et. al*, 2019). Generan, transmiten y transforman explicaciones y haceres relacionados al cómo obtener el alimento, sobre los orígenes del mismo y el funcionamiento de la naturaleza y de los seres que habitan en ella para reproducir la vida tal cual la conocen. El entrelazamiento entre pensamiento y acción es tal que hace imposible analizarlos por separado.

EL PARADIGMA RACIONAL COLONIAL/MODERNO Y SUS EFECTOS EN LA ALIMENTACIÓN

Esta adjetivación de ‘mágicos’ dada a los conocimientos de los pueblos que están por fuera de las formas del pensamiento colonial/europeo (CASTRO-GÓMEZ, GROSGOUEL, 2007), los inhabilita dentro de las formas validadas de conocimiento y organización social. Dentro del paradigma racional una práctica social debe necesariamente brindar resultados previsibles y comprobables, se deben poder

identificar sus componentes y definir sus métodos de una manera racional. La incapacidad de efectuar estos procedimientos a estos saberes y prácticas indígenas impide que sean leídos como maneras legítimas de gestionar las necesidades de la vida social. Este ejercicio de violencia epistemológica encuentra sus bases en el pensamiento colonial/moderno, que está atravesado por tres sesgos que delimitan las maneras que tienen de reproducirse en lo material y subjetivo, que son el antropocentrismo, el etnocentrismo y el androcentrismo. Como mencionan en su artículo Pérez Neira y Soler Montiel (2013):

El antropocentrismo se basa en el dualismo cultura/naturaleza; mientras que etnocentrismo parte de los pares moderno/no moderno, desarrollo/atraso, humano/no humano (o sub-humano) y el androcentrismo de los dualismos asociados a lo masculino/femenino, público/privado y razón/emoción entre otros. Todos estos dualismos son constitutivos entre sí y (re)producen una compleja matriz de relaciones de poder/dominación/resistencia que naturaliza y normaliza los privilegios de las personas favorecidas también en lo más concreto y cotidiano de la vida humana como es la alimentación en su dimensión simbólica y material.

Estos imperativos moderno-coloniales se construyen sobre una serie de opresiones que se relacionan de forma interseccional, como ser la etnicidad/raza, el sexo-género, las clases sociales y las relaciones entre los seres humanos y la naturaleza. Estos tres sesgos permiten la formación y defensa de una base moral que permite y alienta a la formación de relaciones sociales basadas en la desigualdad y explotación, delineando las formas de la política, la economía, la relación con la naturaleza y las demás formas de vida, las maneras hegemónicas de pensar la existencia y materializarla, el lenguaje, las conductas y la estructura psíquica y emocional. Se filtran en el cotidiano, articulándose desde el poder, el saber y el ser colonial, conformando el *modus operandi* moderno, racional, desarrollado, occidental, eurocentrado. Este está montado sobre el paradigma cartesiano, que toma como principal eje de validación la inteligencia racional y mecanicista. Así reduce la ponderación multidimensional de la realidad que tienen los pueblos con “pensamiento mágico” a la forma unidireccional de valoración del desarrollo de formas industrial-automáticas para gestionar y reproducir la vida y su consecuente separatismo radical de las dimensiones de la vida.

Analizando la alimentación desde la teoría decolonial, podemos pensar las dimensiones de la colonialidad del ser, del saber y del poder entorno a la alimentación. La colonialidad del ser consistiría para el caso en la producción subjetiva que todas las personas realizamos acerca de lo que comemos, lo que debemos hacer para

acceder a su consumo y las experiencias personales que adquirimos de forma individual y compartida en nuestro entorno sociocultural en relación al comer. (QUIJANO, 2000; MALDONADO-TORRES, 2007) El contexto histórico y la ubicación tiene una gran importancia por heredarnos ciertas tradiciones familiares y locales que moldean nuestros gustos, preferencias y preconceitos sobre lo comestible, maneras introyectadas y personalizadas del hacer/sentir/pensar. La colonialidad del saber se materializa en las instituciones que, desde el discurso científico de la nutrición, establecen que se debe comer, lo que debemos de ingerir para tener una vida saludable y diseñan tecnologías aplicables a la producción de alimentos. Con su accionar sesgado deja afuera o inferioriza los saberes y prácticas que no se ajusta a su paradigma. Así logra folklorizar las expresiones culinarias de los pueblos, sus conocimientos e imaginarios desde el discurso de la neutralidad científica, sin reconocerse como un corpus de ideas geopolíticamente situado y atravesado por relaciones de poder; que produce interpretaciones del mundo desde marcos de pensamiento que responden a sus propios intereses y formas de vivir. Estos conocimientos son luego aplicados por los Estados y organizaciones internacionales, privadas y políticas a través de programas para satisfacer las necesidades del hambre en diferentes poblaciones. Impone desde la colonialidad del poder los modelos de alimentación apropiados, seguros y desarrollados en detrimento de los que considera inapropiados, poco fiables y atrasados y desde estos presupuestos propone expandir el conocimiento y organizar la producción (ALBÁN ACHINTE, 2010).

EL MERCADO INDUSTRIAL GLOBALIZADO DE ALIMENTOS Y SUS EFECTOS SOCIOCULTURALES SOBRE QUIENES TRABAJAN LA TIERRA

La industrialización de la alimentación toma los espacios de producción material y de sentidos que tenían antes como protagonistas a las comunidades rurales, indígenas y campesinas y transforma así las formas de producir y los intercambios que se dan con el medioambiente. La comida se deslinda de los imperativos del tiempo y del espacio, se abandonan las dietas adaptadas a la temporalidad y la geografía de donde son consumidos y se subordina a los territorios a los intereses del mercado (TORRES, 2004). Se normaliza de esta forma el consumo de los alimentos prefabricados, congelados e instantáneos y los convierte en productos en los que no

se logran identificar claramente sus ingredientes ni su procedencia ni los procesos de elaboración que se efectuaron (FISCHLER, 1988).

El agronegocio globalizado elabora alimentos a través de procedimientos mecánicos, definidos con significantes objetivos y racionales, separando a las personas que elaboran los alimentos de quienes los consumen, a los productos de las características particulares de los territorios y de las relaciones sociales que se daban allí entre la población humana y los demás integrantes del ecosistema. Segmenta por etapas sus momentos de producción e individualiza los elementos que le son constitutivos. Decide qué alimento es mejor producir, cómo distribuirlo o comercializarlo. Organiza la producción de alimentos en función de sus intereses, necesitando cada vez menos mano de obra y deslindando por primera vez en la historia al trabajo agrícola de todas las demás relaciones sociales que no son del tipo industrial. (SHIVA, 2007; GARCIA GUERREIRO, WAHREN, 2016; MARTINEZ TORRES, ROSSET, 2016)

La llamada Revolución Verde a partir de los años '70 se convirtió en el canal a través del cual la producción industrial consolidó su hegemonía dentro mercado de la comida mediante planes socioeconómicos de promoción a la agricultura impuestos por las agendas corporativas, tanto nacionales como internacionales. De esta forma lo cosechado adopta la forma de commodities y se inserta en el mercado global de alimentos, logrando eliminar las barreras ecológicas y geográficas, que antes definían las opciones de lo que se podía comer en cada lugar. Su cada vez más expandido sistema de distribución y comercialización incluye productos comestibles de variados orígenes, ingredientes y sabores. Cobran protagonismo tanto las ingenierías que inventan maquinarias para las etapas de siembra y cosecha como las de orden biológico que desarrollan químicos y experimentan con la información genética de lo sembrado o sembrable. Estas tecnologías aplicadas al alimento industrializado permiten, a su vez, el avance de las fronteras de producción agrícolas que hace que tierras que antes no eran consideradas productivas para el agronegocio, por la razón de que no podían garantizarse las ganancias esperadas, ahora lo sean.

En la práctica puede afirmarse que estos avances científicos y las formas de producción, apropiación y uso de los territorios que han impuesto en el mercado globalizado favorecen a la concentración de tierras y capitales y a la formación de oligopolios, limitan la circulación y aplicación de conocimientos mediante su

patentamiento. Establecen que tipo de productos serán llevados a la venta y homogenizan la oferta para que esta se adapte a los mercados (ZANOTTI, EYNARD, 2010). De esta forma van reduciendo la diversidad de especies comestibles de origen vegetal y disminuyen las posibilidades comerciales de adquirir alimentos que contengan agroquímicos o modificaciones genéticas. Van, a su vez, generando consumidores dependientes de lo que ofrecen los mercados, al despojarlos de áreas con biodiversidad nativa para poder recolectar ingredientes locales o tierras comunitarias para sembrar y cosechar.

Se identifica que dentro del discurso hegemónico moderno/colonial los trabajos agrícolas no industrializados - lo mismo sucede generalmente con el trabajo manual - son inferiorizados, al igual que las cosmovisiones y saberes que les dan soporte. Concordando con estos preceptos, las ecofeministas plantean la necesidad urgente de volver a reconocer y valorar la labor de la agricultura campesina, indígena, comunitaria frente a la propuesta devastadora del agronegocio. Estas transformaciones impuestas desde el ámbito económico y político afectan las formas de trabajar la tierra, las tecnologías que se utilizan, el valor nutricional y los componentes de los alimentos y el sistema de distribución y comercialización de los mismos. La gran promesa de la Revolución Verde de lograr que todas las ciudadanas tengan el alimento necesario para la manutención de su vida y mejorar la vida de las trabajadoras de la tierra hasta el día de hoy no se ha cumplido. Incluso pueden hablarse de los efectos negativos a nivel económico y social que esta ha traído para quienes históricamente se han ocupado de estas tareas (MIES, SHIVA, 1997).

LOS EFECTOS DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL ALIMENTO EN LA CONSERVACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD Y LAS COCINAS BIOCULTURALES

La elaboración y consumo de alimentos está estrechamente vinculado a la reproducción simbólica y material de las comunidades humanas. Las transformaciones socioeconómicas y ambientales de los últimos 50 años a partir de las innovaciones tecnológicas en la producción de alimentos han generado variaciones en los códigos culinarios, especialmente en aquellos lugares donde la biodiversidad nativa presenta ingredientes particulares considerados comestibles, donde los saberes heredados de los pueblos prehispánicos que continúan siendo utilizados en los territorios.

A modo general, los códigos culinarios (GÓMEZ GARCÍA, 1993) se dan en un determinado espacio-tiempo y nuclea a su alrededor subjetividades y formas de identificación particulares. Cuando los alimentos son producidos con técnicas tradicionales agrícolas o recolectados dentro de los ecosistemas biodiversos locales, convergen en ellos valores que la población que los consume les asigna en materia nutricional, identitaria y para la prevención de enfermedades. Pueden conformar cocinas bioculturales, sistemas de conocimientos y prácticas de interacción con la naturaleza que dan un sentido de pertenencia e identidad con sus territorios. Debido a la interdependencia que presentan entre la diversidad biológica y la cultura, precisan ineludiblemente para su continuidad de la preservación de los ecosistemas diversificados y de vastas extensiones para poder reproducir aquellas variedades de colores, aromas y sabores que se encuentran en lo comestible que ofrecen (SANTOS *et. al*, 2019). Esta herencia social define los alimentos que serán ingeridos, moldea los gustos, establece la forma como serán preparados y establece modelos a seguir para la producción, distribución, intercambio o comercialización de los mismos, constituyéndose como una inmensa red de relaciones sociales que se teje para satisfacer las necesidades del cuerpo.

El borramiento constante de la historia que se da en el sistema-mundo colonial/moderno de otras maneras de organizar el trabajo, los métodos y los productos obtenidos contribuye al fortalecimiento de sus formas de imponer poder y saber. En el caso específico de los alimentos, la apropiación de los saberes culinarios de los pueblos sometidos durante la Colonia y el no reconocimiento de su verdadero origen que le permitieron a Europa posicionarse como creador de los fundamentos materiales que sostienen la vida actual. Esto continúa ejerciendo violencia epistemológica y colaborando con la creación nuevas formas de cooptación de conocimientos comunitarios y ancestrales para introducirlos de forma corporativa al mercado mundial de alimentos. Las acciones sistemáticas que se realizan para invisibilizar a esas formas otras de gestionar lo cotidiano o las denigran - ubicándolas como parte de una etapa anterior de la historia (CASTRO-GÓMEZ, GROSFOGUEL, 2007) - logran calificarlas como obsoletas para satisfacer nuestras necesidades actuales.

En esta línea, podemos acerca de esta valoración de la cultura occidental actual del ser humano donde aquello que lo hace superior es su capacidad de estar por

encima de sus limitaciones orgánicas, ubicando aquí ‘la’ diferencia entre la humanidad y el resto de los seres vivos. La idea de control de lo “no-humano” constituye un mandado muy arraigado en el conjunto de saberes modernos y es uno de los pilares de la idea de ‘modernidad’. (PÉREZ NEIRA, SOLER MONTIEL, 2013) Este desarrollo de una enorme variedad de técnicas es la manera en que Kroeber (1945) considera que el ser humano ha delineado su propio destino, gracias a esta superación de lo orgánico, que se constituye como su “*equipamiento superorgánico*”, el cual le permite “liberarse” de la naturaleza. A este proceso acumulativo de experiencias adquiridas lo denominará cultura, que cumple así la función de ser el medio de adaptación a los diferentes ambientes ecológicos, el aparato que nos permite acoplar al entorno a nuestras necesidades modernas.

La cultura sería desde esta cosmovisión desarrollista (ESCOBAR, 2011) aquello que en primer lugar nos permite alterar la naturaleza, la capacidad humana de desarrollar tecnologías cada vez más complejas para gestionar sus necesidades. Esta forma de accionar sobre el mundo material propia de la modernidad coloca en el centro de su cosmovisión a la capacidad para dominar a la naturaleza, equiparándola con la idea de ‘desarrollo cultural humano’. Aquí entra en juego nuevamente una doble oposición: entre elaborado y no elaborado; entre cultura y naturaleza (GÓMEZ GARCÍA, 1993).

Desde esta visión de la evolución social humana, es lógico considerar a la modificación del ecosistema como forma única de obtener alimentos de origen vegetal y fomentar las formas cada vez más industrializadas de hacerlo. Si consideramos que lo más avanzado y beneficioso para nuestra salud y satisfacción de necesidades se consigue a partir de la alteración constante, creciente y cada vez más compleja de la naturaleza, es lógico que se pase por alto la importancia que han tenido las prácticas locales de gestión alimentaria a lo largo de la historia de la alimentación humana.

FRENTE A LA DESLOCALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS, LAS PROPUESTAS DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA Y LOS MOVIMIENTOS AGROECOSUSTENTABLES

Las industrias globalizadas y tecnologías aplicadas a la elaboración de alimentos han logrado por primera vez eliminar las barreras espacio-temporales que antes delineaban las posibilidades de consumo de las sociedades.

Esta deslocalización de la producción de alimentos (AGUIRRE, 2016) se imprime en la descentralización y difuminación de las responsabilidades ambientales, sociales y culturales que deben asumir los actores que operan sobre los territorios para producir los alimentos, así como también de los relativos a la salud y la seguridad acerca de los efectos a futuro que los comestibles pudieran generar. Esta, a su vez, genera también una desritualización de los alimentos (CONTRERAS, 2015), individualizándolos y reduciendo los momentos convivenciales en los que son elaborados, preparados o ingeridos.

Estos puntos cobran protagonismo al ser recogidos por los preceptos de la soberanía alimentaria, sobre el cual se apoyan las prácticas y los fundamentos de la agroecología y otras formas de agricultura sustentable. Esta se basa en revalorizar a los alimentos por su función social más que como mercancía, el respeto a todas las personas que trabajan como proveedoras de alimentos y que contribuyen al desarrollo ambiental sostenible, el acceso a la información acerca de los sistemas alimentarios y a una asistencia alimentaria adecuada, control local de los alimentos y rechazo a la privatización de los recursos naturales o bienes comunes, promoción del conocimiento tradicional y rechazo a las tecnologías que atenten contra los sistemas alimentarios locales como el monocultivo, la agroindustria y otros métodos destructivos. Confronta con la idea de la seguridad alimentaria (MARTÍNEZ TORRES, ROSSET, 2010) que separa al alimento de sus relaciones sociales de producción, distribución y acceso, de sus consecuencias ecosistémicas; así como tampoco tiene en cuenta a las subjetividades asociadas a su elaboración, historia, identificaciones culturales y su interrelación con el territorio y los momentos donde es consumido.

Esta visión fetichizada de la comida, que se presenta sólo como mercancía, esconde todo aquello que sucede previo a ser cocinado, sin tener en cuenta los contextos espacio-temporales y las afectividades que envuelven. Esto se remarca cuando las comunidades presentan formas alimenticias que les son particulares, diferentes a la dieta globalizada colonial/moderna, y que suelen estar interrelacionadas con otras expresiones y lógicas de funcionamiento interno que no están directamente vinculadas con el alimento.

Agruparemos dentro del concepto de **movimientos agroecosustentables** a las organizaciones ligadas a la agroecología y a otras técnicas de agricultura sustentable y a las comunidades indígenas y campesinas que reproducen su vida a

través de formas de autogestión alimentaria. También pueden incluirse en aquellos que se dedican a la recuperación, fortalecimiento y difusión de los saberes tradicionales, indígenas, campesinos y comunitarios a la hora de producir alimento.

Promulgan una gestión democrática y participativa de la tierra (GARCÍA, WAHREN, 2016) y el alimento mediante formas colectivas de organización. Además, reniega de la concepción utilitarista e instrumental de la naturaleza y animales no humanos. En este mismo sentido, explicitan y ponen en valor las interrelaciones entre quienes trabajan la tierra, el ambiente en el cual lo hacen y las relaciones que se tejen alrededor de estos aspectos y otras dimensiones de la vida humana. Muchas veces intentan recuperar formas tradicionales o ancestrales de hacer y combinarlas con los avances científicos modernos, enfatizando en la importancia de que los sistemas naturales y humanos que converjan de forma equilibrada para la reproducción de la vida. Se constituyen como una plataforma de lucha común (MARTINEZ TORRES, ROSSET, 2010) entre miles de organizaciones que promulgan la aceptación y exigen garantías para la preservación y persistencia de todas las formas de producción de alimentos, teniendo en cuenta su diversidad social y ecológica, las especificidades grupos humanos y de los territorios donde viven y las interacciones que se dan con todas demás las formas de vida.

Los movimientos agroecosustentables se consolidan dentro de este estadio de producción capitalista de alimentos industriales como guardianas de la biodiversidad (TOLEDO, 2003) y también de la preservación de sus cocinas bioculturales dependientes de la flora y fauna nativa. Presentan saberes y experiencias para el reconocimiento de lo comestible y las maneras de aprovecharlo gracias a su autogestión territorial dentro de su contexto histórico y territorial.

CONCLUSIONES FINALES

El alimento presenta en sí mismo siempre una doble condición, necesidad fisiológica e imagen simbólica (DELGADO, DELGADO, 2010), en cada mordisco se entremezclan nuestro ser biológico y nuestro ser cultural. A su alrededor se elaboran variadas representaciones que son culturalmente elaboradas y transmitidas y por este motivo se ven afectadas por los paradigmas dominantes de la época. Desde la mirada decolonial de las representaciones y prácticas asociadas a la producción y consumo de comestibles podemos encontrar los sesgos del androcentrismo, el

antropocentrismo y etnocentrismo, propios de los modos moderno/coloniales que concebir el mundo. Apoyándose en las propuestas elaboradas desde las ciencias naturales, sociales y de la salud contribuyen a moldear las ideas acerca de la alimentación actual, cuáles son los nutrientes necesarios para una vida saludable y de qué maneras obtenerlos. (ALBÁN ACHINTE, 2010) Fomentan el consumo de alimentos industriales, a pesar de tener probadas consecuencias negativas en torno a la salud, el medioambiente y el respeto y preservación de los grupos culturales.

Los avances de las tecnologías en los modos de producción de alimento generan una automatización cada vez mayor de los procesos de producción. Las ciencias químicas y biológicas junto con las ingenierías plantean grandes transformaciones en los productos que finalmente son comidos, tanto en sus formas de producción como concepciones que se generan entre los comensales. El aumento de la desconfianza frente a la calidad y origen de los alimentos y los impactos socioambientales que acarrea su producción se deben en parte a que los consumidores en general sólo conocen los lugares de distribución y los productos finales. La artificialización de la alimentación (CONTRERAS, 2015) y el consecuente desconocimiento de cómo se fabrican los alimentos, de las verdaderas materias primas utilizadas provocan una gran incertidumbre acerca de qué es en verdad lo que comemos y los efectos que genera en el cuerpo humano y en el medio ambiente-

Continuar desarrollando técnicas para expandir la capacidad humana de alterar las materias primas, automatizar y complejizar la producción agrícola para desarrollar nuevos comestibles, cada vez más alejados de sus formatos originales, es considerada como una solución a los problemas del hambre para las corrientes que adhieren al paradigma desarrollista, a pesar del fracaso histórico de las últimas décadas (SHIVA, 2020). Frente a esta transición actual donde el sistema alimentario mundial engendra cada vez más mecanismos de control para establecer que es lo que se puede comer, que es importante producir y cómo es la forma más eficiente de hacerlo, la investigación acerca de las formas particulares de gestionar lo alimenticio que se dan en territorios que conservan su biodiversidad nativa son muy importantes.

La posibilidad de integrar aquellos conocimientos y formas de hacer alternativas a las del proyecto de vida colonial/moderno permite abrir nuevas líneas de investigación que nucleen a proyectos de reforestación de plantas nativas, recuperación y estimulación de la biodiversidad y el análisis, documentación y

sistematización de formas de interrelaciones de retroalimentación entre trabajo humano con los procesos naturales del ecosistema pudieran ser muy provechoso para visualizar nuevas propuestas para el mejoramiento de los problemas actuales. La visibilización de dietas geo-localizadas que dependan de mantenimiento y reproducción de la biodiversidad nativa presentan un nuevo argumento para la defensa de los ecosistemas por ser imprescindibles para la persistencia de las cocinas bioculturales. De cara a los efectos del cambio climático, las proyecciones catastrofistas en relación al futuro y la pérdida acelerada de distintas formas de vida por la degradación ambiental, el volver a pensar formas de alimentación que degraden lo menos posible territorio, priorizando la preservación todas las formas de vida y promoviendo las distintas formas de autonomía cultural, puede brindarnos claves para ofrecer soluciones alternativas a los postulados del agronegocio y el mercado industrial de alimentos, formas de reducir los efectos contaminantes de nuestras prácticas y continuar elaborando soluciones para enfrentar la crisis climática y ambiental.

REFERENCIAS

ALBÁN ACHINTE, Adolfo. Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. **Calle 14**: Revista de investigación en el campo del arte, vol. 4 n. 5, p. 10-23, julio-diciembre, 2010.

AGUIRRE, Patricia. Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio. **Salud Colect**, v. 12 n. 4, p. 463-472, octubre, 2016. Disponible en: <https://doi.org/10.18294/sc.2016.1266>

CASTRO-GÓMEZ, Santiago.; GROSGOUEL, Ramon. El giro decolonial: reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global. **Nómadas** (Col), n. 27, p. 239-242, octubre, 2007.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, J. La modernidad alimentaria. Entre la sobreabundancia y la inseguridad. **Revista Internacional De Sociología**, 63(40), p. 109–132, 2005.

DELGADO SALAZAR, Ramiro; DELGADO GIRALDO, Miguel. De gustemas y tecnemas: identidades culinarias de sabores y saberes. **Maguaré**, n. 24, 123-135, 2010.

ESCOBAR, Arturo. Una minga para el posdesarrollo. **Signo y Pensamiento**, v. 30 n. 58, p. 306-312, enero-junio, 2011.

FISCHLER, Claude. O.C.N.I: objetos comestibles no identificados. **Los Cuadernos del Norte**: Revista cultural de la Caja de Ahorros de Asturias, v. 9 n. 50, p. 94-96, 1988.

GÁRCIA GUERREIRO, Luciana; WAHREN, Juan. Seguridad Alimentaria vs. Soberanía Alimentaria: la cuestión alimentaria y el modelo del agronegocio en la Argentina. **Trabajo y sociedad**, n. 26, p. 327-340, jun., 2016.

GÓMEZ GARCIA, Pedro. Lo crudo, lo cocido y lo podrido: de las estructuras mitológicas a las culinarias. **Anthropologica**: Revista de Etnopsicología y etnopsiquiatría, v. 2 n13-14, p. 91-111, 1993.

LE COQ, Jean-François; GRISA, Catia. GUÉNEAU, Stéphane; NIEDERLE, Paulo. (Org.). **Políticas Públicas y Sistemas Alimentarios em América Latina**. Rio de Janeiro: E-papers Serviços Editoriais, 2021.

MIES, Maria; SHIVA, Vandana. **Ecofeminismo: teoría, crítica y perspectivas**. Barcelona: Icaria Editorial, 1997.

PÉREZ NEIRA, David; SOLER MONTIEL, Marta María. Agroecología y ecofeminismo para descolonizar y despatriarcalizar la alimentación globalizada. **Revista Internacional de Pensamiento Político**, v. 8, p. 95-113, 2013.

ROSSET, Peter Michael; MARTINEZ TORRES, Maria Elena. Agroecología, territorio, recampesinización y movimientos sociales. **Estudios Sociales**, v. 25 n. 47, p. 275-299, enero-junio, 2016.

SANTOS TANUS, Araceli; ALDASORO MAYA, Elda Miriam; ROJAS SERRANO, Coral; MORALES, Helda. Especies Alimenticias de Recolección y Cultura Culinaria: Patrimonio Biocultural de la comunidad popoloca Todos Santos Almolonga, Puebla, México. **Nova scientia**, León, v. 11, n. 23, 00014, 2019.

SHIVA, Vandana. **Biopiratería: el Saqueo de la naturaleza y el conocimiento**. Barcelona: Icaria Editorial, 2001.

TOLEDO, Victor M. Ecología, Espiritualidad y Conovimiento: de la sociedad de riesgo a la sociedad sustentable. **Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente**, México D.F., 2003.

TORRES, Graciela. El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional: elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. **Scripta Ethnologica**, n. 26, p. 55-66, 2004.

QUIJANO, Anibal. Colonialidad del poder y clasificación social. **Journal of World-Systems Research**. v. 6 n. 2, p. 342-386, 2000.

ZANOTTI, Agustín; EYNARD, Martin. ¿Horizontes comunes? Algunas homologías entre las lógicas de producción del software y los alimentos. **Oniteaiken**, v. 9 n.5, p. 92-104, 2010.